Medellín, noviembre 28 de 2024

Señora
LUCY VILLEGAS MADERO
Supervisora contrato No. 05005812024 Centro Zonal Porce Nus
ICBF Regional Antioquia
Yolombo Antioquia

**Asunto:** Respuesta Requerimiento N°3 al contrato de aportes 05005812024 Radicado No: 20243101200023923l, FUNDACIÓN DARNOS LA MANO - FUNDARMAN-

Atendiendo su solicitud según requerimiento Radicado No: 20243101200023923l, ante presuntos hechos constitutivos de incumplimientos del contrato de Aportes N° 05005812024, suscrito entre el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y la EAS FUNDACIÓN DARNOS LA MANO identificada con NIT 901612597.informamos lo siguiente.

**HECHOS**

PRIMERO: La coordinación del Centro Zonal Porce Nus del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF, lleva a cabo la labor de supervisión y control a la ejecución del contrato de Aportes No. 05005812024, suscrito el día 02 de marzo de 2024, entre el ICBF Regional Antioquia y la EAS FUNDACION DARNOS LA MANO (FUNDARMAN)

**RESPUESTA:** Hecho Cierto

SEGUNDO: El contrato de Aporte No. 05005812024, antes mencionado, fue perfeccionado con la póliza de cumplimiento No. 45-40-101090294 con fecha de vigencia desde el 02 de marzo de 2024 hasta el 30 de noviembre de 2024

**RESPUESTA:** Hecho Cierto

TERCERO: El día 03 de octubre, se realiza notificación de adición de contrato por parte de la coordinadora y supervisora de contratos del centro zonal Porce Nus, por medio de correo electrónico, tras dicha adición y en cumplimiento de orientaciones, la EAS debería presentar propuesta de contrapartida, en atención al memorando No.202416000000031703, que indica: “Los recursos de contrapartida que fueron exigibles dentro del proceso de selección de los operadores corresponden al 1% del valor del aporte ICBF, y debe ser ejecutado conforme los requerimientos y disposiciones del memorando No.202416000000031703 del 2024-03-19”. Propuesta que no fue enviada.

**RESPUESTA:** Hecho Cierto

**CUARTO:** El pasado domingo 25 de noviembre, la coordinadora y supervisora de contratos, reitero vía correo electrónico la solicitud de envió de propuesta de contrapartida, sin obtener respuesta alguna al respecto.

**RESPUESTA:** Hecho Cierto

**OBLIGACIONES PRESUNTAMENTE INCUMPLIDAS**

CLAUSULAS CONTRACTUALES Y LINEAMIENTOS GENERALES, Y ESPECÍFICOS DEL CONTRATO DE APORTE PARA LA ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA PARA LOS SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL RURAL-EIR.

CLÁUSULA 2. Obligaciones Generales De La Entidad Administradora Del Servicio.

2.1. Cumplir con el objeto y las obligaciones del presente contrato, acatando lo dispuesto en la Ley, normativa, reglamentos, lineamientos, Manuales Operativos de las respectivas modalidades o servicios y sus anexos, así como las demás orientaciones técnicas y administrativas expedidas por el ICBF que se encuentren vigentes al momento de su celebración, sus respectivas actualizaciones o que se expidan con posteridad, relacionadas con la suscripción y ejecución del contrato, los cuales hacen parte integral del presente contrato, y son de obligatorio conocimiento y cumplimiento por parte del contratista y talento humano que este vincule para la prestación del servicio.

2.22. Aportar cuando aplique los valores equivalentes por concepto de contrapartida (tanto la de carácter obligatorio, cuando corresponda, como la adicional según el criterio de evaluación respectivo, si a ello hubiere lugar) y llevar a cabo la totalidad de las actividades de conformidad con el ofrecimiento realizado; para lo anterior el contratista deberá presentar al supervisor y/o interventor del contrato la descripción de las actividades que componen cada valor de contrapartida ofertado y su cuantificación individual.

