Propuesta Técnica de Kit Alimentario Único para 45 Días para Personas Adultas Mayores Beneficiarias del Programa Abuelo Próspero

1. Introducción

El presente documento tiene como objetivo presentar la propuesta técnica para un kit alimentario único para 45 días, dirigido a personas adultas mayores (≥60 años) en situación de vulnerabilidad, beneficiarias del Programa Adulto Mayor "Abuelo Próspero", bajo la coordinación de la Secretaría de Integración Social de la Alcaldía de Sogamoso.

La formulación técnica del kit se sustenta en bases científicas y regulatorias sólidas, adhiriéndose estrictamente a las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), adoptadas mediante la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social, y a las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAs) para la población colombiana del ICBF. Adicionalmente, incorpora criterios esenciales de nutrición clínica y geriátrica aplicables a la población adulta mayor. Este enfoque garantiza un diseño integral y especializado, capaz de responder tanto a las necesidades fisiológicas del envejecimiento como a las condiciones de salud prevalentes observadas en este grupo etario.

El kit alimentario se plantea como una estrategia de apoyo nutricional complementaria, orientada a fortalecer el acceso a una alimentación adecuada y equilibrada, especialmente en contextos de vulnerabilidad económica y social. Su diseño busca contribuir al mantenimiento del estado nutricional y funcionalidad de la población adulta mayor, asegurando el suministro de alimentos con alta calidad proteica, adecuada densidad nutricional y control de sodio y grasas saturadas.

2. **Consideración contextual**

El diseño del kit alimentario único para 45 días responde a la necesidad de brindar un apoyo alimentario complementario que contribuya al mantenimiento y mejoramiento del estado nutricional de las personas adultas mayores beneficiarias del Programa "Abuelo Próspero".

La formulación técnica de este kit se fundamenta en los resultados de la caracterización nutricional consolidada realizada bajo el acompañamiento profesional de nutrición.

El análisis consolidado de los hallazgos obtenidos de las valoraciones nutricionales realizadas a los adultos mayores beneficiarios del Programa "Abuelo Próspero" a lo largo de los distintos Periodos de Evaluación (muestra consolidada N=115) tuvo objetivo es establecer un perfil epidemiológico y nutricional robusto que sustente la pertinencia del Kit Alimentario Único y las estrategias de intervención propuestas.

Composición General de la Muestra

La muestra consolidada refleja un predominio de participación femenina, con un 84 % de mujeres y un 16 % de hombres. Esta composición es relevante para priorizar la atención en patologías de alta incidencia en mujeres adultas mayores, como las enfermedades osteoarticulares y las alteraciones tiroideas.

Antecedentes Médicos Prevalentes

El perfil clínico de la población evaluada se caracteriza por una alta prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles y condiciones endocrinas, lo que confirma un riesgo metabólico significativo:

- Hipertensión Arterial (HTA): Es la condición más frecuente, afectando a aproximadamente el 32 % de los adultos mayores.
- Hipotiroidismo: Presenta una alta prevalencia, cercana al 28 %.
- Dislipidemia: Se identificó en el 16 % de los participantes.
- Diabetes *Mellitus* Tipo 2 (DM2): Afecta al 7 % de la población, siendo a menudo concurrente con HTA.
- Multimorbilidad: El 18 % de los adultos mayores presenta tres o más patologías coexistentes, lo que refuerza la necesidad de un enfoque nutricional altamente especializado para evitar el deterioro funcional y las complicaciones.

Evaluación Antropométrica (IMC Consolidado)

El análisis del Índice de Masa Corporal (IMC) a lo largo de los periodos evidencia una clara tendencia a la malnutrición por exceso, que constituye el hallazgo prioritario para la intervención:

- Exceso de Peso (Sobrepeso y Obesidad): Afecta al 62 % de la población consolidada.
- Sobrepeso: 33 % de los participantes.
- Obesidad (Grado I, II o más): 29 % de los participantes.
- Normopeso: Se observa en el 34 % de la población.
- Bajo Peso: Solo el 4 % se encuentra en esta clasificación, que requiere seguimiento individualizado.

Este patrón de exceso de peso es el factor de riesgo más importante que justifica el diseño del kit alimentario con un aporte calórico moderado y un refuerzo proteico específico.

