DIRIGIDO A	IVAN DARIO TORRES ALFONSO
	SECRETARIO DE DESARROLLO SOCIAL
SECRETARÍA Y/O OFICINAS GESTORAS	INGRID CATALINA NIÑO JEREZ
	Atención integral de población en situación permanente de desprotección social y/o familiar - Líder Adulto Mayor
FECHA DE ELABORACIÓN	FEBRERO 2026

1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

El concepto de derecho a la alimentación ha venido evolucionando desde la finalización de la Segunda Guerra Mundial, ya que posterior a este periodo, los países quedaron devastados y se buscaba una solución para poder garantizar el acceso a los alimentos para toda la población a nivel mundial. La declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948 reconoce formalmente el Derecho de toda persona a la alimentación.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) definió a la seguridad alimentaria desde 1996 como *"el estado en el que todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable"*[1]. Esta definición se desarrolla alrededor de cuatro ejes o dimensiones primordiales, a saber:

1. *La disponibilidad física de los alimentos:* la disponibilidad de alimentos aborda la parte correspondiente a la "oferta" dentro del tema de seguridad alimentaria y se determina por el nivel de producción de alimentos, los niveles de las existencias y el comercio neto.
2. *El acceso económico y físico de los alimentos:* una oferta adecuada de alimentos a nivel nacional o internacional en sí no garantiza la seguridad alimentaria a nivel de los hogares. La preocupación acerca de una insuficiencia en el acceso a los alimentos ha conducido al diseño de políticas con mayor enfoque en materia de ingresos, gastos, mercados y precios para alcanzar los objetivos de seguridad alimentaria.
3. *La utilización de los alimentos:* la utilización normalmente se entiende como la forma en la que el cuerpo aprovecha los diversos nutrientes presentes en los alimentos. El ingerir energía y nutrientes suficientes es el resultado de buenas prácticas de salud y alimentación, la correcta preparación de los alimentos, la diversidad de la dieta y la buena distribución de los alimentos dentro de los hogares. Si se combinan esos factores con el buen uso biológico de los alimentos consumidos, se obtendrá la condición nutricional de los individuos.
4. *La estabilidad en el tiempo de las tres dimensiones anteriores:* incluso en el caso de que la ingesta de alimentos de una persona sea adecuada en la actualidad, se considera que esta no goza de completa seguridad alimentaria si no tiene asegurado el debido acceso a los alimentos de manera periódica, porque la falta de tal acceso representa un riesgo para la condición nutricional. Los fenómenos climáticos adversos, la inestabilidad política o los factores económicos (el desempleo, los aumentos de los precios de los alimentos) pueden incidir en la condición de seguridad alimentaria de las personas.

Para que puedan lograrse los objetivos de seguridad alimentaria deben cumplirse simultáneamente las cuatro dimensiones.[2]

Desde sus inicios, las Naciones Unidas han establecido el acceso a una alimentación adecuada como derecho individual y responsabilidad colectiva. La Declaración Universal de Derechos Humanos de 1948 proclamó que *"Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación..."* Casi 20 años después, el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1996) elaboró estos conceptos más plenamente, haciendo hincapié en *"el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, incluso la alimentación..."*, y especificando *"el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre"*.

COPIA CONTROLADA

[1]

[2] Banco Mundial: Qué es la seguridad alimentaria

Así pues ¿qué diferencia hay entre el derecho a estar protegidos contra el hambre y el derecho a tener una alimentación adecuada? El primero de estos derechos es fundamental. Significa que el Estado tiene la obligación de asegurar, por lo menos, que las personas no mueran de hambre. Como tal, está intrínsecamente asociado al derecho a la vida. Además, no obstante, los Estados deberían hacer todo lo posible por promover un disfrute pleno del derecho de todos a tener alimentos adecuados en su territorio, en otras palabras, las personas deberían tener acceso físico y económico en todo momento a los alimentos en cantidad y de calidad adecuadas para llevar una vida saludable y activa.

Para considerar adecuados los alimentos se requiere que además sean culturalmente aceptables y que se produzcan en forma sostenible para el medio ambiente y la sociedad. Por último, su suministro no debe interferir con el disfrute de otros derechos humanos, por ejemplo, no debe costar tanto adquirir suficientes alimentos para tener una alimentación adecuada, que se pongan en peligro otros derechos socioeconómicos, o satisfacerse en detrimento de los derechos civiles o políticos.[3]

Conforme ha ido evolucionando el concepto de Seguridad Alimentaria, se ha relacionado con otros derechos. En la Constitución Política de Colombia de 1991, el artículo 2 señala que son fines esenciales del Estado *"(…) Servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo (…)".*

De conformidad con los artículos 44 y siguientes, ibídem, el Estado deberá procurar especial protección a la familia como núcleo fundamental de la sociedad, a niños, niñas y adolescentes, al adulto mayor y a las personas que se encuentran en condición de discapacidad, para quienes se debe garantizar una asistencia especial.

En virtud del artículo 311 de la Constitución Nacional, los entes territoriales tienen la obligación de prestar los servicios públicos, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo territorial dentro del ámbito de su jurisdicción, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la constitución y las leyes.

La responsabilidad del Estado, entonces, va dirigida primeramente a la protección de la familia, entendida ésta como una unidad de la sociedad que es compleja y no una mera agrupación de individuos aislados que hay que proteger individualmente. (de la Fuente, 2012). Esto significa que, aunque hay que valorar el interés superior del niño, los intereses de los miembros de la familia no pueden ser disonantes de los intereses familiares, debe procurarse una armonía entre todos sus miembros para que no se rompa la unidad familiar. Un Estado es el reflejo de lo que son sus familias, de ahí que las políticas públicas del Estado deben hacerse tomando en cuenta la familia como noción básica de la sociedad.[4]

El CONPES 113 de 2008, establece que la implementación de la Política se realizará mediante el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN), que tiene como objetivo *"Contribuir al mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de toda la población colombiana, en especial, de la más pobre y vulnerable"*

A. PROGRAMA ADULTO MAYOR

Por otra parte, la Ley 1276 de 2009, *"A través de la cual se modifica la Ley 687 del 15 de agosto de 2001 y se establecen nuevos criterios de atención integral a las personas mayores en los centros vida"*; norma autorizó a las Asambleas departamentales y a los concejos distritales y municipales para emitir una estampilla, la cual se denomina Estampilla para el Bienestar del Adulto Mayor, como recurso de obligatorio recaudo para contribuir a la construcción, instalación, adecuación, dotación, funcionamiento y desarrollo de programas de prevención y promoción de los Centros de Bienestar y Centros de Vida en cada una de sus respectivas entidades territoriales. El producto de dichos recursos se destinará, como mínimo, en un 70% para la financiación de los Centros Vida, de acuerdo con las definiciones de la presente ley; y el 30% restante, a la dotación y funcionamiento de los Centros de Bienestar, sin perjuicio de los recursos adicionales que puedan gestionarse a través del sector privado y la cooperación internacional.

La política nacional de envejecimiento y vejez está dirigida a toda la población mayor de 60 años, esta fue expedida para su implementación para el periodo 2015-2024 con el fin responder a los retos para la

[3] Conceptos básicos de seguridad alimentaria y nutricional
[4] Buitrago_Carmona_Mariana_2020.pdf

COPIA CONTROLADA

garantía de los derechos de las personas mayores, así como a los constantes cambios demográficos de la población colombiana y su contexto socioeconómico. Dicho lineamiento establece que corresponde a las Entidades Territoriales (Departamentos, Distritos y Municipios) implantar, monitorear y evaluar la Política Pública de Envejecimiento Humano y Vejez, articulando las entidades de gobierno local, las instituciones públicas y privadas en miras al logro de lo propuesto en la Políticas para el mejoramiento de las condiciones de vida de las personas mayores.

Actualmente, el municipio de Bucaramanga, mediante Acuerdo No. 017 de 18 de junio de 2019 adoptó la Estampilla para el Bienestar del Adulto Mayor autorizada por la Ley 687 de 2001, modificada por la Ley 1276 de 2009, 1315 de 2009 y 1655 de 2013 y 1850 de 2017, donde la destinación de los recursos se realiza a los Centros Vida y Centros de Bienestar del municipio, a través de los cuales se garantiza los servicios mínimos de asistencia integral para esta población.

Por tal razón, el municipio de Bucaramanga implementa la Política Pública de Envejecimiento Humano y Vejez del Municipio de Bucaramanga reglado por el acuerdo Municipal 032 del 29 de diciembre de 2020, por medio del cual se adopta la política pública para el disfrute del envejecimiento humano y vejez de Bucaramanga 2020-2030 con el objeto de garantizar la promoción, protección, restablecimiento y ejercicio pleno de los derechos de las personas mayores de 60 años residentes en el municipio, facilitando su desarrollo social, político, económico, cultural y recreativo, desde el disfrute de un envejecimiento humano activo.

En consecuencia el Decreto 0407 del 24 de noviembre de 2020 crea y estructura el Comité Municipal de Personas Mayores en el Municipio de Bucaramanga; constituyéndose como una instancia de participación, de control social, seguimiento y asesores de las políticas territoriales, sectoriales y poblacionales, de la estampilla para el bienestar de las personas mayores, velando por el funcionamiento del sistema de subsidios del municipio, para la promoción del bienestar y calidad de vida de las personas mayores. La Administración Municipal encuentra en el Comité Municipal de Personas Mayores en Bucaramanga un escenario promotor de la política pública de envejecimiento y vejez, la transparencia, la equidad y la garantía de los derechos humanos.

Según cifras presentadas por el DANE -FAO (mayo 2024) el estado de seguridad alimentaria para el Departamento de Santander, el porcentaje de las personas con inseguridad alimentaria moderada o grave corresponde al 24,6% del total de la población y el porcentaje de las personas con inseguridad alimentaria grave corresponde al 3,2%. A su vez, la prevalencia de la inseguridad alimentaria moderada o grave según edad del jefe de hogar, para personas de 60 años y más en cabecera municipal es de 23,2% y en centro poblado y rural disperso de 30,4%. En el caso de la prevalencia de la inseguridad alimentaria moderada o grave, según presencia en hogares de con al menos un adulto mayor es 25,1%.

Actualmente en el Municipio de Bucaramanga desde el Programa Persona Mayor, se han identificado realidades que se requieren transformar en relación a la seguridad alimentaria, en razón de ello requiere realizar la entrega de complementos y/o apoyos nutricionales a personas mayores en condición de vulnerabilidad social y económica, con sugeridos por el programa de seguridad alimentaria y nutricional de la Secretaría de Salud Municipal ante la consulta de recomendaciones de los alimentos que conformaran la minuta alimentaria garantizando las condiciones de ingesta de energía y nutrientes RIEN que requiere la población mayor de 60 años, siendo beneficiarios 3.000 adulto/as mayores, en condición de vulnerabilidad económica y social del municipio de Bucaramanga con el fin de contribuir al mejoramiento de sus condiciones para entregas mensuales de los complementos nutricionales.