2.24. Las demás obligaciones que se deriven de la ley, reglamento, Manuales Operativos y lineamientos vigentes, relativos a la ejecución del objeto contratado.

2.8.2. Responder y soportar el 100% de los requerimientos realizados por el supervisor del contrato en el plazo indicado por este.

**RESPUESTA:** Estamos de acuerdo con lo aquí expresado, por ello adjunto enviamos lo correspondiente a la contrapartida y sus soportes.

**SOLICITUD:**

En el marco de la supervisión a los contratos suscritos con el ICBF, se requiere a la Entidad Administradora que usted representa para que:

1. Allegue propuesta de contrapartida al contrato de aportes 05005812024, por adición, en respuesta a la solicitud realizada en los puntos tres y cuatro.

**RESPUESTA:**

A) Se adjunta Propuesta de Inversión de la contrapartida por la suma de $2.071.688.
B) Se adjuntan Cotizaciones de los productos según la propuesta aquí referenciada.
C) Ficha Técnica de los Productos propuestos
D) Plan de mejora sobre las actividades referentes a la entrega de productos según el compromiso contractual

Agradeciendo su gestión y con el compromiso de estar siempre prestos a mejorar en pro de nuestros niños, niñas y sus familias.

Cordialmente,

Angie Jhojana Martinez

ANGIE JHOJANA MARTINEZ CHALA
Representante Legal FUNDARMAN.

**PROPUESTA DE EJEUCION DE CONTRAPARTIDA**

**Señores:**

**ICBF – CENTRO ZONAL PORCE NUS**

**ASUNTO: PROPUESTA DE INVERSION DE CONTRAPARTIDA ADICION CONT 581**

Presentamos a ustedes la propuesta de inversión de contrapartida de la Adición del contrato 05005812024, por la suma de $2.071.688, la cual será ejecutada con el fortalecimiento del componente alimentario, es importante tener en cuenta que nuestros niños y niñas en esta etapa de su desarrollo y crecimiento necesitan fortalecer su proceso nutricional en el marco del “interés superior del niño”.

Solicitamos se analice la propuesta que a continuación realizamos.

| ALIMENTO | UNIDAD | CANTIDAD | VALOR | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|
| AVENA | Bolsa x 500 grs | 240 | $ 4.000 | $ 960.000 |
| HUEVO | Canasta x 30 Unid | 32 | $ 21.000 | $ 672.000 |
| NARANJA | Bolsa x 500 grs | 240 | $ 2.200 | $ 528.000 |
| **TOTAL** | | | | **$ 2.160.000** |

TOTAL, DE USUARIO 240

Se incluyen estos alimentos, ya que son ricos en nutrientes, buena fuente de macro y micro nutrientes, lo cual busca contribuir a la ingesta de uno o varios nutrientes esenciales, que aporten en el cubrimiento de las necesidades de energía de la población beneficiada del programa.

Además, se incluye fruta con el propósito de promover su consumo como alimento fresco, sano y natural, generando hábitos alimentarios que fomenten la salud de los beneficiarios.

Agradecemos su gestión.

Angie Jhojana Martinez

**ANGIE JHOJANA MARTINEZ CHALA**
**REPRESENTANTE LEGAL FUNDACION DARNOS LA MANO**

• INVERSIONES Y NEGOCIOS •
NIT: 901811949 - 2

**INVERSIONES Y NEGOCIOS V&O S.A.S.**
**NIT. 901.811.949-2**
**MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA**

Medellín, 28 de noviembre de 2024

**Señores:**
**FUNDACIÓN DARNOS LA MANO-FUNDARMAN**
**NIT. 901612597-1**

**ASUNTO: COTIZACIÓN**

Saludos, por medio de la presente indicamos la cotización de los siguientes productos, el cual nuestra cotización tiene una vigencia de 15 días:

| ITEM | DESCRIPCIÓN PRODUCTO | CANT | TIPO MEDIDA | PRECIO SIN IVA | IVA | TOTALES |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Avena en Hojuelas el trece X 500 gr | 240 | UN | $3.686 | $864 | $ 1.092.000 |
| 2 | Huevo Tipo AA | 960 | UN | $718 | $182 | $864.000 |
| 3 | Naranja madura x 500 gr | 240 | UN | $2.106 | $494 | $624.000 |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| **TOTAL** | | | | | | **$2.580.000** |

• INVERSIONES Y NEGOCIOS •
NIT: 901811949 - 2

NOTA: se realiza la entrega de todo el material en pago contra entrega.

