FICHA DE CONDICIONES TÉCNICAS ESENCIALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y/O ENTREGA DEL BIEN (FCT)	Fecha	11/11/2025

1. DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Suministrar complementación alimentaria y nutricional para niños, niñas y adolescentes, en el marco de la Modalidad para la prevención de riesgos y el desarrollo de capacidades, para la Regional Vichada.

2. CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC, V.14.080)

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase
501927	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco.	19. Alimentos preparados y conservados	27. Platos combinados empaquetados
501930	50. Platos combinados empaquetados	19. Alimentos preparados y conservados	30. Bebidas y comidas infantiles
931316	93. Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	13. Ayuda y asistencia humanitaria	16. Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
901016	90. Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	10. Restaurantes y servicios de catering	16. Servicios de banquetes y catering
901017	90. Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	10. Restaurantes y servicios de catering	17. Servicios de Cafetería
901018	90. Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	10. Restaurantes y servicios de catering	18. Servicios de comida para llevar a domicilio

3. UNIDAD DE MEDIDA

La unidad de medida del servicio a prestar se expresará en unidades, las cuales se detallan a continuación según el tipo de complemento:

Tipo de complemento	Unidad de Medida
Refrigerio listo para consumo – RLC	Unidad RLC

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

4. DESCRIPCIÓN GENERAL

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF, en cumplimiento de su misión de garantizar los derechos de las niñas, niños, adolescentes y sus familias, desarrolla estrategias orientadas a la protección integral, la inclusión y el bienestar. Entre ellas se destaca la modalidad de atención "**para la prevención de riesgos y el desarrollo de capacidades"**, la cual se establece a partir del reconocimiento de las niñas, los niños y adolescentes como sujetos titulares de derechos, con especial protección y derechos prevalentes. Asimismo, reconoce su capacidad de agencia y habilidades para el cambio social y la transformación de sus realidades.

Además, impulsa el desarrollo integral de las niñas, niños y adolescentes enfocándose en la promoción de sus derechos, así como en la exploración, el descubrimiento y potenciación de sus habilidades, vocaciones, talentos y competencias sociales, emocionales y cívicas que apoyen a la construcción de sus planes y sentidos de vida y la construcción de paz. Además, busca fomentar hábitos de cuidado que abarquen tanto la salud física como la salud mental.

Dicha modalidad comprende diversas formas de atención diseñadas para generar experiencias significativas y prevenir vulneraciones, que fortalece los vínculos familiares y comunitarios como base de entornos protectores. Las formas de atención son (i) Casas Atrapasueños; (ii) Atrapasueños Espacios Comunitarios y (iii) Experiencias Comunitarias Atrapasueños.

Para garantizar la atención de niños, niñas y adolescentes en el marco de la Modalidad para la Prevención de Riesgos y el Desarrollo de Capacidades (antes denominada "Atrapasueños"), el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) ha suplido la entrega de las raciones alimentarias a través del Contrato No. 01017122025.

Este contrato, suscrito por la Dirección General, tiene por objeto: "Prestar el servicio de apoyo logístico necesario para la organización y realización de eventos institucionales de sensibilización, divulgación e implementación de las diferentes estrategias del ICBF."

No obstante, y en el contexto de la ejecución del presupuesto, se ha verificado que la asignación financiera establecida para la Macrorregión 5, a la cual pertenece este departamento, se encuentra agotada. En consecuencia, no es procedente realizar una adición presupuestal al contrato en mención, debido a que el 24 de septiembre de 2025 se realizó la modificación No. 1 adicionando el presupuesto en MIL MILLONES DE PESOS ($1.000.000.000) y de esta forma se agota el 50% posible de adicionar sobre el valor inicial del contrato (Macrorregión 5) que corresponde a DOS MIL SIETE MILLONES SEISCIENTOS QUINCE MIL NOVECIENTOS SESENTA Y UN PESOS $2.007.615.961.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

En virtud de lo anterior, y dada la restricción presupuestal que imposibilita la adición del contrato vigente, se hace necesario que la entidad suscriba un nuevo proceso de selección. Dicho proceso tendrá como finalidad garantizar el suministro de la complementación alimentaria y nutricional para la Regional Vichada durante los meses de noviembre y diciembre de 2025.

5. NORMATIVIDAD APLICABLE (específica para el servicio y/o bien)

A continuación, se relacionan las normas que se encuentran asociadas con el objeto a contratar:

Norma	Expedido por	Objeto
Art. 7, 44 y 45 Constitución Política de 1991	Asamblea Nacional Constituyente de 1991	Protección de diversidad cultural y derechos de los niños y adolescentes.
Art. 65 Constitución Política de 1991	Asamblea Nacional Constituyente de 1991	Protección especial a la producción de alimentos y seguridad alimentaria.
Decreto 936 de 2013	Departamento Administrativo para la Prosperidad Social	Reorganización del Sistema Nacional de Bienestar Familiar.
Ley 1098 de 2006 (Código de Infancia y Adolescencia)	Congreso de la República de Colombia	Código de Infancia y Adolescencia.
Ley 1878 de 2018	Congreso de la República de Colombia	Modifica el Código de Infancia y Adolescencia.
Ley 1885 de 2018	Congreso de la República de Colombia	Modificaciones sobre adopción y protección de adolescentes.
Ley 2328 de 2023	Congreso de la República de Colombia	Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Infancia.
Resolución 4586 de 2018 (ICBF)	ICBF	Aprueba Guías alimentarias y nutricionales del ICBF.
Decreto 547 de 1996	Ministerio de Salud	Reglamento del registro sanitario.
Resolución 3803 de 2016	Ministerio de Salud	Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN).
Resolución 810 de 2022	Ministerio de Salud y Protección Social	Reglamento técnico de etiquetado nutricional.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de Salud y Protección Social	Reglamento técnico de rotulado y etiquetado nutricional.
Decreto 1500 de 2007	Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural	Sistema oficial de inspección de la carne.
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de Salud y Protección Social	Reglamento técnico sobre inocuidad.
Ley 2046 de 2020	Congreso de la República	Mecanismos para promover participación de pequeños productores.