El Municipio de Bucaramanga cuenta en la actualidad con tres Centros Vida (Álvarez, Norte y Años Maravillosos) y en proceso de adecuación para la apertura del Centro Vida Sur Antonia Santos, en los cuales, de conformidad con lo anteriormente mencionado, se brinda a las personas mayores la oferta institucional de servicios en relación a:

1) Alimentación que asegure la ingesta necesaria, a nivel proteico-calórico y de micronutrientes que garanticen buenas condiciones de salud para las personas mayores.

2). Orientación Psicosocial. Prestada de manera preventiva a toda la población objetivo, la cual persigue mitigar el efecto de las patologías de comportamiento que surgen en la tercera edad y los efectos a las que ellas conducen. Estará a cargo de profesionales en psicología y trabajo social. Cuando sea necesario, las personas mayores serán remitidos a las entidades de la seguridad social para una atención más específica.

3). Atención Primaria en Salud. La cual abarcará la promoción de estilos de vida saludable, de acuerdo con las características de las personas mayores, prevención de enfermedades, detección oportuna de patologías y remisión a los servicios de salud cuando ello se requiera.

4). Aseguramiento en Salud. Será universal en todos los niveles de complejidad, incluyendo a las personas mayores dentro de los grupos prioritarios que define la seguridad social en salud, como beneficiarios del régimen subsidiado.

5). Capacitación en actividades productivas de acuerdo con los talentos, gustos y preferencias de la población beneficiaria.
6). Deporte, cultura y recreación, suministrado por personas capacitadas.
7). Encuentros intergeneracionales, en convenio con las instituciones educativas oficiales.
8). Promoción del trabajo asociativo de las personas mayores para la consecución de ingresos, cuando ello sea posible.
9) Promoción de la constitución de redes para el apoyo permanente de las personas mayores.
10). Uso de Internet
11). Auxilio Exequial

Por todo lo anteriormente expuesto surge la necesidad de llevar a cabo proceso contractual para el suministro de complementos nutricionales (tipo mercado) para las personas mayores en situación de vulnerabilidad, aislamiento o carencia de soporte social pertenecientes a los centros vida del municipio de Bucaramanga y que se encuentren caracterizados en el SISBEN de Bucaramanga en las categorías A, B y C; priorizando a quienes estén en los grupos de Extrema Pobreza y Pobreza Moderada y vulnerabilidad registrados en el sistema de información o base de datos del Programa Adulto Mayor.

La protección de los derechos y el acceso a la justicia hacen de la vida de las personas mayores más digna. Por todo lo anteriormente expuesto surge la necesidad de llevar a cabo proceso contractual para el ***suministro de complementos nutricionales (tipo mercado) para las personas mayores en situación de vulnerabilidad, aislamiento o carencia de soporte social pertenecientes a los centros vida del municipio de Bucaramanga y que se encuentren caracterizados en el SISBEN de Bucaramanga en las categorías A, B y C; priorizando a quienes estén en los grupos de Extrema Pobreza y Pobreza Moderada y vulnerabilidad registrados en el sistema de información o base de datos del Programa Adulto Mayor.***

Ahora bien, la Secretaría de Desarrollo Social, de conformidad con, tiene el propósito principal de *"Gestionar el diseño, implementación, monitoreo y evaluación de políticas, planes, programas y proyectos que contribuyan a la igualdad de derechos y oportunidades entre los diferentes grupos poblacionales y a la disminución de prácticas discriminatorias que atenten contra el desarrollo político, social, económico y cultural de los grupos poblacionales y la Familia, en concordancia con las normas vigentes."*, razón por la cual le compete realizar todas las gestiones pertinentes para satisfacer la necesidad expuesta.

Para ello, la administración municipal contempló en el Plan de Desarrollo 2024-2027 "Bucaramanga, Avanza Segura" los siguientes proyectos, programas y metas dirigidos a cada uno de los grupos poblacionales, a saber:

Nombre del Proyecto	BPIN	Conformación del rubro	Temática
Desarrollo e Implementación de estrategias para la promoción, protección, restablecimiento de los derechos de las personas mayores en el Municipio de Bucaramanga	2024680010126	Beneficiar mensualmente a 3.000 personas con raciones de alimentos para comunidades vulnerables (adultos mayores, personas en condición de discapacidad, niños, niñas y adolescentes)	PERSONA MAYOR

- **BENEFICIARIOS**

Los beneficiarios del complemento nutricional tipo mercado serán **3.000** personas mayores:

- Residir en el municipio de Bucaramanga. Tener 60 años cumplidos o más. No se realizan excepciones en caso de no tener la edad cumplida; sin embargo, para personas entre 55 años o 59 años solo cuando sus condiciones de desgaste físico, vital y psicológico así lo determinen (certificado o historia clínica que lo refleje) sustentando en la valoración psicosocial F-PDC-6100-238,37-029.
- Tener SISBEN metodología IV de Bucaramanga categoría de A01 hasta C18; priorizando la Categoría A "Pobreza extrema".
- Contar con redes socio-familiares inestables y/o inexistentes.
- No ser cotizante del Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS), ni pertenecer al régimen especial. Deberá pertenecer al régimen subsidiado.
- No ser beneficiario de Modalidad Centro Vida y/o Centro de Bienestar en convenios de asociación con entidades sin ánimo de lucro.
- No ser pensionado.

- **REQUISITOS A PERSONAS MAYORES PARA LA ENTREGA DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL**

Beneficiario:
Presentar cédula de ciudadanía original.
Entrega de fotocopia de la cédula de ciudadanía legible, solo para la primera entrega.
Novedad: Persona con discapacidad, debe entregar epicrisis o historia clínica que acredite que tenga una discapacidad permanente

COPIA CONTROLADA

Autorizados:
Documento de identidad original del beneficiario
Cédula de ciudadanía original de quién reclama el complemento nutricional.
Fotocopia del documento de identidad del beneficiario y de quién reclama el complemento nutricional (en cada entrega).
Presentar epicrisis o historia clínica que acredite que tenga una discapacidad permanente
Autorización firmada y/o huella dactilar por el beneficiario y por quién hace la reclamación del complemento nutricional, tipo mercado.

Nota: Se realizará la verificación de cada uno de los productos que conforman el complemento nutricional, tipo mercado por parte de los beneficiarios y/o autorizados, así mismo por los delegados de la Secretaría de Desarrollo Social y/o proveedor, para ello dejará constancia en documento y se procederá a diligenciar los siguientes formatos:

-Entrega de complemento nutricional tipo mercado para el programa de atención integral a personas mayores F-PDC-6100-238,37-180.
- Constancia de entrega de complemento nutricional tipo mercado programa de atención integral a personas mayores F-PDC-6100-238,37-178.
- Entrega de complemento nutricional tipo mercado para el programa personas con discapacidad. F-PDC-6100-238,37-179.

El proveedor del contrato de entrega del complemento nutricional, garantizará los protocolos del Gobierno Nacional, Departamental y Municipal para que se den las condiciones de prevención y seguridad correspondientes, acreditar que disponen en el área metropolitana de Bucaramanga, de una infraestructura técnica y tecnológica, adecuada que soporte y desarrolle de manera oportuna, eficiente y eficaz la magnitud de la operación de acopio, almacenamiento, transporte, logística, distribución y suministro de los componentes, de las materias primas y de los insumo necesarios para el suministro de los complementos alimentarios en condiciones de modo, tiempo, lugar, oportunidad, calidad, cantidad e inocuidad de la legislación y normativa sanitaria alimentaria nacionales vigentes en especial la Resolución 2674/13 y la Resolución 719/15, y aquellas que las adicionen, deroguen, sustituyan o modifiquen.

Los beneficiarios que no se presenten en la entrega de los complementos nutricionales Serán citados y reprogramados a una nueva fecha de entrega la cual se realizará en un solo sitio destinado para estas personas mayores, en caso de no presentarse la secretaría de desarrollo social, contará con una base de datos de personas mayores y personas con discapacidad en lista de espera (*aquellos que no alcancen a ingresar en la selección inicial*) para suplir cupos por razón de fallecimiento, incumplimiento de requisitos, retiro voluntario, contacto telefónico fallido, novedades normativas desde el orden nacional que hubieren lugar. Las personas que ingresen por reemplazo serán priorizadas por su alta vulnerabilidad de acuerdo a la categoría del SISBEN. Las novedades de retiro e ingreso serán registradas en acta de reunión, justificando la razón, avalado por los coordinadores de los tres centros vida y el coordinador del programa, y por el supervisor del contrato de suministro. Cuándo se hallen contactos fallidos dos veces consecutivos, se procederá a realizar contacto con líderes de personas mayores, líderes comunales y/o coordinadores de Programas y de centros Vida del Municipio, ediles, presidentes de juntas de acción comunal entre otros, para establecer su ubicación, sin embargo, si persiste el no contacto, se registrará en Acta de reunión especificando la justificación de retiro. Por otra parte, se realizará re-programación de entrega a los beneficiarios del complemento nutricional tipo mercado, que no se hayan presentado en la fecha y hora indicada. En cumplimiento del procedimiento "*PROCEDIMIENTO DE ENTREGA DE COMPLEMENTOS NUTRICIONAL-TIPO MERCADO-PROGRAMA PERSONA MAYOR Y PERSONAS CON DISCAPACIDAD; Código: P-PDC-6100-170-007"*

- **REQUISITOS DE ENTREGA A LA SUPERVISIÓN**

Entregar de manera física y digital los documentos soporte enunciados previamente para las entregas de complementos nutricionales tipo mercado, organizados por número de entrega, punto de entrega y zonas, organizados cronológicamente y debidamente diligenciados.

2. OBJETO PROPUESTO

SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS NUTRICIONALES (TIPO MERCADO) PARA LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA

3. ALCANCE DEL OBJETO / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- **LISTADO DE PRODUCTOS Y CANTIDADES QUE CONFORMAN LOS COMPLEMENTOS NUTRICIONALES (TIPO MERCADO)**

A continuación, se relaciona la lista de productos que conforman el complemento nutricional tipo mercado y la ficha técnica por programa; asimismo se les recomienda a los posibles proveedores, tener en cuenta todas las condiciones y especificaciones técnicas y el proceso logístico- operativo para la respectiva entrega a los beneficiarios de cada uno de los programas para el suministro del complemento nutricional tipo mercado, se hace énfasis en lo anterior, con el fin de que sean calculados, todos los costos y sea emitida la respectiva propuesta económica por parte de los interesados.

COPIA CONTROLADA

Los productos que se relacionan a continuación fueron sugeridos por el Programa De Seguridad Alimentaria Y Nutricional de la Secretaría de Salud Municipal, ante la consulta de recomendaciones de los alimentos que conformaran la minuta alimentaria, garantizando las condiciones de ingesta de energía y nutrientes RIEN que requiere la población mayor de 60 años en adelante, personas en condición de discapacidad, niños, niñas y adolescentes y madres gestantes y lactantes.

