FUNDACION CASA DEL NIÑO IPS

PROCESO DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS

2025

San Juan Nepomuceno Bolívar, Barrio la bodega carrera 11 #7-12 Teléfono: (605)-6891699 (605)-6890738 Email: fucaninoips@gmail.com

PROCESO DE SELECCIÓN DE PROVEDORES DE ALIMENTOS

El siguiente programa de selección de proveedores fue elaborado teniendo en cuenta la Guía para el impulso a la soberanía alimentaria por el derecho humano a la alimentación adecuada en las modalidades y servicios del ICBF Versión 1 y Guía Orientadora Para La Estrategia Del Abastecimiento Alimentario Versión 1 con el fin de garantizar la calidad y la inocuidad de las materias primas utilizadas en los ciclos de menú que se suministran para el consumo de los usuarios.

- **OBJETO**: Estructurar e implementar un sistema que permita realizar un control sobre los proveedores con el propósito de asegurar la calidad de las materias primas utilizadas en el servicio de alimentación de las unidades de atención y/o unidades de servicio.

- **ALCANCE**: Aplica para todas las relaciones comerciales de la Fundación Casa del Niño IPS y se articula con los procedimientos de compras y recepción de materia prima e insumos y se aplica a todas las compras destinadas al servicio de alimentos de las unidades de atención y/o unidades de servicio.

DEFINICIONES

MATERIALES: Conjunto de instrumentos, herramientas, equipos o maquinas necesarias en nuestro proceso

MATERIA PRIMA: Son sustancias naturales o artificiales elaboradas o no empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para su consumo humano.

PROVEEDOR: Persona o empresa que provee o abastece de todo lo necesario para un sí a grandes grupos, asociaciones, comunidades.

INSUMOS: Bienes y servicios que las empresas compran y convierten en producción

DESARROLLO DEL PROGRAMA

El procedimiento para el desarrollo del programa de selección de proveedores de alimentos, se divide en tres etapas las cuales son las siguientes:

ETAPA No. 1
RESPONSABLE: NUTRICIONISTA DIETISTA FUNDACION CASA DEL NIÑO IPS.
Establecer los alimentos que se requieren comprar, así:

1. Definir las cantidades o volúmenes necesarios por cada alimento, por un periodo de tiempo ya sea semanal o mensual. Para tal efecto, se cuenta con el formato de lista de mercado, el cual es insumo para esta fase del proceso.
2. Conocer los criterios de calidad de los alimentos a adquirir, acorde con las especificaciones o fichas técnicas de los alimentos
3. Conocer las necesidades de logística (Transporte y entrega de alimentos).
4. Conocer los precios actuales de los alimentos.

Mediante oficio la nutricionista dietista realizara la entrega los criterios antes mencionados al responsable de la etapa No. 2.

ETAPA NO. 2
RESPONSABLE: REPRESENTANTE LEGAL FUNDACIÓN CASA DEL NIÑO IPS

El responsable de esta etapa realizara identificación de posibles proveedores de alimentos, los cuales deben de cumplir con los siguientes criterios:

1. Criterio Estratégico: Ubicación, transporte de alimento y disponibilidad
2. Criterio Técnico: Entidad Legalmente constituida ante cámara de comercio, que posea registro único tributario y concepto sanitario vigente favorable.
3. Criterios comerciales: Precio, servicio al cliente y disponibilidad de crédito hasta por 30 días.

Mediante oficio el Representante legal de la Fundación Casa del Niño IPS, realizara la clasificación de los proveedores que cumplen los criterios

anteriormente citados y se remitirá a los responsables de la etapa No. 3.

ETAPA NO. 3
RESPONSABLES: NUTRICIONISTA DE LA MODALIDAD Y ASESOR JURÍDICO DE LA ENTIDAD.
Una vez recibida el acta con el proveedor seleccionado, que cumple con los requisitos mínimos, los responsables de esta etapa realizaran auditoria de calidad al proveedor de alimentos donde calificaran los siguientes aspectos:

ASPECTOS A EVALUAR	PORCENTAJE MÁXIMO
Experiencia pertinente	10%
Requisitos de calidad del producto, precio, entrega y repuesta a los problemas	40%
Capacidad potencial para proporcionar los productos requeridos, en las condiciones requeridas	30%
Cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios pertinentes	20%

