ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El presente documento tiene como finalidad evidenciar y describir las características técnicas mínimas que deben tenerse en cuenta para cumplir satisfactoriamente con el objeto de "Aunar recursos técnicos, administrativos y financieros entre las partes para contribuir en el proceso de adquisición, transporte y suministro de productos alimenticios y no alimenticios, así como servicios conexos dirigidos a víctimas del conflicto armado en la región del Catatumbo, de conformidad con la declaratoria de conmoción interior establecida mediante el Decreto 062 del 24 de enero de 2025".

En este contexto, se detallan las actividades incluidas en el flujograma del proceso, las características de empaque y presentación de los productos alimentarios, así como de los productos no alimentarios (de aseo, albergue y productos escolares), sus calidades, la normativa asociada a su producción, comercialización y distribución, y los requisitos mínimos de infraestructura (física, tecnológica y estructural), almacenamiento, transporte (incluida la logística asociada) y recurso humano, así como lo relacionado con los servicios conexos que requiere la UARIV como contrapartida en especie por parte de la ESAL.

Es importante señalar que, en el marco del apoyo que se requiere para la logística y alistamiento de los productos, estos deben ser empacados en forma de kit, con el propósito de conformar paquetes que respondan a la necesidad específica del componente a atender (alimentario, aseo, albergue, escolar, etc.). Estos paquetes deberán ser alistados conforme a las necesidades establecidas por la UARIV, a través de la Dirección de Gestión Social y Humanitaria, la Subdirección de Prevención y Atención de Emergencias y la Subdirección de Asistencia y Atención, según la solicitud de pedido remitida al Asociado.

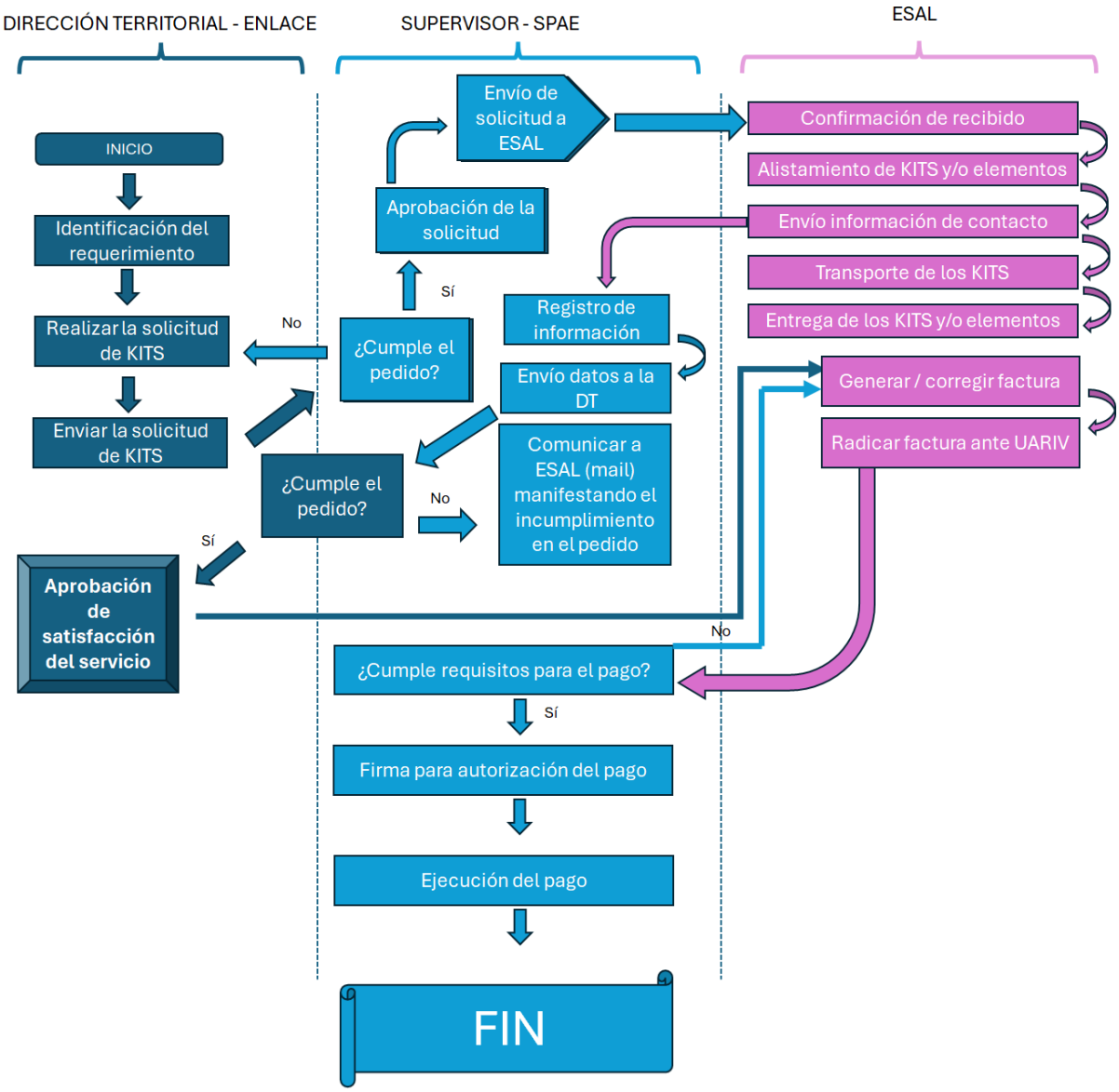
En consecuencia, este documento define las características y especificaciones que se requieren para el desarrollo de los compromisos que adquiere la ESAL, en la ejecución del convenio de asociación a suscribir.

I. FLUJOGRAMA Y GESTIÓN DEL PROCESO

La gestión del proceso es el conjunto de actividades que debe llevar a cabo el asociado para la ejecución del convenio de asociación y el orden de las actividades y compromisos que debe realizar.

El siguiente diagrama de flujo determina la secuencia de cada una de las actividades y compromisos que se tienen durante el desarrollo del convenio y además, se encuentran los compromisos que son responsabilidad de la UARIV y los que son del asociado.

El siguiente diagrama de flujo determina la secuencia de cada uno de los compromisos y actividades a cargo del asociado (ESAL) durante el desarrollo del convenio, con relación a los kits humanitarios:



PROCEDIMIENTO A CARGO DEL ASOCIADO

El asociado deberá tener en cuenta, para la adecuada ejecución del convenio, el cumplimiento de los siguientes compromisos y/o actividades, previendo que el asociado debe asumir los Gastos y Costos, Directos e Indirectos, asociados a la ejecución del convenio:

COMPROMISOS Y/O ACTIVIDADES DEL ASOCIADO PROCEDIMIENTO	PRODUCTOS QUE DEBE GENERAR
Almacenamiento de los Kits y/o Productos	Contar con hasta 2 centros de acopio (bodegas), ubicadas en cualquiera de las ciudades acorde a la necesidad. El asociado debe tener vinculado hasta dos (2) bodegueros y/o almacenista de acuerdo a necesidad.

COMPROMISOS Y/O ACTIVIDADES DEL ASOCIADO PROCEDIMIENTO	PRODUCTOS QUE DEBE GENERAR
	El asociado debe tener vinculado en su equipo un (1) nutricionista que trabajará de manera articulada con el equipo de nutricionistas de la UARIV, en cuanto al cumplimiento de requisitos de rotulado, etiqueta, calidad, manipulación y almacenamiento de los alimentos empacados para consumo humano.
Alistamiento de los Kits y/o Productos	Realizar el empaque adecuado de todos los bienes y productos requeridos, cumpliendo con las características técnicas estimadas en cada una de ellas, de acuerdo con las especificaciones de producto y empaque dadas por la Entidad. Embalar correctamente los Kits y/o productos que permitan su adecuado transporte. En los casos en que se requiera transporte marítimo y/o fluvial, el contratista garantizará que el embalaje de Kits y/o productos será en caja y/o lona en fibra de polietileno. Garantizar la existencia de un inventario mínimo de kits en cada una de las bodegas dispuestas por el asociado. El inventario mínimo por bodega será indicado por la UARIV una vez firmada el acta de inicio. Garantizar el envío de un (1) embalaje adicional por cada cien (100) kits que se vayan a entregar, con el fin de que antes de la entrega al beneficiario final, el profesional de la UARIV en territorio pueda realizar la revisión aleatoria de la composición de kits y posteriormente volver a embalar los productos.
Transporte de los Kits y/o Productos	Transportar en vehículos de carga adecuados los Kits o productos solicitados al asociado. Cada vehículo deberá contar con sistema de geolocalización GPS para que desde la UARIV se pueda realizar monitoreo en tiempo real de cada uno de los recorridos. Así mismo, cada vehículo en el que se transporte ayuda humanitaria deberá contar con conductor y mínimo un (1) auxiliar para el descargue del vehículo. El asociado asumirá los costos del transporte de Kits y/o productos, independiente de su modalidad, esto es, transporte terrestre, aéreo, marítimo, fluvial y/o con semovientes, por ende deberá contemplarlo dentro de los valores de su propuesta.
Entrega de los Kits y/o Productos	Entrega de los Kits y/o productos en perfecto estado, en la fecha y el sitio indicado en la orden de pedido enviada desde la supervisión al asociado, incluye descargue y verificación de cantidades y estado al momento de entrega, para lo cual, el asociado debe tener evidencia fotográfica antes y después de cada entrega, lo cual permitirá dar pronta respuesta ante requerimientos elevados por los beneficiarios ante la UARIV. En el evento en que al momento de que el beneficiario reciba los productos y éstos no cumplan con el estándar de calidad establecido, el asociado deberá realizar la reposición de estos elementos en un periodo no superior a 30 días calendario. Entrega de los Kits y/o productos en un término de 48 horas, luego de recibida la orden de pedido por parte de la supervisión del convenio.
Servicios conexos como contrapartida en especie (aplicable a ESALES – Decreto 092 de 2017)	• Acompañamiento Psicosocial Especializado • Cualificación del Personal Operativo • Material Pedagógico e Informativo

COMPROMISOS Y/O ACTIVIDADES DEL ASOCIADO PROCEDIMIENTO	PRODUCTOS QUE DEBE GENERAR
	• Monitoreo Post-Distribución y Seguimiento • Aplicación de Encuestas de Monitoreo o Evaluación de Satisfacción. • Acciones para Fortalecimiento del Enfoque Diferencial

NOTA 1: **REPORTE DE ÓRDENES DE PEDIDO.** El asociado deberá mantener comunicación y dar reporte constante a la supervisión del convenio, sobre el avance en el trámite de las órdenes de pedido remitidas, hasta el momento de su entrega a los profesionales de la UARIV en territorio, para lo cual deberá contar con personal calificado y provisto de los recursos tecnológicos (correos corporativos, acceso a internet), de comunicación (teléfonos, celulares) y monitoreo (correos y sistema de monitoreo satelital GPS) necesarios para cada etapa de la ejecución del convenio.

NOTA 2: PROTOCOLOS. El asociado deberá informar y remitir a la entidad los respectivos protocolos aplicados en la operación logística (Bioseguridad, almacenamiento, manejo de alimentos, empaque, embalaje, carga, transporte y descarga, entre otros) necesarios para garantizar la entrega de los Kits y/o productos requeridos de conformidad con las necesidades establecidas para cada territorio.

II. ALMACENAMIENTO DE LOS KITS Y/O PRODUCTOS

Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones:

Debe llevarse un control de inventarios primeras entradas y primeras salidas (PEPS) con el fin de garantizar la rotación de los productos de manera eficiente. Es necesario que el asociado periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones de las bodegas y eliminar posibles focos de contaminación.

Las instalaciones de las bodegas deberán permanecer limpias y en buenas condiciones higiénicas sanitarias acorde a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud. Además, se debe llevar a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación de los productos. La UARIV podrá hacer las inspecciones que estime pertinentes en cualquier momento de la ejecución del convenio para corroborar el cumplimiento de lo requerido. En el evento en que se encuentre alguna anomalía se establecerá un plazo para la aplicación de las acciones de mejora requeridas sujeta a una nueva visita de verificación por parte de la UARIV.

Toda la estantería con que cuenten las bodegas para almacenamiento debe estar asegurada y señalizada y deberán ejecutarse las buenas prácticas de almacenamiento, acorde a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud.

Todas las operaciones que requieran trabajo en alturas (a partir de 1.50 mts del nivel de piso), deben estar dotadas de equipos y elementos de protección contra caídas.

El personal que realice trabajo en alturas debe contar con el certificado vigente.

INFRAESTRUCTURA

Para el almacenaje de los productos, el asociado deberá contar con hasta dos (2) bodegas propias o arrendadas, ubicadas en las ciudades acorde a la necesidad, para el almacenamiento y despacho de kits de ayuda humanitaria.

Las bodegas deben contar con mínimo 500 metros cuadrados de área, una altura mínima de 4 metros, con baños y área de aseo aislados, área administrativa independiente y estibas en plástico.

Si la tenencia de las bodegas es en arriendo, la vigencia de los contratos de arrendamiento no podrá ser inferiores al término de ejecución del contrato y 4 meses más.