Norma	Expedido por	Objeto
Decreto 248 de 2021	Presidencia de la República	Compra pública de alimentos – adición al Decreto 2270 de 2012.
Decreto 2016 de 2023	Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural	Modifica Decreto 1500 de 2007 y Decreto 2270 de 2012 (Sistema de Carne).
Resolución 779 de 2006	Ministerio de Salud y Protección Social	Reglamento técnico sobre panela.
Resolución 5109 de 2005	Ministerio de Salud y Protección Social	Reglamento técnico sobre requisitos de alimentos envasados.
Decreto 616 de 2006	Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural	Reglamento técnico sobre requisitos de la leche.
Decreto 1673 de 2010	Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural	Modificación al artículo 50 del Decreto 616 de 2006.
Resolución 719 de 2022	Ministerio de Salud y Protección Social	Clasificación de aditivos alimentarios.
Decreto 1575 de 2007	Ministerio de la Protección Social	Sistema para la vigilancia de agua para consumo humano.
Decreto 333 de 2011	Ministerio de la Protección Social	Sistema para la vigilancia de agua potable y consumo humano.
Resolución 002055 de 2004	Ministerio de Transporte	Requisitos técnicos vehículos
Decreto 1079 de 2015	Ministerio de Transporte	Decreto Único Reglamentario del sector transporte.
Resolución 5109 de 2005	Ministerio de Salud y Protección Social	Requisitos técnicos de alimentos envasados.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS INSUMOS, BIENES, PRODUCTOS, OBRAS O SERVICIOS A ENTREGAR

6.1 Tipos de Complementos para cada programa y modalidad de atención

A continuación, se relaciona el tipo de alimentación que se suministrará en cada una de las atenciones y el aporte mínimo de energía y nutrientes por ración:

ESTRATEGIA	PROGRAMA	TIPO DE RACIÓN O COMPLEMENTO
Modalidad para la prevención de riesgos y el desarrollo de capacidades	Atrapasueños casas	Refrigerio listo para consumo – RLC

6.2 Aspectos alimentarios y nutricionales - Minutas patrón

- **Minuta patrón Ración lista para el consumo RLC**

Se adjunta el **anexo 1:** Minuta Patrón Ración lista para consumo por cada grupo etario.

6.2.1 Concertación de los menús

La regional donde se entregarán los complementos cuenta con la minuta patrón, la cual ha sido concertada con la comunidad beneficiaria, garantizando en todo caso:

1. El cumplimiento de los requerimientos de energía y nutrientes definidos para cada tipo de ración.
2. La observancia de las cantidades (gramajes) establecidas.
3. La variabilidad de los alimentos por grupo.
4. El respeto a las costumbres gastronómicas propias de la región.
5. Alimentos en cosecha
6. Propender por el no uso de alimentos comestibles y bebibles ultra procesados con sellos de advertencia.

Para la construcción de menús se tiene en cuenta el memorando 02519000000085253 del 14 de julio de 2025, por medio del cual se emiten "***Orientaciones implementación de las minutas patrón con enfoque es soberanía alimentaria para los servicios y modalidades del ICBF***". En todo caso, si de manera excepcional se utilizan alimentos con sellos, estos deben cumplir con lo dispuesto en la resolución 810 de 2022 y 2492 de 2022.

- El proveedor deberá presentar como mínimo 3 opciones adicionales para uso en caso de que se deba reemplazar el producto por algún aspecto, como medida de contingencia, la cual deberá ser aprobada por la Dirección de Adolescencia y Juventud a más tardar en 3 días hábiles siguientes a la presentación de la propuesta por parte del proveedor

- Los alimentos que lo requieran según su naturaleza deberán contar con registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria y cumplir con los requisitos de que trata la resolución 5109 de 2005.

Los cambios de alimentos deberán ser aprobados por parte del apoyo a la supervisión, siempre que el alimento sustituto corresponda a alguno de los incluidos en el respectivo grupo de la minuta patrón.

Finalmente, los menús aprobados deberán ser **publicados y socializados** en cada uno de los espacios en los que se desarrollen las actividades de las estrategias, de manera visible para las niñas, niños, adolescentes y sus familias.

PÚBLICA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

6.3 Frecuencia, sitios de entrega y cantidades a entregar de cada tipo de ración

Será responsabilidad del ICBF suministrar al inicio de la ejecución del contrato, los sitios, las cantidades, fechas, horarios y los tipos de raciones a entregar, al proveedor del servicio. Así mismo, actualizar dichas condiciones, según la necesidad e informar mínimo 3 días hábiles antes de la entrega al proveedor de los alimentos.