Evaluación Dietética y Hábitos

Se identificaron hábitos que comprometen la salud metabólica y la adecuada ingesta nutricional, orientando las prioridades de educación alimentaria:

- Bajo Consumo de Agua: El 69 % de los adultos mayores consume menos de cinco vasos de agua diarios, lo que implica un riesgo de deshidratación y agrava el estreñimiento y otras condiciones metabólicas.
- Picoteo entre comidas: El 46 % realiza ingestas frecuentes entre comidas principales, práctica que puede estar relacionada con la alta prevalencia de sobrepeso y obesidad.
- Apetito disminuido: El 21 % manifiesta una reducción en el apetito, un factor de riesgo para el déficit de micronutrientes y proteínas.

Evaluación Clínica

El estado de salud oral y digestiva representa una barrera significativa para la ingesta adecuada de alimentos:

- Alteraciones en el Estado Bucal: Una cifra consistente del 81 % presenta algún grado de alteración (pérdida dental, prótesis desajustadas, etc.).
- Dificultad para Masticar: El 40 % reporta dificultad, lo que limita la ingesta de alimentos ricos en fibra y proteína de textura firme (carnes, frutas y verduras crudas).
- Estreñimiento: El 23 % reporta esta condición, asociada a la baja ingesta de fibra y líquidos.

Evaluación Funcional

A pesar de la alta carga de enfermedad crónica y malnutrición por exceso, la población exhibe un nivel funcional favorable: la totalidad (cercano al 100 %) se mantiene independiente para las actividades de alimentación y presenta una alta autonomía para la movilización. Este factor es protector y favorece la adherencia a las recomendaciones de actividad física.

Conclusiones y Prioridades de Intervención

El análisis consolidado confirma que la prioridad de la intervención nutricional debe centrarse en la Malnutrición por Exceso (62 %) y el manejo dietético de las comorbilidades metabólicas prevalentes (HTA, Hipotiroidismo, Dislipidemia). El diseño del kit alimentario único, con su enfoque de calorías moderadas y proteína reforzada y la inclusión de alimentos de fácil masticación y digestión, está plenamente justificado y es coherente con las necesidades fisiológicas y las barreras clínicas (salud bucal) identificadas en el perfil de riesgo consolidado del programa.

Se reitera la necesidad de acompañar la entrega del kit con estrategias educativas enfocadas en la hidratación adecuada, la salud oral y el fomento de la actividad física adaptada, para lograr un impacto real en el estado funcional y el riesgo cardiometabólico a largo plazo.

Si bien el análisis consolidado identificó un bajo porcentaje de población con bajo peso (4 %), la logística operativa del programa y la necesidad de priorizar la intervención para la mayoría (el 62 % con malnutrición por exceso) impiden el diseño de un kit diferencial. Por lo tanto, el Kit Alimentario Único se establece como la solución pertinente para el perfil de riesgo dominante, y los casos de bajo peso serán abordados mediante seguimiento nutricional individualizado y remisión a servicios de salud para manejo clínico, tal como se establece en los protocolos del programa.

3. **Calculo del aporte del kit y porcentaje de adecuación**

El kit se encuentra diseñado para cubrir aproximadamente el 70 % del requerimiento calórico total diario estimado en 2000 kcal, con un aporte promedio de 1387 kilocalorías diarias. Con un contenido energético total de 62.421 kcal, esta entrega cubre 45 días de apoyo alimentario continuo, promoviendo un equilibrio entre suficiencia, moderación y calidad nutricional. El diseño del kit prioriza la adecuada cobertura de energía, proteínas y micronutrientes esenciales, favoreciendo el estado nutricional adecuado y funcionalidad de las personas adultas mayores beneficiarias del programa.

Bajo este panorama, el kit alimentario propuesto prioriza:

- Un aporte energético moderado, evitando excesos calóricos que agraven las condiciones metabólicas.
- Un contenido proteico reforzado, que contribuya a la preservación de la masa muscular y funcionalidad.
- Una selección de alimentos de fácil masticación y digestión, ajustada a las condiciones orales observadas.
- Un adecuado suministro de micronutrientes esenciales (calcio, hierro, zinc y vitaminas del complejo B), claves para la salud ósea, cardiovascular y neuromuscular.