El asociado deberá contar con certificación de la implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, así como con concepto sanitario o el Hospital correspondiente al lugar donde se ubique cada bodega favorable para cada una de las bodegas, expedido por la Secretaría de Salud de las respectivas ciudades. Igualmente, deberá disponer de un plan de gestión integral de residuos ordinarios, aprovechables, orgánicos y peligrosos (PGIRS), tanto propio como de los proveedores y/o aliados donde se almacenan los productos. Adicionalmente, se deberá garantizar que las bodegas cuenten con condiciones adecuadas de temperatura y ventilación, conforme a las características de los productos almacenados, lo cual deberá estar soportado en el concepto sanitario emitido por la Secretaría de Salud.

Igualmente, el asociado debe contar como mínimo con una línea de telefonía fija en cada una de las bodegas, dos teléfonos celulares y una dirección de correo electrónico que garantice la comunicación permanente con la UARIV, para la realización de las órdenes de pedido y para el continuo seguimiento y monitoreo en el trámite de las entregas.

Con el fin de dar cumplimiento a la normativa vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo y garantizar un ambiente de trabajo seguro para el talento humano, el asociado deberá asegurar que cada una de las bodegas dispuestas cuente, desde el inicio de la ejecución del convenio, con los elementos mínimos de seguridad industrial, tales como: señalización de las instalaciones, demarcación de las zonas de almacenamiento, extintores, detectores de humo, aspersores, camilla de emergencias, botiquín de primeros auxilios (mínimo tipo B) y un plan de emergencias debidamente estructurado.

Estos elementos deberán ser suministrados con antelación al inicio de las operaciones en las bodegas, teniendo en cuenta los requerimientos específicos de los puestos de trabajo, homologados conforme a las normas de calidad, seguridad y confort. Asimismo, el asociado deberá garantizar la capacitación del personal en el uso, cuidado y mantenimiento de estos elementos, así como realizar seguimiento periódico a su correcta utilización.

De igual manera, el asociado deberá suministrar oportunamente los elementos de protección personal, insumos de bioseguridad, así como los equipos, máquinas y herramientas en buen estado, necesarios para la ejecución de las actividades derivadas del convenio, en cumplimiento de la normativa vigente.

El supervisor del convenio o el apoyo a la supervisión verificará el cumplimiento de estos requisitos durante la ejecución de este, dejando constancia de ello en los informes de supervisión.

El cumplimiento de los requisitos de Seguridad, Salud en el Trabajo y Ambiente por parte del asociado se deberá acreditar mediante la presentación de las certificaciones respectivas, expedidas por las entidades certificadoras y serán objeto de verificación por parte de la Entidad, cuando así lo considere, mediante inspección planeada durante la ejecución del convenio.

Las bodegas, deberán contar con zonas de almacenamiento de residuos sólidos aprovéchales, no aprovechables y peligrosos, que cumplan con los requerimientos técnicos correspondientes.

Los inmuebles, deberán contar con la totalidad de sistemas o tecnologías ahorradores de agua y energía, de ser necesario, deberá contar con tanques de almacenamiento de agua que no sean de asbesto.

El asociado debe disponer de la capacidad logística y humana adecuada que le permita cumplir a cabalidad con el objeto del convenio y, en consecuencia, deberá contar con los medios necesarios para la prestación de los servicios de acuerdo con lo solicitado para cada caso en particular. Es necesario que el asociado cuente con una sede administrativa propia o arrendada.

III. ALISTAMIENTO DE LOS KITS Y/O PRODUCTOS

El asociado debe garantizar la existencia de un inventario mínimo de kits en cada una de las bodegas. El inventario mínimo por bodega será indicado por la UARIV una vez firmada el acta de inicio.

EMPAQUE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

El empaque de los productos debe permitir la fácil manipulación por parte de los beneficiarios y debe preservar la calidad en su empaque y conservación; de acuerdo con las necesidades de la UARIV, los kits deberán ser entregados a los beneficiarios en cajas y/o lonas en fibra de polipropileno. Para tal efecto, resulta necesario que el asociado detalle las características de los empaques según tipo de kits (alimentario, aseo, albergue, escolar, etc.).

El supervisor del convenio o el apoyo a la supervisión verificará el cumplimiento de estos requisitos durante la ejecución del convenio, dejando constancia de ello en los informes de supervisión.

El asociado deberá dar cumplimiento a la Resolución 1407 del 2018 y Resolución 803 de 2024 frente a la gestión ambiental de los residuos de envases y empaques de papel, cartón, plástico vidrio y metal, así como a lo establecido en la Resolución 0668 del 2016 y la Resolución 2184 de 2019 que reglamentan el uso de bolsas plásticas, promoviendo el uso de materiales ecológicos, biodegradables o de bajo impacto ambiental.

Para productos como la panela, se deberán establecer condiciones especiales para su empaque cuando su envío se lleve a cabo a ciudades donde existan temperaturas muy altas, se requiere empaques que garanticen su conservación y aislamiento de los demás componentes.

La composición de los productos debe estar descrita en el empaque. Los productos en empaque o envases originales y/o re-empacados, deben como mínimo indicar registro sanitario, marca, fecha de vencimiento, origen y encontrarse en perfecto estado. Los productos en mal estado y/o con fugas serán rechazados y deberán ser reemplazados a expensas del asociado.

Para el caso de la leche en polvo, el empaque debe ser en material flexible, laminado a base de aluminio al vacío o adicionado de gas inerte, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío o en atmósfera de gas inerte no podrá ser menor del 90% de la capacidad del empaque.

En relación con el arroz, el fríjol y la lenteja, deben ser empacados de manera individual en bolsa plástica de una libra y de un calibre que impida pérdidas, mezclas, escapes, permeabilidad de oxígeno y humedad en cumplimiento de la normativa vigente. En el material de empaque deben estar impresos los códigos de identificación, la fecha de manufactura y la fecha de vencimiento en cada bolsa.

Cada empaque primario deberá cumplir con lo establecido en Resolución 5109 de 2005 y llevar grabada o marcada de forma visible, legible e indeleble la siguiente información:

- Nombre del producto
- Lista de ingredientes
- Contenido neto y peso escurrido
- El número del lote o fecha de producción y fecha de vencimiento
- Prohibida su Venta y/o Comercialización (STICKER y/o Impreso en el empaque)
- Registro Sanitario
- Nombre del productor o fabricante.
- Dirección del productor o fabricante.
- Instrucciones para conservación
- Instrucciones de uso

Así mismo los empaques de los productos alimenticios deben cumplir con lo dispuesto por la Resolución 810 de 2011 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano” y las modificaciones realizadas por la Resolución 2492 de 2022 y la Resolución 254 de 2023.

De acuerdo con lo establecido en la Resolución 810 de 2021 en el artículo 10, numeral 10.5, la veracidad de la declaración de la información nutricional en el rotulado es responsabilidad del fabricante.

Los productos de aseo, higiene y limpieza para uso doméstico (acorde a la Circular INVIMA 284 de 2002) deben estar empacados de forma tal que se garanticen los estándares de calidad y beneficio de uso a los consumidores durante la manipulación, transporte y consumo, en cumplimiento del Decreto 1545 de 1998 de Ministerio de Salud.

Las especificaciones técnicas de cada uno de los productos que componen los Kits, se encuentran descritas en la **Ficha Técnica de Bienes, Productos o Servicios**.

En ningún caso le es permitido al asociado el reempaque de productos en bodega, en concordancia con lo dispuesto en la Resolución 11488 de 1984 y la Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN DE LOS KITS:

El empaque de los Kits y/o elementos solicitados a demanda, se debe realizar en cajas y/o lonas en fibra de polipropileno resistentes, de materiales biodegradables de bajo impacto ambiental, debidamente selladas, con la imagen institucional de la UARIV – Unidad para las Víctimas y debe identificarse fácilmente con el tipo de kit correspondiente (A, B, C, etc.). Los Kits de aseo, albergue y escolares deben ser empacados en cajas y/o lonas distintas a las de los alimentos, también deben estar completamente selladas y resistentes al peso.

Al asociado que sea seleccionado le será suministrado el arte del logotipo de la UARIV – Unidad para las Víctimas (previamente aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones), el cual solamente podrá ser utilizado para el desarrollo del objeto del convenio y no podrá ser obviado ni modificado sin autorización, excepto por instrucciones dadas desde la Dirección de Gestión Social y Humanitaria, la Subdirección de Prevención y Atención de Emergencias y/o la Subdirección de Asistencia y Atención.

De acuerdo con la legislación vigente, el peso de los artículos empacados en las bolsas o lonas no puede exceder de 25 kilogramos, se deberá utilizar materiales biodegradables de bajo impacto ambiental eliminando riesgos sobre el producto, la salud de las personas o los ecosistemas.

El asociado debe garantizar el envío de un (1) embalaje adicional por cada cien (100) kits que se vayan a entregar, con el fin de que antes de la entrega al beneficiario final, el profesional de la UARIV en territorio pueda realizar la revisión aleatoria de la composición de kits y posteriormente volver a embalar los productos.

“La UARIV a través de la Dirección de Gestión Social y Humanitaria, la Subdirección de Prevención y Atención de Emergencias y la Subdirección de Asistencia y Atención, tiene definido atender a la población víctima del conflicto armado en la región del Catatumbo, con los siguientes kits:

1) Kit Catatumbo de Alimentos
2) Kit Catatumbo de Aseo
3) Kit Catatumbo de albergue temporal
4) Kit Catatumbo de Hábitat.
5) Kit Catatumbo de Cocina
6) Kit Catatumbo de Vajilla
7) Kit Catatumbo Escolar
8) Kit Catatumbo Deportivo
9) Cualquier otro kit conformado a partir del listado de bienes y/o productos del anexo técnico, según demanda.

DESCRIPCIÓN KITS CATATUMBO 2025

- *Kit Catatumbo de alimentos*

Producto	***Contenido neto***	***Cantidad por tipología***		
		A	***B***	***C***
Aceite de girasol	*1000 ml*	*2*	*4*	*7*
Ajo en polvo	*60 g*	*2*	*4*	*7*
Alimento de alto valor nutricional	*500 g*	*1*	*2*	*3*
Arroz	*500 g*	*12*	*24*	*42*
Arveja verde enlatada	*300 g*	*1*	*2*	*4*
Arveja y zanahoria enlatada	*580 g*	*1*	*2*	*4*
Atún lomitos en agua	*170 g*	*11*	*22*	*40*
Avena en Hojuelas	*500 g*	*1*	*2*	*3*
Azúcar morena	*1000 g*	*1*	*2*	*3*
Café	*500 g*	*1*	*2*	*4*
Canela en astilla	*120 g*	*1*	*2*	*3*
Cereal infantil adicionado	*500 g*	*1*	*2*	*3*
Chocolate	*500 g*	*2*	*4*	*7*
Comino molido	*40 g*	*1*	*3*	*5*
Fécula de plátano	*500 g*	*1*	*2*	*3*
Fríjol zaragoza	*500 g*	*6*	*12*	*21*
Galleta de soda con sal	*100 g*	*3*	*6*	*11*
Garbanzo	*500 g*	*1*	*2*	*4*
Harina de trigo	*500 g*	*5*	*10*	*17*
Harina precocida blanca	*500 g*	*5*	*10*	*17*
Harina siete granos	*500 g*	*1*	*2*	*3*
Leche entera en polvo	*400 g*	*13*	*26*	*47*
Lenteja	*500 g*	*4*	*8*	*14*
Maíz de Peto	*500 g*	*1*	*2*	*3*
Maíz pira	*500 g*	*1*	*2*	*3*
Maíz Tierno enlatado	*600 g*	*1*	*2*	*3*
Mayonesa	*200 g*	*1*	*1*	*2*
Panela	*500 g*	*5*	*10*	*19*
Pasta de tomate	*250 g*	*1*	*2*	*3*
Pasta en codos	*500 g*	*1*	*2*	*3*
Pasta fideos	*500 g*	*2*	*4*	*7*
Pasta spaguetti	*500 g*	*2*	*4*	*7*
Pimienta	*60 g*	*1*	*2*	*3*
Pollo en salsa	*150 g*	*7*	*14*	*26*
Sal	*500 g*	*1*	*2*	*3*
Sardinas en salsa de tomate	*425 g*	*8*	*16*	*28*
Vinagre blanco	*1000 ml*	*1*	*1*	*2*

- *Kit Catatumbo de aseo*

Producto	***Especificaciones técnicas***	***Cantidad por tipología***		
		A	***B***	***C***
Cepillos de dientes Adulto	*Unidad*	*2*	*5*	*7*
Condones y/o preservativos	*Caja x 3 unidades*	*2*	*3*	*5*
Crema Dental Adulto	*100g*	*1*	*2*	*3*
Esponjilla de metal	*Unidad*	*2*	*3*	*4*
Esponjilla de espuma	*Paquete x 2 unidades*	*1*	*2*	*3*
Encendedor	*Unidad*	*1*	*2*	*3*
Jabón de Baño	*120 - 150g*	*2*	*5*	*7*
Jabón de Lavar Loza en crema	*235 - 250 g*	*1*	*2*	*5*
Jabón de Ropa Barra	*250 - 300g*	*1*	*2*	*4*
Jabón en polvo	*500 g*	*2*	*3*	*4*
Jabón líquido antibacterial	*1 litro*	*1*	*2*	*3*
Máquina de Afeitar Desechable	*Unidad*	*1*	*2*	*4*
Papel higiénico	*Rollo*	*6*	*12*	*18*
Desodorante	*45 - 55 ml*	*2*	*5*	*7*
Toallas higiénicas	*Paquete x 10 unidades*	*4*	*6*	*8*