A continuación, se relacionan las focalizaciones para la entrega de las raciones para la regional Vichada:

REGIONAL	MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	MES	Grupo etario de 6 años a 8 años 11 meses y 29 días	Grupo etario de 9 años a 13 años 11 meses y 29 días	Grupo etario de 14 años y mayores
VICHADA	PUERTO CARREÑO	CALLE 22 No. 16-21, HOGAR INFANTIL MIS TRAVESURAS	NOVIEMBRE	460	452	1000
VICHADA	PUERTO CARREÑO	CALLE 22 No. 16-21, HOGAR INFANTIL MIS TRAVESURAS	DICIEMBRE	115	113	250

Nota: Las cantidades relacionadas son estimadas y se ejecutarán como una bolsa de recursos, es decir, la entidad pagará las raciones reales y efectivamente entregadas a conformidad en los puntos de atención.

6.3.1 Solicitudes de Servicio:

El supervisor o quien este designe envía la solicitud de servicios vía correo electrónico al proveedor de servicio, con los requerimientos para cada entrega, detallando la descripción técnica de los bienes y servicios, las cantidades y el tiempo requerido, teniendo en cuenta los siguientes tiempos definidos:

- Para aquellos eventos donde se requiere alimentación, se enviará la solicitud de servicio, al menos dos (2) días calendario antes de la fecha de la entrega.

6.4 CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD

El proveedor del servicio deberá dar cumplimiento a toda la normatividad en materia sanitaria expedida por el Ministerio de salud y protección social en cada una de las etapas del proceso desde la producción, transporte hasta la entrega a los beneficiarios de cada programa.

6.4.1 Materias primas e insumos

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.
3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.
4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.
5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.
6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.
8. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.

Así mismo, el ICBF cuenta con las especificaciones técnicas de los alimentos que están autorizadas para entregar en los servicios y programas misionales, por lo tanto, todos los productos deben cumplir con lo allí descrito, disponible en: https://www.icbf.gov.co/misionales/promocion-y-prevencion/nutricion

6.4.2 Plan de saneamiento básico

Deberá contar de acuerdo con la resolución 2674 de 2013, con un plan de saneamiento básico que contenga: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Control de Plagas y Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua, en el que contemple todas las actividades, controles, responsables e insumos requeridos para asegurar la inocuidad de los alimentos en el sitio de preparación.

Debido al tipo de población a atender, se deberá emplear agua potable para cada una de las actividades.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

6.4.3 Personal manipulador de alimentos

Según la Resolución 2674 de 2013, un manipulador de alimentos es toda persona que participa directa o indirectamente en las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos, o que tiene contacto con los alimentos o superficies que puedan contaminarlo, en este contexto, se definen unas condiciones mínimas que se deberán garantizar:

Higiene personal: El personal manipulador deberá mantener una estricta higiene personal y adoptar buenas prácticas para evitar la contaminación de los alimentos.

Capacitación del personal: El personal que realizará la producción, transporte y entrega de los alimentos deberá contar con capacitación en el manejo de alimentos, de conformidad con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.

Certificación médica del personal: Con base en lo descrito en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo III Personal Manipulador de Alimentos. Artículo 11. Estado de salud. "El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año (...)".

Elementos de protección del personal: El personal en contacto con los alimentos deberá contar con bata, gorro, cofia y zapatos cerrados, de color claro y limpia. En las comunidades étnicas se podrán considerar algunos aspectos propios de su identidad cultural, siempre que se aseguren condiciones de inocuidad y que no se pongan en riesgo el bienestar de los beneficiarios y sus familias.

6.4.4 Transporte de alimentos

El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

El proveedor del servicio debe garantizar que los vehículos empleados para transporte de alimentos cuenten con superficies y dispositivos de cierre, sean fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y de fácil limpieza y desinfección. Adicionalmente las superficies deberán permitir una adecuada circulación de aire.

Los vehículos que transporten alimentos que requieran refrigeración deberán estar equipados con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura real del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte.

En todo caso, se deberá garantizar que el transporte se realice:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
2. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.
3. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
4. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
5. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
6. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
7. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.
8. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
9. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
10. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

1. PARÁGRAFO. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

6.4.4.1 Transporte y entrega de complementos alimentarios preparados en sitio diferente al del consumo:

- **Distribución por componentes**: Este contempla la preparación en el punto de producción de cada uno de los componentes que conforman el complemento alimentario y su distribución a los puntos de entrega en contenedores por preparación, según el número de raciones, los que ayudan a mantener la temperatura adecuada para su consumo.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

- La distribución en los puntos y el servido de las porciones correspondientes para cada niños, niñas o adolescente, se realizará por personal debidamente contratado y capacitado, adicionalmente, a cada punto el proveedor podrá optar por suministrar los elementos para el servido y consumo de las preparaciones, los cuales deberán cumplir que para el proceso de limpieza y desinfección serán regresados al centro de producción, al finalizar el servicio; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso y en materiales amigables con el medio ambiente.

- **Distribución de complemento alimentario ensamblado**: este contempla la preparación y porcionado en el punto de producción, de cada uno de los componentes, así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que conforman el complemento alimentario, garantizando el tamaño de la porción establecido en la minuta patrón por cada grupo etario.