Atentamente,

Omar Gonzalez Gomez

**OMAR DE JESUS GONZALEZ GOMEZ**
Representante Legal
Inversiones y Negocios
NIT. 901.811.949-2

FUPET
Fundación por el Futuro Étnico
NIT: 900.352.959 -2

Medellín 28 de noviembre de 2024

Señores
**FUNDACIÓN DARNOS LA MANO-FUNDARMAN**

**ASUNTO: FORTALECIMIENTO DEL COMPONENTE ALIMENTARIO**

Cordial saludo

La presente tiene como finalidad la cotización de productos para el proceso de Fortalecimiento Del Componente Alimentario, según lo conversado vía telefónica con su entidad:

| No | PRODUCTO | CANT | UNIDAD MEDIDA | PRECIO UNITARIO | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Avena en Hojuelas el trece X 500 gr | 240 | UN | $ 4.000 | $ 960.000 |
| 2 | Huevo Tipo AA | 960 | UN | $ 700 | $ 672.000 |
| 3 | Naranja madura x 500 gr | 240 | UN | $ 2.200 | $ 528.000 |
| **TOTAL PRODUCTOS** | | | | | **$ 2.160.000** |

**NOTA 1:** Todos los productos cuentan con el transporte es con base a lo especificado en el comunicado vía Telefónica.

**NOTA 2:** Nuestros productos tienen una vigencia de 30 días, a partir de la fecha de cotización, debido a que la canasta familiar puede variar.

Atentamente,

Flora Leidis Blandon

**FLORA LEIDYS BLANDON MENA**
**Representante Legal**
**FUPET**
**NIT. 900.352.959-2**
**Celular: 3222565721**
**Correo electronico: fundacionporelfuturoetnico@gmail.com y surtietnias20080@gmail.com**

ASOCIACIÓN DE CONSEJOS COMUNITARIOS DE VIGIA DEL FUERTE "ACCOVIF"
NIT. 901.706.902-8
Teléfono: +57 314 6835613
Dirección: Vigía del Fuerte, Carrera 2da No. 18-39 Barrio Fátima

**Cotización**
**N°** 0002

**Solicitud de Cotización**

Nombre de Cliente: FUNDACIÓN DARNOS LA MANO-FUNDARMAN
NIT: 901612597-1
Direccion: Calle 59 # 45D-87 Prado Centro
Tel: 3209223892

Correo fundarmano@gmail.com
Fecha 28/11/2024
Ciudad Remedios y Segovia

| Ítem | Precio | Cantidad | Total |
|---|---|---|---|
| Avena en Hojuelas el trece X 500 gr | $ 4.500,00 | 240 | $ 1.080.000,00 |
| Huevo Tipo AA | $ 800,00 | 960 | $ 768.000,00 |
| Naranja madura x 500 gr | $ 2.500,00 | 240 | $ 600.000,00 |
| | | | $ - |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

**Subtotal** $ 2.448.000,00
**Total** **$ 2.448.000,00**

**Observaciones:** La Cotización se sostiene por cinco (5) hábiles, acuerdo con las partes.
**Forma de pago:** Contra entrega
**Nota:** El transporte de los alimentos y el material pedagógico está incluido en las cotizaciones

William Alexander

ELABORADO POR

ACEPTADA FIRMADO Y/O SELLO Y FECHA

| | DISEÑO Y DESARROLLO | CODIGO: FT IDI-09 |
|---|---|---|
| Pronalce s.a! | FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO MAQUILA Y MARCA PROPIA | EDICION: 120522-1 |
| | | ULTIMA ACTUALIZACION: 27/07/2023 |