Este enfoque garantiza la pertinencia nutricional y sanitaria del kit, en coherencia con los resultados obtenidos en campo y con las recomendaciones establecidas por las RIEN (Resolución 3803 de 2016) y las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAs) del ICBF para la población colombiana.

Composición nutricional del kit alimentario único trimestral

Alimento	Cantidad	Unidad	Calorías	Proteína g	Grasa g	Carbohidratos g
Huevos AA	4500	90 unidades	7335	576	517,5	31,5
Frijol cargamanto, radical o bola roja	1000	Gramos	3130	228	15	544
Lenteja	1000	Gramos	3150	235	6	565
Garbanzo	1000	Gramos	3390	196	55	557
Arveja	1000	Gramos	3080	239	8	540
Leche en polvo	1800	Gramos	7326	453,6	450	687,6
Harina de maíz	1000	Gramos	3220	91	37	719
Avena en hojuelas	1000	Gramos	3480	110	60	683
Arroz	4000	Gramos	14360	312	16	3152
Pasta	1000	Gramos	3500	107	4	736
Aceite de girasol	1000	Mililitros	8840	0	1000	0
Ajonjolí	250	Gramos	1620	51	130,5	57,5
Totales del kit 45 días	—	—	62431	2599	2299	8273

Aporte nutricional promedio diario

Nutriente	Aporte del kit (promedio diario)	Recomendación diaria (RIEN, 70% del requerimiento total)	% de adecuación
Kilocalorías	1387 kcal	1400 kcal	99 %
Proteína	58 g	52 g	111 %
Grasas	51 g	46 g	111 %
Carbohidratos	134 g	192 g	96 %

4. Análisis técnico nutricional

El kit alimentario único para 45 días aporta un promedio de 1387 kcal diarias, equivalente al 70 % del requerimiento energético total establecido para una persona adulta mayor con un consumo estimado de 2000 kcal/día. Este valor resulta adecuado para, mantener un enfoque moderado en energía y reforzado en proteína, de acuerdo con los hallazgos de la caracterización nutricional, que evidenció una alta prevalencia de sobrepeso y obesidad (60 % en conjunto), además de comorbilidades metabólicas como hipertensión (32 %) y dislipidemia (16 %).

El aporte proteico promedio de 58 g/día cubre el 111 % de la recomendación correspondiente al 70 % del requerimiento calórico diario, contribuyendo al mantenimiento y recuperación de la masa muscular, así como a la prevención de la **sarcopenia**, una de las principales causas de pérdida de funcionalidad en la vejez y condición frecuente en la población adulta mayor.

Las grasas aportadas (51 g/día, 111 % de adecuación) provienen principalmente de fuentes insaturadas, como el aceite de girasol y el ajonjolí, favoreciendo un perfil lipídico cardiosaludable y adecuado soporte energético.

En cuanto a los carbohidratos (184 g/día, 96 % de adecuación), su aporte equilibrado garantiza una adecuada disponibilidad de energía, evitando tanto el déficit como los excesos calóricos que podrían afectar el control metabólico, especialmente en personas con hipertensión, dislipidemia o diabetes mellitus tipo 2.

5. Justificación técnica nutricional de los alimentos incluidos en el kit

La composición del kit nutricional fue definida con base en el perfil epidemiológico y nutricional de la población beneficiaria, caracterizada por una elevada prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles, entre ellas hipertensión arterial, diabetes mellitus tipo 2, dislipidemia, obesidad y alteraciones gastrointestinales como estreñimiento y gastritis. Asimismo, se consideró la evidencia gerontológica que resalta la importancia de garantizar una ingesta adecuada de proteína de alta calidad, fibra dietaria, micronutrientes esenciales y grasas saludables para preservar masa muscular, optimizar el control metabólico y proteger la salud ósea, todos ellos componentes críticos en el envejecimiento.