Luego de evaluar cada uno de estos criterios se realiza la sumatoria de todos con el resultado total obtenido, basándose en este resultado se define la clasificación del proveedor según su puntaje:

PUNTAJES CRITERIOS DE EVALUACION

100%	EXCELENTE
80%	SATISFACTORIO
70%	ACEPTABLE
69%	NECESITA MEJORAR

Para que un proveedor sea aceptado deberá obtener una clasificación de EXCELENTE o SATISFACTORIO para proveedores que estén en rangos iguales o menores de 70% y que sean críticos para el negocio se establecerá un plan de acción para su mejora y se evaluara nuevamente en un tiempo previamente estipulado por este.

Una vez realizada la evaluación se procede a emitir un acta firmada por los responsables de esta etapa donde darán aval de contratación al proveedor de alimentos.

ACTAS DE ACTIVIDADES

Fecha: 27 de mayo del 2025 **Hora Inicio**: 07:30 am **Hora Fin**: 12:30 pm

OBJETIVOS

1. Realizar verificación en sitio de los proveedores de alimentos seleccionados por Fundación Casa del Niño IPS, para la operación de la modalidad centro de apoyo a la inclusión CAI.
2. Inspección de área de recibo, almacenamiento y distribución.
3. Verificación de documentos legales.

DESARROLLO:

El día 27 de mayo del año en curso, se inician las visitas de inspección en sitio de los proveedores de alimentos seleccionados por Fundación Casa del Niño IPS, para la operación de la modalidad centro de apoyo a la inclusión CAI, según lo establecido en el proceso de selección de proveedores de alimentos versión 2025.

La nutricionista Dietista Claudia Escudero Banquet y el asesor jurídico John De Oro Ortega adelanta el proceso con el fin de darle cumplimento a la etapa Nro 3, en la cual se les explica a los representantes legales las generalidades de la visita y los aspectos a evaluar según lo establecido por el proceso de selección de proveedores de alimentos versión 06 del año 2025. posterior a eso la Nutricionista Dietista realiza la inspección de los tres vehículos tipo furgón donde se transportan los alimentos:

DISCTRICARNES AB: Se trata de un vehículo Furgón de la marca Fotón identificado con Placas WGW736 de la secretaria de transito y transporte de Puerto Colombia, destinado para la categoría Transporte de alimentos, color blanco, el cual aparta certificado de fumigación expedido por la empresa NOGAR BGA con fecha de 14 de septiembre del 2024 con registro sanitario expedido por el INVIMA de fecha 15 de agosto del 2024 El Vehículo cumple con los requerimientos establecidos en la norma para el transporte de alimentos.

TRALYSU DE COLOMBIA S.A.S: Se trata de un vehículo Furgón de la marca Chevrolet identificado con Placas WGU881 de la secretaria de tránsito y transporte de Puerto Colombia, destinado para la categoría Transporte de alimentos, color blanco, el cual aparta certificado de fumigación expedido por la empresa NOGAR BGA con fecha de 26 de noviembre del 2024 con registro sanitario expedido por el INVIMA de fecha 30 de octubre del 2025El Vehículo cumple con los requerimientos establecidos en la norma para el transporte de alimentos.

COOPERATIVA COLANTA CARTAGENA: Aporta certificado expedido por la empresa INTERCARGO, en la cual se relaciona que prestan el servicio de transporte de Alimentos a la empresa Colanta, se cuenta con certificado de fumigación donde se relaciona los vehículos afiliados a la empresa y certificado expedido por el INVIMA donde se relación dichos vehículos. Se le otorga calificación de cumple.

En Materia de la inspección del área de recibo, la nutricionista dietista Claudia Escudero Banquet, Verifica El plan de saneamiento básico de cada uno de los proveedores de alimentos se encuentra en un lugar que no ofrece peligro por accidentes naturales No se localiza junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios como criaderos de insectos y roedores.
Sus alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.

La edificación está en una adecuada separación física y de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción, y facilita las operaciones de limpieza y desinfección. El tamaño del lugar de almacenamiento o depósito está en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo de espacios libres para la circulación del personal y el traslado de materiales.

