1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Código del proyecto	2547
Nombre del proyecto	Fontibón camina hacia la erradicación del hambre
Componente	Suministro de Producto Lácteo
Código de la Meta	3090
Meta Plan de Desarrollo Local	Fortalecer al proceso nutricional de 3000 niños y niñas de cero a cinco años, gestantes y lactantes de las diferentes modalidades de los hogares de bienestar familiar del ICBF de la localidad de Fontibón anualmente.

2. OBJETO

"CONTRATAR EL SUMINISTRO LÁCTEO PARA FORTALECER EL PROCESO NUTRICIONAL A NIÑOS Y NIÑAS DE CERO A CINCO AÑOS, DE LAS DIFERENTES MODALIDADES DE LOS HOGARES DE BIENESTAR FAMILIAR DEL ICBF DE LA LOCALIDAD DE FONTIBÓN."

3.1 Plazo

3. CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

El contrato se ejecutará en un plazo de Cinco (5) meses o hasta agotar los recursos del contrato, contados a partir de la fecha de suscripción del Acta de Inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

El contrato lo constituye la comunicación de aceptación de la oferta y la respectiva oferta de conformidad con lo dispuesto en el numeral d). del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011. Para su ejecución se requerirá de la expedición del registro presupuestal y la aprobación de la garantía única.

Vigencia: Para todos los efectos legales a que haya lugar, la duración del contrato corresponde al plazo de ejecución, este será de Cinco (5) meses y luego se iniciara con el proceso de liquidación del contrato o la eventual imposición de multas.

Dicho término será contado a partir de la expedición del Registro Presupuestal, la aprobación de la póliza y la suscripción del acta de inicio, la cual deberá ser firmada entre el Supervisor y el contratista máximo dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la firma del contrato.

3.2 Valor del Contrato

El valor del contrato será por el valor del presupuesto oficial, es decir: **DOSCIENTOS NOVENTA MILLONES NOVENTA Y SIETE MIL PESOS M/CTE ($ 290.097.000)**

4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR

4.1 Conformación del |Comité de Seguimiento

El comité de seguimiento es la instancia de seguimiento a la ejecución contractual, en el cual se abordan decisiones operativas y administrativas que no afecten el objeto ni presupuesto del presente proceso

4.1.1 Miembros

El Comité de Seguimiento estará conformado por:

- El alcalde local o el apoyo a la supervisión que este designe.
- El Coordinador o representante del contratista.

4.1.2 Invitados

Podrán participar, como invitados, los delegados de otras entidades o instituciones que el Comité de seguimiento considere pertinente si el tema a abordar requiere su presencia.

4.1.3 Alcance del comité

El Comité técnico es la máxima instancia para la toma de decisiones que permitan orientar la ejecución del contrato. Sus ámbitos pueden abarcar lo **estrictamente** operativo como definición de fechas, concertación de cronogramas, análisis de pertinencia y discusión técnica de las acciones que componen el contrato. Sus funciones son las siguientes:

1. Generar recomendaciones, sugerencias y acciones de mejoramiento para la correcta ejecución del presente contrato y la articulación de las acciones de las partes que lo suscriben.
2. Aprobar el plan de trabajo elaborado por las partes para desarrollar el proyecto objeto del presente contrato en el formato establecido por la Alcaldía Local.
3. Velar por el cumplimiento de los procedimientos establecidos para la definición, programación, ejecución y seguimiento de las actividades.
4. Realizar reuniones periódicas de revisión del proceso de ejecución del objeto contractual y las acciones definidas en el anexo técnico.
5. Revisar el avance de las actividades propias del contrato y verificar el cumplimiento de los compromisos establecidos.
6. Tomar medidas correctivas para superar las dificultades en la ejecución del contrato.
7. Emitir concepto favorable a la aprobación del cronograma de actividades.
8. Verificar el cumplimiento de los compromisos asumidos por cada una de las partes en la sesión o sesiones anteriores del Comité.
9. Revisar, aprobar y coordinar las estrategias y acciones para comunicación, divulgación, promoción y seguimiento a las que haya lugar para darle máximo alcance al objeto del contrato.
10. Las demás que sean pertinentes para el cabal cumplimiento y ejecución del objeto contractual.

El Comité técnico debe reunirse mínimo una vez al mes durante la ejecución del contrato, y de manera extraordinaria cuando cualquiera de los miembros lo requiera, para esto se debe definir la agenda de la

reunión y se debe comunicar mínimo con 24 horas de anterioridad al apoyo a la supervisión del presente proceso.