- *Kit Catatumbo de albergue temporal*

Producto	***Especificaciones técnicas***	***Para 50 personas según clima***		
		Cálido (hamaca)	***Cálido (colchoneta)***	***Frío (colchoneta)***
Kit vajilla	*Kit*	*50*	*50*	*50*
Caldero	*17,5 litros / 44 cm*	*2*	*2*	*2*
Caneca plástica con tapa	*91 - 100 Litros*	*2*	*2*	*2*
Cobijas cálido	*120x240cm / 500g*	*50*	*50*	*0*
Cobijas frío	*120x240cm / 2000g*	*0*	*0*	*50*
Colchonetas	*120x190x5cm*	*0*	*50*	*50*
Hamacas	*140x220cm*	*50*	*0*	*0*
Cuchara de palo	*N°4*	*2*	*2*	*2*
Cucharones grandes en acero	*Unidad*	*2*	*2*	*2*
Cuchillo carnicero	*N°8*	*2*	*2*	*2*
Delantales	*Unidad*	*4*	*4*	*4*
Escurridor	*33cm*	*2*	*2*	*2*
Gorros en tela	*Unidad*	*4*	*4*	*4*
Juegos de cama	*120x240x10cm*	*0*	*50*	*50*
Olla tamalera mediana	*40x40cm / 50 Litros*	*3*	*3*	*3*
Pastillas purificadoras de agua	*10 unidades / 67mg*	*30*	*30*	*30*
Tabla de picar	*30 x 20 cm*	*3*	*3*	*3*
Tapabocas	*3 unidades*	*50*	*50*	*50*
Toallas	*60 x 120 cm*	*50*	*50*	*50*

Toldillos hamacas	*150x120x190cm*	*50*	*0*	*0*

- *Kit Catatumbo de hábitat*

Producto	***Especificaciones técnicas***	***Cantidad***
Plato hondo	*211-270 cm²*	*1*
Plato pando	*211-270 cm²*	*1*
Pocillo	*11 oz*	*1*
Cuchillo de mesa	*Unidad*	*1*
Cuchara para sopa	*Unidad*	*1*
Tenedor de mesa	*Unidad*	*1*

- *Kit Catatumbo de cocina*

Producto	***Especificaciones técnicas***	***Cantidad por tipología***	
		A	***B***
Olla no. 24	*7 litros*	*1*	*0*
Olla no. 30	*10-11 litros*	*1*	*1*
Olla no. 36	*22-23 litros*	*0*	*1*
Olla chocolatera	*3 litros*	*1*	*1*
Cuchillo cocinero	*N°6*	*1*	*1*
Cuchara de palo	*N°4*	*1*	*1*
Cucharon grande en acero	*Unidad*	*1*	*1*
Tabla de picar	*30 x 20 cm*	*1*	*1*
Batidor o molinillo	*Unidad*	*1*	*1*

- *Kit Catatumbo de vajilla*

Producto	***Especificaciones técnicas***	***Cantidad***
Plato hondo	*211-270 cm2*	*1*
Plato pando	*211-270 cm2*	*1*
Pocillo	*11 Oz*	*1*
Cuchillo de mesa	*Unidad*	*1*
Cuchara para sopa	*Unidad*	*1*
Tenedor de mesa	*Unidad*	*1*

- *Kit Catatumbo escolar*

Producto	***Especificaciones técnicas***	***Cantidad***
Borrador de nata	*3 cm*	*3*
Caja de colores	*12 colores*	*2*
Cartilla para colorear	*Unidad*	*2*
Cartilla de lectura para niños	*Unidad*	*1*
Cartilla de pasatiempos	*Unidad*	*1*

Set juegos	*Unidad*	*1*
Cuaderno grapado	*50 hojas*	*5*
Lápiz para dibujo	*Unidad*	*5*
Regla en plástico	*30 cm*	*1*
Regla geométrica	*22 cm*	*1*
Taja lápiz metálico	*Unidad*	*3*
Morral escolar	*33 x 44 x 13.5 cm*	*1*
Poncho para lluvia	*Paquete x 5 unidades (1 unidad)*	*1*

- *Kit Catatumbo deportivo*

Producto	***Especificaciones técnicas***	***Cantidad***
Balón de Baloncesto	*600-800g*	*1 x NNA*
Balón de Futbol	*N°5*	*1 x NNA*
Balón de Voleibol	*260-280g*	*1 x NNA*
Bomba para inflar	*14,5 psi - 11cm*	*1 x 22 NNA*
Paquete agujas	*5 unidades*	*1 x 22 NNA*

Los productos no alimenticios deben indicar, como mínimo, la marca y el origen, y de la misma manera encontrarse en perfecto estado. Los productos en mal estado serán rechazados y deberán ser reemplazados a costo del contratista, en cumplimiento del Decreto 1545 de 1998 de Ministerio de Salud.

El embalaje de todos los kits y/o elementos deben ser acordes con la manera en que se van a transportar, la zona geográfica y/o las necesidades de la comunidad, ya que el asociado es responsable de realizar esta actividad según como se le comunique en la orden de pedido, para lo cual deberá utilizar materiales reciclables, reciclados o biodegradables para el embalaje de los productos (No se permite el uso de icopor). En los casos en que se requiera transporte marítimo y/o fluvial, el contratista garantizará que el embalaje de Kits y/o productos será en caja y/o lona en fibras de polipropileno.

Con el fin de disminuir los impactos ambientales de los residuos de insumos, envases y embalajes el supervisor del contrato o el apoyo a la supervisión debe constatar la compatibilidad entre el producto a contener y el material del envase para eliminar riesgos sobre el producto, la salud o los ecosistemas, la posibilidad de recuperación y reutilización de los productos, el uso de materiales reciclados siempre y cuando no se ponga en riesgo la salud pública y/o los ecosistemas, controlando los desperdicios propios de la actividad contratada y de los productos no conformes.

Adicionalmente, durante la ejecución del contrato, la UARIV podrá solicitar otros tipos de kits de alimentos y/o aseo (minutas diferenciales) de acuerdo con los usos y costumbres de las comunidades que atiende, los kits de alimentos deberán ser analizados y evaluados técnicamente por el nutricionista contratado por el asociado en articulación con el grupo de nutricionistas de la UARIV, debiendo cumplir con los requerimientos energéticos y nutricionales mensuales para la población colombiana según la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Protección Social.

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

Los productos ofrecidos deben cumplir con las normas técnicas colombianas vigentes para cada uno de ellos y deben cumplir con los estándares señalados en ellas. En el caso de productos con fecha de vencimiento, ésta no podrá ser inferior **a seis (6) meses** contados a partir de la fecha de su entrega a la UARIV. Todos los productos

procesados deben tener en cuenta las disposiciones señaladas en las Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021, 557 de 2022, 2492 de 2022 y 254 de 2023 del Ministerio de Protección Social.

El asociado deberá presentar una declaración bajo la gravedad de juramento una vez se dé inicio a la ejecución del convenio, en la que certifique que todos los productos que se entregarán en la ejecución de la negociación que requieran registro sanitario cuentan con el mismo y se encuentra vigente para las marcas, tipo de empaque y presentaciones comerciales utilizadas en cumplimiento de la Ficha Técnica de Bienes Productos o Servicios.

De la misma manera, el asociado deberá presentar las autorizaciones respectivas expedidas por los organismos de control y autoridades responsables de cada uno de los servicios prestados – Permiso de Funcionamiento; Registro de Alimentos; BPM; Alimentos, materias primas e insumos de importación y exportación, y demás relacionados y requeridos para el funcionamiento del asociado y para el desarrollo del objeto del convenio.

La UARIV podrá solicitar en cualquier momento que se alleguen copias de los registros, permisos y notificaciones sanitarias correspondientes y realizará evaluaciones aleatorias de los productos.

En cualquier momento durante la ejecución del convenio, la UARIV tomará una muestra aleatoria de cada uno de los alimentos comprendidos en cada Kit, para realizar un análisis de laboratorio fisicoquímico, bromatológico y microbiológico que corresponda a la reglamentación vigente, enmarcadas en un plan de seguimiento para evaluar la calidad e inocuidad de los productos alimenticios y no alimenticios. La fecha del muestreo de los alimentos para dichos exámenes no será programada, como tampoco será concertada con el asociado. El análisis se realizará en el laboratorio de alimentos Microbiológicos y Fisicoquímicos para alimentos de consumo humano debidamente certificado por la autoridad competente (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia – ONAC y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA). El costo de los análisis será asumido por el asociado. En los eventos en que los resultados de las pruebas presenten anomalías o resultados desfavorables, estas deberán ser subsanadas de manera inmediata por el asociado y deberá asumir las multas y sanciones establecidas por la ley.

Las muestras de alimentos y productos no alimenticios para corroborar sus características, cantidad, calidad, origen, valor unitario o valor total serán tomadas por la UARIV, tanto de los productos que están empacados y almacenados en las bodegas del asociado, como los que se encuentran disponibles para la entrega en el territorio.

NORMAS TÉCNICAS COLOMBIANAS (NTC)

Para los productos que aparecen en la lista contigua, se deben cumplir con carácter obligatorio las Normas Técnicas Colombianas - NTC que se describen a continuación:

NORMA TÉCNICA COLOMBIANA	PRODUCTO
NTC 254:2024	Aceite mezclado, crudo o virgen, de soya, en botella de polipropileno
NTC 2456:2024	Aceite refinado de girasol en envase de botella de polipropileno
NTC 4423:1998	Achiote en polvo
NTC 536:1980	Ajonjolí blanco tostado empacado en bolsa polietileno
NTC 671:2022	Arroz blanco nacional, tipo i, grado 2, empacado en bolsa de polietileno
NTC 791:2004	Arveja amarilla seca empacada en bolsa polietileno
NTC 1009:2015	Arveja con zanahoria en lata
NTC 1009:2015	Arveja verde en lata
NTC 791:2004	Arveja verde seca empacado en bolsa de polietileno
NTC 1276:2011	Atún en lomito en aceite en lata
NTC 1276:2011	Atún en lomitos en agua enlatada
NTC 2159:2006	Avena, en hojuelas empacada en bolsa de polietileno
NTC 607:2020	Azúcar morena empacado en bolsa de polietileno
NTC 778:2020	Azúcar refinada, granulada, en bolsa de polietileno

NORMA TÉCNICA COLOMBIANA	PRODUCTO
NTC 793:2023	Barra de chocolate sin aditivos, con azúcar
NTC-EN 14350-1:2021	Biberones
NTC 5856:2011	Bocadillo lonja de guayaba roja, azucarado, sin cobertura azucarada, sólidos solubles entre (75-76) °bx, empaque en celofán
NTC 3534:2007	Café consumo nacional molido, sin descafeinar, en bolsa metalizada
NTC 1961	Caldero en aluminio fundido con tapa
NTC 6302-1:2018	Caneca en polipropileno
NTC-ISO 6539:2014	Canela en astillas empacada en bolsa de polipropileno biorentado
NTC 1921:2010	Cepillo dental manual para adultos
NTC 1921:2010	Cepillo dental manual para niños
NTC 1474:2009	Cereal infantil instantáneo enriquecido con vitaminas y minerales para niños a partir de 6 meses de edad empacado en caja
NTC 3619:2012	Chocolate en polvo empacado en bolsa de polietileno
NTC 5440:2017 - NTC 2094:2017	Colchoneta en espuma
NTC 4423:1998	Comino molido corriente empacado en bolsa de polipropileno biorentado
NTC 4423:1998	Condimento de ajo, molido, empacado en bolsa de polipropileno biorientado, presentación
NTC 4423:1998	Condimento de pimienta blanca, molida, empacado en bolsa de polipropileno biorientado presentación
NTC-ISO 4074:2016	Condones y/o preservativos
NTC 2028:2008	Crema dental para niños, en pasta, para uso convencional
NTC 2028:2008	Crema dental, en pasta, para uso convencional
NTC 2904:2008	Cuaderno grapado cuadriculado
NTC 4423:1998	Cúrcuma molida empacada en bolsa polietileno
NTC-EN 13034:2020	Delantal de trabajo en algodón
NTC 1808:2011	Desodorante antitranspirante roll-on unisex
NTC 5368:2020	Encendedor a gas de bolsillo
NTC 5023:2001	Escurridor, en acero inoxidable
NTC 926:2016	Fécula de maíz empacada en caja
NTC 2799:2020	Fécula de plátano empacada en caja
NTC 1498:2004	Fósforos en papel encerado
NTC 871:2005	Frijol bola blanca o sabanero blanco empacado en bolsa polietileno
NTC 871:2005	Frijol bola roja empacado en bolsa polietileno
NTC 871:2005	Frijol cabecita negra empacado en bolsa polietileno
NTC 871:2005	Frijol cargamanto blanco empacado en bolsa polietileno
NTC 871:2005	Fríjol cargamanto, tipo ii, grado 2, seco, desenvainado, empacado en bolsa de polietileno
NTC 871:2005	Frijol negro caraota empacado en bolsa polietileno
NTC 871:2005	Frijol radical blanca empacado en bolsa polietileno
NTC 871:2005	Frijol zaragoza empacado en bolsa polietileno
NTC 1241:2007	Galleta de soda rociada con sal en bolsa de polipropileno biorentado
NTC 1241:2007	Galletas de leche empacada en bolsa de polietileno
NTC 923:2004	Garbanzo seco empacado en bolsa de polietileno
NTC 6457:2020	Gorros en tela para utilizar en la cocina
NTC 3797:1995	Hamaca confeccionada con 50% algodón y 50 % poliéster, con guindo trenzado
NTC 2160:2006	Harina de avena molida en bolsa plástica
NTC 2799:2020	Harina de plátano, empacada en bolsa de polietileno
NTC 6069:2014	Harina de quinua empacada en bolsa de polipropileno
NTC 3228:2024	Harina de sagú o para achiras, empacada en bolsa de polietileno