  Posteriormente se realizará su transporte cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y la entrega por personal idóneo a cada punto de atención, en el punto de consumo de los alimentos; adicionalmente deberá ser enviados a cada punto los elementos para el consumo de las preparaciones (cubiertos) en caso de ser requeridos, los que deberán ser devueltos al punto de producción, al finalizar el servicio, para los procesos de limpieza y desinfección; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso y propender porque sean en materiales amigables con el medio ambiente.

Adicionalmente, se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante su transporte y distribución, utilizando (contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad.
- Los recipientes que contienen los alimentos deberán presentar las siguientes características: i) Fabricados en material sanitario, resistentes y que favorezcan el proceso de limpieza y desinfección. ii) De fácil manejo y desplazamiento. Iii) Identificarlos con un rótulo que contenga información sobre el menú, cantidad de raciones almacenadas en el equipo, y punto de destino de las raciones. Iv) Llevar control de los tiempos de espera de las raciones acopiadas en los recipientes, así como de las cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los referidos equipos. v) Realizar control de temperaturas de los alimentos almacenados en los recipientes contenedores. vi) Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada punto dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan la conservación de las características de calidad e inocuidad iniciales. Vii) Almacenar los recipientes contenedores con los alimentos en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Nota: <u>Las entregas de los alimentos se deben efectuar en las fechas y horarios establecidos evitando estancias de tiempo que afecten o pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.</u>

6.5 Envases y embalajes

1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012; 834 Y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.

2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.

4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.

5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

Tipo de complemento	Tipo de empaque o recipiente de entrega al beneficiario
Refrigerio listo para consumo – RLC	Empaque, envase o recipiente de servicio para consumo individual.

Los alimentos deberán ser entregados en los puntos, en canastillas plásticas, siempre que no vayan en recipientes isotérmicos. Las canastillas deben estar limpias y desinfectadas.

6.6 CONDICIONES DE ENTREGA EN LOS PUNTOS

Del proceso de recepción:

De la documentación - Acta de Entrega y Recibo a satisfacción

El Contratista y responsable del punto que recibe los complementos alimentarios, deberán diligenciar para cada entrega un documento denominado "acta de entrega y recibo", en el formato ANEXO 2. FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Así mismo, el contratista deberá contar con dos copias del acta de entrega, las cuales deberán ser completamente legibles y estar debidamente firmadas, y se destinarán en el siguiente orden:

- *Una para el Contratista, la cual servirá como soporte para la cuenta de cobro.*
- *Otra para el responsable del punto que recibió los productos.*

El Contratista entregará los productos terminados de acuerdo con lo solicitado en cantidad, modo y lugares estipulados por el ICBF.

De los Criterios de aceptación y rechazo durante la recepción de alimentos

Si durante la custodia del Contratista o al momento de la entrega al responsable del punto o, en caso de presentarse reclamación por parte del responsable del punto después de haber entregado el producto, este presenta desviaciones de calidad por causas atribuibles al mal almacenamiento, por manipulación inadecuada del producto o averías en el transporte, el Contratista será responsable de recoger el producto no apto para el consumo, realizar su disposición adecuada y llevar a cabo la gestión necesaria para la reposición de los productos. Los costos correspondientes a esta reposición serán asumidos por el Contratista.

A continuación, se relacionan algunos aspectos que pueden ocasionar el rechazo o no aceptación de los alimentos entregados y, en consecuencia, ameritan la respectiva reposición por parte del contratista:

EVENTO	SITUACIÓN EVIDENCIADA QUE PUEDE OCASIONAR RECHAZO
CONTAMINACIÓN FÍSICA DE BAJO RIESGO	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentra producto con elementos extraños (parte de empaques, cabellos, plásticos, papel, desprendimiento de pintura visible, entre otros).
CONTAMINACIÓN FÍSICA DE ALTO RIESGO	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentra producto con evidencia de cualquier elemento que afecta de manera directa la salud del consumidor (vidrio, tornillo, heces o producto roído, partes de insectos, entre otros)
CONTAMINACIÓN QUÍMICA	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentra producto con presencia de olores y/o sabores de productos químicos.
ABOMBAMIENTO NO CARACTERÍSTICO DE ALIMENTOS	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentra el alimento con evidente abombamiento a causa de la generación de gas interno debido a su descomposición.
MICROBIOLÓGICA	-Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentra producto con evidencia de posible contaminación microbiológica visible (presencia de un posible hongo) o alimentos líquidos con olor a fermentación.
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentra que la forma, color, tamaño y textura del alimento, no corresponde con sus características propias.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

EVENTO	SITUACIÓN EVIDENCIADA QUE PUEDE OCASIONAR RECHAZO
TEMPERATURAS EN LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentra que los alimentos de alto riesgo que requieren refrigeración presentan temperatura superior a 6°C.
FECHA DE VENCIMIENTO CADUCADA. **NOTA:** SOLO APLICA PARA PRODUCTOS QUE REQUIEREN FECHA DE VENCIMIENTO	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentran productos con fecha de vencimiento caducada.
ROTULADO ILEGIBLE - AUSENCIA DE ROTULADO **NOTA:** SOLO APLICA PARA PRODUCTOS QUE REQUIEREN ROTULADO	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentran productos que su información de lote, fecha de vencimiento y registro, permiso y/o notificación sanitaria son ilegibles; y/o se evidencia ausencia de información de acuerdo con lo que establecen las resoluciones 5109 de 2005 y 810 de 2021.
CONDICIONES DE LAS FRUTAS	-Evidencia de cualquier elemento de alto riesgo que afecte de manera directa la salud del consumidor (heces o producto roído, presencia de plagas, combustible, agroquímicos, etc.). -Frutas sobremaduras o en estado de descomposición -Frutas en estado inmaduro no aptas para el consumo.