1. PRODUCTOS QUE CONFORMAN EL COMPLEMENTO NUTRICIONAL TIPO MERCADO PARA LAS PERSONAS MAYORES (TIPO 1)

No.	Ítem	Unidad de medida	Cantidad
1	Arroz Blanco Tipo I Grado 2 (*)	Lb	3
2	Aceite Puro de Semillas Vegetales (soya, maíz o girasol, NO mezcla vegetales)	Litro	1
3	Arveja verde tipo 1 grado 2	Lb	1
4	Avena en hojuelas	Lb	1
5	Café Tostado y Molido	250 gr	1
6	Chocolate de mesa con azúcar en pastillas	250 gr	1
7	Cuchuco de cebada	250 gr	1
8	Fideos para sopa	250 gr	1
9	Fríjol (Bola Roja, Frijol Radical y/o Frijol Cargamento) Tipo 1 Grado 2	Lb	1
10	Galletas Integrales empacadas en bolsa individual	presentación mínimo 26 gr (paquete por 6 un)	1
11	Harina de maíz - precocida para consumo humano (blanco o amarillo)	Lb	1
12	Harina de trigo fortificada	Lb	1
13	Huevo de gallina rojo (categoría AA)	30 unidades (1 cubeta de 30 unidades)	1
14	Leche de vaca en polvo entera	Bolsa 380 gr	2
15	Lentejas tipo 1 grado 2	Lb	1
16	Lata de lomo de atún en agua	Lata 160 gr	2
17	Panela en bloque (cuadrada o redonda)	500 gr	1
18	Pasta alimentarias fortificadas - tipo Espagueti	Lb	1
19	Sal refinada - yodada- fluorizada de alta pureza	500 gr	1
20	Empaque	Número	1
21	Distribución y entrega	GL	1

- **PERIDICIDAD**: Las entregas de los mercados deberán realizarse de forma mensual de conformidad con el cronograma que sea definido y concertado con el supervisor del contrato, para lo cual se toma una semana en días hábiles; las entregas que no hayan podido realizarse en dicho lapso, serán reprogramadas para la semana siguiente.

- **PUNTOS DE ENTREGA**: El contratista deberá tener en cuenta los siguientes puntos de entrega, según el proyecto de inversión, así:

PUNTOS DE ENTREGA ZONA URBANA:

- PUNTO 1: AGORA SAN CRISTOBAL - CL. 1A # 22-04 BARRIO SAN CRISTOBAL NORTE
- PUNTO 2: CENTRO VIDA NORTE - CRA. 12 # 16 - 43 BARRIO KENNEDY. (TRES BUSES
- PUNTO 3: ÁGORA CAFÉ MADRID - CRA. 8# 34N-6 BARRIO CAFÉ MADRID (UN BUS DE
- PUNTO 4: RECREAR LOS COLORADOS
- PUNTO 5: SALÓN COMUNAL EL PABLÓN - CRA 11 # 61 - 10 BARRIO PABLÓN.
- PUNTO 6: SALÓN PARROQUIAL VILLA ROSA - CRA. 15 # 14 N 29 A 14 N 3 BARRIO VILLA ROSA.
- PUNTO 7: SALÓN COMUNAL DEL BARIO MARÍA PAZ; BARRIO MARIA PAZ, NORTE
- PUNTO 8: CENTRO VIDA ÁLVAREZ, CARRERA 40 32 A 17 BARRIO ÁLVAREZ.
- PUNTO 9: ÁGORA ESTORAQUES CARRERA 43 W 59- BARRIO ESTORAQUES
- PUNTO 10: CENTRO VIDA ANTONIA SANTOS SUR – CALLE 70 # 30-80 B. ANTONIA SANTOS S.
- PUNTO 11: SALÓN COMUNAL GIRARDOT - CALLE 25 # 6-03N BARRIO GIRARDOT
- PUNTO 12: SALÓN COMUNAL CAMPO HERMOSO - CL. 47 # 10 OCC – 58 BARRIO CAMPO HERMOSO.

- PUNTO 13: CENTRO VIDA AÑOS MARAVILLOSOS - DIAGONAL 14 #56-02 BARRIO GÓMEZ NIÑO.
- PUNTO 14: ÁGORA PROVENZA - CRA 23 # 109-01 BARRIO PROVENZA.
- PUNTO 15: SALÓN COMUNAL RINCÓN DE LA PAZ, CASA 115 CON CALLE 49 B NO. 49 W 14 BARRIO RINCÓN DE LA PAZ.
- PUNTO 16: SALÓN COMUNAL MIRAFLORES - CLL. 20 # 53-36 BARRIO MIRAFLORES
- PUNTO 17: SALÓN COMUNAL SAN RAFAEL - CLL. 4 #10- 43 BARRIO SAN RAFAEL.
- PUNTO 18: ÁGORA DE SANTANDER. CLL 29 5 OCC 11 BARRIO SANTADER.
- PUNTO 19: ÁGORA DE GAITÁN: CARRERA 10 # 16-50 BARRIO GAITÁN.
- PUNTO 20: PARQUEADERO BUENOS AIRES: CALLE 17 CARRERA 58 BARRIO BUENOS AIRES.
- PUNTO 21: AGORA BUENAVISTA – BARRIO BUENAVISTA CALLE 20 # 66-139

Nota: Los puntos anteriormente relacionados, están sujetos a posibles cambios por mutuo acuerdo

PUNTOS DE ENTREGA ZONA RURAL:

- RUTA 1: Este PUNTO incluye recorridos por las siguientes veredas:
- ANGELINOS LA CEMENTO: Caseta entrada a Angelinos
- BONANZA CAMPESTRE - NOGAL 2 y VIJAGUAL NOGAL 2 SECTOR SAN PEDRO: El Cantinazo
- NOGAL 1: Salón Comunal
- SAN CAYETANO: Casa frente a la Cancha
- VIJAGUAL: Frente al Colegio Vijagual
- SAN IGNACIO Y LA SABANA : Tienda Don Alfredo
- VILLA CARMELO: Carpa frente al Puesto de Salud
- VILLA LUZ: Kiosko Balneario Villa Luz
- COLORADOS (SABANA BAJA): Restaurante Sara
- RUTA 2: Este PUNTO incluye recorridos por las siguientes veredas:
- LA ESMERALDA: Casa junto a Escuela
- ABURRIDO BAJO y ALTO: Escuela La Pastora
- SAN PEDRO BAJO, SECTOR MIRMAR Y ALTO: Escuela San Pedro Bajo
- SANTOS BAJO: Casa de la señora Dorita
- CHITOTA Y LOS SANTOS: El Kiosko
- BOSCONIA: Caseta frutería Fermin
- ROSA BLANCA: Frente a caseta de Esperanza
- RETIRO GRANDE BAJO: El Embalse
- PUNTO 3: Este PUNTO incluye recorridos por las siguientes veredas:
- ANGELINOS BOSCONIA: Los Matachos
- SANTOS PARTE ALTA: Casa Presidente JAC
- SANTA RITA: Frente al Colegio Santa Rita
- CAPILLA ALTA: La Caseta - Capilla Alta
- MAGUEYES: Casa de la señora Agueda
- CAPILLA BAJA- BOLARQUI BAJO: Tienda La Esmeralda- Capilla Baja
- MONSERRATE: La Y Sector La Escuela
- BOLARQUI ALTO y CUCHILLA: Frente al Colegio
- RUTA 4: Este PUNTO incluye recorridos por las siguientes veredas:
- PEDREGAL GRANJITAS: En la Y de entrada al Sector.
- PEDREGAL ROVENIR y CUADROS: Ramada Ferney Blanco.
- PEDREGAL MIRADOR UIS: (Entrada) en Puerto Rico.
- PEDREGAL: Frente a la Cancha del Pedregal
- MALAÑA OCCIDENTAL: Tanques AMB
- LA MALAÑA Y MALAÑA ORIENTAL: Caseta Frente a la Escuela
- GUALILO BAJO: Casa de Don Saúl Rodríguez
- GUALILO ALTO: La Y en la Caseta
- SAN JOSE: Y entrada al Gualilo Alto
- RETIRO CHIQUITO: Refugio del Caminante
- RUTA 5: Este PUNTO incluye recorridos por las siguientes veredas:
- SANTA BARBARA UDES: Parqueadero UDES
- SANTA BARBARA MIRAMANGA: El Corcovado (Puesto Salud Morrorico).
- SANTA BARBARA TRES BALCONES: La Cancha
- SANTA BARBARA 10 DE MAYO: Antiguo Restaurante Tino y KM 08.
- SANTA BARBARA RETORNO: Frutería Mireya
- RETIRO GRANDE ACUEDUCTO: Casa de don Príncipe.

Nota: Los puntos anteriormente relacionados, están sujetos a posibles cambios por mutuo acuerdo

OBLIGACIONES GENERALES PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS

En desarrollo de la contratación a realizar, se debe tener en cuenta lo establecido para el efecto en el artículo 5 de la ley 80 de 1993 y cumplir con las siguientes obligaciones:

COPIA CONTROLADA

1. Realizar el número de entregas y la totalidad de los complementos nutricionales Tipo Mercado referenciados en las condiciones técnicas de los complementos nutricionales para la atención y protección de los diferentes beneficiarios de las estrategias.
2. Garantizar que la conservación de los alimentos sea óptima procurando que permanezcan en buenas condiciones para su consumo
3. Cumplir de manera estricta el componente técnico en cuanto a los complementos nutricionales tipo mercado, especialmente: tipo de alimento, calidad, cantidad, inocuidad, empaque y presentación de los productos.
4. Mantener comunicación con la entidad a través del Supervisor del contrato, a fin de recibir las orientaciones y evaluar el cumplimiento del objeto del mismo.
5. Contar con el personal suficiente y la logística necesaria para garantizar la entrega oportuna y adecuada de los complementos nutricionales teniendo en cuenta las frecuencias, fechas y horas de entrega que indique la Secretaría de Desarrollo Social.
6. Mantener los perfiles del talento humano especificados en las condiciones técnicas durante la ejecución del contrato, sin perjuicio del personal adicional que requiera el contratista para lograr la ejecución pertinente del suministro de complementos nutricionales.
7. Deberá cumplir con sus obligaciones laborales y contractuales con los trabajadores y proveedores.
8. Emplear vehículos para el transporte de los alimentos, durante la ejecución del contrato, con las condiciones higiénicas adecuadas para la entrega de los mercados por parte del contratista conforme las condiciones y características relacionadas en el alcance técnico, manteniendo los seguros obligatorios y conceptos favorable vigente
9. Llevar un control detallado de las entregas a la población beneficiaria a través de registro e identificación documental, que propendan por el seguimiento de las estrategias de mejoramiento nutricional implementadas.
10. Acatar las instrucciones impartidas por supervisor del contrato.
11. Informar oportunamente al municipio sobre cualquier eventualidad que pueda sobrevenir y que afecte el desarrollo del contrato.
12. En caso de presentarse productos defectuosos, no aptos para el consumo, contaminados, paquetes abiertos, el contratista debe cambiar sin costo adicional dichos productos dentro de los tres (3) días siguientes a que le sea informado el suceso.
13. Cambiar productos que sean rechazados por su mala calidad o con fecha de vencimiento menor a cuatro (04) meses contados a partir de su entrega. La Secretaría de Desarrollo Social podrá solicitar el cambio al contratista quien lo deberá efectuar durante los dos (02) primeros días calendarios siguientes al requerimiento.
14. Asumir los gastos de transporte desde la bodega de sus proveedores a las del contratista y después de su empaque, hasta los puntos destinados para la entrega de los complementos nutricionales tipo mercado.
15. Presentar de ser necesario por parte del supervisor, un informe detallado que contenga la cantidad de mercados y alimentos suministrados, fechas de entregas, número de la factura, valor total de lo suministrado, y demás datos que puedan ser relevantes para la entidad-
16. Pagar por su cuenta todos los derechos, impuestos y los gastos legales en que incurra para el cumplimiento del objeto del contrato.
17. Entregar productos que así lo requieran, con registro INVIMA.
18. Entregar cada conjunto de mercado por separado, con empaque de las características relacionadas en el alcance técnico.
19. Suscribir el contrato y cumplir con los requisitos de legalización, en la oportunidad establecida para el efecto.
20. Cumplir con las normas sobre seguridad social integral (salud, pensiones, riesgos profesionales), así como, parafiscales (ICBF, SENA, CAJAS DE COMPENSACION), respecto del personal utilizado en el cumplimiento del objeto contractual.
21. Garantizar el contrato, en los riesgos y vigencias establecidas en el contrato y efectuar las modificaciones necesarias dentro de la etapa de ejecución o liquidación.
22. Disponer de los conductores idóneos, capacitados y con experiencia en el manejo de transporte vehicular de pasajeros necesarios para cada evento, los cuales deben caracterizarse por el buen trato y respeto al personal beneficiado.
23. Para el transporte y suministro de alimentos, se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación. Para este fin se deben utilizar estibas de material plástico dentro del furgón y canastillas plásticas para el descargue y almacenamiento temporal en los diferentes puntos de entrega.
24. Capacitar al talento humano de acuerdo a los lineamientos impartidos por la supervisión y el programa.
25. Apoyar la convocatoria de los beneficiarios mediante comunicación telefónica, de conformidad con los listados suministrados por cada uno de los programas.

COPIA CONTROLADA

26. Entregar registro fotográfico de forma digital el cual debe estar organizado en carpetas así: por número de entrega, nombre del Punto de entrega y fecha numérica de entrega.
27. Para la ejecución del programa de discapacidad el contratista deberá garantizar el servicio de intérprete de lengua de señas colombiana para la población con discapacidad auditiva, beneficiaria del complemento nutricional tipo mercado en cada una de las entregas.

4. PLAZO TENTATIVO

El contrato tendrá un plazo de ejecución **SEIS (6) MESES,** contados a partir de la fecha de inicio del mismo, previo cumplimiento de los requisitos legales establecidos en el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.

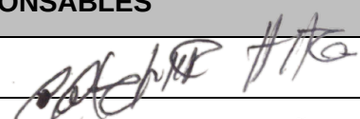
5. RELACIÓN DE ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO PRESUPUESTAL	*2.3.2.02.01.002.2024680010126.1.4103017.2399926.262.220* *2.3.2.02.01.002.2024680010126.1.4103017.2399926.262.201*			
VALOR LÍMITE DEL GASTO SEGÚN RUBRO PRESUPUESTAL	*CUATRO MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILLONES ONCE MIL TRESCIENTOS CINCUENTA PESOS MCTE ($4.757.011.350)*			
IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL	FUNCIONAMIENTO		INVERSIÓN	X
NOMBRE PROYECTO DE INVERSIÓN	DESARROLLO E IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS PARA LA PROMOCION, PROTECCION, RESTABLECIMIENTO DE LOS DERECHOS DE LAS PERSONAS MAYORES EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA			
CÓDIGO BPIN	2024680010126			
LÍNEA ESTRATÉGICA	Territorio Seguro que Integra			
PROGRAMA	Inclusión social y productiva para la población en situación de vulnerabilidad			
META	Beneficiar mensualmente a 3.000 personas con raciones de alimentos para comunidades vulnerables (adultos mayores, personas en condición de discapacidad, niños, niñas y adolescentes)			

6. ANEXOS

Anexo Técnico
Concepto Nutricional remitido por la Secretaría de Salud y Ambiente del Municipio de Bucaramanga

7. RESPONSABLES

FIRMA	
NOMBRE	INGRID CATALINA NIÑO JEREZ
CARGO O PROFESIÓN	Profesional Universitario
Elaboró:	*Ingrid Catalina Niño Jerez-Atención integral de población en situación permanente de desprotección social y/o familiar - Líder Adulto Mayor*

COPIA NO CONTROLADA

DIRIGIDO A	*IVAN DARÍO TORRES*
	Secretario de Desarrollo – Secretaría de Desarrollo Social
SECRETARÍA Y/O OFICINAS GESTORAS	*IVAN DARÍO TORRES**)***
	Secretario de Desarrollo – Secretaría de Desarrollo Social
FECHA DE ELABORACIÓN	*FEBRERO 2026*

1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

Según el Censo Nacional de Población y Vivienda (CNPV, 2018), la población con discapacidad en Colombia se estimó en 3,1 millones de personas (7,1% del total nacional). Por su parte, la Encuesta Nacional de Calidad de Vida (ECV, 2021) reportó una población de 2,9 millones, compuesta en un 54,9% por mujeres y un 45,1% por hombres. Estas cifras evidencian un crecimiento continuo en la población con discapacidad, asociado, entre otros factores, al envejecimiento poblacional. Según el Censo Nacional de Población y Vivienda de 2018 realizado por el DANE, en Bucaramanga se registraron aproximadamente 31,000 personas con discapacidad.

En Bucaramanga, según datos del Registro de Localización y Caracterización de Personas con Discapacidad (RLCPD) y el Observatorio Digital Municipal, se reportan 24.871 personas con discapacidad (a corte de 2025), lo que representa aproximadamente el 5,9% de la población total del municipio. Estas cifras subrayan la necesidad de una atención integral y específica para esta población, en línea con los principios establecidos por la Convención sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad de las Naciones Unidas, que reconoce la discapacidad como un "concepto que evoluciona y que resulta de la interacción entre las personas con deficiencias y las barreras debidas a la actitud y al entorno que evitan su participación plena y efectiva en la sociedad, en igualdad de condiciones con las demás" (Asamblea general de las Naciones Unidas, 2006). El artículo 1 de la Convención define a las personas con discapacidad como "*aquellas que tengan deficiencias físicas, mentales, intelectuales o sensoriales a largo plazo que, al interactuar con diversas barreras, puedan impedir su participación plena y efectiva en la sociedad, en igualdad de condiciones con las demás*".

En el municipio, las personas con discapacidad enfrentan diversas barreras que limitan su acceso a servicios esenciales como atención integral, formación ocupacional, ayudas técnicas, acceso a la información, actividades recreativas y culturales, y espacios de participación efectiva. Estas barreras dificultan su inclusión plena en la sociedad, demandando una respuesta coordinada desde el ámbito estatal.

El Plan de Desarrollo *Bucaramanga Avanza Segura 2024-2027* contempla el fortalecimiento de la atención integral a personas con discapacidad y sus cuidadores a través del proyecto: FORTALECIMIENTO DE LA ATENCIÓN A PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y SUS CUIDADORES EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA" enmarcado dentro de los postulados del Plan de Desarrollo 2024-2027 "BUCARAMANGA AVANZA SEGURA" Linea estratégica: Territorio seguro que integra, Programa: Inclusion social y productiva para la poblacion en situacion de vulnerabilidad, Dependencia: SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, con el No. BPIN 202500000034562, alineado con la línea estratégica *Territorio Seguro que Integra*. El programa de personas con discapacidad de la secretaría de desarrollo social busca garantizar la inclusión social y la mejora en la calidad de vida de esta población mediante las siguientes metas:

1. Atender integralmente a 2200 personas con discapacidad del sector urbano y rural en extrema vulnerabilidad
2. Brindar el servicio de gestión de la oferta social para 4400 personas a través de una estrategia de promoción de derechos de las personas con discapacidad y sus familias dentro de la sociedad
3. Beneficiar mensualmente a 3.000 personas con raciones de alimentos para comunidades vulnerables (adultos mayores, personas en condición de discapacidad, niños, niñas y adolescentes)

COPIA CONTROLADA

4. Beneficiar a 550 cuidadores de personas con discapacidad en temas de exploración y entendimiento de la discapacidad, normatividad y derechos de las personas con discapacidad, procesos de habilitación y rehabilitación, orientación ocupacional y proyecto de vida.
5. Realizar un documento de actualización en el censo de personas con discapacidad del sector urbano y rural definiendo su condición de extrema vulnerabilidad.

La Secretaría de Desarrollo Social del Municipio de Bucaramanga tiene como misión formular y ejecutar planes y programas que garanticen la equidad y las garantías sociales para las poblaciones vulnerables. El Programa de Personas con Discapacidad, adscrito a esta dependencia, representa un eje clave en la lucha contra la discriminación y la exclusión social, promoviendo la construcción de una ciudadanía activa e inclusiva

Durante el año 2024 la Secretaría de Desarrollo Social a través del Programa de Personas con Discapacidad benefició a 563 personas con discapacidad con un Complemento Nutricional – Tipo Mercado, que según su situación socioeconómica se encontraban en condiciones de extrema vulnerabilidad.

En el año 2025 se entregaron 1591 mercados a personas con discapacidad con un Complemento Nutricional – Tipo Mercado, que según su situación socioeconómica se encontraban en condiciones de extrema vulnerabilidad.

En concordancia con lo dispuesto en el artículo 28 —*Nivel de vida adecuado y protección social*— de la Convención Internacional sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad, los Estados Parte reconocen y se comprometen a garantizar el derecho de las personas con discapacidad a disfrutar de un nivel de vida adecuado para ellas y sus familias. Este derecho comprende, entre otros aspectos, el acceso a una alimentación suficiente y adecuada, así como a condiciones que permitan la mejora continua de su calidad de vida, sin discriminación por motivos de discapacidad. De igual manera, la Convención establece la obligación de adoptar medidas apropiadas que aseguren la protección social, el acceso a programas de asistencia pública y la atención prioritaria de las personas con discapacidad que se encuentren en situación de vulnerabilidad o emergencia.

En este marco de derechos, la Secretaría de Desarrollo Social ha orientado sus acciones a la atención integral de esta población, mediante la entrega de complementos nutricionales tipo mercado, como una estrategia fundamental para contribuir a la seguridad alimentaria y garantizar condiciones mínimas de bienestar. Esta acción permite dar cumplimiento a la meta institucional de “Beneficiar mensualmente a 3.000 personas con raciones de alimentos para comunidades vulnerables (adultos mayores, personas en condición de discapacidad, niños, niñas y adolescentes)”.