NORMA TÉCNICA COLOMBIANA	PRODUCTO
NTC 267:2017	Harina de trigo fortificada, empacada en bolsa de polietileno
NTC 6066:2014	Harina de yuca brava (fariña) empacado en bolsa de polietileno
NTC 3594:2014	Harina precocida de maíz amarillo en bolsa de polietileno
NTC 3594:2014	Harina precocida de maíz blanco en bolsa de polietileno
NTC 2457:2024	Harina proteínica de soya empacada en bolsa de polietileno
NTC 3977:2018	Harina siete granos y/o suplemento multivitamínico empacada en bolsa de polietileno
NTC 2089:2013	Hilos de algodón para coser
NTC 527:2003	Jabón de ropa azul en barra
NTC 760:2001	Jabón de tocador en pasta
NTC 545:2004 - NTC 985:2024	Jabón en polvo.
NTC 2860:1999	Jabón lavaplatos crema
NTC 2334:1987	Lápiz para dibujo fabricado en madera de forma redonda con borrador
NTC 1036:2022	Leche en polvo fortificada con hierro y zinc, vitaminas a y d
NTC 937:2004	Lenteja seca tipo ii, grado 2, desenvainada, natural, empacada en bolsa de polietileno
NTC 366:2015	Maíz amarillo nacional en grano, grado 2, empacado en bolsa de polietileno
NTC 366:2015	Maíz peto amarillo trillado en grano, grado 2, empacado en bolsa de polietileno
NTC 366:2015	Maíz peto blanco en grano, grado 2, empacado en bolsa de polietileno
NTC 366:2015	Maíz pira, empacado en bolsa de polietileno
NTC 1201:2009	Maíz tierno
NTC 748:1981	Maní crudo blanco empacado en bolsa de polietileno
NTC 748:1981	Maní tostado sin sal empacado en bolsa de polietileno
NTC 3668:1995 - NTC 3702:1995	Máquina de afeitar manual, tipo desechable, para hombre,
NTC 1756:2014	Mayonesa empacada en envase doy pack, con válvula
NTC 5148:2022	Mezcla vegetal en polvo compuesta de harina de arroz y soya y enriquecida con vitaminas (a, b1, b2, niacina, riboflavina, ácido fólico, b12) y minerales (calcio, hierro y zinc) empacada
NTC 1273:2023	Miel de abejas envase plástico
NTC 1798:2017	Olla a presión con capacidad de 6l, fabricada en aluminio con 2 sistemas de seguridad
NTC 1961:2018	Olla chocolatera en aluminio
NTC 1961:2018	Olla grande aluminio fuerte
NTC 1961:2018	Olla n° 24 con tapa en aluminio
NTC 1961:2018	Olla n° 30 con tapa en aluminio
NTC 1961:2018	Olla n° 36 con tapa en aluminio
NTC 1961:2018	Olla tamalera en aluminio con tapa,
NTC 1311:2009	Panela granulada / en bloque, empaque individual en bolsa de polietileno (refuerzo cartón para bloque)
NTC 2882:2005	Pañales desechables adulto mayor grande y extragrande
NTC 1055:2014	Pasta alimenticia sencilla, tipo spaghetti, empacada en bolsa de polietileno
NTC 1055:2014	Pastas alimenticias cabello de ángel en bolsa de polietileno
NTC 1055:2014	Pastas alimenticias codos empacada en bolsa de polietileno
NTC 1055:2014	Pastas alimenticias fideos en bolsa de polietileno
NTC 1055:2014	Pastas alimenticias tornillo en bolsa de polietileno
NTC 1152:2017	Pilas alcalinas doble aa. Empaque un par por paquete
NTC 4423:1998	Pimienta negra o pimienta picante molida en bolsa polietileno
NTC 6710:2023	Plato, pando, circular, en poliestireno

NORMA TÉCNICA COLOMBIANA	PRODUCTO
NTC 6710:2023	Pocillo en polipropileno
NTC 1331:2019	Rollo de papel higiénico, de hoja doble, color blanco
NTC 2335:1988	Ropa o juegos de cama
NTC 1631:2015	Salsa roja de ají botella de polipropileno
NTC 1242:2013	Sardinas en salsa de aceite enlatadas
NTC 1242:2013	Sardinas en salsa de tomate enlatadas
NTC 6449:2020	Tapabocas de bioseguridad antifluido
NTC 2397:2015	Toalla
NTC 3604:2006	Toallas higiénicas normal
NTC 6710:2023	Unidad plato, hondo, circular, en poliestireno
NTC 2188:2012	Vinagre blanco en frasco plástico

NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA VIGENTE

Todos los productos alimenticios, utensilios de cocina, de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico que sean entregados por el asociado, deberán cumplir con las disposiciones señaladas en la Normatividad Sanitaria de Alimentos Colombiana establecidos en la Ley 9 de 1979, Decretos 3075 de 1997, 1545 de 1998, 60 de 2002, 1175 de 2003, 4444 de 2005, 4764 de 2005, 539 de 2014, 780 de 2016, Resoluciones 2674 de 2013, 0719 de 2015, 3168 de 2015,1407 de 2022, y demás normatividad legal vigente, según como aplique en los productos.

REGLAMENTACIÓN	DESCRIPCIÓN Y VIGENCIA
Ley 9 de 1979	Código Nacional Sanitario - Por la cual se dictan medidas sanitarias.
Decreto 3075 de 1997	Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
Decreto 1545 de 1998	Régimen sanitario (calidad y vigilancia, control de productos aseo y limpieza – Vigente
Decreto 60 de 2002	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Decreto 1175 de 2003	Por medio del cual se modifica parcialmente el Decreto 3075 de 1997
Decreto 4444 de 2005	Por el cual se reglamenta el régimen de permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios.
Decreto 4764 de 2005	por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9ª de 1979 y se dictan otras disposiciones
Resolución 2674 de 2013	Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones y se dictan otras disposiciones.
Decreto 539 de 2014	Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior.
Resolución 0719 de 2015	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 3168 de 2015	Por la cual se modifica el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013
Decreto 780 de 2016	Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social
Resolución 1407 de 2022	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.

REGLAMENTACIÓN	DESCRIPCIÓN Y VIGENCIA
CIRCULAR EXTERNA DAB 4000-0082-2022	Actualización de la circular 400-0201-17 en cuanto a los criterios técnicos y normativos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales.

Los siguientes alimentos, productos no alimenticios y empaques o envases deben contar con las normas o reglamentación vigente específica para estos:

REGLAMENTACIÓN	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO
Resolución 2014013472 de 2014	Por el cual se revoca la Resolución número 016563 de 2002, donde se establecen los requisitos sanitarios para la aprobación de las licencias y registros de importación del azúcar de caña o de remolacha azucarera en estado sólido, en bruto sin aromatizar ni colorear que comprenden (azúcar crudo, azúcar blanco y el azúcar blanco especial) y los demás azúcares que comprenden (azúcar de caña o de remolacha azucarera refinado).	Azúcar morena Azúcar refinada
Resolución 4135 de 1976	Por la cual se expiden normas sobre alimentos procesados de base vegetal para uso Infantil.	Cereal infantil instantáneo enriquecido con vitaminas y minerales
Decreto 1397 de 1992	Por el cual se promueve la Lactancia Materna, se reglamenta la comercialización y publicidad de los alimentos de fórmula para lactantes y complementarios de la Leche Materna y se dictan otras disposiciones.	
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.	Cereal infantil instantáneo enriquecido con vitaminas y minerales Mezcla vegetal en polvo compuesta de harina de arroz y soya y enriquecida con vitaminas y minerales
Resolución 4393 de 1991	Por el cual se reglamenta la Ley 09 de 1979, Título V, en lo referente a fabricación, empaque y comercialización de Pastas Alimenticias.	Pastas alimenticias
Decreto 1944 de 1996	Por el cual se reglamenta la fortificación de la harina de trigo y se establecen las condiciones de comercialización, rotulado, vigilancia y control.	Harina de trigo
Resolución 4241 de 1991	Por el cual se definen las características de especias o condimentos vegetales y se dictan normas sanitarias y de calidad de estos productos y de sus mezclas.	Pimienta negra Pimienta molida Achiote en polvo Comino molido
Resolución 0148 de 2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre requisitos que debe cumplir el atún en conserva para el consumo humano y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.	Atún en Lomito en aceite enlatado Atún lomito en agua enlatado
Resolución 337 de 2006	Reglamento técnico sobre requisitos que deben cumplir las sardinas en conserva para el consumo humano – Vigente	Sardinas en salsa de tomate enlatadas Sardinas en aceite enlatadas
Resolución 776 de 2008	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular	Atún en Lomito en aceite enlatado Atún lomito en agua enlatado

REGLAMENTACIÓN	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO
	pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano.	Sardinas en salsa de tomate enlatadas Sardinas en aceite enlatadas
Resolución 122 de 2012	Por la cual se modifica parcialmente la Resolución número 776 de 2008.	
Decreto 616 de 2006	Por el cual se expide el reglamento técnico sobre requisitos que debe cumplir la leche para consumo humano - Vigente	Leche en polvo fortificada con hierro y zinc, vitaminas A y D
Decreto 1673 de 2010	Por el cual se modifica el artículo 50 del Decreto 616 de 2006.	
Resolución 779 de 2006	Establece el reglamento técnico sobre requisitos sanitarios de la panela para el consumo humano - Vigente	Panela granulada /en bloque
Resolución 3462 de 2008	Por la cual se modifica el parágrafo del artículo 9° y el artículo 15 de la Resolución 779 de 2006 y se dictan otras disposiciones.	
Resolución 3544 de 2009	Por el cual se modifica articulo 11 y 13 de la Resolución 779 de 2006 en relación con los plazos para el cumplimiento de los requisitos de envases y rotulado de la panela respectivamente.	
Resolución 4121 de 2011	la cual se modifica parcialmente la Resolución 779 de 2006, modificadas por las Resoluciones 3462 de 2008 y 3544 de 2009.	
Resolución 4217 de 2013	Por la cual se modifica la Resolución 3544 de 2009.	
Decreto 547 de 1996	Se reglamenta el título V de la Ley 09 de 1979 en cuanto a la producción, empaque y comercialización de la sal para consumo humano - Vigente	Sal para consumo humano sin aditivos
Decreto 698 de 1998	Se modifican los artículos 23 y 24 del Decreto 5471 de 1996 (Sal) – Vigente	
Resolución 9553 de 1988	Por la cual se establece la identificación a los empaques y envases de la sal para consumo humano.	
Decreto 2162 de 1983	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la Ley 09 de 1979 en cuanto a Producción, Procesamiento, Transporte y Expendio de los Productos Cárnicos Procesados.	Salchichas enlatadas Jamoneta enlatada Pollo en salsa enlatado
Decreto 1500 de 2007	Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.	
Resolución 12186 de 1991	Por la cual se fijan las condiciones para los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano.	Agua embotellada
Resolución 3929 de 2013	Resolución 3929 de 2013 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen,	Bocadillo

REGLAMENTACIÓN	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO
	empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional.	
Resolución 1511 de 2011	Resolución 1511 de 2011 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional.	Chocolate
Resolución 14712 de 1984	Por lo cual se reglamenta lo relacionado con producción, procesamiento, transporte, almacenamiento y comercialización de vegetales como frutas y hortalizas elaboradas.	Arveja enlatada Arvejas secas Frijol seco Garbanzo seco Lenteja seca
Resolución 2155 de 2012	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las hortalizas que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional.	
Resolución 2195 de 2010	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.	Arveja verde enlatada Arveja y zanahoria enlatada Maíz dulce enlatado
Resolución 15790 de 1984	Por la cual se establecen las características organolépticas Fisicoquímicas y Microbiológicas de los derivados del tomate.	Pasta de tomate
Resolución 2154 de 2012	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal que se procesen, envasen, almacenen, transporten, exporten, importen y/o comercialicen en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones.	Aceite de soya Aceite de girasol
Resolución 17882 de 1985	Por la cual se dictan normas para la aplicación del Título V de la Ley 09 de 1979, sobre alimentos en lo relacionado con Mayonesa, su elaboración, conservación y comercialización.	Mayonesa
Resolución 129 de 2003	Por la cual se deroga parcialmente la Resolución número 17882 de 1985.	
Resolución 775 de 2008	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las fábricas que procesen, envasen, transporten, expendan, almacenen, importen, exporten y comercialicen vinagre para consumo humano.	Vinagre
Decreto 1545 de 1998	Por el cual se reglamentan parcialmente los Regímenes Sanitarios, del Control de Calidad y de Vigilancia de los Productos de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico y se dictan otras disposiciones.	Productos de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico
Decreto 612 de 2000	Por el cual se reglamenta parcialmente el régimen de registros sanitarios automáticos o inmediatos y se dictan otras disposiciones.	
Decreto 2198 de 2003	Por el cual se deroga el inciso 3o del artículo 7o del Decreto 1545 de 1998.	