Así mismo, en caso de presentarse casos de pérdida, hurto o expoliación, el contratista se encuentra obligado a informar en un plazo de máximo 24 horas a la ocurrencia del evento, anexando la denuncia correspondiente. El contratista deberá realizar el envío sin generar ningún costo adicional para el ICBF.

Devoluciones de producto durante la distribución

Cuando se den situaciones que puedan generar devolución de los productos desde los puntos de entrega, el contratista deberá informar al ICBF a través de correo electrónico la novedad presentada detallando la Regional, Municipio, Dirección del lugar, responsable y celular del punto de entrega correspondiente. El ICBF responderá por correo electrónico al contratista en un tiempo no mayor a dos (2) horas, dando las instrucciones respectivas con el fin de evitar que el producto sea devuelto. Las devoluciones pueden suceder entre otras por alguna de las siguientes situaciones:

- Cambio de dirección de punto de entrega.
- La persona que recibe el producto no corresponde con el responsable del punto de entrega registrado.
- El punto de entrega no se encuentra abierto.
- Bloqueo o afectación de vías y orden público.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

6.7 ENTREGA DE BOTELLONES DE AGUA

El contratista deberá entregar en el marco de las siguientes estrategias, botellones de agua, en las siguientes condiciones:

REGIONAL	MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	MES	Recarga Botellones de Agua (20 litros):
VICHADA	PUERTO CARREÑO	CALLE 22 No. 16-21, HOGAR INFANTIL MIS TRAVESURAS	NOVIEMBRE	20 recargas mensuales (cinco por semana)
VICHADA	PUERTO CARREÑO	CALLE 22 No. 16-21, HOGAR INFANTIL MIS TRAVESURAS	DICIEMBRE	5 recargas mensual (únicamente primera semana)

- **Recarga de botellones de agua:** Recarga de agua para los botellones de 20 litros a partir de la segunda entrega en el punto.

Actualmente los puntos (casas atrapasueños) cuentan con los botellones instalados, por tal razón el alcance del presente proceso se define únicamente para recargue.

ITEM	SERVICIO	NIVELES META	MEDIO DE VERIFICACION	DESCUENTOS POR META
1	**Oportunidad** Servicio de entrega de alimentos frescos y preparados en el punto de entrega solicitado, en las **fechas y puntos solicitados**	Garantizar la entrega de los alimentos en la oportunidad. solicitados así: Satisfactorio: entrega en la fecha y hora establecida	Confirmación de entrega por parte del responsable del evento	**Satisfactorio**: sin penalización **Malo**: penalización del 5% del valor total facturado en el mes, por cada día de no entrega en el punto y fecha establecido.
2	**Cantidad** Servicio de entrega de alimentos frescos y preparados en el punto de entrega solicitado.	Garantizar la entrega de los alimentos en la cantidad y oportunidad, solicitados así: Satisfactorio: igual al 100%. Bueno: mayor o igual al 95% y menor al 99%. Aceptable: mayor o igual al 90% y menor al 94%. Malo: menor al 90%	Confirmación de entrega por parte del responsable del evento	**Satisfactorio**: sin penalización **Bueno:** penalización del 2% del valor facturado del servicio en el punto el día de la entrega. **Aceptable:** penalización del 5% del valor facturado del servicio en el punto el día de la entrega. **Malo**: penalización del 10% del valor facturado del servicio en el punto el día de la entrega.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

ITEM	SERVICIO	NIVELES META	MEDIO DE VERIFICACION	DESCUENTOS POR META
3	**Calidad** Calidad y presentación de alimentos frescos y preparados entregados.	Mantener las condiciones de calidad, inocuidad y presentación óptima de los alimentos: Satisfactorio: Los alimentos cumplen con la calidad y presentación requerida. Malo: Los alimentos no cumplen con la calidad y presentación requerida.	Confirmación de entrega por parte del responsable del evento, inspección visual al momento de la entrega y pruebas de temperatura para alimentos calientes y fríos.	**Satisfactorio**: sin penalización **Malo:** penalización del 10% del valor facturado del servicio en el punto el día de la entrega.

6.8 ACUERDOS DE NIVELES DE SERVICIO

A continuación, se presentan los "Niveles de Servicio Mínimos Establecidos" que serán sujeto de validación:

7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

7.1 Obligaciones Generales del Contratista:

7.1.1 Cumplir con el objeto del contrato, así como con los requerimientos técnicos contenidos en el estudio previo, Anexo ficha de condiciones técnicas esenciales para la prestación del servicio y entrega del bien (FCT), pliego de condiciones, contrato y propuesta, con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del CONTRATISTA con el ICBF.

7.1.2 Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del Contrato le imparta el ICBF a través del supervisor, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones.

7.1.3 Asistir y participar en las reuniones, atender y cumplir las peticiones y consultas o informes, recomendaciones y sugerencias que le indique el supervisor y se relacionen con el objeto del contrato.