La edificación mantiene en buen estado de presentación y limpieza, evitando problemas higiénico-sanitarios. Las ventanas que se comunican con el ambiente exterior están provistas con angeo metálico de fácil limpieza y buena conservación.

El área de almacenamiento posee sistemas de ventilación directa los cuales no crean condiciones que contribuyen a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal.
Las aberturas para circulación del aire están protegidas con mallas de material no corrosivo y se pueden remover fácilmente para su limpieza y reparación. El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente en estibas y canastillas con separación mínima de 30 centímetros con respecto a las paredes perimetrales y se dispone de estibas en material sanitario.

Los sistemas de ventilación se limpian periódicamente para prevenir la acumulación de polvo, también se verifican las fechas de vencimiento de cada uno de los productos almacenados, la correcta rotulación de cada uno de los empaques, las canastillas y estantes donde se encuentran almacenados.

Para finalizar el Kardex de entrada y salida de cada uno de los grupos de alimentos. Los servicios sanitarios se mantienen limpios y con los recursos requeridos para la higiene personal, tales como papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables y papeleras.

EVALUACIÓN DEFINITIVA DE PROVEEDORES

NOMBRE COMERCIAL: Cooperativa Colanta Cartagena
NIT: 8909044786

ASPECTOS A EVALUAR	Cumple/no Cumple
Experiencia pertinente	Cumple
Requisitos de calidad del producto, precio, entrega y repuesta a los problemas	Cumple
Capacidad potencial para proporcionar los productos requeridos, en las condiciones requeridas	Cumple
Cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios pertinentes	Cumple

Puntaje general: 100% **Clasificación:** Excelente.

NOMBRE COMERCIAL: Districarnes AB
NIT: 1051818658

ASPECTOS A EVALUAR	Cumple/no Cumple
Experiencia pertinente	Cumple
Requisitos de calidad del producto, precio, entrega y repuesta a los problemas	Cumple
Capacidad potencial para proporcionar los productos requeridos, en las condiciones requeridas	Cumple
Cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios pertinentes	Cumple

Puntaje general: 100% **Clasificación:** Excelente.

NOMBRE COMERCIAL: TRALYSU DE COLOMBIA S.A.S
NIT: 901181904

ASPECTOS A EVALUAR	Cumple/no Cumple
Experiencia pertinente	Cumple
Requisitos de calidad del producto, precio, entrega y repuesta a los problemas	Cumple
Capacidad potencial para proporcionar los productos requeridos, en las condiciones requeridas	Cumple
Cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios pertinentes	Cumple

Puntaje general: 100% **Clasificación:** Excelente

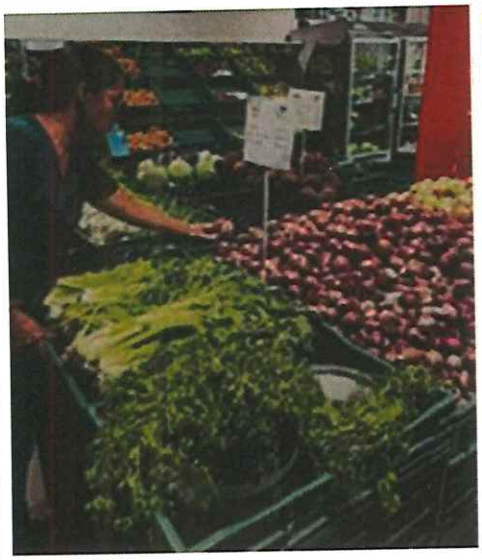
Mediante la presente acta los suscritos Claudia Escudero Banquet Obrando como nutricionista Dietista y John De Oro Ortega asesor jurídico Fundación Casa del Niño IPS otorga Aval a las empresas:

1. Cooperativa Colanta Cartagena NIT: 8909044786
2. Districarnes AB NIT: 1051818658
3. TRALYSU DE COLOMBIA S.A.S NIT: 901181904

Para realizar las compras de productos de bienes y servicios, según las necesidades de la modalidad centro de apoyo a la inclusión CAI.

Por lo cual se emite concepto Favorable, las empresas cumplen con lo establecido en el proceso de selección de proveedores de alimentos versión 2025.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICAS







N°	Nombres y apellidos del facilitador de la actividad	Cargo	Firma
1.	Claudia Escudero Banquet	Nutricionista	
2.	John De Oro Ortega	Asesor Jurídico	

San Juan Nepomuceno Bolívar 23 de mayo del 2025

SEÑORES
CLAUDIA ESCUDERO BANQUET
Nutricionista

JOHN DE ORO ORTEGA
Asesor Jurídico Fundación Casa del Niño IPS.
E. S. D.