El diseño del kit responde a criterios de pertinencia nutricional, digestibilidad, aceptabilidad, disponibilidad y estabilidad de los alimentos seleccionados. A continuación, se presenta la justificación técnica por alimento:

1. Huevos AA: Incluidos por su aporte de proteína de alto valor biológico, esencial para preservar masa muscular y prevenir sarcopenia, condición frecuente en adultos mayores. Su contenido de colina, vitamina D, B12 y antioxidantes respalda funciones neuromusculares y cognitivas. Presentan excelente biodisponibilidad y tolerancia digestiva, incluso en personas con disminución del apetito o masticación limitada.

2. Fríjol (cargamanto, radical o bola roja): Leguminosa de alta densidad nutricional, rica en proteína vegetal, fibra soluble, hierro y polifenoles. Apoya el control glicémico y lipídico, reduce el riesgo de estreñimiento y favorece la salud gastrointestinal. Es particularmente pertinente para usuarios con dislipidemia o tránsito intestinal lento.

3. Lenteja: Fuente de proteína vegetal, fibra y folatos, con una estructura que permite cocción rápida y alta tolerancia digestiva. Su composición facilita el control metabólico y reduce la carga glicémica de las comidas. Es especialmente útil para adultos mayores con gastritis o sensibilidad a otras legumbres más densas.

4. Garbanzo: Aporta proteína, almidón resistente y fibra soluble, contribuyendo a la reducción del colesterol LDL, mejor control de glucosa y mayor saciedad. Es un alimento estratégico para personas con diabetes, sobrepeso u obesidad, gracias a su capacidad para modular el índice glicémico y mejorar la eficiencia metabólica.

5. Arveja: Leguminosa de fácil digestión, aporta fibra, vitaminas del grupo B y compuestos antioxidantes. Favorece la regularidad intestinal y complementa el perfil proteico y de micronutrientes del kit. Presenta alta aceptabilidad y versatilidad culinaria.

6. Leche en polvo: Incluida como fuente concentrada de proteína completa, calcio, fósforo y vitamina D, nutrientes críticos para la prevención de osteopenia y osteoporosis. Su estabilidad, inocuidad y prolongado tiempo de vida útil permiten garantizar un aporte seguro y continuo, aun cuando existan limitaciones de refrigeración.

7. Harina de maíz: Proporciona carbohidratos complejos de liberación gradual, de excelente tolerancia gástrica. Constituye un alimento culturalmente aceptado y fácilmente preparable, adecuado para personas con gastritis o baja tolerancia a alimentos irritantes. Aporta energía estable sin elevar de manera abrupta la glicemia.

8. Avena en hojuelas: Rica en betaglucanos, fibra soluble con evidencia robusta en la reducción de colesterol LDL, mejora de la sensibilidad a la insulina y regulación del tránsito intestinal. Su inclusión favorece el control del peso, la saciedad y la estabilidad metabólica en usuarios con obesidad, diabetes o dislipidemia.

9. Arroz: Alimento base de alta aceptabilidad, aporta energía mediante carbohidratos complejos con excelente digestibilidad y bajo potencial alergénico. Contribuye al soporte calórico necesario, especialmente en adultos mayores con apetito reducido o dificultades de masticación.

10. Pasta: Fuente de carbohidratos de absorción moderada. Consumida al dente, contribuye a un mejor control glicémico posprandial. Es un alimento práctico, económico, versátil y fácil de preparar, lo que facilita su adopción en hogares con limitaciones culinarias.

11. Aceite de girasol: Proporciona ácidos grasos insaturados y vitamina E, favoreciendo la salud cardiovascular y el control del perfil lipídico. Su uso permite sustituir grasas saturadas de baja calidad, alineándose con las recomendaciones para personas con hipertensión, dislipidemia o riesgo cardiovascular.

12. Ajonjolí: Semilla rica en calcio, fibra, compuestos antioxidantes y grasas insaturadas. Contribuye al fortalecimiento óseo, a la salud cardiovascular y al aumento del valor nutricional de preparaciones diarias. Puede emplearse en cantidades pequeñas como complemento, aumentando la densidad nutricional del kit sin afectar significativamente la carga calórica.