7.1.4 Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas general de seguridad social en salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510

PÚBLICA

de 2003, articulo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.

7.1.5 Defender en todas sus actuaciones los intereses del ICBF y obrar con lealtad y buena fe en todas las etapas contractuales.

7.1.6 Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, la cual es de propiedad del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. En consecuencia, se obliga a no divulgar por ningún medio dicha información o documentos a terceros, sin la previa autorización escrita del ICBF.

7.1.7 Conocer y acatar lo dispuesto en el Manual de Contratación y Supervisión del ICBF.

7.1.8 Informar oportunamente de cualquier petición, amenaza de quien actuando por fuera de la ley pretenda obligarlo a hacer u omitir algún acto u ocultar hechos que afecten los intereses del ICBF.

7.1.9 Constituir las Garantías para la aprobación del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, en los términos y condiciones pactados.

7.1.10 Mantener al INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas. El CONTRATISTA será el responsable por los actos u omisiones en que incurra en desarrollo de las actividades del contrato que se derive del proceso de selección, cuando con ellos cause perjuicio a la administración o terceros.

7.1.11 En el caso de subcontratar con terceros la ejecución de actividades relacionadas con el objeto contractual, el CONTRATISTA no se exonera de la responsabilidad de ejecución del contrato ni del cumplimiento de las obligaciones derivadas de este.

7.1.12 Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses más y presentarse al ICBF en el momento en que sea requerido por el mismo para la suscripción de la correspondiente Acta de Liquidación.

7.1.13 Adelantar oportunamente los trámites y cumplir los requisitos para la ejecución del contrato.

7.1.14 Radicar las facturas de cobro una vez prestado el servicio contratado, con los informes y comprobantes de pago de los aportes parafiscales, cumpliendo los requisitos establecidos en la forma de pago del contrato. PARÁGRAFO: Las consignaciones a que hace referencia esta obligación deben realizarse únicamente en la cuenta informada por escrito por el supervisor del contrato.

7.2 Obligaciones Específicas del Contratista:

7.2.1 Dar cumplimiento a lo establecido en el documento de especificaciones técnicas junto con sus anexos.

7.2.2 Realizar la entrega de las raciones según el tipo, a los NNA, garantizando la calidad, cantidad, frecuencia y pertinencia cultural de las raciones alimentarias, de conformidad

con el Manual Operativo de la modalidad, la minuta patrón y los ciclos de menús concertados.

7.2.3 Realizar la distribución de las raciones alimentarias según los cupos, localidades y municipios asignados, cumpliendo los cronogramas y horarios establecidos y asegurando en todo momento la gratuidad del servicio.

7.2.4 Responder a los requerimientos realizados por el ICBF dentro de los tiempos establecidos en la ficha de condiciones técnicas.

7.2.5 Contar con personal idóneo, suficiente para la prestación del servicio y mantener dicho personal capacitado en manipulación de alimentos, normatividad vigente y protocolos de atención. El contratista deberá informar a la respectiva regional la relación del personal con el que contratará para la ejecución del objeto contractual.

7.2.6 Dotar al personal con uniformes completos, elementos de protección personal e identificación requeridos para el desarrollo de sus actividades, conforme a las condiciones del servicio y la normatividad vigente.

7.2.7 Responder por los daños y perjuicios que se causaren a los beneficiarios de la modalidad de atención, en el caso de intoxicaciones por causa de alimentos o accidentes causados por hechos generados por la prestación del servicio a su cargo.

7.2.8 Solicitar autorización del supervisor cuando requiera realizar alguna modificación a la programación de entregas, ciclos de menús o cualquier otro aspecto que se derive durante la ejecución del contrato.

7.2.9 Garantizar el adecuado estado y funcionamiento de menaje, utensilios y elementos empleados en la prestación del servicio, disponiendo de suficiente menaje para la atención de los beneficiarios, incluyendo opciones desechables cuando corresponda.

7.2.10 Cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas sanitarias vigentes.

7.2.11 Cumplir con lo dispuesto en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura –BPM– y en el Plan de Saneamiento Básico –PSB– aprobados por la supervisión.

7.2.12 Garantizar el suministro de agua potable para todas las actividades del servicio, así como la limpieza, desinfección e higienización periódica de las áreas de preparación, almacenamiento y distribución de alimentos, utilizando los insumos de aseo requeridos.

7.2.13 Reportar de inmediato al supervisor cualquier enfermedad transmitida por alimentos o novedad que ponga en riesgo la calidad o continuidad del servicio y cumplir con el protocolo de ETAS.

7.2.14 Las condiciones comerciales que se deriven de la prestación de un servicio de los proveedores son de su responsabilidad y por ningún motivo podrá trasladarse dicha relación al ICBF, el contratista no podrá condicionar o amparar su responsabilidad frente al pago de proveedores, con el momento de realización del pago por parte del ICBF.

7.2.15 Informar oportunamente al supervisor los inconvenientes o problemas que se presenten en el desarrollo de las entregas, para que de manera conjunta se validen alternativas de solución de manera inmediata.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

7.2.16 Presentar mensualmente un informe al ICBF de acuerdo con el modelo definido por el mismo sobre la ejecución del contrato, detallando el cumplimiento de las obligaciones, entregas realizadas, pagadas y saldo del contrato a la fecha del informe. El cual se debe presentar dentro de los cinco (5) primeros días del mes siguiente, mediante correo electrónico enviado al supervisor del contrato.