# AVENA EN HOJUELA DEL SUR X 500g

| INFORMACION GENERAL | | | |
|---|---|---|---|
| FABRICANTE | PROCESADORA NACIONAL DE CEREALES S.A | CODIGO | 131000005 |
| LUGAR DE ORIGEN | Colombia |  | |
| MARCA COMERCIAL | Pronalce Del Sur | | |
| DENOMINACION LEGAL | Hojuelas Integrales Precocidas Variedad Avena | | |
| NOTIFICACIÓN SANITARIA VIGENCIA | NSA-0010453-2021 10/05/2031 | | |
| PROCESO DE ELABORACIÓN | Producto obtenido de la limpieza, cocción y laminación de granom de avena entero | | |
| LISTA DE INGREDIENTES | 100% avena en hojuela integral | | |
| ORIGEN | Vegetal | | |
| PRESENTACION COMERCIAL | 500g | | |
| VIDA ÚTIL | 12 Meses | | |
| LEGISLACION Y NORMAS | Resolución 2674 de 2013 BPM, Resolución 5109 de 2005 información de rotulado, Resolución 810 del 2021, Resolucion 2492 de 2022 y Resolucion 0254 de 2023 reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano, Resolución 719 del 2015 clasificación de alimentos, Resolución 4506 de 2013 contaminantes actualizaciones (Resolución 2671 de 2014, Resolución 3709 de 2015), Resolución 2906 de 2007 residuos de plaguicidas, Resolución 1407 de 2022 criterios microbiologicos que deben cumplir alimentos y bebidas destinados para consumo humano, Resolución 683 de 2012 envases. | | |

**ESPECIFICACIONES SENSORIALES**

| VARIABLE | METODO | ESPECIFICACIONES | FRECUENCIA DE ANALISIS |
|---|---|---|---|
| OLOR | Olfativo | Característico de la avena cocida, libre de olores objetables | Cada Lote |
| COLOR | Visual | Clor beige | Cada Lote |
| SABOR | Gustativo | Característico de la avena cocida, libre de sabores objetables | Cada Lote |
| TEXTURA | Visual | Hojuelas sueltas | Cada Lote |

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS**

| VARIABLE | METODO | MINIMO | MAXIMO | FRECUENCIA DE ANALISIS |
|---|---|---|---|---|
| *COLIFORMES* | *ISO 4831:2006* | | *<10 ufc/g* | *Anual* |
| *ESCHERICHIA COLI.* | *ISO 16649-2:2001* | | *<10 ufc/g* | *Anual* |
| *SALMONELLA SPP.* | *ISO 6579-1 :2017* | | *Ausencia/25g* | *Anual* |

***PARAMETROS FISICOQUIMICOS***

| PARAMETRO | METODO | MINIMO | MAXIMO | FRECUENCIA DE ANALISIS |
|---|---|---|---|---|
| HUMEDAD | Termobalanza | | 12,0% | Cada Lote |

**DECLARACIÓN DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL RESOLUCIÓN 810 DE 2021**

**Información Nutricional**
**Nutrition Facts**

Tamaño de Porción / Serving Size: 2 cdas, tbsp (24g)
Porciones por envase / Servings per container: Aprox. 21