Referencia: Cumplimiento de etapa No. 2 Proceso De Selección De Proveedores De Alimentos.

Cordial Saludos.

Tomando como referencia el oficio allegado el pasado 20 de mayo del 2025 "Cumplimiento de etapa No. 1 PROCESO DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS" comedidamente este despacho inicio el proceso de identificación de proveedores de alimentos para la modalidad Centro de apoyo a la inclusión CAI; después de realizar la verificación de los requisitos e identificando el cumplimiento efectivo de los tres criterios definidos en el programa de selección y evaluación de proveedores Versión 2025.

Quedando seleccionado los proveedores:

NOMBRE COMERCIAL: Cooperativa Colanta Cartagena
NIT: 8909044786

NOMBRE COMERCIAL: Districarnes AB
NIT: 1051818658

NOMBRE COMERCIAL: TRALYSU DE COLOMBIA S.A.S
NIT: 901181904

JUSTIFICACIÓN
1. CRITERIO ESTRATÉGICO:

- **UBICACION:** Los proveedores cuentan con sedes ubicadas en el municipio de San Juan Nepomuceno Bolívar.
- **TRANSPORTE DE ALIMENTO**: Poseen un parte Automotor conformado por vehículos Furgón de transporte de alimentos.

- **DISPONIBILIDAD**: Posee la capacidad instalada y la disponibilidad para prestar el servicio.

2. CRITERIO TÉCNICO:

- **ENTIDAD LEGALMENTE CONSTITUIDA**: Aporta documento de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio de Cartagena.
- **REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO:** Aporta RUT con código CIIU acorde al servicio que prestaran.
- **CONCEPTO SANITARIO**: Aporta concepto sanitario vigente.

3. CRITERIOS COMERCIALES:

- **PRECIO:** Posee los precios del mercado local
- **SERVICIO AL CLIENTE**: Establecen una línea telefónica como canal de dialogo permite.
- **LINEA DE CREDITO DE CRÉDITO:** Otorga línea de crédito hasta por 30 días..

Una vez culminada la etapa No. 2 se procede a darle tramite a la etapa No. 3 para los fines del presente mandato.

Atentamente,

NESTOR RAFAEL DE ORO LORA.
Representante Legal
Fundación Casa del Niño IPS

San Juan Nepomuceno Bolívar 19 de mayo del 2025

SEÑOR
NESTOR RAFAEL DE ORO LORA
REPRESENTANTE LEGAL
FUNDACION CASA DEL NIÑO IPS
E. S. D.

Referencia: Cumplimiento de etapa No. 1 Proceso De Selección De Proveedores De Alimentos

Cordial Saludos.
Tomando como referencia lo establecido en el Proceso De Selección De Proveedores De Alimentos, comedidamente enviamos a usted los requerimientos establecidos para el correcto servicio de alimentación de la modalidad centro de apoyo a la inclusión CAI tales como:

1. Cantidades o volúmenes necesarios: El almacenamiento con el que contamos se sugiere que el periodo de tiempo para recibir la materia prima sea con una frecuencia semanal, se anexa Lista de Mercado, con las cantidades semanales de alimentos requeridos. (Ver anexo 1).
2. Criterios de calidad de los alimentos que se requieren en el servicio: Se anexan las fichas técnicas establecidas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF, donde se establecer las especificaciones de dichos alimentos. (Ver Anexo 2).
3. Necesidades logísticas (Transporte y entrega de alimentos): Es necesario que el vehículo sea: Furgón de transporte de alimentos, adicional a esto que tenga su concepto sanitario, certificado de fumigación vigente, técnico mecánico y seguro Obligatorio SOAT.
4. Lista de precio: Se anexa formato donde se establecen la referencia de precios de cada uno de los alimentos. (Ver Anexo 3).

Agradecemos darle tramite a la etapa No. 2.

Atentamente,

CLAUDIA ESCUDERO BANQUET
Nutricionista Dietista
Fundación Casa del Niño IPS