REGLAMENTACIÓN	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO
Circular externa dg 0100-284 de 2002	Parámetros que se deben tener en cuenta al momento de determinar si un producto es de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico o de aseo, higiene y limpieza de uso industrial.	
Circular externa dg 0100-285 de 2002	Prohibición de utilizar figuras o imágenes de frutas o alimentos comestibles en las etiquetas de productos de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico.	
Circular 439 de 2013	Vigencia de notificaciones sanitarias obligatorias.	
Resolución 3113 de 1998	Por la cual se adoptan las Normas de Fabricación de los Productos de Aseo, Higiene y Limpieza de Uso Doméstico. La Ministra de Salud, en ejercicio de sus facultades legales, en especial las conferidas por el artículo 3o. del Decreto 1292 de 1994.	Jabones y detergentes
Resolución 1974 de 2008	Por la cual se adopta el reglamento técnico sobre requisitos que deben cumplir los detergentes polvos limpiadores abrasivos de uso doméstico.	
Resolución 689 de 2016	Por la cual se adopta el reglamento técnico que establece los límites máximos de fósforo y la biodegradabilidad de los tensoactivos presentes en detergentes y jabones, y se dictan otras disposiciones.	
Resolución 1770 de 2018	Por la cual se modifica la Resolución número 0689 del 3 de mayo de 2016.	
Resolución 4142 de 2012	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.	Utensilios en contacto con alimentos Envases o empaques de alimentos
Resolución 4143 de 2012	Por la cual se establece el 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.	
Resolución 834 de 2013	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.	
Resolución 862 de 2017	Por la cual se modifican los artículos 6o y 18 de la Resolución número 834; 7o y 13 de la Resolución número 835, ambas de 2013.	
Resolución 32209 de 2020	Por la cual se modifican los capítulos primero, segundo y cuarto del Título VI de la Circular Única, y se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados.	Envases o empaques de los productos y sus especificaciones técnicas
Resolución 243711 de 1999	mediante la cual se aceptan diferentes formas de identificación de los lotes de fabricación o producción.	
Resolución 683 de 2012	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.	

REGLAMENTACIÓN	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO
Resolución 5109 de 2005	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.	
Resolución 557 de 2022	Por la cual se modifica el artículo 4o de la Resolución número 5109 de 2005 con relación al rotulado y etiquetado de alimentos.	
Resolución 810 de 2021	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.	
Resolución 2492 de 2022	Por la cual se modifican los artículos 2o, 3o, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.	
Resolución 254 de 2023	Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021.	
Resolución 4254 de 2011	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico que establece disposiciones relacionadas con el rotulado o etiquetado de alimentos derivados de Organismos Genéticamente Modificados – OGM, para consumo humano y con la identificación de materias primas para consumo humano que los contengan.	
Resolución 1893 de 2001	Por la cual se establece el régimen sanitario para la utilización de incentivos en contacto con el alimento en los productos alimenticios	

IV. TRANSPORTE DE LOS KITS Y/O PRODUCTOS

El transporte siempre será gestionado por parte del asociado. El asociado asumirá los costos y gastos del transporte terrestre, aéreo, fluvial, marítimo y/o con semovientes de Kits y/o productos, por ende, deberá contemplarlo dentro de los valores de su propuesta, para garantizar el trámite de planillas de viaje o de ruta, gastos de personal y mantenimiento (preventivo y correctivo) de los vehículos utilizados para el transporte de productos, así como el SOAT y la Poliza de todo riesgo del o los vehículos dispuesto para la ejecución del convenio..

Del mismo modo todos los gastos de viaje tales como combustibles, peajes, ferrys, carga y descarga, demás asociados a la entrega y gastos imprevistos que se presenten durante la prestación del servicio. Finalmente, el asociado debe verificar que se cuente con todas las medidas de seguridad y garantías para el desplazamiento seguro mediante cualquier medio de transporte.

El transporte se realizará en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños de los envases y/o empaques individuales de productos y/o kits. Los vehículos deben ser los adecuados para el fin contratado (vehículos para transporte de carga de “alimentos” o “productos de consumo no industriales”, por ende, no se deben mezclar con carga de transporte de: maquinaria, electrónicos, insumos médicos, químicos o derivados del petróleo, animales vivos, licores, bienes o productos usados, esto, para prevenir la posible contaminación de los alimentos y productos no alimenticios que componen los kits de ayuda humanitaria, los cuales deben estar fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa, se deberán mantener limpios y, en caso de ser necesario, se someterán a procesos de desinfección.

Los vehículos deben ser inspeccionados previo a su desplazamiento, verificando el cumplimiento de los documentos tanto del vehículo como del conductor.

Para el desarrollo de actividades con ingreso a corregimientos, veredas, zonas rurales y territorios étnicos, el contratista deberá garantizar que los conductores asignados cuentan con conocimiento del terreno (tanto frente a condiciones geográficas como de organización interna de los territorios –particularmente para territorios étnicos), para lo cual, el asociado en articulación con la UARIV, garantizará la constante capacitación de sus conductores y auxiliares en materia de conflicto armado y enfoque diferencial.

Cuando se ingrese al territorio en el que se realizará la entrega de Ayuda Humanitaria, los vehículos del asociado deberán portar una bandera blanca con el logo de la Unidad para las Víctimas (UARIV), previamente aprobada por el supervisor. Esta deberá ser aportada por el asociado, y permitirá identificar que el vehículo está transportando ayuda humanitaria, facilitando así su reconocimiento como parte de una Misión Humanitaria en los municipios o territorios de intervención.

En síntesis, el transporte de productos alimenticios y no alimenticios, deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- Se realizará en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños del empaque y/o envase.
- El asociado está en la obligación de revisar los vehículos antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.
- Los vehículos deben ser los adecuados para el fin contratado y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantendrán limpios y, en caso necesario se someterán a procesos de desinfección.
- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos. Para este fin se utilizarán las cajas, lonas en fibra de polietileno o estibas de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación o contacto directo con el piso y que permanezcan en condiciones higiénicas.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- Los vehículos que transportan la Ayuda Humanitaria deben contar, con dispositivo para el servicio de GPS - Sistema de Posicionamiento Global (tracking system), el cual hace referencia a la localización remota en tiempo real basado en el uso del dispositivo permitiendo recopilar información como: coordenadas geográficas, velocidad, latitud, longitud y rumbo de un vehículo. La información debe poder ser visualizada por la UARIV mediante aplicación en línea que suministre el asociado.
- Los transportadores deberán tener teléfono celular en funcionamiento, mientras se encuentren prestando el servicio de transporte, para el monitoreo del asociado y de la UARIV.

NOTA: *Si bien se exige que los vehículos utilizados en la operación deben contar con dispositivo para el servicio de GPS - Sistema de Posicionamiento Global (tracking system), no se exigirá al asociado el reporte en tiempo real cuando eventualmente no se cuente con conectividad, debido a que el transporte se está realizando en zonas de difícil acceso a través de vías terciarias y caminos de herradura.*

El asociado deberá hacer entrega del certificado de radicación o aprobación ante la Secretaría de Movilidad y/o Ministerio de Transporte del Plan Estratégico de Seguridad Vial de conformidad con la Resolución 20223040040595 de 2022 del Ministerio de Transporte.

V. ENTREGA DE LOS KITS Y/O PRODUCTOS

El asociado debe disponer de la capacidad logística y humana adecuada que le permita cumplir a cabalidad con el objeto del convenio. Una vez recibida la orden de pedido por parte del supervisor del convenio, el asociado contará con un término de **48 horas** para alistar, transportar y realizar la entrega de los productos en los destinos indicados en la respectiva orden de pedido (ciudad, municipio, corregimiento, vereda, territorio indígena, etc.) de

la región del Catatumbo, no obstante lo anterior, la supervisión podrá remitir órdenes de pedido con mayor tiempo de antelación a la fecha y hora de entrega de estas.

En el caso en que el tiempo de circulación de los vehículos al punto de entrega sea superior, el asociado deberá notificar con antelación vía correo electrónico, el incumplimiento en los términos de entrega, lo cual generará, previo análisis de la Entidad, la efectividad de las garantías, castigos y descuentos a que haya lugar.

El asociado debe tener evidencia fotográfica antes y después de cada entrega, lo cual permitirá dar pronta respuesta ante requerimientos elevados por los beneficiarios ante la UARIV. En el evento en que alguno de los productos y/o elementos entregados, no cumplan con el estándar de calidad establecido en la Ficha Técnica de Bienes Productos o Servicios, el asociado debe realizar la reposición de estos elementos en un periodo no superior a los 30 días calendario (costos y gastos a cargo del asociado).

El asociado deberá coordinar con la UARIV la atención de órdenes de pedido, el proceso y los cronogramas efectivos de entrega de los kits y/o elementos hasta su destino final, incluyendo el cargue y el descargue.

El asociado debe establecer y ejecutar, a través de su Profesional en Sistemas de Gestión Integral (3 de los 4 Ejes – Calidad, Ambiental, SYSO y/o Seguridad de la Información), un programa en el manejo de los residuos generados por la Asistencia Alimentaria en las poblaciones que determine la UARIV. El programa debe incluir la sensibilización a las comunidades en el manejo de los residuos, la separación, limpieza y entrega de estos al asociado para proceder a su disposición final; el asociado debe realizar las gestiones necesarias con las Entidades Territoriales para coordinar la recolección de los residuos en cada una de las comunidades; transporte de los residuos (plásticos, vidrios, cartones) al casco urbano más cercano y así realizar la disposición final.

DESCUENTOS POR ACUERDOS DE NIVELES DE SERVICIO

DESCUENTOS POR RETRASO EN LA ENTREGA ACORDADA REQUERIDA POR LA UNIDAD PARA LAS VICTIMAS	
CONCEPTO DE DESCUENTO	**DESCUENTO POR DÍA DE RETRASO**
En el evento en que el Proveedor exceda el término de las 48 horas para la entrega de los productos, se realizará una penalización del 5% del valor del pedido **sin IVA**, por cada día de retraso en la entrega, valor que será descontado de la factura con la cual se está cobrando la orden pedido.	5% y hasta el 15% del valor total del pedido.
Esta sanción no podrá exceder el 15% del valor total de la orden de pedido. La única excepción será cuando existan causas de fuerza mayor o causas atribuibles a la UARIV, debidamente acreditadas.	

NOTA: Se entiende de antemano, que la aplicación de las penalizaciones descritas en el presente documento es aceptada por el asociado, con ocasión de hechos relacionados con la calidad y oportunidad en la entrega de los bienes y/o servicios convenidos.

LUGAR Y ENTREGA DE LOS KITS Y/O PRODUCTOS

Los productos y/o elementos que serán suministrados con ocasión del convenio, deberán ser entregados por el asociado, quien asumirá la totalidad de los costos por la reposición a que hubiere lugar, en caso de pérdida o deterioro de los productos, por cualquier circunstancia, antes de su entrega final en el departamento, municipio, corregimiento, vereda, zona rural y territorios étnicos de la región del Catatumbo, indicado por la UARIV. El asociado deberá coordinar con la UARIV el proceso de entrega de los productos hasta su destino final.

El asociado deberá entregar evidencia de la socialización del Protocolo para el manejo de riesgo público de la UARIV, al personal designado expuesto a riesgo público que realice actividades en campo, durante la ejecución del convenio.

VI. RECURSO HUMANO

Para la adecuada ejecución del convenio, el asociado deberá contar con el personal idóneo. Para ello, como mínimo, debe realizar la contratación exclusiva del siguiente personal, y deberá adjuntar las hojas de vida con los soportes respectivos para ser avaladas por la UARIV. En caso de que la UARIV considere necesario el cambio de personal, el asociado deberá realizar dicho reemplazo en un plazo no superior a 8 días calendario. Esta solicitud de cambio podrá realizarse si se considera que el personal no cumple con las especificaciones técnicas requeridas o no está desempeñando adecuadamente sus funciones, de acuerdo con los estándares establecidos para la ejecución del convenio.