| | Por / For 100g | Por Porción / Per Serving (24g) |
|---|---|---|
| **Calorías / Calories (kcal)** | **311** | **75** |
| Grasa Total / Total Fat | 5,6 g | 1,3 g |
| Grasa polinsaturada / Polyunsaturated fat | 2,3 g | 0,6 g |
| **Grasa saturada / Saturated fat** | **1,0 g** | **0,2 g** |
| **Grasa Trans / Trans fat** | **0 mg** | **0 mg** |
| Colesterol / Cholesterol | 0 mg | 0 mg |
| Carbohidratos totales / Total Carbohydrate | 65 g | 16 g |
| Fibra dietaria / Dietary Fiber | 12 g | 2,9 g |
| Fibra soluble / Soluble fiber | 2,0 g | 0,5 g |
| Fibra insoluble/ Insoluble fiber | 10 g | 2,5 g |
| Azúcares totales / Total Sugar | 0 g | 0 g |
| **Azúcares añadidos / Added sugar** | **0 g** | **0 g** |
| Proteína / Protein | 13 g | 3,0g |
| **Sodio / Sodium** | **3,2 mg** | **0,77 mg** |
| Vitamina A / Vitamin A | 54 µg ER | 13 µg ER |
| Calcio / Calcium | 51 mg | 12 mg |
| Hierro / Iron | 4,0 mg | 0,96 mg |
| Vitamina D / Vitamin D | 0 µg | 0 µg |
| Vitamina B1 / Vitamin B1 | 0 mg | 0 mg |
| Zinc / Zinc | 2,6 mg | 0,63 mg |

| | DISEÑO Y DESARROLLO | CODIGO: FT IDI-09 |
|---|---|---|
| Pronalce s.a! | **FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO MAQUILA Y MARCA PROPIA** | EDICION: 120522-1 |
| | | ULTIMA ACTUALIZACION: 27/07/2023 |

# AVENA EN HOJUELA DEL SUR X 500g

| CONTAMINANTES Y PESTICIDAS | |
|---|---|
| **PARAMETRO** | **CUMPLE** |
| CONTAMINANTES | Resolución 4506 de 2013 contaminantes actualizaciones (Resolución 2671 de 2014, Resolución 3709 de 2015) |
| PESTICIDAS | Resolución 2906 de 2007 residuos de plaguicidas, |

| EMPAQUE | |
|---|---|
| **MATERIAL DE EMPAQUE** | BOPP+PEBD transparente |
| Las tintas utilizadas son base solvente y certificadas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos | |

**PRESENTACION COMERCIAL**

| Item | Peso neto (g) | Ancho de frente (cm) | Alto de frente (cm) | Fondo (cm) |
|---|---|---|---|---|
| **Empaque primario** | 500 | 40 | 30 | 3 |
| **Empaque secundario** | N/A | N/A | N/A | N/A |
| **Bolsa @** | 12000 | 50 | 70 | 20 |
| **Estibado (6X7)** | 504000 | 100 | 180 | 120 |

**CODIGOS DE BARRAS**

| Codigo - Descripción de producto terminado | Unidad | Empaque secundario | Corrugado |
|---|---|---|---|
| 131000005 - AVENA EN HOJUELA DELSIR BOLSA 500G | 7707242400089 | N/A | N/A |

**DECLARACION DE ALERGENOS Y OGM**

Contiene gluten. Este producto es fabricado en una planta donde también se procesan alimentos que contienen gluten(Cebada, trigo), maní, nueces de árbol y sus derivados, Coco, Soya, Leche en polvo , huevo y puede contener trazas.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

El producto puede ser almacenado a temperatura ambiente en un lugar fresco, limpio y seco. Debe permanecer alejado de olores fuertes y por las características propias de un "cereal natural", (posee a una vida útil de un año), se le recomienda al cliente tener implementado un programa de control de plagas durante su almacenamiento.

**ESPECIFICACIONES DE LOTE**

El lote indica el número de veces que se ha fabricado la referencia durante el año y se marca de la siguiente forma: La letra L 01, seguido de la fecha de vencimiento: VENDDMESAA HH:MM donde el DD indica el dia de fabricación, MES las tres primeras letras del mes de fabricación y AA corresponde a los dos ultimos digitos del año de vencimiento, el HH:MM corresponde a la hora (en formato militar) y el minuto en que se empacó el producto. Ejemplo: L67 VEN06JUL23 09:07.

**ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE**

El producto debe transportarse en vehículos que estén bien sellados, con piso protegido, libre de malos olores y completamente aseado, debe protegerse contral la alteracion del alimento o los daños en el material de empaque.