El primer Comité se debe realizar máximo cinco (5) días hábiles después de haber firmado el acta de inicio. En este primer Comité se harán por lo menos las siguientes actividades:

- Lectura del Anexo Técnico y de las obligaciones específicas del Contratista.
- Revisión y aprobación del Cronograma de actividades. Corresponde al documento en el cual se identifican las actividades (etapas, actividades principales "tareas"), actividades secundarias (subtareas), responsables, recursos, tiempos y entregables para la correcta ejecución del contrato. Por cada actividad reseñada en el Cronograma de actividades se debe señalar el tiempo de ejecución de esta.
- Establecer los días y horarios para las entregas del producto lácteo (leche), las cuales deben hacerse semanalmente.

4.1.4. Secretaría Técnica

La Secretaría Técnica será ejercida por la Alcaldía Local de Fontibón, quien formalizará las invitaciones a las sesiones del comité, indicando claramente hora, fecha, lugar o medio de realización y agenda a abordar en el marco del Comité.

Cada sesión debe generar un acta de respaldo con aprobación evidenciada mediante la firma de todas las personas que participaron. Las actas deben estar numeradas y fechadas, referenciando los elementos fundamentales de la ejecución del contrato y decisiones que se tomen en el transcurso de cada sesión. En cada sesión, será leída el acta del Comité anterior para ser aprobada y se hará seguimiento puntual a cada uno de los acuerdos realizados en el mismo.

4.2 Presentaciones públicas ante la Junta Administradora Local (JAL)

Con el fin de dar cumplimiento al Acuerdo local 015 de 2016 el contratista deberá garantizar la debida gestión ante la JAL para la realización de las presentaciones de avance del contrato, entregando a la administración el debido soporte que evidencia la solicitud de agendamiento, la información a presentar y la ejecución de la actividad.

La primera presentación pública se solicitará dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la suscripción del acta de inicio, y la presentación final se efectuará una vez se haya cumplido al menos el 80% de la ejecución del proyecto. En todo caso, esta última se debe desarrollar antes de su culminación.

4.3. Especificaciones técnicas

Código de la meta Plan	3090
Producto magnitud meta	Niños y niñas beneficiados
Magnitud esperada de la meta con las actividades	3000 Niños y niñas
Presupuesto de la meta	$290.097.000
Política Publica	Política de salud alimentaria y nutricional
Producto de la política pública	Garantía de acceso a alimentos nutritivos y seguros para la primera infancia
Presupuesto que aportara al producto de la política	3000 niños y niñas beneficiados

Código de la propuesta PP	N/A
Nombre de la propuesta PP	N/A
Recursos de la propuesta PP	N/A

En el marco del proyecto 2547 "Fontibón camina hacia la erradicación del hambre", del programa Sistema Distrital de Cuidado, el Fondo de Desarrollo Local de Fontibón requiere garantizar la disponibilidad de producto lácteo (leche), conforme a las condiciones establecidas en la presente ficha técnica. Las especificaciones técnicas definidas responden a las recomendaciones y lineamientos emitidos por el Centro Zonal del ICBF Fontibón.

Durante la ejecución del contrato, los productos deberán cumplir con los requisitos de calidad, inocuidad y presentación establecidos, manteniéndose vigentes desde el primer comité técnico de seguimiento hasta la finalización del contrato.

El Fondo de Desarrollo Local de Fontibón verificará los soportes físicos de entrega contra las bases de datos de beneficiarios, garantizando la correspondencia con la población objetivo, la cual contempla Suministrar como **mínimo** 3.000 litros de leche mensuales, distribuidos entre los 10 puntos de entrega correspondientes a los hogares de bienestar familiar del ICBF en la localidad de Fontibón, con el objetivo de fortalecer el proceso nutricional de niños y niñas de 0 a 5 años pertenecientes a las diferentes modalidades.

La entrega de los, mínimo 3000 litros, se debe distribuir en entregas semanales y deben cubrir el total de la población que previamente indique el ICBF.

Nota 1: La población beneficiaria adscrita a los hogares del ICBF es dinámica; por tanto, el número de personas atendidas puede variar de acuerdo con sus condiciones particulares. Por ello, se habla de un mínimo de 3000 litros de leche mensuales, ya que dependiendo de esta dinámica, podrían ser más. En este sentido, el Fondo de Desarrollo Local de Fontibón solo realizará el pago correspondiente por el producto efectivamente entregado y debidamente soportado.

Nota 2: La periodicidad y cantidad de las entregas podrán ajustarse conforme al valor unitario adjudicado, hasta agotar el presupuesto asignado, teniendo en cuenta la naturaleza fluctuante de la población beneficiaria.