6. Conclusiones y recomendaciones

1. El kit alimentario único para 45 días constituye una herramienta efectiva de apoyo nutricional, diseñada para cubrir de manera equilibrada el tiempo de comida principal durante aproximadamente 45 días.
2. Su formulación responde a la evidencia obtenida en las caracterizaciones nutricionales, que muestran una tendencia hacia la malnutrición por exceso y alta presencia de patologías crónicas no transmisibles.
3. El enfoque moderado en energía y reforzado en proteínas es coherente con las necesidades fisiológicas de la población adulta mayor promoviendo el control del peso corporal, la preservación de la masa magra y la salud metabólica.
4. El contenido graso y de carbohidratos se mantiene dentro de los límites recomendados por las RIEN (Resolución 3803 de 2016), priorizando fuentes saludables y de buena digestibilidad.
5. Se recomienda continuar complementando la entrega con acciones de educación alimentaria orientadas a:
    - Promover la hidratación adecuada (≥5 vasos de agua al día).
    - Favorecer la preparación saludable de los alimentos incluidos.
    - Estimular la actividad física y la adecuada masticación.
    - Evitar el consumo excesivo de azúcares y grasas saturadas

Elaborado por:

Astrid Alicia Pérez Cubides
Nutricionista Dietista
Tarjeta Profesional No. MND03770
Programa Centro Vida "Abuelo Próspero" – Alcaldía de Sogamoso

FICHA TECNICA PARA CONTRATAR BIENES Y SERVICIOS POR SELECCIÓN ABREVIADA – SUBASTA INVERSA Y MINIMA CUANTIA

Fecha de elaboración:	05/12/25

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (objeto contractual)	**SUMINISTRO DE KITS NUTRICIONALES COMPLEMENTARIOS PARA LOS ADULTOS MAYORES PERTENECIENTES AL PROGRAMA CENTRO VIDA ABUELO PRÓSPERO DEL MUNICIPIO DE SOGAMOSO.**

CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC, V.14.080)	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DEL CODIGO**
	50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles
	50192900	Pasta o tallarines natural
	50221000	Legumbres
	50221100	Cereales
	50221300	Harina y productos de molinos
	85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos
	50131600	Huevos y sustitutos
	50401800	Frijoles
	50404500	Lentejas
	50131700	Productos de leche y mantequilla

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS DE LOS INSUMOS, BIENES, PRODUCTOS, OBRAS O SERVICIOS A ENTREGAR

ITEM	ARTICULO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Huevos AA	Producto fresco, limpio e íntegro, sin fisuras ni suciedad visible. Peso unitario entre 60 y 67 g, cáscara intacta y color uniforme. Yema centrada y de color amarillo típico; clara transparente y consistente, Conjunto sin olores extraños. Debe conservarse entre 7 °C y 15 °C, protegido de golpes y humedad. Vida útil: hasta 30 días desde la	Unidad	90

		postura.		
2	Frijol cargamanto radical o bola roja	Grano seco de forma arriñonada, color rojo jaspeado uniforme, limpio y sin impurezas visibles. Presenta granos enteros, sin humedad, moho, insectos ni olores extraños. Se permite hasta un 5 % de granos partidos o dañados, sin afectar la calidad del producto. Humedad máxima permitida: 14 %. Debe conservarse en lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar directa y de la contaminación cruzada. Cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y la NTC 124.	Gramos	1000 g
3	Lenteja	Grano seco de tamaño uniforme, color verde o marrón claro característico, limpio y sin impurezas visibles. Presenta granos enteros, sin humedad, moho, insectos ni olores extraños. Se permite hasta un 5 % de granos partidos o dañados, sin que se afecte la calidad. Humedad máxima permitida: 14 %. Debe almacenarse en lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar directa y de la contaminación cruzada. Cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y la NTC 124.	Gramos	1000 g
4	Garbanzo	Grano seco de forma redondeada y superficie ligeramente rugosa, color crema uniforme, limpio y sin impurezas visibles. Presenta granos enteros, sin humedad, moho, insectos ni olores extraños. Se permite hasta un 5 % de granos partidos o dañados. Humedad máxima permitida: 14 %. Debe conservarse en lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar directa y de la contaminación cruzada. Cumple con los requisitos	Gramos	1000 g