**CONDICIONES DE USO**

Producto listo para consumir

**PREPARACIÓN SUGERIDA**

Producto listo para consumir

**PREPARACIÓN SUGERIDA**

A 1 taza (200 mL) de leche agregar 2 cucharadas (24 g) de avena integral Pronalce del Sur, cocinar a fuego medio dejando hervir por 1 minuto y listo para servir.

**USO NO PREVISTO**

No consumir el producto cuando este se encuentre vencido o con presencia de plagas

| Elaborado por: | Aprobado por: | |
|---|---|---|
| Daniela Salazar Soto | Ana Maria Palaco Guarnizo | Margarita Restrepo |
| **Líder I+D** | **Directora Técnica** | **Directora Gestión Integral y Control.** |

| | | |
|---|---|---|
| LA MIFI Granja avícola | **FICHA TÉCNICA DE HUEVOS FRESCOS** | Página 1 de 2 |

| NOMBRE DEL PRODUCTO | HUEVOS FRESCOS |
|---|---|
| **DESCRIPCIÓN GENERAL** | El huevo de gallina es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (*Gallus gallus domesticus*), constituida por la cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. |
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS** | **Cáscara**: Cubierta exterior del huevo, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo, firme y homogénea y libre de contaminación, con color de acuerdo a la especie de la ave. |
| | **Clara o albumen**: Solución viscosa (coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara, con color transparente. |
| | **Yema:** Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina. |

| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias. |
|---|---|

| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | |
|---|---|
| **PARÁMETRO** | **ESPECIFICACIÓN** |
| ASPECTO | Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista) |
| COLOR | Característico de la línea genética. |
| OLOR | Característico al producto, ausencia de olores extraños o fétidos. |
| TEXTURA | Cascara lisa |
| SABOR | Característico a huevo de gallina. |

| CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS |
|---|
| Salmonella : Ausencia / 25 g |

| | | |
|---|---|---|
| | **FICHA TÉCNICA DE HUEVOS FRESCOS** | |
| | |  |

## CLASIFICACIÓN

El huevo de gallina fresco se clasifica en categorías según el peso, como se indica en la tabla de pesos para huevos frescos, Norma Técnica Colombiana NTC 1240, que se muestra a continuación:

| REFERENCIA | MASA (Gramos) |
|---|---|
| **Jumbo** | >78, 0 |
| **AAA** | 67,0 a 77,9 |
| **AA** | 60,0 a 66,9 |
| **A** | 53,0 a 59,9 |

## TRATAMIENTO

No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación, ni refrigerados en la bodega de almacenaje.

## ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Los huevos se almacenan en la bodega a temperatura ambiente hasta su distribución.

## RECOMENDACIONES DE USO

Su consumo más frecuente es cocinado (pasado por agua, cocido o frito). También puede utilizarse como ingrediente de las industrias alimentarias en la preparación de alimentos elaborados como salsas, postres o platos preparados.

## PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES

Su consumo no tiene precauciones y/o restricciones. Alérgeno natural.

## DURACIÓN

Consumir preferiblemente antes de los 28 días siguientes a la postura, en cuanto las unidades de huevo no tenganningún tipo de alteración (rotura, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños), ni cambios fuertes en la temperatura de almacenamiento.

## PRESENTACIÓN COMERCIAL

El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadascon material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estarlibres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. De acuerdo a las necesidades del cliente se presentan:



Bandejas de cartón por 30 unidades
En esta presentación se comercializa huevo A, AA, AAA y JUMBO. Pueden estar al granel o empacados con doble bandeja.