A continuación, se detallan las características técnicas del producto, las cantidades previstas, el medio de transporte y los puntos autorizados para la entrega. También se incluye la estrategia que sustenta el aporte nutricional del bien suministrado al logro de los objetivos del proyecto.

Ficha técnica ICBF

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDAD
1	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHTLARGA VIDA, ENTERA NATURAL.	Descripción física: Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche de vaca cruda o termizada, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico.	Mínimo 3000 BOLSAS DE 1000 ML

		- Aroma: Característico a leche - Sabor: Característico a leche - Color: Blanco -Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes y de sueros lácteos adicionados. - Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. - Ausencia de sustancias tóxicas. - No se acepta leche recombinada o reconstituida. - Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor. Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país. -Esterilidad comercial establecida de acuerdo con la NTC 4433 de 2015. Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. - El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.	
2	TRANSPORTE: PUNTOSDE ENTREGA	1.Carrera 96 A # 25G-26 Barrio Puerta de Teja	
		2.Calle 19 A BIS # 108A – 16 Barrio Saturno	
		3.Calle 14B # 116-70 Bloque 14 Casa 29 Barrio Estancia II	
		4.Calle 16 F BIS # 104- 03 Barrio El Carmen	
		5.Carrera 104 #15A -38 Barrio Quintas de la Pradera 1 A	
		6.Carrera 117 A # 23 C-60 Barrio El Refugio	
		7.Carrera 135 B 17 F -45 Barrio Florencia	
		8.Calle 17 B # 106-46 Barrio Belén	
		9.Carrera 123 A # 17F-56 Barrio San Pablo	
		10.Carrera 69 # 19 A 11 Barrio Montevideo	

FICHA TÉCNICA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES SUMINISTRADAS POR EL INSTITUTO COLOMBIANO DEL BIENESTAR FAMILIAR:

Nombre Comercial: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT- LARGA VIDA, ENTERA NATURAL

ANEXO TÉCNICO –
ALCALDÍA LOCAL DE FONTIBÓN

Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006: "*Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país"*. Así como el Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos establecida de acuerdo con la "NTC 4433 de 2015. Microbiología".

El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).

El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.

Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.

- **Nota:** Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).

- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

- Para la fecha de vencimiento se debe tener en cuenta que esta debe contar con mínimo 90 días calendario, desde la fecha de envase y por lo menos sesenta (60) días calendario, a partir del momento de la entrega al beneficiario.

- **Requisitos Generales**

Descripción física: Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche de vaca cruda o termizada, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico.

- Aroma: Característico a leche
- Sabor: Característico a leche
- Color: Blanco
- Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes y de sueros lácteos adicionados.
- Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas.

- Ausencia de sustancias tóxicas.

- No se acepta leche recombinada o reconstituida.
- Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor.

- **Requisitos Específicos**

Características fisicoquímicas:		
FISICOQUÍMICAS	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**
Grasa % m/v	3.0	-
Extracto seco total % m/m	11.20	-
Extracto seco desengrasado % m/m	8.20	-
Peroxidasa	negativo	-
Fosfatasa	negativo	-
Densidad 15/15°C (g/ml)	1.0295	1.033
Acidez expresada como ácido láctico %m/v	0.13	0.17
Ph	6.50	6.85
índice °C	-0.540	-0.510
Crioscópico °H	-0.560	-0.530

Fuente: Decreto 616 de 2006.

- **Empaque y rotulado**

✓ **PRIMARIO**

- La Leche Entera Natural Larga Vida UAT-UHT debe ser envasada en condiciones asépticas, en recipientes no retornables, que garanticen la inocuidad microbiológica del producto y permitan su conservación a temperatura ambiente, sin alterar de manera esencial su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.

- Se aceptarán presentaciones comerciales del producto (por ejemplo, 900 ml, 1100 ml, entre otras), siempre que cumplan con los requerimientos nutricionales establecidos por el ICBF y conserven adecuadamente el producto durante su vida útil.

- De acuerdo con el tipo de empaque, el material utilizado deberá cumplir con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, que regulan los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales plásticos, elastoméricos y metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

- El envase deberá garantizar características técnicas que aseguren una adecuada barrera de protección frente a la luz y los gases, sin ser obligatorio un valor exacto de permeabilidad u opacidad, siempre que se garantice la estabilidad e inocuidad del producto bajo condiciones normales de almacenamiento.