Adicionalmente, el programa de discapacidad contempla la entrega de 200 mercados mensuales, con el propósito de asegurar un aporte nutricional que responda de manera efectiva a las necesidades básicas de esta población. Para la vigencia 2026, en el rubro presupuestal **2.3.2.02.01.002.202500000034562.1.4103017.2399926.260.201**, se cuenta con recursos disponibles por valor de **$343.723.332,00**, lo cual garantiza la existencia de apropiación presupuestal suficiente para cubrir la financiación de dichas entregas.

En este contexto, se hace necesario celebrar un nuevo contrato que permita dar continuidad a la distribución de los complementos nutricionales de manera ordenada, equitativa y completa. La suscripción de este contrato resulta indispensable para atender la lista de espera existente, conformada por más de 800 personas vinculadas al programa de discapacidad de 2024 y 2025, evitando así interrupciones en la prestación del apoyo alimentario que puedan derivar en la vulneración del derecho a una alimentación digna y adecuada, conforme a los estándares establecidos en la Convención Internacional sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad.

De esta manera, la Secretaría de Desarrollo Social reafirma su compromiso con el respeto, la protección y la garantía efectiva de los derechos de las personas con discapacidad, contribuyendo a la reducción de brechas de desigualdad y a la construcción de entornos más justos, solidarios e inclusivos.

Los complementos nutricionales tipo mercado y el proceso logístico operativo para la respectiva entrega los beneficiarios deben cumplir las siguientes especificaciones, condiciones y exigencias:

BENEFICIARIOS

COPIA CONTROLADA

Para acceder a los complementos nutricionales, tipo mercado se tiene en cuenta los siguientes aspectos:
1.Requisitos para acceder al complemento nutricional tipo mercado para personas con discapacidad y sus familias:

a) Residir en el municipio de Bucaramanga.
b) Ser persona con discapacidad permanente entre 0 y 59 años
c) Tener SISBEN metodología IV del municipio de Bucaramanga, categoría de A01 hasta C9
d) Pertenecer al régimen subsidiado de salud del municipio de Bucaramanga e) No ser cotizante del SGSSS, ni pertenecer al régimen adicional y/o especial f) No ser pensionado.
g) Tener verificados los requisitos a través del programa de personas con discapacidad
h) Radicar a través de PQRSD o en el CAME, SOLICITUD DE OFERTA DE SERVICIOS DEL PROGRAMA DE DISCAPACIDAD F-PDC-6100-238,37-018.
i) Estar Caracterizado en el formato INSTRUMENTO DE CARACTERIZACION DEL PROGRAMA DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD F-PDC-6100-238,37-197 por parte del programa de personas con discapacidad
j) Si es víctima del conflicto armado presentar certificación de la Unidad De Víctimas
Nota: En caso de ser víctima del Conflicto Armado además de los requisitos exigidos anteriormente y en caso de pertenecer al régimen contributivo de SGSSS se evaluará la condición de vulnerabilidad socioeconómica

Nota: El responsable de verificar el Cumplimiento de requisitos mínimos deberá diligenciar el formato: VERICICACIÓN DE REQUISITOS PARA LA SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS PROGRAMA DE PERSONAS CON DISCPACIDADCOMPLEMENTO NUTRICIONAL F-PDC-6100-238,37-20.
TRAMITE PARA LA ENTREGA DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL TIPO MERCADO:

1.1 CRITERIOS DE PRIORIZACION DE BENEFICIARIOS Y VERIFICACION DE REQUISITOS: Para la selección de los beneficiarios del complemento nutricional tipo mercado de personas con discapacidad, se verificará el cumplimiento de requisitos mínimos y criterios de selección.

El responsable de la administración de bases de datos de la Secretaria y/o Oficina de TIC realiza mes a mes la consulta en plataforma de sistemas de información como del SISBEN, ADRES, consulta de lista en espera radicadas por PQRS y solicitudes radicadas en el CAME, listado en espera y novedades registradas en el formato F-PDC-6100-238,37-109 NOVEDADES DE RETIRO E INGRESO DE BENEFICIARIOS PROGRAMAS OFERTADOS POR LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, el cual registra la información de nuevos beneficiarios que podrían acceder al complemento nutricional tipo mercado por reemplazos, en caso de presentarse una de las siguientes novedades:

-Fallecimiento del beneficiario.
-Incumplimiento de requisitos.
-Imposibilidad de validar requisitos establecidos.
-Retiro voluntario.
-Contacto telefónico fallido después de cinco intentos y búsqueda activa sin resultado.
-Dos Inasistencias consecutivas a entregas del complemento nutricional
-Novedades normativas impartidas desde el orden nacional o Municipal. PARAGRAFO 1: Se aplicarán criterios de priorización de beneficiarios por su alta vulnerabilidad, para lo cual la secretaría podrá acudir a la verificación y revisión de información pertinente con que cuenta el Municipio o cualquier otra entidad pública o privada y se aplicarán los siguientes criterios de priorización:
Para las personas con discapacidad se tendrán en cuenta las siguientes poblaciones:
- Personas víctimas del conflicto (por medio de certificado de unidad de victimas)
- Personas que residen en la ruralidad. - Personas en vulnerabilidad y extrema pobreza categoría A, seguida de categoría B y en última instancia categoría C en el SISBEN

PARAGRAFO 2: Si es un caso especial, para verificar el cumplimiento de requisitos para acceder al beneficio, se realizará visita domiciliaria por parte de Trabajo Social del programa diligenciando el formato: VISITA DOMICILIARIA TRABAJO SOCIAL PROGRAMA DE DISCAPACIDAD F-PDC-6100-238,37-162. Si es caso especial se realiza la visita, si no es caso especial continúa el proceso.

1.2 CONTACTO DE BENEFICIARIOS QUE CUMPLIERON REQUISITOS PARA LA ENTREGA DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL, TIPO MERCADO: Los proveedores del contrato del complemento nutricional junto con el equipo de trabajo del programa de discapacidad procederán a contactar telefónicamente y/o por whatsapp, a los beneficiarios para la entrega del complemento nutricional tipo mercado. En caso de no lograr el contacto después de cinco intentos por estos medios se buscará el apoyo con los líderes de personas con discapacidad, líderes comunitarios,

COPIA CONTROLADA

presidentes de juntas de acción comunal y ediles para ubicar al beneficiario. En caso de que el beneficiario no se presente a pesar de adelantar búsqueda activa, se procederá a dejar registro en actas F-MC-1000-238,37-005 y se realizará reemplazo luego de dos inasistencias consecutivas de acuerdo a la lista de espera F-PDC-6100-238,37-109. NOVEDADES DE RETIRO E INGRESO DE BENEFICIARIOS PROGRAMAS OFERTADOS POR LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL.

1.3 VERIFICACION Y ENTREGA DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL TIPO MERCADO: Se deberá tener en cuenta las siguientes precisiones: Beneficiario: a) Presentar documento de identidad original.
b) Entregar de fotocopia del documento de identidad legible, para cada entrega.
c) Entregar historia clínica donde se evidencie el diagnóstico relacionado con la discapacidad y/o certificado de discapacidad, o historia clínica que acredite que tenga una discapacidad permanente.

Autorizados:
a) Presentar documento de identidad original del beneficiario
b) Presentar cédula de ciudadanía original de quién reclama el complemento nutricional.
c) Presentar fotocopia del documento de identidad del beneficiario y de quién reclama el complemento nutricional (en cada entrega).
d) Presentar historia clínica y/o certificado de discapacidad, que acredite que tenga una discapacidad permanente.
e) Presentar autorización firmada y huella dactilar por el beneficiario y por quién hace la reclamación del complemento nutricional, tipo mercado Se llevará a cabo la verificación de cada uno de los productos que conforman el complemento nutricional tipo mercado por parte del responsable del programa, en presencia de los beneficiarios citados y/o autorizados, y del proveedor. Para ello, se dejará constancia en un ACTA DE REUNIÓN F-MC-1000-238,37-005 y se procederá a diligenciar los siguientes formatos:

- ENTREGA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL TIPO MERCADO PARA EL PROGRAMA PERSONAS CON DISCAPACIDAD. F-PDC-6100-238,37-179.
- En caso de ser mayor de edad: CONSTANCIA DE ENTREGA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL TIPO MERCADO PROGRAMA PERSONAS CON DISCAPACIDAD F-PDC-6100-238,37-177
- En caso de ser menor de edad: CONSTANCIA DE ENTREGA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL TIPO MERCADO PROGRAMA PRIMERA INFANCIA, INFANCIA Y ADOLESCENCIA F-PDC-6100-238,37-176 con la descripción del complemento nutricional correspondiente al programa de personas con discapacidad.
- Para mayores de edad: En caso de requerirse formato de autorización para recibir el complemento nutricional tipo mercado programa de personas con discapacidad: AUTORIZACION PARA RECIBIR EL COMPLEMENTO NUTRICIONAL TIPO MERCADO PROGRAMA PERSONAS CON DISCAPACIDAD. F-PDC-6100-238,37-174.
-Para menores de edad: En caso de requerirse formato de autorización para recibir el complemento nutricional tipo mercado, el acudiente deberá autorizar a un mayor de edad mediante: AUTORIZACION PARA RECIBIR EL COMPLEMENTO NUTRICIONAL TIPO MERCADO PROGRAMA DE PRIMERA INFANCIA, INFANCIA Y ADOLESCENCIA. F-PDC-6100-238,37-173.

El proveedor del contrato de entrega del complemento nutricional, garantizará los protocolos del Gobierno Nacional, Departamental y Municipal para que se den las condiciones de prevención y seguridad correspondientes, deberán acreditar que disponen en el área metropolitana de Bucaramanga de una infraestructura técnica y tecnológica adecuada que soporte y desarrolle de manera oportuna, eficiente y eficaz la magnitud de la operación de acopio, almacenamiento, transporte, logística, distribución y suministro de los componentes de las materias primas y de los insumos necesarios para el suministro de los complementos alimentarios en condiciones de modo, tiempo, lugar, oportunidad, calidad, cantidad e inocuidad de la legislación y normativa sanitaria alimentaria nacionales vigentes en especial la Resolución 2674/13 y la Resolución 719/15, y aquellas que las adicionen, deroguen, sustituyan o modifiquen.

PARAGRAFO 3: Los beneficiarios que no se presenten en la entrega de los complementos nutricionales serán citados y reprogramados a una nueva fecha de entrega la cual se realizará en un solo sitio destinado para estas personas con entrega fallida, en caso de no presentarse a esta segunda cita, la Secretaría de Desarrollo social, procederá a dejar registro en un ACTA DE REUNIÓN F-MC-1000-238,37-005 y se realizará reemplazo de beneficiario de acuerdo a la lista de espera del FORMATO NOVEDADES DE RETIRO E INGRESO DE BENEFICIARIOS PROGRAMAS OFERTADOS POR LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL F-PDC-6100-238,37- 109 conforme a lo establecido en el parágrafo 1.