# Pomelo



## Grapefruit
*Citrus decumana L.*
*Citrus paradisi*

El pomelo pertenece a la familia de las rutáceas. *Citrus paradisi* es un árbol perennifolio, de 5 a 6 m de altura. Las hojas son simples, alternas, ovadas, finamente dentadas, de entre 7 y 15 cm de largo, de superficie coriácea y color verde oscuro por el haz. Produce flores hermafroditas, fragantes, tetrámeras, blancas o purpúreas, formando racimos pequeños terminales o solitarias. El fruto es un hesperidio globoso o apenas piriforme, de hasta 15 cm de diámetro. Está recubierto de una cáscara gruesa, carnosa, de color amarillo o rosáceo, con glándulas oleosas pequeñas y muy aromáticas, rugosa. Tiene 11 a 14 carpelos, firmes, muy jugosos, dulces o ácidos según la variedad, separados por paredes membranosas de característico sabor amargo, que contienen pulpa de color que va del amarillo pálido al rojo muy intenso.

Muchos atribuyen su origen a Asia, pero en realidad no se conoce con exactitud su procedencia. Se produce en todos los climas tropicales y subtropicales del mundo.

Existen muchas variedades de pomelo cuyos nombres dependen del lugar de procedencia, tamaño y color. Se agrupan en dos grandes familias: **blancas** o **comunes**, con pulpa de color amarillo. Y **pigmentadas**, con la pulpa de color rosa o rojo, gracias a su alto contenido en licopeno.

### Estacionalidad

Los pomelos florecen durante la primavera y sus frutos maduran según las variedades entre los meses de otoño e invierno, por lo que su mejor época de consumo es entre octubre y marzo.

### Porción comestible

68 gramos por cada 100 gramos de producto fresco.

### Fuente de nutrientes y sustancias no nutritivas

Vitamina C, ácido fólico y carotenos.

### Valoración nutricional

El agua es el principal componente de este cítrico, por lo que el pomelo posee un escaso valor calórico, a expensas básicamente de los hidratos de carbono. La cantidad de fibra no es representativa y ésta se encuentra sobre todo en la parte blanca entre la pulpa y la corteza, por lo que su consumo favorece el tránsito intestinal.

En cuanto a las vitaminas, destaca por su riqueza en vitamina C (el aporte en vitamina C de un pomelo, supera en 30 mg la ingesta diaria recomendada para este nutriente), y en menor cuantía en ácido fólico. El contenido en carotenoides, pigmentos que confieren a los vegetales el color anaranjado-rojizo, no es significativo salvo en las variedades de pulpa de color oscuro, con independencia del color de la piel.

Respecto al contenido mineral, destacan el potasio y en segundo lugar, el magnesio.

Abundan en el pomelo los ácidos málico, oxálico, tartárico y cítrico, éste último potencia la acción de la vitamina C; responsables de su sabor y de los que dependen varias de las propiedades que se le atribuyen al pomelo.

La vitamina C interviene en la formación de colágeno, huesos y dientes, glóbulos rojos y favorece la absorción del hierro de los alimentos y la resistencia a las infecciones. La provitamina A o beta caroteno se transforma en vitamina A en nuestro organismo conforme éste lo necesita. Dicha vitamina es esencial para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico. Ambas vitaminas, cumplen además una función antioxidante. El ácido fólico interviene en la producción de glóbulos rojos y blancos, en la síntesis material genético y la formación anticuerpos del sistema inmunológico.Y el potasio es un mineral necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso y para la actividad muscular normal, que interviene en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula.