Las hojas de vida del personal propuesto por el asociado deberán ser presentadas y aprobadas por el supervisor del convenio dentro de los tres días calendario siguientes a la suscripción del convenio y antes de la suscripción del acta de inicio. La aprobación se realizará tras la evaluación de las competencias, experiencia y cumplimiento de los requisitos técnicos establecidos en el perfil del cargo, garantizando así que el personal asignado cumpla con los estándares necesarios para la correcta ejecución del convenio.

Nota 1: Para la coordinación del proyecto, el asociado deberá garantizar mediante las delegaciones que considere necesarias: la disponibilidad, permanencia, cobertura y comunicación constante con la UARIV para la ejecución y seguimiento de la operación, durante los 7 días de la semana, las 24 horas del día.

Nota 2: El asociado debe garantizar la comunicación permanente con la UARIV sobre el desarrollo de la operación. Por lo anterior, dentro del personal mínimo siempre debe haber un enlace directo con la UARIV, que pueda suministrar información y atender las solicitudes de la Entidad en el momento que sea requerido. El enlace directo (Coordinador y /o Gerente del Proyecto) con la UARIV debe atender las necesidades de servicio en forma permanente durante los 7 días de la semana, las 24 horas del día. Cada que sea requerido o solicitado por la Dirección de Gestión Social y Humanitaria, la Subdirección de Prevención y Atención de Emergencias o la Subdirección de Asistencia y Atención Humanitaria. El contratista debe suministrar información en cualquier momento y atender solicitudes de la UARIV, incluyendo los sábados, domingos y festivos.

El asociado debe contar con colaboradores que cumplan con los siguientes perfiles, y la experiencia especifica que se relaciona en la siguiente tabla:

CANTIDAD	PERSONAL REQUERIDO	PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA
1	Coordinador y/o Gerente del Proyecto[1]	Profesional universitario en Ciencias Económicas, Ciencias Sociales, Ciencias Políticas o Ingenierías. Deberá contar con tarjeta profesional vigente, cuando la profesión así lo exija. Se requiere una experiencia profesional mínima de treinta y seis (36) meses, de los cuales al menos doce (12) meses deben estar relacionados específicamente con procesos de compras y negocios en productos de primera necesidad.
1	Nutricionista[2]	Profesional en Nutrición, con experiencia profesional relacionada de al menos doce (12) meses en procesos similares, proyectos sociales y/o con población vulnerable, preferiblemente étnica. Debe contar con certificado en curso de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y/o manipulación de alimentos. Deberá acreditar tarjeta profesional vigente, conforme a lo establecido por el consejo o entidad reguladora correspondiente.

[1] El profesional designado será el encargado de tener continúo contacto con la UARIV para sus respectivas comunicaciones.
[2] El profesional debe analizar y evaluar la composición de las minutas diferenciales, su aporte energético y nutricional, así como la adecuación nutricional de cada tipo de Kit Alimentario, emitiendo un informe técnico

CANTIDAD	PERSONAL REQUERIDO	PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA
1	Profesional en Sistemas de Gestión Integral[3]	Profesional en Ingeniería de Alimentos o Ingeniería Industrial o ingeniería de producción o ambiental, con conocimientos en Gestión de la Calidad o Gestión Ambiental. Debe contar con licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) y haber realizado el curso de 50 horas en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). Se requiere una experiencia relacionada mínima de doce (12) meses en manipulación de alimentos bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y en la implementación de sistemas HACCP o APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). Deberá acreditar tarjeta profesional vigente, conforme a la normatividad aplicable para su profesión.
2	Almacenistas y/o bodegueros	Bachiller, técnico o tecnólogo con mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada en manejo de inventarios, almacenamiento, empaque, distribución, logística o servicios similares, preferiblemente en el marco de proyectos sociales. NOTA: En caso de que sólo se determine la necesidad de contar con una bodega, al inicio de la ejecución contractual, este requerimiento se reducirá a una sola persona.

El Coordinador y/o Gerente de proyecto deberá mantener continua comunicación con la entidad sobre la ejecución y, brindar reportes actualizados y periódicos de la gestión realizada. Asimismo, en coordinación con los Almacenistas y/o bodeguero, deberá garantizar la remisión (vía correo electrónico) de los datos de despacho (datos de conductor y vehículo) y de monitoreo (sistema GPS) para confirmar la logística entre la entidad y los beneficiarios, estar atentos a la entrega y disponer del lugar para recepción y/o almacenamiento de los productos. Asimismo, deberá garantizar que se cumplan con los procedimientos, soportes y tiempos de facturación de la operación para el trámite de pago.

El Nutricionista debe tener la disponibilidad para participar en las mesas de concertación que se desarrollen con las comunidades (especialmente las indígenas), para el diseño de las minutas diferenciales de alimentos, buscando un balance en la dieta. De igual manera debe tener la disponibilidad de realizar acompañamiento en las entregas realizadas en las diferentes zonas del Catatumbo con el objeto de brindar apoyo técnico en la justificación de las composiciones.

El profesional en Sistemas de Gestión Integral (3 de los 4 Ejes – Calidad, Ambiental, y/o Seguridad de la Información) realizarán continuo seguimiento a los procesos, documentación e intermediación (Contratista – entidad) para evitar cuellos de botella y reprocesos.

El Nutricionista y el profesional en Sistemas de Gestión Integral, deben realizar una continua supervisión de la calidad de los alimentos, verificar las actividades de manipulación y almacenamiento de los alimentos, identificación de riesgos, análisis de riesgos y establecer controles.

Asimismo, el asociado deberá poder poner a disposición de la operación conductores preparados y auxiliares, capacitados apropiadamente en temas de seguridad vial, conocedores del territorio y las vías de la región del Catatumbo para realizar los desplazamientos y entregas. Para el caso de zonas de alto riesgo en materia de orden público, el asociado priorizará la asignación de vehículos, conductores y auxiliares que tengan conocimiento y se desenvuelvan con fluidez en las zonas en las que se realizarán las entregas de ayuda humanitaria, sin perjuicio del cumplimiento de las características técnicas y normativas de vehículos y conductores.

El costo de los requerimientos de personal deberá ser asumido por el asociado.

[3] Este profesional debe brindar apoyo a las actividades de la Unidad en procesos, procedimientos, estandarización y documentación.

Estará a cargo del asociado el correr con todos los costos y gastos relacionados con el mantenimiento preventivo y correctivo de todos los vehículos utilizados para el transporte de los Kits y/o productos. Del mismo modo, el asociado debe incluir dentro del valor de la propuesta y, en consecuencia, estará a cargo de este, todos los gastos de viaje tales como combustibles, peajes, carga y descarga, y demás asociados a la entrega.

El asociado en articulación con la UARIV, garantizará la constante capacitación de sus conductores y auxiliares en materia de conflicto armado y enfoque diferencial como mínimo dos veces durante la ejecución del convenio.

VII. LISTADO DE BIENES Y/O PRODUCTOS CON SU DESCRIPCIÓN

ÍTEM	BIEN Y/O PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	Aceite de girasol	ACEITE REFINADO DE GIRASOL EN ENVASE DE BOTELLA DE POLIPROPILENO DE 1000 C.C.
2	Aceite de soya	ACEITE MEZCLADO, CRUDO O VIRGEN, DE SOYA, EN BOTELLA DE POLIPROPILENO, PARA UN VOLUMEN EQUIVALENTE A 1 LITRO
3	Achiote en polvo	ACHIOTE EN POLVO EMPACADO POR 60 GRAMOS
4	Agua embotellada o en garrafa	AGUA EMBOTELLADA O EN GARRAFA ENBOTELLADA ENVASADO DE 5 LITROS
5	Ajo en polvo	CONDIMENTO DE AJO, MOLIDO, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO, PRESENTACIÓN POR 60 GRAMOS.
6	Ajonjolí	AJONOLÍ BLANCO TOSTADO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO, PRESENTACIÓN POR 60 GRAMOS.
7	Alimento de alto valor nutricional	MEZCLA VEGETAL EN POLVO COMPUESTA DE HARINA DE ARROZ Y SOYA Y ENRIQUECIDA CON VITAMINAS (A, B1, B2, NIACINA, RIBOFLAVINA, ACIDO FÓLICO, B12) Y MINERALES (CALCIO, HIERRO Y ZINZ) EMPACADA POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
8	Arroz	ARROZ BLANCO NACIONAL, TIPO I, GRADO 2, EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO X 500 GRAMOS (1 LIBRA)
9	Arveja amarilla seca	ARVEJA AMARILLA SECA EMPACADA EN BOLSA POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
10	Arveja verde enlatada	ARVEJA VERDE EN LATA X 300 GRAMOS
11	Arveja verde seca	ARVEJA VERDE SECA EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
12	Arveja y Zanahoria	ARVEJA CON ZANAHORIA EN LATA X 580 GRAMOS
13	Atún Lomitos en aceite	ATÚN EN LOMITO EN ACEITE EN LATA - PESO EQUIVALENTE A 170 GRAMOS.
14	Atún lomitos en agua	ATUN EN LOMITOS EN AGUA ENLATADA DE 170 GRAMOS
15	Avena en Hojuelas	AVENA, EN HOJUELAS EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO - PESO EQUIVALENTE DE 500 GRAMOS (1 LIBRA)
16	Azúcar Morena	AZÚCAR MORENA EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
17	Azúcar Refinada	AZÚCAR REFINADA, GRANULADA, EN BOLSA DE POLIETILENO, PRESENTACIÓN X 1.000 GRAMOS (1 KILO)
18	Bocadillo	BOCADILLO LONJA DE GUAYABA ROJA, AZUCARADO, SIN COBERTURA AZUCARADA, SÓLIDOS SOLUBLES ENTRE (75-76) °BX, EMPAQUE EN CELOFÁN, PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS (1 LIBRA)
19	Café	CAFÉ CONSUMO NACIONAL MOLIDO, SIN DESCAFEINAR, EN BOLSA METALIZADA X 500 GRAMOS (1 LIBRA)
20	Canela en astilla	CANELA EN ASTILLAS EMPACADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO BIORENTADO POR 120 GRAMOS

ÍTEM	BIEN Y/O PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
21	Canela en polvo	CANELA EN POLVO MOLIDA EMPACADA EN BOLSA POLIETILENO, PRESENTACIÓN POR 60 GRAMOS.
22	Cebada perlada	CEBADA PERLADA EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO POR 500 GRAMOS
23	Cereal infantil adicionado	CEREAL INFANTIL INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD EMPACADO EN CAJA POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
24	Chocolate	BARRA DE CHOCOLATE SIN ADITIVOS, CON AZUCAR EMPAQUE POR 1 LIBRA
25	Chocolate en polvo	CHOCOLATE EN POLVO EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
26	Comino molino	COMINO MOLIDO CORRIENTE EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO BIORENTADO POR 40 GRAMOS
27	Cúrcuma en polvo	CURCUMA MOLIDA EMPACADA EN BOLSA POLIETILENO X 60G
28	Fariña o harina de yuca brava	HARINA DE YUCA BRAVA (FARIÑA) EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO POR 1,000 GRAMOS (1 KILOGRAMO)
29	Fécula de maíz	FÉCULA DE MAIZ EMPACADA EN CAJA X 250G
30	Fécula de plátano	FÉCULA DE PLÁTANO EMPACADA EN CAJA X 250G
31	Flor de Jamaica deshidratado	FLOR DE JAMAICA DESHIDRATADA EN BOLSA PLÁSTICA X 50 G
32	Fríjol blanco	FRIJOL BOLA BLANCA O SABANERO BLANCO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
33	Fríjol bola roja	FRIJOL BOLA ROJA EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
34	Frijol cabecita negra	FRIJOL CABECITA NEGRA EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
35	Frijol caraota	FRIJOL NEGRO CARAOTA EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
36	Frijol Cargamanto	FRÍJOL CARGAMANTO, TIPO II, GRADO 2, SECO, DESENVAINADO, EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO X 500 GRAMOS
37	Fríjol Cargamanto blanco	FRIJOL CARGAMANTO BLANCO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
38	Fríjol radical	FRIJOL RADICAL EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
39	Fríjol zaragoza	FRIJOL ZARAGOZA EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
40	Galleta de soda rociada con sal	GALLETA DE SODA ROCIADA CON SAL EN PRESENTACIÓN DE PAQUETE POR 1 TACO EN BOLSA DE POLIPROPILENO BIORENTADO
41	Galletas de leche	GALLETAS DE LECHE EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO - PAQUETE POR 18 UNIDADES
42	Garbanzo seco	GARBANZO SECO EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
43	Haba tostada sin sal	HABA TOSTADA SIN SAL EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
44	Harina de avena	HARINA DE AVENA MOLIDA EN BOLSA PLASTICA X 500 GRAMOS (1 LIBRA)
45	Harina de Plátano	HARINA DE PLÁTANO, EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO - PESO EQUIVALENTE DE 500 GRAMOS (1 LIBRA)
46	Harina de quinua	HARINA DE QUINUA EMPACADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)