REQUISITOS DE ENTREGA A LA SUPERVISIÓN

COPIA CONTROLADA

Entregar de manera física y digital los documentos soportes enunciados previamente para las entregas de complementos nutricionales tipo mercado, organizados por número de entrega, punto de entrega y zonas, organizados cronológicamente y debidamente diligenciados.

2. OBJETO PROPUESTO

SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS NUTRICIONALES (TIPO MERCADO) PARA LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA.

3. ALCANCE DEL OBJETO / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBLIGACIONES GENERALES PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS

En desarrollo de la contratación a realizar, se debe tener en cuenta lo establecido para el efecto en el artículo 5 de la ley 80 de 1993 y cumplir con las siguientes obligaciones:

1. Realizar el número de entregas y la totalidad de los complementos nutricionales Tipo Mercado referenciados en las condiciones técnicas de los complementos nutricionales para la atención y protección de los diferentes beneficiarios de las estrategias.
2. Garantizar que la conservación de los alimentos sea óptima procurando que permanezcan en buenas condiciones para su consumo
3. Cumplir de manera estricta el componente técnico en cuanto a los complementos nutricionales tipo mercado, especialmente: tipo de alimento, calidad, cantidad, inocuidad, empaque y presentación de los productos.
4. Mantener comunicación con la entidad a través del Supervisor del contrato, a fin de recibir las orientaciones y evaluar el cumplimiento del objeto del mismo.
5. Contar con el personal suficiente y la logística necesaria para garantizar la entrega oportuna y adecuada de los complementos nutricionales teniendo en cuenta las frecuencias, fechas y horas de entrega que indique la Secretaría de Desarrollo Social.
6. Mantener los perfiles del talento humano especificados en las condiciones técnicas durante la ejecución del contrato, sin perjuicio del personal adicional que requiera el contratista para lograr la ejecución pertinente del suministro de complementos nutricionales.
7. Deberá cumplir con sus obligaciones laborales y contractuales con los trabajadores y proveedores.
8. Emplear vehículos para el transporte de los alimentos, durante la ejecución del contrato, con las condiciones higiénicas adecuadas para la entrega de los mercados por parte del contratista conforme las condiciones y características relacionadas en el alcance técnico, manteniendo los seguros obligatorios y conceptos favorable vigente
9. Llevar un control detallado de las entregas a la población beneficiaria a través de registro e identificación documental, que propendan por el seguimiento de las estrategias de mejoramiento nutricional implementadas.
10. Acatar las instrucciones impartidas por supervisor del contrato.
11. Informar oportunamente al municipio sobre cualquier eventualidad que pueda sobrevenir y que afecte el desarrollo del contrato.
12. En caso de presentarse productos defectuosos, no aptos para el consumo, contaminados, paquetes abiertos, el contratista debe cambiar sin costo adicional dichos productos dentro de los tres (3) días siguientes a que le sea informado el suceso.
13. Cambiar productos que sean rechazados por su mala calidad o con fecha de vencimiento menor a cuatro (04) meses contados a partir de su entrega. La Secretaría de Desarrollo Social podrá solicitar el cambio al contratista quien lo deberá efectuar durante los dos (02) primeros días calendarios siguientes al requerimiento.
14. Asumir los gastos de transporte desde la bodega de sus proveedores a las del contratista y después de su empaque, hasta los puntos destinados para la entrega de los complementos nutricionales tipo mercado.
15. Presentar de ser necesario por parte del supervisor, un informe detallado que contenga la cantidad de mercados y alimentos suministrados, fechas de entregas, número de la factura, valor total de lo suministrado, y demás datos que puedan ser relevantes para la entidad-
16. Pagar por su cuenta todos los derechos, impuestos y los gastos legales en que incurra para el cumplimiento del objeto del contrato.
17. Entregar productos que así lo requieran, con registro INVIMA.
18. Entregar cada conjunto de mercado por separado, con empaque de las características relacionadas en el alcance técnico.

COPIA CONTROLADA

19. Suscribir el contrato y cumplir con los requisitos de legalización, en la oportunidad establecida para el efecto.
20. Cumplir con las normas sobre seguridad social integral (salud, pensiones, riesgos profesionales), así como, parafiscales (ICBF, SENA, CAJAS DE COMPENSACION), respecto del personal utilizado en el cumplimiento del objeto contractual.
21. Garantizar el contrato, en los riesgos y vigencias establecidas en el contrato y efectuar las modificaciones necesarias dentro de la etapa de ejecución o liquidación.
22. Disponer de los conductores idóneos, capacitados y con experiencia en el manejo de transporte vehicular de pasajeros necesarios para cada evento, los cuales deben caracterizarse por el buen trato y respeto al personal beneficiado.
23. Para el transporte y suministro de alimentos, se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación. Para este fin se deben utilizar estibas de material plástico dentro del furgón y canastillas plásticas para el descargue y almacenamiento temporal en los diferentes puntos de entrega.
24. Capacitar al talento humano de acuerdo a los lineamientos impartidos por la supervisión y el programa.
25. Apoyar la convocatoria de los beneficiarios mediante comunicación telefónica, de conformidad con los listados suministrados por cada uno de los programas.
26. Entregar registro fotográfico de forma digital el cual debe estar organizado en carpetas así: por número de entrega, nombre del Punto de entrega y fecha numérica de entrega.
27. Para la ejecución del programa de discapacidad el contratista deberá garantizar el servicio de intérprete de lengua de señas colombiana para la población con discapacidad auditiva, beneficiaria del complemento nutricional tipo mercado en cada una de las entregas.

4. PLAZO TENTATIVO

El contrato tendrá un plazo de ejecución **SEIS (6) MESES,** contados a partir de la fecha de inicio del mismo, previo cumplimiento de los requisitos legales establecidos en el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.

5. RELACIÓN DE ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO PRESUPUESTAL	2.3.2.02.01.002.202500000034562.1.4103017.2399926.260.201			
VALOR LÍMITE DEL GASTO SEGÚN RUBRO PRESUPUESTAL	TRESCIENTOS CUARENTA Y TRES MILLONES SETECIENTOS VEINTE TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y DOS MIL M/CTE ($343.723.332,00)			
IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL *(Marque con una "X"-Borre esta nota)*	FUNCIONAMIENTO		INVERSIÓN	X
NOMBRE PROYECTO DE INVERSIÓN	FORTALECIMIENTO DE LA ATENCIÓN A PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y SUS CUIDADORES EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA			
CÓDIGO BPIN	202500000034562			
LÍNEA ESTRATÉGICA	Territorio seguro que integra			
PROGRAMA	Inclusión social y productiva para la población en situación de vulnerabilidad			
META	Beneficiar mensualmente a 3.000 personas con raciones de alimentos para comunidades vulnerables (adultos mayores, personas en condición de discapacidad, niños, niñas y adolescentes)			

6. ANEXOS

Para proceder con los respectivos estudios que hacen parte de la fase de planeación del respectivo proceso de contratación, se anexan al presente requerimiento los documentos que sirven como soporte o complemente lo aquí contemplado, así:

Se anexa minuta nutricional concepto emitido por la secretaría de Salud

Paquete complementación alimentaria sugerido para personas con discapacidad (mensual)		
Alimento	**Unidad de medida**	**Cantidad**
Arroz	Libra	4
Pasta tipo Espagueti	Libra	1
Pasta tipo Macarrón	Libra	1
Avena en Hojuelas	Libra	2
Harina de maíz precocida para arepa	Libra	2
Harina de trigo	Libra	1
Galletas Integrales	Paquete	6 unidades de 26 g cada una
Fideo para sopa	Libra	1/2
Leche de vaca en polvo	Bolsa	2 bolsas de 380 g cada una
Atún lomito en Aceite	Lata	4 latas de 160 g cada una
Huevo de gallina	Unidad	30 unidades (1 cubeta de 30 unidades)
Lenteja	Libra	2
Fríjol	Libra	2
Panela	Unidad	1 unidad de 500 g
Chocolate	Libra	1
Aceite	Litro	1
Sal	Libra	1

7. RESPONSABLES

FIRMA	Constanza Pérez Henao
NOMBRE	CONSTANZA PEREZ HENAO
CARGO O PROFESIÓN	Líder Programa de Personas con Discapacidad
Elaboró:	CONSTANZA PEREZ HENAO Líder del Programa de Personas con Discapacidad

COPIA CON

DIRIGIDO A	IVAN DARIO TORRES ALFONSO
	SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL
SECRETARÍA Y/O OFICINAS GESTORAS	IVAN DARIO TORRES ALFONSO
	SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL
FECHA DE ELABORACIÓN	*FEBRERO 2026*

1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

A nivel nacional, el marco que orienta las acciones de política pública en materia de infancia y adolescencia está definido por la Constitución Política de 1991, la cual reconoce a los niños, niñas y adolescentes como sujetos de especial protección. En particular, los artículos 44 y 45, consagran sus derechos fundamentales, la obligación de protección y asistencia en cabeza del Estado, la sociedad y la familia y la prevalencia de sus derechos sobre los derechos de los demás.

En el ámbito internacional, el principal instrumento que orienta las acciones del Estado Colombiano y de los 190 países que la suscribieron en 1989, es la Convención Internacional sobre los Derechos del Niño, ratificada en Colombia mediante la Ley 12 de 1991. Desde entonces, el Estado Colombiano viene realizando importantes esfuerzos para garantizar y hacer efectivos los derechos consagrados en los instrumentos internacionales y en la Carta Política. Esta, se ha convertido en un marco orientador de las políticas y programas nacionales y territoriales.

De conformidad con la Ley 1098 de 2006, Código de Infancia y Adolescencia y sin perjuicio de lo establecido en el artículo 34 del Código Civil, se entiende por niño o niña, las personas entre los 0 y los 12 años de edad, y por adolescente las personas entre los 13 y los 18 años de edad, los cuales son sujetos titulares de derecho. Esta ley establece el marco de protección integral y contempla la garantía y el restablecimiento de los derechos y libertades consagrados en la Constitución Política, las leyes y los instrumentos internacionales de derechos humanos.

Así mismo, la Ley 7 de 1979, mediante la cual se crea el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), y el Decreto 936 de 2013, que reglamenta el Sistema Nacional de Bienestar Familiar (SNBF), fortalecen la articulación interinstitucional y la corresponsabilidad entre el Estado, la familia y la sociedad para la garantía de los derechos de los niños, niñas y adolescentes.

En relación con la primera infancia, la Ley 1295 de 2009 reglamenta la atención integral de los niños y las niñas pertenecientes a los sectores clasificados en los niveles 1, 2 y 3 del Sisbén.

Dado lo anterior, se conjugan los esfuerzos tanto en el ámbito de las entidades públicas, como de las no gubernamentales, la academia, los organismos de cooperación internacional, entre otros, frente a los cuales se promueve la conjunción y articulación de las acciones sectoriales en beneficio de la atención integral a este grupo poblacional.