- El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución 5109 de 2005, por la cual se establecen los parámetros para el etiquetado de productos terminados y materias primas, así como con la Resolución 333 de 2011 sobre rotulado nutricional, Resolución No. 2025013945 del 10 de abril de 2025 Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de etiquetas y el uso de adhesivos en alimentos y bebidas, la Resolución 2492 de 2022, que modifica artículos específicos de la resolución anterior 810 de 2021, que establece nuevos reglamentos técnicos el rotulado nutricional y frontal. o las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

- La fecha de vencimiento debe estar claramente visible y legible en el empaque primario.

✓ **SECUNDARIO**

- Cuando se requiera, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Este empaque será especificado por el ICBF de acuerdo con los requerimientos de cada caso.

- **Conservación y almacenamiento**

El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

- **Transporte**

El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen

- **Vida útil**

Vencimiento: Mínimo 90 días calendario, desde la fecha de envase y por lo menos sesenta (60) días calendario, a partir del momento de la entrega al beneficiario.

-

Presentación

Presentación comercial, de acuerdo con lo requerido por el servicio en que será utilizado el producto.

NOTA: Las propuestas deberán presentarse según la ficha técnica del producto anexa a este proceso. Anexo 1 Ficha Técnica.

- **Minuta nutricional**

GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTOS	FRECUENCIA	TAMAÑO MÍNIMO POR PORCIÓN cantidad (grs/ml)

Lácteos	Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT Larga vida, entera natural.	Entregar durante el mes **mínimo 3.000 unidades** ,distribuidos entre los 10 puntos de entrega ubicados en la localidad de Fontibón, durante el plazo del contrato. **Nota 1: Se harán entregas semanales, los días y horarios de las entregas se establecerán en el primer comité técnico.** **Nota 2: La cantidad de las entregas puede variar según el valor por unidad que se adjudique hasta agotar el presupuesto destinado y la cantidad de población a beneficiar, dado que es una población fluctuante**.	Bolsa UAT (UHT) por 1000 mililitros

- **Actividades de control y apoyo**

Con el fin de garantizar la prestación del servicio, se deberá contar con un (1) delegado de la empresa ejecutora, que será responsable de mantener un canal de comunicación directa con el apoyo a la supervisión designado por Fondo de Desarrollo Local de Fontibón FDLF. El suministro de lácteos debe incluir las siguientes condiciones logísticas y técnicas:

-Desplazamiento dentro del perímetro urbano de la localidad de Fontibón: el contratista deberá hacer la entrega física de los productos en los puntos relacionados en el acta que resulte del primer comité técnico realizado en sede de ejecución del contrato, de acuerdo con el cronograma que se acordará en ese mismo contexto.

-El producto deberá trasladarse en un medio de transporte que cumpla con los requerimientos técnicos, garantizando los beneficios nutritivos de los productos y la conservación óptima de los mismos.

-El contratista deberá entregar en los 10 puntos del ICBF los productos embalados en cajas o canastillas, para que, a su vez, el representante del ICBF de cada punto realice la distribución a las demás unidades de servicio.

El contratista deberá garantizar la entrega del informe de recorrido de cada mes al delegado del Fondo de Desarrollo Local de Fontibón, quien es el apoyo a la supervisión. El formato debe contar con las especificaciones técnicas para la entrega del informe, el cual será aportado durante el primer comité técnico de seguimiento, para su aprobación.

Con el fin de garantizar la calidad y cantidad del producto contratado, el apoyo a la supervisión del contrato con acompañamiento de representante de ICBF y veeduría (estas últimas según disponibilidad), realizará verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas determinadas en la ficha del ICBF, así como de la cantidad y medio de entrega.

Con el propósito de garantizar el aporte continuo a la minuta nutricional de los niños y niñas, beneficiarios, se deberá asegurar la entrega ininterrumpida de los productos lácteos, incluso durante periodos de vacaciones o recesos académicos. Para tal fin, el contratista, en articulación con el ICBF, deberá realizar la entrega anticipada del producto correspondiente al periodo de receso, asegurando que se entregue la cantidad proporcional de acuerdo con la duración del mismo. Estas entregas deberán contar con registro fotográfico y listados de soporte, y la metodología para su realización deberá ser aprobada en el primer comité técnico de seguimiento, garantizando que el producto quede debidamente entregado en los hogares.

Como parte de los soportes de entrega del producto lácteo, es necesario que el ejecutor en articulación con el ICBF y el apoyo a la supervisión entregue bases de datos depuradas con datos de población beneficiada, la cual debe contener mínimo las siguientes variables. Nombre completo, identificación, edad, punto de atención de ICBF, dirección, nombre de padre/y o acudiente, dirección de residencia y las demás que el comité técnico considere necesarias.