ÍTEM	BIEN Y/O PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
47	Harina de sagú o achira	HARINA DE SAGÚ O PARA ACHIRAS, EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO - PESO EQUIVALENTE DE 500 GRAMOS (1 LIBRA)
48	Harina de Trigo	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO - PESO EQUIVALENTE DE 500 GRAMOS (1 LIBRA)
49	Harina precocida de maíz amarillo	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 500 GRAMOS (1 LIBRA)
50	Harina Precocida de maíz blanco	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 500 GRAMOS (1 LIBRA)
51	Harina proteínica de soya	HARINA PROTEÍNICA DE SOYA EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
52	Harina Siete granos	HARINA SIETE GRANOS Y/O SUPLEMENTO MULTIVITAMINICO EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO - PESO EQUIVALENTE DE 500 GRAMOS (1 LIBRA)
53	Jamoneta en lata	JAMONADA EN COSERVA (FLEXIBLE TRILAMINADO) X 370 GRAMOS
54	Leche Entera en Polvo	LECHE EN POLVO FORTIFICADA CON HIERRO Y ZINC, VITAMINAS A Y D - BOLSA DE MÍNIMO 400 GRAMOS.
55	Lenteja	LENTEJA SECA TIPO II, GRADO 2, DESENVAINADA, NATURAL, EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 500 GRAMOS (1 LIBRA)
56	Maíz Amarillo	MAÍZ AMARILLO NACIONAL EN GRANO, GRADO 2, EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO - PESO EQUIVALENTE A 500 GRAMOS (1 LIBRA)
57	Maíz de Peto	MAÍZ PETO BLANCO EN GRANO, GRADO 2, EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO X 1 LIBRA
58	Maíz Pira	MAÍZ PIRA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO - PESO EQUIVALENTE 500 GRAMOS (1 LIBRA)
59	Maíz Tierno	MAÍZ TIERNO X 600 GRAMOS
60	Maíz trillado amarillo	MAÍZ PETO AMARILLO TRILLADO EN GRANO, GRADO 2, EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO X 1 LIBRA
61	Maní crudo blanco	MANÍ CRUDO BLANCO EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
62	Maní tostado	MANÍ TOSTADO SIN SAL EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
63	Mayonesa	MAYONESA EMPACADA EN ENVASE DOY PACK, CON VALVULA, POR 200 GRAMOS
64	Miel de abejas	MIEL DE ABEJAS ENVASE PLASTICO POR 500 GRAMOS
65	Panela	PANELA GRANULADA / EN BLOQUE, EMPAQUE INDIVIDUAL EN BOLSA DE POLIETILENO (REFUERZO CARTON PARA BLOQUE), PRESENTACIÓN X 500 GRAMOS (1 LIBRA).
66	Pasta cabello de ángel	PASTAS ALIMENTICIAS CABELLO DE ANGEL EN BOLSA DE POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
67	Pasta de tomate	PASTA DE TOMATE ENVASADO O EMPACADO POR 250 GRAMOS
68	Pasta en codos	PASTAS ALIMENTICIAS CODOS EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
69	Pasta fideos	PASTAS ALIMENTICIAS FIDEOS EN BOLSA DE POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)
70	Pasta o Spaguetti	PASTA ALIMENTICIA SENCILLA, TIPO SPAGHETTI, EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO - PESO EQUIVALENTE A 500 GRAMOS (1 LIBRA)
71	Pasta tornillo	PASTAS ALIMENTICIAS TORNILLO EN BOLSA DE POLIETILENO POR 500 GRAMOS (1 LIBRA)

ÍTEM	BIEN Y/O PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
72	Pimienta en polvo	CONDIMENTO DE PIMIENTA BLANCA, MOLIDA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO PRESENTACIÓN POR 60 GRAMOS.
73	Pimienta negra molida	PIMIENTA NEGRA O PIMIENTA PICANTE MOLIDA EN BOLSA POLIETILENO X60G
74	Pollo en salsa	POLLO EN CONSERVA (FLEXIBLE TRILAMINADO) POR 150 GRAMOS.
75	Sal	SAL PARA CONSUMO HUMANO SIN ADITIVOS, EN BOLSA DE POLIETILENO X 500 GRAMOS (1 LIBRA)
76	Salchicha de pollo en lata	SALCHICHA DE POLLO EN LATA DE 150 GRAMOS
77	Salchichas enlatadas	SALCHICHAS ENLATADAS DE 360 GRAMOS
78	Salsa roja ají picante	SALSA ROJA DE AJI BOTELLA DE POLIPROPILENO DE 100 C.C.
79	Sardinas en Aceite	SARDINAS EN SALSA DE ACEITE ENLATADAS POR 425 GRAMOS
80	Sardinas en Salsa de Tomate	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE ENLATADAS POR 425 GRAMOS
81	Vinagre blanco	VINAGRE BLANCO EN FRASCO PLÁSTICO DE 1000 CC
82	Colchoneta	COLCHONETA EN ESPUMA CON DENSIDAD 18, CON DIMENSIONES DE 120 X 190 X 5 CENTÍMETROS Y FORRO CON CREMALLERA EN TELA IMPERMEABLE
83	Cobija clima cálido	COBIJA UNIFAZ EN ALGODÓN, ALGODÓN Y POLIÉSTER, MICROFIBRA LIGERA Y/O DACRÓN, CON BORDILLO Y DIMENSIONES MAYORES QUE 120 X 240 CENTÍMETROS Y MENORES O IGUALES QUE 140 X 240 CENTÍMETROS, PESO ENTRE 500 GRAMOS HASTA 700 GRAMOS
84	Cobija clima frío	COBIJA UNIFAZ EN ACRÍLICO, POLIÉSTER Y/O MICROFIBRA, CON BORDILLO Y DIMENSIONES MAYORES QUE 120 X 240 CENTÍMETROS Y MENORES O IGUALES QUE 140 X 240 CENTÍMETROS, PESO ENTRE 2.000 GRAMOS HASTA 2.500 GRAMOS
85	Hamacas	HAMACA CONFECCIONADA CON 50% ALGODÓN Y 50 % POLIÉSTER, CON GUINDO TRENZADO, SIN TOLDILLO, DIMENSIONES: ANCHO DE 140 Y LARGO 220 CENTÍMETROS (ESTAS DIMENSIONES SON SIN INCLUIR GUINDO) CON HOJALES
86	Juego de cama	JUEGO DE CAMA EN POLIÉSTER, TEÑIDO UNICOLOR, AJUSTABLE, LISO, CON DIMENSIONES MAYORES O IGUALES QUE 120 X 240 CENTÍMETROS Y MENORES O IGUALES QUE 140 X 250 CENTÍMETROS, CON UN CAJÓN MÍNIMO DE 10 CENTÍMETROS
87	Kit de costura	KIT DE COSTURA DEBE CONTENER: 1. TIJERAS DE COSTURA, 2. BOTONES DE REPUESTO, 3. PARCHES ADHESIVOS PARA REPUESTOS, 4. CINTA MÉTRICA, 5. UNA SELECCIÓN DE AGUJAS, 6. UN ENHEBRA AGUJAS, 7. DEDAL, 8. CINTA ELÁSTICA, 9. ALFILERES, 10. UNA SELECCIÓN DE HILO DE DIFERENTES COLORES. EMPAQUE POR UNIDAD
88	Linternas	LINTERNA PARA PILAS ALCALINAS DOBLE AA, EMPAQUE POR UNIDAD
89	Manta isotérmica	MANTA HECHA DE MATERIAL DE POLIETILENO ALUMINIZADO PLATEADO, IMPERMEABLE, CON MEDIDAS DE 160 A 130 CM DE ANCHO Y 210 A 230 CM DE LARGO CON PESO APROXIMADO DE 42 A 56G.
90	Pilas	PILAS ALCALINAS DOBLE AA. EMPAQUE UN PAR POR PAQUETE
91	Ponchos de lluvia impermeables	PAQUETE DE 5 PONCHOS DE LLUVIA IMPERMEABLES PARA ADULTOS CON CAPUCHA, 100% IMPERMEABLE, REUTILIZABLE

ÍTEM	BIEN Y/O PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
92	Toldillo grande	TOLDILLO EN MUSELINA PARA CAMA DOBLE DIMENSIONES DE 180 A 189 CENTÍMETROS DE ALTO, DE 150 A 170 CENTÍMETROS DE ANCHO Y DE 220 A 230 CENTÍMETROS DE LARGO NO IMPREGNADO (SIN INSECTICIDA).
93	Toldillos	TOLDILLO NO IMPREGNADO PARA CAMA EN MUSELINA, CON DIMENSIONES DE 150 A 159 CENTÍMETROS DE ALTO, DE 120 A 140 CENTÍMETROS DE ANCHO Y DE 190 A 210 CENTÍMETROS DE LARGO (SIN INSECTICIDA) CON HOJALES
94	Toldillos para Hamaca	TOLDILLO EN MUSELINA, CON MANGAS PARA HAMACA, DIMENSIONES DE 150 A 159 CENTÍMETROS DE ALTO, DE 120 A 140 CENTÍMETROS DE ANCHO Y DE 190 A 210 CENTÍMETROS DE LARGO NO IMPREGNADO (SIN INSECTICIDA)
95	Veladora	VELÓN O VELADORA BLANCA #16 MEDIDAS 35CM X 9.5CM
96	Velas	VELA DE 2 A 3 CENTÍMETROS DE DIÁMETRO, Y DE 16 A 19 DE LARGO POR UNIDAD
97	Botiquín primeros auxilios	BOTIQUIN PRIMEROS AUXILIOS DEBEN CONTENER EL LISTADO DE LOS ELEMENTOS CON FECHAS DE CADUCIDAD. EMPAQUE POR UNIDAD
98	Gel antibacterial	GEL ANTIBACTERIAL PRESENTACION X 1 LITRO
99	Jabón líquido antibacterial	JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL PRESENTACION X 1 LITRO
100	Tapabocas antifluido	TAPABOCAS DE BIOSEGURIDAD ANTIFLUIDO DESECHABLE X 3
101	Batidor o molinillo	MOLINILLO O BATIDOR DE CHOCOLATE EN PLASTICO CON MEDIDAS DE 32 A 35CM DE LARGO Y 4 A 5,5CM DE DIAMETRO
102	Biberones	BIBERONES CON CAPACIDAD DE 260 MILILITROS
103	Caldero	CALDERO EN ALUMINIO FUNDIDO CON TAPA, DE 44 CENTÍMETROS APROXIMADAMENTE, DE 17.5 LITROS, ESPESOR 2,5 MM A 3,5 MM
104	Caneca	CANECA EN POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 91 A 100 LITROS VARIOS COLORES
105	Cuchara de palo	CUCHARA DE PALO MADERA NO. 4 -
106	Cuchara para sopa	CUCHARA PARA SOPA, EN ACERO INOXIDABLE, LISO
107	Cucharones grandes en acero	CUCHARON GRANDE EN ACERO
108	Cuchillo carnicero	CUCHILLO CARNICERO FORJADO NO. 8 EN ACERO INOXIDABLE CON MANGO EN POLIETILENO
109	Cuchillo cocinero	CUCHILLO COCINERO NO. 6, EN ACERO INOXIDABLE, LAMINADO, CON MANGO EN POLIETILENO
110	Cuchillo de mesa	CUCHILLO DE MESA, EN ACERO INOXIDABLE, LAMINADO
111	Delantales	DELANTAL DE TRABAJO EN ALGODÓN, MODELO MICO CON PETO
112	Encendedor a gas	ENCENDEDOR A GAS DE BOLSILLO CON MEDIDAS DE 7,2 CM DE LARGO POR 2,3 CM DE ANCHO Y PESO DE 60 GRAMOS
113	Escurridor	ESCURRIDOR, EN ACERO INOXIDABLE, CON DIÁMETRO 33 CENTÍMETROS
114	Esponjilla de espuma	PAQUETE DE ESPONJAS DE MALLA Y ESPUMA CON MEDIDAS DE ALTO 2 CM, ANCHO 8 CM, LARGO 7 CM X 2 UNIDADES
115	Esponjilla de alambre	ESPONJILLA DE ALAMBRE DE ACERO (UNIDAD)
116	Espumadera en acero inoxidable	ESPUMADERA GRANDE EN ACERO INOXIDABLE