## Composición nutricional

| | Por 100 g de porción comestible | Por unidad (375 g) | Recomendaciones día-hombres | Recomendaciones día-mujeres |
|---|---|---|---|---|
| **Energía (Kcal)** | 35 | 89 | 3.000 | 2.300 |
| **Proteínas (g)** | 0,8 | 2,0 | 54 | 41 |
| **Lípidos totales (g)** | 0,1 | 0,3 | 100-117 | 77-89 |
| AG saturados (g) | Tr | Tr | 23-27 | 18-20 |
| AG monoinsaturados (g) | Tr | Tr | 67 | 51 |
| AG poliinsaturados (g) | Tr | Tr | 17 | 13 |
| ω-3 (g)* | — | — | 3,3-6,6 | 2,6-5,1 |
| C18:2 Linoleico (ω-6) (g) | — | — | 10 | 8 |
| Colesterol (mg/1000 kcal) | 0 | 0 | <300 | <230 |
| **Hidratos de carbono (g)** | 6,8 | 17,3 | 375-413 | 288-316 |
| **Fibra (g)** | 1,6 | 4,1 | >35 | >25 |
| **Agua (g)** | 90,7 | 231 | 2.500 | 2.000 |
| **Calcio (mg)** | 23 | 58,7 | 1.000 | 1.000 |
| **Hierro (mg)** | 0,1 | 0,3 | 10 | 18 |
| **Yodo (µg)** | — | — | 140 | 110 |
| **Magnesio (mg)** | 9 | 23,0 | 350 | 330 |
| **Zinc (mg)** | Tr | Tr | 15 | 15 |
| **Sodio (mg)** | 3 | 7,7 | <2.000 | <2.000 |
| **Potasio (mg)** | 200 | 510 | 3.500 | 3.500 |
| **Fósforo (mg)** | 20 | 51,0 | 700 | 700 |
| **Selenio (µg)** | 1 | 2,6 | 70 | 55 |
| **Tiamina (mg)** | 0,05 | 0,13 | 1,2 | 0,9 |
| **Riboflavina (mg)** | 0,02 | 0,05 | 1,8 | 1,4 |
| **Equivalentes niacina (mg)** | 0,4 | 1,0 | 20 | 15 |
| **Vitamina $B_6$ (mg)** | 0,03 | 0,08 | 1,8 | 1,6 |
| **Folatos (µg)** | 26 | 66,3 | 400 | 400 |
| **Vitamina $B_{12}$ (µg)** | 0 | 0 | 2 | 2 |
| **Vitamina C (mg)** | 36 | 91,8 | 60 | 60 |
| **Vitamina A: Eq. Retinol (µg)** | 2 | 5,1 | 1.000 | 800 |
| **Vitamina D (µg)** | 0 | 0 | 15 | 15 |
| **Vitamina E (mg)** | 0,19 | 0,5 | 12 | 12 |

Tablas de Composición de Alimentos. Moreiras y col., 2013. (POMELO). Recomendaciones: Ingestas Recomendadas/día para hombres y mujeres de 20 a 39 años con una actividad física moderada. Recomendaciones: Objetivos nutricionales/día. Consenso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria, 2011. Recomendaciones: Ingestas Dietéticas de Referencia (EFSA, 2010). Tr: Trazas. 0: Virtualmente ausente en el alimento. —: Dato no disponible. *Datos incompletos.

**FUNDACIÓN DARNOS LA MANO**
**NIT 901.612.597**

***Anexo 1:*** *PLAN DE MEJORA PARA CONTROL DE ACTIVIDADES CONTRACTUALES CONT 05005812024*

| **COMPLEMENTOS NUTRICIONALES CONT 05005812024 EIR - EIRD** | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Aspecto a mejorar** | **Plan de acción** | **Actividad del plan de acción** | **Indicador de logro** | **Meta** | **Medio de verificación (Evidencia)** | **Recursos** | **Responsable** | **Fecha de Inicio** | **Fecha de termino** |
| Entrega de Compromisos y Obligaciones Contractuales | Revision de Compromisos según Clausulado contrctual y cumpliminto de los mismos. | 1) Definir compromisos y oligaciones del contrato.<br><br>2) Determinar tiempos y plazos de cumpliminto. | % de compromisos y productos Revisados | 100 % de los compromisos y productos se entregan según los plazos estipulados | 1) Numero de compromisos cumplidos.<br><br>2) Lista de productos contractuales entregados | 1) Informes, Tecnicos y Financieros | Coordinadora del Programa y Auxiliar Administrativa | 29-11-2024 | 30-12-2024 |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Angie Jhojana Martinez

**ANGIE JHOJANA MARTINEZ CHALA**

**Firma del Representante Legal**