7.2.17 Entregar al ICBF un informe al finalizar el plazo de ejecución del contrato, donde se presenten los resultados obtenidos. El informe deberá ser presentado, en medio impreso y magnético, de acuerdo con el modelo definido por el ICBF.

7.2.18 Entregar con la oportunidad regulada, los documentos soporte para el trámite de pagos, es decir a más tardar dentro de los 5 días calendario después de finalizada la entrega.

7.2.19 El contratista en cumplimiento de la Ley 2046 de 2020, deberá invertir al menos el 30% de los recursos ejecutados para la compra de alimentos, adquiriéndolos directamente a los pequeños productores agropecuarios locales, productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales, organizaciones de estos productores o a las industrias y emprendimientos agroalimentarios que procesen materias primas adquiridas directamente a estos productores locales. Estas compras deberán realizarse aplicando y cumpliendo con lo dispuesto en la guía "G5.ABS- Guía Orientadora para la Implementación de la Estrategia de Compras Locales" y deberán ser reportadas mensualmente al supervisor del contrato, haciendo uso de la última versión del formato "F1.G5.ABS - Formato seguimiento Compras Locales" o del medio que para tal efecto adopte el ICBF dentro del Sistema de Gestión de Calidad.

7.2.20 Pagar contra entrega el, o los productos adquiridos a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones. La forma de pago utilizada por el Contratista para realizar el pago de los productos a los pequeños productores y demás actores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones, se deberá realizar por transferencia bancaria a cuentas de ahorros, cuentas corrientes o transferencias a través de billeteras digitales, depósitos de bajo monto o transferencias a cuentas de ahorros de trámite simplificado (CATS). Para pagos en efectivo se requiere autorización previa del supervisor.

7.3 Obligaciones contractuales asociadas a los Ejes del Sistema Integrado de Gestión:

7.3.1 Obligaciones del eje de Gestión de Calidad

7.3.1.1 Asegurar que el personal requerido para la prestación del servicio cuente con el perfil de: Educación (formal: primaria, secundaria, pregrado, posgrado), formación (cursos específicos de la actividad a desarrollar como diplomados, seminarios, talleres entre otros) o experiencia para garantizar la óptima prestación del servicio.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

7.3.1.2 Socializar con el equipo de trabajo que realiza las actividades definidas en el contrato, la información básica del ICBF (Misión, Visión, Normatividad interna vigente, Objetivos Estratégicos, Políticas y Sistema Integrado de Gestión SIGE) así como dar a conocer los diferentes documentos (lineamientos técnicos, manuales operativos,

7.3.1.3 Entregar los resultados de la percepción del beneficiario frente a la prestación del servicio o bien adquirido.

7.3.1.4 Identificar y gestionar acciones de mejora que fortalezcan de manera adecuada la prestación de servicio.

7.3.2 Obligaciones del Eje de Seguridad de la Información

7.3.2.1 Suscribir un documento de compromiso de confidencialidad, el cual deberá ser entregado al supervisor del contrato una vez se firme el contrato.

7.3.2.2 Certificar el cumplimiento, seguimiento y revisión de los asuntos correspondientes a seguridad de la información enmarcado en la normativa interna vigente del ICBF, en virtud de la ejecución del objeto del contrato.

7.3.2.3 Informar al supervisor en el momento que ocurran incidentes de seguridad o se materialice un riesgo de seguridad de la información que afecte la disponibilidad, integridad y/o confidencialidad de la información del ICBF, en el marco de la ejecución del contrato.

7.3.2.4 Suscribir un documento de autorización de datos personales con el representante legal, el cual deberá ser entregado al supervisor una vez se firme el contrato.

7.3.3 Obligaciones del Eje de Seguridad y Salud en el Trabajo

7.3.3.1 Presentar la identidad Presentar la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, documentados, en el marco de la Seguridad y Salud en el Trabajo durante la ejecución del contrato o convenio.

7.3.3.2 Realizar la inducción al equipo de trabajo que se empleará durante la ejecución del contrato o convenio en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

7.3.3.3 Suministrar a los colaboradores vinculados para la ejecución del contrato o convenio los elementos de protección personal requerido para la realización de sus actividades.

7.3.3.4 Presentar el concepto médico ocupacional favorable de los colaboradores vinculados para la ejecución del contrato o convenio.

7.3.3.5 Informar al ICBF los Accidentes de Trabajo y enfermedad Laboral – ATEL del personal a cargo del contratista, reportados a la ARL y EPS, durante el plazo de ejecución del contrato o convenio.

7.3.3.6 Realizar trabajos en alturas en cumplimiento de lo establecido en la normatividad vigente.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

7.3.4 Obligaciones del Eje Gestión Ambiental

7.3.4.1 Adoptar las medidas necesarias para el ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel, y manejo de residuos que se generen durante la ejecución del contrato, de acuerdo con la política ambiental de la Entidad.
7.3.4.2 Utilizar productos, empaques y materiales amigables con el medio ambiente.
7.3.4.3 Presentar los permisos y/o autorizaciones ambientales vigentes requeridas para prestación del servicio, así como las evidencias del cumplimiento de los requerimientos establecidos en dichos documentos.
7.3.4.4 Adoptar las medidas necesarias para el manejo adecuado y la disposición final de los residuos especiales y/o peligrosos que se generen durante la ejecución del contrato.

8. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El domicilio contractual será en los puntos relacionados del Departamento de Vichada, El listado de las Unidades de Servicio y su ubicación se encuentra relaciona en el numeral 6 de la FCT.

9. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será a partir del acta de inicio y no superará el 31 de diciembre de 2025, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

10. FORMA DE PAGO DEL VALOR DEL CONTRATO

El valor del contrato a suscribir será por el valor resultante de la adjudicación, incluidos todos los costos directos e indirectos asociados al suministro de los bienes y/o prestación del servicio, el IVA, demás impuestos de ley.

Se pagará al contratista así:

Se efectuarán dos pagos: **el primer pago,** con corte mensual, por las raciones reales y efectivamente entregadas en el mes de noviembre de 2025, y el **segundo pago**, por las raciones reales y efectivamente entregadas de la prestación del servicio en el mes de diciembre de 2025.

Cada pago deberá contar con la siguiente documentación:

Documentos técnicos:

Documentos	Pago al que aplica
Ciclos de menús, guías de preparaciones y lista de intercambios	Primer pago
Plan de Saneamiento Básico en coherencia con la particularidad del contexto	Primer pago
Formatos debidamente diligenciados y firmado del Registro de entrega de las Raciones, sin tachones ni enmendaduras	Primer y segundo pago
Informe de avance de cada una de las obligaciones específicas del contrato	Primer y segundo pago

Todos los pagos se realizarán previa presentación de la factura correspondiente, la certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor y la certificación del revisor fiscal o representante legal, según corresponda, sobre el cumplimiento en el pago de los aportes parafiscales y de seguridad social de sus empleados de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Los pagos pago se realizarán dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes a la radicación de la factura y la certificación de cumplimiento, previa aprobación del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja).

Si la(s) factura(s) no ha(n) sido correctamente elaborada(s), o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para este solo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidas, o desde que se haya aportado el último de los documentos solicitados. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista y no tendrá por ello, derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

En caso de que el proveedor se encuentra obligado a facturar electrónicamente deberá aportar factura electrónica de acuerdo con lo establecido por la DIAN, el cual será un requisito para el pago del respectivo contrato. Todas las facturas electrónicas para su reconocimiento tributario deberán ser validadas previo a su expedición, por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) o por un proveedor autorizado por esta. La factura electrónica solo se entenderá expedida cuando sea validada por el proveedor autorizado.

En el evento en que el contratista radique la documentación dentro de los 15 últimos días calendario del mes de diciembre del 2025, es decir, por fuera del cronograma de pagos para cierre de la vigencia fiscal, la obligación quedará sujeta a la asignación de recursos por parte de la entidad estatal, constituyéndose dicha obligación como cuenta por pagar y generando que el desembolso se realice dentro del primer trimestre del año 2026.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Todos los pagos se realizarán conforme al PAC del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

11. TIPIFICACIÓN, VALORACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

Con el fin de conocer los riesgos que afectarían el contrato que se pretende adelantar, tanto en aspectos favorables como adversos; y con el fin de contribuir a asegurar los fines que el estado persigue con la contratación, el ICBF ha preparado el Anexo No. **3 Matriz de identificación, valoración y asignación de riesgos**, el cual permite dilucidar aspectos que deben ser considerados en la adecuada estructuración de ofertas y planes de contingencia y continuidad del proyecto.

De este modo, corresponderá al contratista seleccionado la asunción del riesgo previsible propio de este tipo de contratación, asumiendo su costo, siempre que el mismo no se encuentre expresamente a cargo del ICBF en el anexo **No. 3**

Los riesgos que podrían afectar el normal desarrollo de las actividades previstas en esta contratación se analizan en el anexo **No. 3**, elaborado de acuerdo con la metodología propuesta por Colombia Compra Eficiente (CCE) detallada en el "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación".[1]

12. ANEXOS

ANEXO 1. MINUTA PATRON RLC POR GRUPO ETARIO
ANEXO 2. FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN
ANEXO 3. MATRIZ DE RIESGO

13. ACEPTACIÓN CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Señor proveedor o contratista potencial: Al remitir cotización y/o propuesta, usted está aceptando que la misma cumple con la totalidad de los requerimientos incluidos en el presente documento y que incluye la totalidad de costos y gastos, directos e indirectos, así como los impuestos, asociados a la ejecución del contrato. Así mismo, que, en caso de resultar adjudicatario del proceso de selección correspondiente, podrá prestar el servicio y/o entregar el bien, con las condiciones técnicas descritas en el presente documento.

14. APROBACIONES ICBF

Aprobaciones	Nombre y cargo	Firma
Revisó y Aprobó:	**DIANA CAROLINA CULMA RODRÍGUEZ** Coordinadora del Grupo de Gestión Misional	Diana C. Culma R.
Elaboró:	**LUISA FERNANDA VALENCIA HOYOS** Abogada Contratista del Grupo de Gestión de Apoyo	

[1] Agencia Nacional para la Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente (CCE) (26 de septiembre de 2013), *Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (M-ICR-01)* [documento en PDF], recuperado el 11 de octubre de 2022 de https://www.colombiacompra.gov.co/.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012