Adicionalmente, el ejecutor deberá presentar un informe mensual que contenga registro fotográfico de la entrega del producto en los puntos establecidos, como evidencia del cumplimiento del cronograma de distribución.

Igualmente, el apoyo a la supervisión del contrato realizará el acompañamiento a la ejecución mediante visitas en territorio y reuniones de seguimiento, con el fin de verificar el cumplimiento de los compromisos y el avance en la ejecución físico-financiera del contrato.

El producto entregado (LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT- LARGA VIDA, ENTERA NATURAL) deberá presentarse según la ficha técnica, anexa a este proceso.

NOTA 2: El cronograma se realizará durante el primer comité técnico de seguimiento y será avalado según calendario de prestación de servicio en las unidades de atención, en las diferentes modalidades del ICBF, teniendo en cuenta el resultado obtenido del presente proceso.

4.3.1 Estrategia

El producto antes mencionado atiende una estrategia en niños desde los 0 hasta los 5 años contemplada en la minuta patrón de ICBF que busca disminuir la desnutrición en menores de 5 años, por lo que se realiza la formulación de proyectos de inversión, con cargo a los presupuestos de los Fondos de Desarrollo Local – FDL para la vigencia 2025.

4.3.2 Método de entrega y ejecución

Este proyecto se desarrollará de acuerdo con el proceso establecido por el FDLF el cual consta de fases con el fin de garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas en el presente anexo técnico, las cuales se describen a continuación:

Fase 1. Entrega por parte del operador de la propuesta económica ajustada

Una vez adjudicado el contrato, el proveedor deberá enviar al Apoyo a la Supervisión, vía correo electrónico y en un término no mayor a dos (2) días, la propuesta económica ajustada, en la que se confirme el valor unitario definitivo del producto (litro de leche), incluyendo dentro de dicho valor todos los costos asociados, entre ellos el transporte y entrega en los diez (10) puntos definidos por el ICBF en la localidad de Fontibón.

Antes de realizar cada entrega, el Supervisor del contrato, o quien este designe, llevará a cabo la verificación técnica de los productos, con base en los soportes de entrega (planillas suscritas, registros fotográficos y demás documentos establecidos en el presente anexo técnico), con el fin de constatar que cumplen con todas las condiciones y especificaciones técnicas definidas.

Fase 2. Solicitud de muestra de los productos

El Fondo de Desarrollo Local de Fontibón solicitará al contratista una muestra física representativa del producto, con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones y especificaciones técnicas establecidas en el presente anexo.

La validación de la muestra permitirá constatar aspectos como: rotulado conforme a la normatividad vigente (incluyendo la exigida por el ICBF e INVIMA), lote de producción, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, tipo de envase y demás criterios que garanticen la inocuidad y calidad del producto destinado al consumo de niños y niñas de 0 a 5 años.

Fase 3. Aprobación de muestra de los productos

La verificación del cumplimiento de las características técnicas del producto, establecidas en el presente anexo, la realizará el Apoyo a la Supervisión del Fondo de Desarrollo Local de Fontibón, luego de ser allegadas por parte del contratista en un tiempo no mayor a 3 días, y así proceder a la aprobación de los productos.

Fase 4. Entrega elementos a los hogares y verificación documental de los productos

El contratista deberá realizar la entrega de los productos directamente en los diez (10) puntos de distribución definidos por el ICBF en la localidad de Fontibón, de acuerdo con el cronograma establecido en el Comité técnico y las cantidades autorizadas por la Supervisión.

Para efectos de control y trazabilidad, cada entrega deberá estar respaldada por:

- Planillas de entrega suscritas por los responsables designados en cada punto.
- Registro fotográfico de las entregas.
- Factura a nombre del Fondo de Desarrollo Local de Fontibón – FDLF.
- Certificado de recibido a satisfacción emitido por la Supervisión o el Apoyo a la Supervisión.
- Copia del acta de inicio y del contrato (para la primera entrega).

- Cualquier otro documento adicional requerido por la Supervisión.

Nota: Al tratarse de productos de consumo perecedero, estos no ingresan al Almacén del Fondo de Desarrollo Local de Fontibón. La entrega efectiva y los soportes documentales constituyen la base para el trámite de pago correspondiente.

Elaboró: July Katherine Cañón García - Profesional planeación jcg
Revisó: Carlos Alberto Corredor – Profesional de Planeación 219-18
Edward Yesid Roa - Profesional Especializado Despacho