Al Estado Colombiano le asiste la obligación de velar por la protección integral de los niños, niñas y adolescentes que habitan en el territorio nacional, con el fin de garantizar su desarrollo integral y el disfrute pleno de sus derechos, en un marco de libertad y dignidad. En cumplimiento de esta obligación, se han expedido e implementado normas tendientes a regular el goce y ejercicio de los derechos, deberes y responsabilidades de los niños, niñas y adolescentes, así como los mecanismos para hacerlos efectivos, garantizarlos y protegerlos, conforme a la normatividad nacional e internacional vigente.

Finalmente, la Ley 1804 de 2016 “Por la cual se establece la política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia de Cero a Siempre y se dictan otras disposiciones”, define esta política de “cero a siempre”, en tanto política pública, representa la postura y comprensión que tiene el Estado colombiano sobre la primera infancia, el conjunto de normas asociadas a esta población, los procesos, los valores, las estructuras y los roles institucionales y las acciones estratégicas lideradas por el Gobierno, que en corresponsabilidad con las familias y la sociedad, aseguran la protección integral y la garantía del goce efectivo de los derechos de la mujer en estado de embarazo y de los niños y niñas desde los cero (0)

COPIA CONTROLADA

hasta los seis (6) años de edad. En el marco de esta política pública se establecen unas realizaciones y que los niños/as tienen una atención integral cuando:

1. Nace en una familia que le acoge y se prepara para su crianza.
2. Cuenta con padres, madres o cuidadores principales que ponen en práctica pautas de crianza que favorecen su desarrollo temprano.
3. Es valorado y monitoreado en su crecimiento y desarrollo.
4. Vive y disfruta del nivel más alto posible de salud.
5. Se encuentra en un estado nutricional adecuado.
6. Cuenta con la posibilidad de crecer en ambientes que favorecen y potencian su desarrollo.
7. Expresa sus sentimientos, ideas y opiniones en sus escenarios cotidianos y estas son tenidas en cuenta.
8. Cuenta con identidad jurídica y cultural.
9. Permanece en ambientes seguros y protegidos.
10. Crece en un contexto que promociona sus derechos y actúa ante la exposición a situaciones de riesgo o vulneración.

Asimismo, la Política Pública Nacional de Infancia y Adolescencia 2018-2030 acoge las realizaciones y la atención integral a los niños, niñas y adolescentes, entendido como “aquellas condiciones y estados que se materializan en sus vidas a partir de las interacciones que establecen en los entornos por los que transitan y se desarrollan”. En el marco de esta política pública, se plantean ocho realizaciones que se deben garantizar, a saber:

1. Cada niña, niño y adolescente cuenta con una familia que le acoge y acompaña en su desarrollo, junto con los pares, redes y organizaciones sociales y comunitarias.
2. Cada niño, niña y adolescente disfruta del nivel más alto posible de salud, vive y asume modos, estilos y condiciones de vida saludables y cuenta con óptimas condiciones de alimentación y nutrición.
3. Cada niño, niña y adolescente participa de procesos de educación y formación integral que desarrollan sus capacidades, potencian el descubrimiento de su vocación y el ejercicio de la ciudadanía.
4. Cada niño, niña y adolescente construye su identidad desde el respeto y valoración de la diversidad.
5. Cada niño, niña y adolescente goza y cultiva sus intereses en torno a las artes, la cultura, el deporte, el juego y la creatividad.
6. Cada niño, niña y adolescente participa y expresa libremente sentimientos, ideas y opiniones y decide sobre todos los asuntos que le atañen.
7. Cada niño, niña y adolescente realiza prácticas de autoprotección y crece en entornos protectores donde se actúa de manera oportuna y efectiva para la exigibilidad de la garantía de derechos, la prevención frente a situaciones de riesgo o vulneración de estos y su restablecimiento.
8. Cada niña, niño y adolescente construye su sexualidad de manera libre, autónoma y responsable.

La adecuada aplicación de las realizaciones permite garantizar el desarrollo integral de los niños, niñas y adolescentes, así como fijar los mecanismos y estrategias para su atención integral, la cual se direcciona de acuerdo a sus particularidades. Es importante mencionar que:

“La atención integral se entiende como el conjunto de acciones intersectoriales, intencionadas, relacionales efectivas encaminadas a asegurar que en los entornos donde transcurren las vidas de las niñas, niños y adolescentes existan las condiciones sociales, humanas y materiales que garantizan la promoción y potenciación de su pleno desarrollo. Estas acciones son planificadas, continuas y permanentes, de carácter técnico, político, programático, financiero y social, del orden nacional y territorial.”. La integralidad de la atención se traduce en la disposición para ordenar la oferta de programas, estrategias, servicios y acciones en general del Estado, para que lleguen a todos y todas con calidad. Para asegurar su calidad, la atención integral debe ser:

“Pertinente: responder a los intereses, características y potencialidades del niño, niña o adolescente en el momento del curso de vida por el que atraviesa, y a las características de sus entornos y contextos poblacionales y territoriales.

Oportuna: darse en el momento propicio y en el lugar en el que corresponde. Es eficaz en el tiempo justo.

Flexible: estar abierta a adaptarse a las características y trasformaciones de los sujetos, de los contextos y los entornos.

COPIA CONTROLADA

Diferencial en lo poblacional y territorial: valorar a las niñas, niños y adolescentes como sujetos que se construyen y viven de diferentes maneras. Ser sensible a sus particularidades debido a la diversidad de situaciones, condiciones y contextos, y actuar intencionadamente sobre los entornos para transformar situaciones de discriminación basadas en las diferencias."

Por lo anterior, el municipio de Bucaramanga ha puesto en marcha políticas públicas tendientes a garantizar y hacer efectivos los derechos de los niños, niñas y adolescentes, promoviendo su respeto y el cumplimiento de sus derechos, siguiendo para ello los lineamientos señalados por el Sistema Nacional de Bienestar Familiar.

Siendo así, cuenta con la Política Pública de Primera Infancia, Infancia, Adolescencia y Fortalecimiento Familiar aprobada mediante acuerdo municipal 036 de 2019. Dicho mecanismo posibilita que el municipio reconozca, garantice y permita el ejercicio efectivo de los derechos de los niños, las niñas y adolescentes y el cumplimiento de sus realizaciones en el marco de la protección integral. Sus objetivos son:

a. Garantizar la protección integral de la primera infancia, la infancia y la adolescencia del municipio de Bucaramanga, promoviendo el completo desarrollo mediante el cumplimiento de las realizaciones;
b. Brindar la garantía y restablecimiento de derechos en salud, educación, nutrición, protección, recreación y ciudadanía a los niños, niñas y adolescentes del municipio de Bucaramanga, materializando las realizaciones requeridas para tal fin; y
c. Generar y fortalecer los entornos protectores de los niños, niñas y adolescentes para prevenir y reducir las vulneraciones de sus derechos y favorecer los escenarios en donde se concretan las realizaciones.

En el marco de su Plan Estratégico se relacionan los siguientes ejes:

a) Cuidado y protección de los niños, niñas y adolescentes.
b) Vida y salud en cada curso de vida.
c) Seguridad nutricional para los niños, niñas y adolescentes.
d) Hacia una sexualidad responsable y positiva
e) Desarrollo y entornos de aprendizajes protectores.
f) Reconocimiento de la identidad en la diversidad.
g) Inclusión y participación en ámbitos públicos y privados.
h) Recreación, deporte y cultura que fortalezcan proyectos de vida.
i) Fortalecimiento institucional y protección ante riesgo o vulneración
j) Generación de conocimiento

De acuerdo con lo establecido por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF en los lineamientos técnicos para la protección integral del ejercicio de los derechos de las niñas y los niños desde la Primera Infancia, se han establecido unas situaciones que inobservan, amenazan o vulneran el ejercicio de sus derechos, ellos son:

- Maltrato infantil: bien sea a través del castigo, humillación, abuso físico y psicológico; la omisión para brindarle lo necesario para la satisfacción de sus necesidades básicas teniendo las condiciones para hacerlo; el abandono físico y psicoafectivo; o la negligencia en el ejercicio del rol como padres o familiares, e incluso como cuidadores en los diferentes ámbitos donde trascurren sus vidas. Asimismo, cuando se presenta abuso y explotación sexual.

- Condiciones de pobreza: En la medida en que puede ser un factor generador de condiciones de amenaza o vulneración de derechos, al ocasionar que las familias emigren de sus sitios de origen, asimismo que se desencadene explotación económica de niños/as o riesgos relacionados con el trabajo infantil, alta permanencia en calle, entre otros.

- Conflicto armado: con ocasión de los crímenes cometidos contra los padres, familiares y cuidadores de los niños, niñas y adolescentes, lo cual incide de forma directa en la garantía de los derechos de los niños, las niñas y los adolescentes.

Siendo así, es de resaltar que los entornos donde se puede presentar inobservancia, amenazan y/o vulneración del ejercicio de los derechos de las niñas, los niños y/o adolescentes, son el familiar, el institucional y/o comunitario; bajo ese entendido, se hace necesario garantizar la activación de rutas ante situaciones de emergencia para contrarrestar la amenaza o el riesgo de vulneración de derechos de los niños, niñas, adolescentes y sus familias. Estas situaciones de emergencia pueden ser ocasionadas por

COPIA CONTROLADA

fenómenos naturales, condiciones socio económicas que conllevan a la extrema vulnerabilidad familiar, el conflicto y/o violencia intrafamiliar que puedan poner en riesgo a los niños/as y adolescentes; problemas de orden público y seguridad; negligencia institucional, entre otras.

Es deber del Estado realizar acciones integrales y afirmativas que involucren no solo a las niñas, los niños y adolescentes, sino también a su familia y los diferentes entornos donde se desarrolla su diario vivir, con el fin de asegurarles un ambiente sano y adecuado para el ejercicio pleno de sus derechos. Lo anterior, toda vez que de no realizarse activación de rutas en situaciones de emergencia se puedan agudizar los riesgos, materializándose en negligencia y/o vulneración, y así, en la generación de afectaciones o secuelas que puedan generar daños en el desarrollo integral de los niños, niñas y/o adolescentes.

Por ello, se acoge lo establecido en la Política Nacional de Infancia y Adolescencia frente a la Ruta integral de atenciones, entendida como la herramienta que recoge el conjunto de acciones necesarias para configurar y garantizar la atención integral de las niñas, niños y adolescentes. Toda vez que este instrumento “contribuye a ordenar la gestión de la atención integral en el territorio de manera articulada, consecuente con la situación de derechos de los niños y las niñas, con la oferta de servicios disponible y con características de las niñas y los niños en sus respectivos contextos. Como herramienta de gestión intersectorial convoca a todos los actores del Sistema Nacional de Bienestar Familiar con presencia, competencias y funciones en el territorio”. (Congreso de la República, 2016).