		de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y la NTC 124.		
5	Arveja	Grano seco de forma esférica y tamaño uniforme, color verde o amarillento característico, limpio y sin impurezas visibles. Presenta granos enteros, sin humedad, moho, insectos ni olores extraños. Se permite hasta un 5 % de granos partidos o dañados, sin que afecte la calidad del producto. Humedad máxima permitida: 14 %. Debe almacenarse en lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar directa y de la contaminación cruzada. Cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y la NTC 124..	Gramos	1000 g
6	Leche en polvo entera	Producto lácteo obtenido por deshidratación de leche fluida pasteurizada, de aspecto fino y homogéneo, color blanco crema y sabor característico, sin grumos ni presencia de cuerpos extraños. Debe presentar aroma lácteo agradable, sin rancidez ni humedad visible. Contiene mínimo 26 % de grasa láctea y humedad máxima de 5 %. Debe envasarse en empaques impermeables, limpios y herméticamente sellados. Conservarse en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa. Cumple con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 y la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud y Protección Social.	Gramos	1800 g
7	Harina de maíz	Producto obtenido de granos de maíz seleccionados, limpios y sanos, sometidos a procesos de cocción, secado y molienda. Presenta textura fina, color amarillo o blanco uniforme y olor y sabor	Gramos	1000 g

		características, sin rancidez ni presencia de materias extrañas. Humedad maxima permitida: 14 %. Debe empacarse en material limpio, seco y resistente a la humedad, conservándose en lugar fresco y ventilado, protegido de la luz solar directa y de la contaminación cruzada. Cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y la Norma Técnica Colombiana NTC 2367.		
8	Avena en hojuelas	Producto obtenido de granos de avena limpios, descascarados y laminados, de color crema o beige claro, con olor y sabor característicos, sin presencia de moho, insectos, impurezas ni olores extraños. Textura seca y ligeramente quebradiza. Humedad máxima permitida: 12 %. Debe empacarse en material seco y sellado, libre de humedad, y almacenarse en lugar fresco y ventilado, protegido de la luz solar directa. Cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y la NTC 267.	Gramos	1000 g
9	Arroz blanco pulido	Grano entero, limpio y libre de impurezas visibles, color blanco uniforme y sin presencia de granos amarillentos, ennegrecidos o con olores extraños. Se permite hasta un 5 % de granos partidos o dañados. Humedad máxima permitida: 14 %. Debe presentarse sin exceso de almidón suelto, con textura seca y aspecto brillante. Almacenarse en lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar directa y de la contaminación	Gramos	4000 g

		cruzada. Cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y la Norma Técnica Colombiana NTC 218.		
10	Pasta	Producto elaborado a base de sémola o harina de trigo duro, con agua potable, sin adición de colorantes ni conservantes artificiales. Presenta color amarillo claro uniforme, superficie lisa y sin grietas. Debe encontrarse seca, sin presencia de moho, insectos, impurezas ni olores extraños. Para pasta de buena calidad, se permite hasta un 5 % de piezas rotas o fragmentadas. Humedad máxima permitida: 13 %. Debe empacarse en material limpio, seco y sellado, y almacenarse en lugar fresco y ventilado, protegido de la luz solar directa y la humedad. Cumple con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y la Norma Técnica Colombiana NTC 283.	Gramos	1000 g
11	Aceite vegetal de girasol	Aceite comestible obtenido por prensado o extracción de semillas de girasol sanas y limpias, refinado y libre de impurezas. Presenta color amarillo claro, olor y sabor característicos, sin rancidez ni turbidez. Grado de acidez máximo: 0,2 %. No debe contener mezclas con otros aceites vegetales ni aditivos no autorizados. Debe estar exento de residuos sólidos, humedad y materiales extraños. Envasado en recipientes plásticos o metálicos limpios, herméticamente sellados y resistentes a la luz. Almacenarse en lugar fresco, seco y protegido de la exposición solar	Mililitros	1000 ml

		directa. Cumple con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 y la Resolución 2154 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.		
12	Ajonjolí	Semilla oleaginosa de tamaño pequeño, color crema o beige uniforme, limpia y libre de impurezas visibles. Presenta aroma y sabor característicos, sin rancidez, humedad excesiva ni presencia de insectos o moho. Contenido de grasa aproximado: 45 a 55	Gramos	250 g

INFORMACIÓN ADICIONAL REQUERIDA / CALIDAD MINIMA / PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMOS **DESCRIBIR ANEXOS SI SE APORTAN.**	Cada uno de los kit esta conformado por los elementos antes referenciados, se deberá dar cumplimiento a las condiciones mínimas para la entrega descritas en el estudio previo (Transporte, empaque, personal).

LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	Municipio de Sogamoso centros de atención del adulto mayor
PLAZO DE EJECUCIÓN	Se pacta como plazo del contrato quince (15) días contado a partir de la firma del acta de inicio.
FORMA DE PAGO	**El municipio pagará el precio del contrato así:** EN PAGOS PARCIALES una vez ingresen los elementos al almacén de municipio, para el trámite de cada pago deberá allegar la correspondiente factura, para el efecto, el contratista deberá facturar la compra de acuerdo con el siguiente detalle: * Descripción del bien o servicio * Cantidad de bienes o servicios efectivamente suministrados * Valor total antes de IVA * Valor del IVA * Valor total de la factura PARA PERSONAS DE REGIMEN SIMPLIFICADO: todo lo anterior sin incluir IVA. La factura deberá estar acompañada de los siguientes documentos: **1.** Certificación de cumplimiento suscrita por el Supervisor del contrato.

	2. Informe de ejecución contractual debidamente diligenciado y firmado EN FÍSICO Y CARGADO A LA PLATAFORMA SECOP II del suministro realizado con los soportes de ejecución necesarios. **3.** Certificado expedido por el Revisor Fiscal o Representante Legal, según sea el caso, en el que se indique que se encuentra al día en los pagos de los aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes parafiscales de Ley. **4.** Documento que registre el ingreso a el almacén. **5.** Haber cancelado la póliza de garantía, (cumplimiento) y estampillas del presente proceso de selección. Para el pago final adicional a lo anterior, se deberá allegar certificación de recibo a satisfacción expedida por el supervisor y actualización de la póliza de garantía. Los pagos se efectuarán mediante transferencia a la cuenta bancaria informada por parte del oferente que resulte seleccionado, previos los descuentos de ley. **PARÁGRAFO PRIMERO:** De conformidad con el Estatuto Tributario Municipal para el recaudo de la estampilla Pro-Adulto Mayor, el Municipio debitara dichos valores de manera proporcional de acuerdo al valor y forma de pago del contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Todos los anteriores documentos deberán contar con la aprobación de La Alcaldía y se deberán adjuntar a la respectiva cuenta. **PARÁGRAFO TERCERO:** Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. **PARÁGRAFO CUARTO:** En el evento que el CONTRATISTA no presente la factura o su documento equivalente para el pago, estando obligado a ello de conformidad con el régimen tributario aplicable, el Municipio no lo tramitará mientras no se cumpla la obligación por parte del CONTRATISTA y en consecuencia el retraso en el pago que se produzca por esta circunstancia no generará interés moratorio alguno a cargo del Municipio.

	PARÁGRAFO QUINTO: Toda vez que la forma de pago pactada será contabilizada una vez cumplidos los requisitos de ejecución y desde la suscripción del acta de inicio; en caso de que el contratista presente demora en dicho procedimiento, los valores dejados de ejecutar serán liquidados y reversados a favor del municipio.

ACEPTACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS TECNICOS	*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*

NOTA: Esta ficha es obligatoria para la adquisición de bienes con características técnicas uniformes, bienes y/o servicios a adquirir a través de mínima cuantía, selección abreviada y subasta inversa. Para licitación pública, concurso de méritos y contratación directa (convenios de asociación, interadministrativos, de colaboración es opcional. Para obras, debe siempre presentarse el presupuesto apropiado para esa tipología de contrato obligatoriamente al igual que para alquiler de maquinaria.

DIEGO FERNANDO FUQUEN FONSECA
Secretario de Despacho - Secretaria de Integración Social

Elaboró: ASTRID ALICIA PÉREZ CUBIDES
Cargo: Profesional Contratado Nutricionista

Reviso: CARMEN ROCIO LAGOS MORA
Cargo: Directora de Poblaciones