ÍTEM	BIEN Y/O PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
117	Fosforo de cera mínimo 40 cerillas	FÓSFOROS EN PAPEL ENCERADO DE 40 CERILLOS - CAJA
118	Gorros en tela	GORROS EN TELA PARA UTILIZAR EN LA COCINA (UNIDAD)
119	Olla a presión	OLLA A PRESIÓN CON CAPACIDAD DE 6L, FABRICADA EN ALUMINIO CON 2 SISTEMAS DE SEGURIDAD CON GUÍA DE ADVERTENCIA DE USO Y MANIPULACIÓN.
120	Olla chocolatera	OLLA CHOCOLATERA EN ALUMINIO 3 LITROS, ESPESOR DE 0,9 MM HASTA 1,4 MM
121	Olla No. 24	OLLA N° 24 CON TAPA EN ALUMINIO 7 LITROS APROXIMADAMENTE, ESPESOR DE 1,2 MM HASTA 1,8 MM
122	Olla No. 30	OLLA N° 30 CON TAPA EN ALUMINIO 10-11 LITROS, ESPESOR DE 2 MM HASTA 3 MM
123	Olla No. 36	OLLA N° 36 CON TAPA EN ALUMINIO DE 22-23 LITROS, ESPESOR DE 2 MM HASTA 3 MM
124	Olla tamalera grande	OLLA GRANDE ALUMINIO FUERTE/TAMALERA O FONDO DE 60CM X 70CM / 197-200 LITROS
125	Olla Tamalera mediana	OLLA TAMALERA EN ALUMINIO DE 40 X 40 CENTÍMETROS, CON TAPA, CAPACIDAD DE 50 LITROS APROXIMADAMENTE, ESPESOR DE 2 MM HASTA 3 MM
126	Plato hondo	UNIDAD PLATO, HONDO, CIRCULAR, EN POLIESTIRENO, SIN DIVISIONES, CON UN ÁREA ENTRE 211 Y 270 CM2, CON ALA
127	Plato pando	PLATO, PANDO, CIRCULAR, EN POLIESTIRENO, SIN DIVISIONES, CON UN ÁREA ENTRE 211 Y 270 CM2, CON ALA
128	Pocillo	POCILLO EN POLIPROPILENO, CON CAPACIDAD DE 11 OZ
129	Sabras	PAQUETE DE ESPONJA ABRASIVA SABRA 10X13 CM VERDE X 5 UNIDADES
130	Sartén	SARTEN DE ACERO INOXIDABLE SIN TAPA DIAMETRO 25CM
131	Tabla de picar	TABLA DE PICAR, EN PLÁSTICO EN POLIETILENO, DIMENSIONES ALTO 13 MILÍMETROS, FONDO DE 30 A 45 CENTÍMETROS, FRENTE DE 20 A 25.
132	Tenedor de mesa	TENEDOR, DE MESA EN ACERO INOXIDABLE, LAMINADO
133	Aguja para balón	SET DE AGUJAS METÁLICAS PARA INFLAR BALONES X 5 UNIDADES
134	Balón de Baloncesto	BALÓN DE BALONCESTO: EL MATERIAL SINTÉTICO, CIRCUNFERENCIA: 68 - 70, DIÁMETRO 23 - 24 CENTÍMETROS, PESO: 600 - 800 GRAMOS
135	Balón de Futbol	BALÓN DE FUTBOL NO 5 COSIDO CON DISEÑO DE CUBIERTA EN FORMA PENTAGONAL Y HEXAGONAL EN CUBIERTA EN PU/ PVC CON NEUMÁTICO EN LÁTEX DE SUPERFICIE LISA
136	Balón de Voleibol	BALÓN DE VOLEIBOL: FLEXIBLE: 6567 CENTÍMETROS DE CIRCUNFERENCIA, 260280 GRAMOS DE PESO, MATERIAL EN PLÁSTICO.
137	Bomba para inflar balones	MINI BOMBA MANUAL PARA INFLAR BALONES ACERO.; LONGITUD DE LA MANGUERA: 11 CM.; PRESIÓN MÁXIMA: 14.5 PSI
138	Borrador de Nata	BORRADOR DE NATA DE 3 CENTÍMETROS
139	Caja de colores	CAJA DE COLORES DE 12 UNIDADES, DE LARGO ENTRE 14 Y 16 CENTÍMETROS, EN MADERA Y DE PUNTA GRUESA.
140	Cartilla de lectura o pasatiempos	CARTILLA EN ESPAÑOL PLASTIFICADA DE LECTURA O PASATIEMPOS PARA PRE ADOLESCENTES DE 10 A 13 AÑOS

ÍTEM	BIEN Y/O PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
141	Cartilla de lectura para niños	CARTILLA EN ESPAÑOL PLASTIFICADA ILUSTRADA PARA LECTURA PARA NIÑOS DE 6 A 9 AÑOS
142	Cartilla para colorear	CARTILLA PARA COLOREAR
143	Cuadernos	CUADERNO GRAPADO CUADRICULADO TAMAÑO 14.8 X 12 CENTÍMETROS (85) 1 MATERIA 50 HOJAS EN PAPEL BOND Y PASTA DE CARTÓN PLASTIFICADA
144	Juegos de carta	JUEGO DE CARTA DIDÁCTICOS INFANTILES TIPO JUEGO DE ASOCIACIÓN, ELABORADAS EN CARTÓN. CON UN TAMAÑO DE 8 X 8 X 1 CENTÍMETROS
145	Juegos didácticos	SET DE MULTIJUEGOS DIDÁCTICOS PLASTIFICADOS PARA NIÑOS Y ADOLESCENTES
146	Lápiz para dibujo	LÁPIZ PARA DIBUJO FABRICADO EN MADERA DE FORMA REDONDA CON BORRADOR, MINA NEGRA DE 3M Y DUREZA 2H
147	Morral	MORRAL - MALETA - MALETÍN TIPO ESCOLAR EN LONA IMPERMEABLE, CON TRES COMPARTIMENTOS DE 33 X 44 X 13.5 CENTÍMETROS
148	Regla en plástico	REGLA EN PLÁSTICO DE 30 CENTÍMETROS DE COLORES VARIADOS
149	Regla geométrica	PLANTILLAS DE PLÁSTICO DE FORMAS GEOMÉTRICAS, HECHAS DE MATERIAL PLÁSTICO DURADERO Y SUAVE, CON REGLA DE 22CM
150	Taja lápiz metálico	TAJA LÁPIZ METÁLICO X UNIDAD (INDIVIDUAL, NO PAQUETE)
151	Cepillo de dientes niño	CEPILLO DENTAL MANUAL, PARA NIÑOS, CON CABEZA TIPO ALMOHADILLA, MANGO ANATÓMICO, CERDA ANGULAR DE LONGITUD MENOR A 5 MM, SIN CERDAS INDICADORAS DE DESGASTE Y SIN CERDAS MASAJEADORAS.
152	Cepillos de dientes Adulto	CEPILLO DENTAL MANUAL, PARA ADULTOS, CON CABEZA TIPO ALMOHADILLA, MANGO ANATÓMICO, CERDA ANGULAR DE LONGITUD MENOR A 5 MM, SIN CERDAS INDICADORAS DE DESGASTE Y SIN CERDAS MASAJEADORAS.
153	Condones y/o preservativos	CONDONES Y/O PRESERVATIVOS, CAJA X 3 UNIDADES
154	Crema Antipañalitis	CREMA ANTIPAÑALITIS (ANTIDERMATITIS DEL PAÑAL), CON PH NEUTRO, OXIDO DE ZINC DEL 25% AL 40%, ACEITES NATURALES Y COMPONENTES DERMOPROTECTORES PARA PIEL DELICADA Y/O SENSIBLE, DE 50 A 60 GR.
155	Crema Dental	CREMA DENTAL, EN PASTA, PARA USO CONVENCIONAL, EN TUBO, CON TAPA ROSCA Y COMPONENTE TRADICIONAL X 100 GRAMOS.
156	Crema dental niños	CREMA DENTAL PARA NIÑOS, EN PASTA, PARA USO CONVENCIONAL, EN TUBO, CON TAPA ROSCA Y COMPONENTE TRADICIONAL CON UNA CONCENTRACIÓN DE FLUOR DE 1000 - 1450 PPM X 50 GRAMOS.
157	Desodorante	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE ROLL-ON UNISEX DE 45-55ML
158	Jabón de Baño	JABÓN DE TOCADOR EN PASTA, CON PESO DE ENTRE 120 GRAMOS HASTA 150 GRAMOS.
159	Jabón de Lavar Loza en crema	JABÓN LAVAPLATOS CREMA - PESO DE 235 GRAMOS HASTA 250 GRAMOS
160	Jabón de Ropa Barra	JABÓN DE ROPA AZUL EN BARRA - DE 250 GRAMOS HASTA 300 GRAMOS
161	Jabón en polvo	JABÓN EN POLVO X 500 GRAMOS.
162	Máquina de Afeitar Desechable	MÁQUINA DE AFEITAR MANUAL, TIPO DESECHABLE, PARA HOMBRE, CON MANGO ANATÓMICO, CON ADITIVOS ESPECIALES, CON CABEZA MOVIBLE Y NÚMERO DE HOJAS 3

ÍTEM	BIEN Y/O PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
163	Pañales desechables adulto mayor	PAÑALES DESECHABLES ADULTO MAYOR GRANDE Y EXTRA-GRANDE. EMPAQUE X 10 UNIDADES
164	Pañales en tela	PAÑALES EN TELA GARZA DE 40/50 CENTÍMETROS EN PAQUETES POR 6 UNIDADES CADA UNO
165	Papel Higiénico	ROLLO DE PAPEL HIGIÉNICO, DE HOJA DOBLE, COLOR BLANCO, DE 27 METROS HASTA 30 METROS DE LARGO Y 9 CENTÍMETROS DE ANCHO
166	Pastillas purificadoras de Agua	PASTILLAS - TABLETAS PURIFICADORAS DE AGUA. CAJA X 10 TABLETAS DE 67 MG.
167	Tanque de Agua	TANQUE CÓNICO DE ALMACENAMIENTO DE AGUA, QUE EVITE LA PRODUCCIÓN DE ALGAS Y BACTERIAS, COLOR NEGRO, CAPA INTERIOR EN POLIETILENO VIRGEN, SIN PLOMO, CAPACIDAD DE 500 LITROS, CON ACCESORIOS.
168	Toallas	TOALLA: MEDIDAS DE 120 CENTÍMETROS DE LARGO POR 60 CENTÍMETROS DE ANCHO
169	Toallas Higiénicas	TOALLAS HIGIÉNICAS NORMAL X 10 UNIDADES

El detalle de cada producto se encuentra en la **Ficha Técnica de Bienes, Productos o Servicios**, la cual hace parte integral del convenio.

VIII. Servicios conexos como contrapartida en especie – Aplicable a ESALES (Decreto 092 de 2017)

Con fundamento en el Decreto 092 de 2017, que reglamenta la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro (ESALES) se establecen los siguientes servicios conexos como contrapartida en especie, los cuales deberán ser ofertados por las ESALES participantes con el fin de fortalecer la intervención humanitaria y cualificar la atención brindada a la población beneficiaria.

Estos servicios, generan valor agregado, fortalecimiento institucional y mejora de los impactos de la atención humanitaria.

Descripción Criterios y Soportes Requeridos por la UARIV como servicios conexos de contrapartida de la ESAL:

Criterio	***Descripción***	***Soporte Requerido***	***Entregable***
Acompañamiento Psicosocial Especializado	*Atención grupal e individual para víctimas de violencia y afectaciones emocionales graves beneficiarias de la ayuda humanitaria*	*Detalle de actividades psicosociales, casos atendidos, modalidades y resultados. Registros en video, fotográfico y actas de asistencia.*	*70 Sesiones de mínimo 2 horas*
Cualificación del Personal Operativo	*Formación en rutas de atención, principios humanitarios y lineamientos UARIV.*	*Diseño de un módulo interactivo, enlace del módulo de formación, cronograma de aplicación, certificación del personal.*	*1 modulo diseñado y entregado a la UARIV y certificados de formación con actas de asistencia*
Material Pedagógico e Informativo	*Material culturalmente pertinente que apoye el uso y comprensión de los kits entregados.*	*Ejemplares de guías, folletos, instructivos con enfoque diferencial.*	*1000 guías y 5000 volantes y 1000 instructivos*
Monitoreo Post-Distribución y Seguimiento	*Seguimiento de satisfacción mediante encuestas y visitas.*	*Informe de monitoreo con análisis de resultados y recomendaciones.*	*Informe de seguimiento en formato PDF*
Aplicación de Encuestas de Monitoreo o Evaluación de Satisfacción	*Evaluación de satisfacción con encuestas a hogares.*	*Metodología de encuestas, análisis cuantitativo y cualitativo, informe con*	*Informe de satisfacción en formato PDF*

Criterio	*Descripción*	*Soporte Requerido*	*Entregable*
		resultados. Encuestas escaneadas	
Acciones para Fortalecimiento del Enfoque Diferencial	*Actividades dirigidas a mujeres, LGBTIQ+, comunidades étnicas, personas con discapacidad, niños y adolescentes.*	*Plan de acción detallado con actividades para grupos vulnerables.*	*70 Sesiones de mínimo 2 horas*

Nota: <u>El contenido de los criterios establecidos deberá ser socializado por parte del asociado al supervisor del convenio antes de su realización, diagramación o producción, para lo cual se deberá igualmente aplicar parámetros de imagen institucional de la entidad, para el efecto el supervisor podrá realizar recomendaciones de ajuste para su aprobación.</u>

De acuerdo con las acciones descritas como contrapartida la ESAL realizará las mismas a todo costo.

RENE RODRIGO GARZÓN MARTÍNEZ
Dirección de Gestión Social y Humanitaria

Revisó: Diego Jaramillo Ortiz - Abogado DGSH
Luis Carlos Martínez Prada - Abogado DGSH