Además, “Las atenciones definidas en la RIA generan las condiciones necesarias para promover el desarrollo pleno de cada niña, niño y adolescente y constituyen el referente para revisar y ajustar la oferta institucional en el marco de la atención integral; identificar la acción intersectorial; y cualificar los servicios que reconocen las particularidades de los sujetos en su trayectoria vital” siendo así las atenciones que deben garantizar las instituciones territoriales en corresponsabilidad con la sociedad civil son:

1. Garantiza la expedición del documento de identidad a cada niña, niño o adolescente acorde con su edad.
2. Afilia en salud a la niña, niño o adolescente y asigna una IPS que le atienda oportunamente.
3. Valora integralmente el estado de salud de la niña, niño o adolescente de acuerdo con la edad y activa las rutas de atención pertinentes. Dicha valoración integral incluye: el proceso de crecimiento y desarrollo, el estado bucal, auditivo, visual y de comunicación; el desarrollo de la salud sexual y reproductiva; el estado nutricional, la dinámica familiar, el contexto social y las redes de apoyo social.
4. Fomenta en la niña, niño o adolescente estilos de vida saludable que generan equilibrios entre la actividad física, el descanso, el sueño reparador, el desarrollo de actividades de goce y disfrute, la alimentación balanceada y los ambientes sanos y protegidos.
5. Promueve la disponibilidad, acceso y consumo de alimentos en condiciones de calidad e inocuidad acorde con las necesidades individuales de la niña, niño o adolescente, y las costumbres regionales y culturales.
6. Promueve el conocimiento y ejercicio de los derechos sexuales y de los derechos reproductivos en la niña, niño o adolescente.
7. Fomenta en la niña, niño o adolescente el reconocimiento y gestión de las emociones, el desarrollo de habilidades sociales y vínculos afectivos, el cuidado de sí mismo y el cuidado de los otros, así como la capacidad para la toma de decisiones.
8. Protege a la niña, niño o adolescente de eventos que pueden afectar su salud y le atiende de manera oportuna ante las enfermedades.
9. Fomenta la participación efectiva de la niña, niño o adolescente en igualdad de oportunidades, en los asuntos que sean de su interés o le involucren en su vida cotidiana, permitiendo su consolidación como sujeto político, la construcción y el ejercicio de la ciudadanía.
10. Respalda la materialización de iniciativas individuales y colectivas de la niña, niño o adolescente para incidir y transformar la realidad y contribuir al desarrollo del territorio.
11. Genera experiencias educativas significativas para el desarrollo de las capacidades, habilidades y potencialidades de la niña, niño o adolescente en la configuración de la vida y la transformación de la realidad individual y social.
12. Genera oportunidades a la niña, niño o adolescente para reconocer, apropiar y enriquecer los conocimientos, prácticas, saberes, costumbres y la vida cultural, que contribuyen a sus aprendizajes significativos.
13. Vincula a la niña, niño o adolescente al nivel educativo que le corresponde, atendiendo procesos pedagógicos que consideran sus características, intereses, potencialidades y contextos.
14. Favorece la expresión libre, la exploración, la profundización de las capacidades, habilidades y potencialidades de la niña, niño o adolescente desde sus intereses, aspiraciones y talentos.
15. Fortalece la construcción de la identidad cultural en cada niña, niño o adolescente desde el encuentro y apropiación de la memoria, la historia, el patrimonio, los saberes, los valores y las creencias.

COPIA CONTROLADA

16. Acompaña a cada niña, niño o adolescentes en la construcción de su identidad en el marco de la diversidad.
17. Promueve en la niña, niño o adolescente la convivencia pacífica, el diálogo intercultural e intergeneracional para la construcción de relaciones confiables, respetuosas, democráticas, seguras y solidarias con sus pares y con la sociedad en general.
18. Promueve y acompaña a la niña, niño o adolescente en el uso responsable de los nuevos medios y las Tecnologías de la Información y la Comunicación para relacionarse, acceder, intercambiar, producir información o conocimiento e interactuar con otros.
19. Orienta y acompaña a la niña, niño o adolescente en el conocimiento de los derechos, la identificación de formas de violencia, situaciones que los ponen en riesgo o vulneran, a quién acudir y cómo actuar en esos casos.
20. Promueve el ocio, la recreación y uso creativo del tiempo en la niña, niño o adolescente.
21. Facilita y acompaña a la niña, niño o adolescente en la exploración de sus intereses vocacionales y sus competencias transversales de acuerdo con su edad y la configuración de su proyecto de vida.
22. Favorece en la niña, niño o adolescente el respeto, las prácticas de cuidado de la naturaleza y sostenibilidad del ambiente.
23. Favorece que las familias y cuidadores reconozcan a las niñas, niños y adolescentes como sujetos de derechos, asuman su corresponsabilidad en la garantía de los mismos, y su rol en el acompañamiento a su proceso de desarrollo integral.
24. Forma y acompaña a las familias y cuidadores para que reconozcan y potencien su rol parental con niñas, niños y adolescentes.
25. Ofrece a las familias y cuidadores espacios y escenarios de encuentro, esparcimiento, disfrute y diálogo intergeneracional para el fortalecimiento de vínculos y el reconocimiento del otro.
26. Favorece que las comunidades reconozcan a las niñas, niños y adolescentes como sujetos de derechos, y asuman su corresponsabilidad en el ejercicio de los mismos para favorecer su desarrollo integral.
27. Forma y acompaña a las comunidades para que fortalezcan sus capacidades y prácticas comunitarias en la protección integral de los derechos de niñas, niños y adolescentes.
28. Apoya a las comunidades para que en el ejercicio de su rol solidario materialicen experiencias que involucran a niñas, niños y adolescentes como agentes transformadores de la comunidad y sus dinámicas.

De otra parte, el estado colombiano a través del documento CONPES 3950 de 2018 ha establecido la estrategia para la atención de la migración desde Venezuela y la necesidad de fortalecer la institucionalidad para su atención, formulando para ello, un plan de atención y seguimiento con un total de 68 acciones, a través de las cuales se establecen estrategias para:

a) Mejorar la atención en salud de los migrantes,
b) Proveer un mejor servicio de educación para estudiantes migrantes desde Venezuela;
c) Implementar estrategias para la atención de la niñez, adolescencia y juventud;
d) d)Garantizar el acceso a servicios de atención humanitaria, habitación, agua y saneamiento;
e) Implementar estrategias para mejorar la situación laboral de la población migrante;
f) Creación de una ruta de atención para la población con autorreconocimiento étnico;
g) Proveer un mejor servicio para connacionales que retornan y a las víctimas del conflicto colombiano migrantes desde Venezuela;
h) Determinar el impacto de la migración sobre los fenómenos de seguridad y prevenir el surgimiento de conflictividades sociales en el territorio;
i) Fortalecimiento de la institucionalidad para afrontar el fenómeno migratorio proveniente de Venezuela;
j) Mejorar la capacidad de articulación y gestión de la oferta institucional para población migrante proveniente de Venezuela;
k) Armonizar y mejorar la información estadística migratoria para la consolidación del sistema estadístico migratorio de Colombia

Particularmente, en el desarrollo de las estrategias para la atención de la niñez y adolescencia, se ha establecido una línea de acción orientada a la protección integral y restablecimiento de derechos de los niños, niñas y adolescentes y sus familias, en el proceso de migración y en el asentamiento territorial, a través del desarrollo de acciones administrativas y/o la optimización de la capacidad de respuesta a las situaciones de amenaza, inobservancia, y vulneración de derechos.

Asimismo, se ha establecido una línea de Atención en el marco de la garantía de los derechos e integración de los niños, niñas y adolescentes - NNA y familias migrantes desde Venezuela, en esta se menciona la necesidad de identificar NNA y mujeres gestantes con problemas nutricionales. Se señala

COPIA CONTROLADA

la necesidad de articular acciones entre el ICBF y distintas instancias que hacen presencia en el ámbito local en el marco del desarrollo de acciones orientadas a la prevención de la desnutrición aguda, especialmente a mujeres gestantes con bajo peso, y a niños y niñas con desnutrición aguda o riesgo de desnutrición aguda y a sus familias.

Lo anterior bajo el análisis que se realiza del actual fenómeno migratorio y su estrecha relación con la exclusión y la pobreza, lo que en ocasiones genera la vulneración de los derechos de los niños, niñas y adolescentes migrantes, y con ello, su exposición a factores de riesgo como son la mendicidad ajena, la trata de personas, el tráfico, la explotación y el reclutamiento, lo que hace necesario que se implementen acciones para la protección especial de derechos de los niños, niñas y adolescentes migrantes.

A esta situación, su suma la del fenómeno de los niños, niñas y adolescentes en situación de vida en calle o con alta permanencia en calle, a partir de la connotación de que “Existe una alta correlación entre lo que se ha denominado eventos traumáticos en la niñez y la situación de vida en calle” (Shelton, et al, 2009). De acuerdo con el Observatorio de Bienestar de la Niñez y el análisis de la situación de vida en calle de niños, niñas y adolescentes en Colombia (2014), se han identificado unos factores de riesgo a los que se ven expuestos los niños/as y adolescentes, estos son:

- Factores de Riesgo individuales: entre ellos, ser víctimas de abuso sexual, físico o psicológico, inicio temprano del consumo de sustancias psicoactivas, primeros contactos con las actividades delictivas y/o conductas antisociales, ausencia de lazos afectivos, emocionales o sociales adecuados, entre otros.

- Factores de riesgo familiares: entre ellos, familias víctimas de una discriminación persistente y/o exclusión social, violencia intrafamiliar, familias desestructuradas, abandono y/o falta de monitoreo parental en el hogar, entre otros.

- Factores de riesgo desde lo socio económico y cultural: entre ellos, fracaso y deserción escolar, marginalidad social y económica, falta de oportunidades culturales o de manejo del tiempo libre.

Ante estos posibles riesgos, es de recordar que el Estado colombiano a través de la ley 1098 de 2006 por la cual se expide el Código de la Infancia y la Adolescencia, en su artículo 7 señala que la protección integral de los niños, niñas y adolescentes implica su reconocimiento como sujetos de derechos, así como la prevención de su amenaza o vulneración y la seguridad del restablecimiento de sus derechos en el desarrollo del principio del interés superior de los NNA. Siendo así, se establece que la protección integral se materializa en el conjunto de las políticas, planes, programas y acciones que se ejecutan en los ámbitos nacional, departamental y municipal.

Bajo esta connotación y en el marco de la activación de rutas para la garantía de derechos de niños, niñas y adolescentes migrantes y nacionales, se requiere garantizar la entrega de complementos nutricionales (tipo mercado) a familias con niños, niñas y adolescentes que por su condición de vulnerabilidad socioeconómica así lo requieran. La entrega del alimento aplica para niños/as, adolescentes y familias que residan en el municipio de Bucaramanga y que en el lugar les es posible realizar la preparación de alimentos

De base, se ha previsto realizar la activación, tomando como referencia información estadística respecto de:

a) número de casos que son notificados a través del Mecanismo Articulador de prevención y atención de Violencias Basadas en género, sexo e intrafamiliar,
b) el número de solicitudes realizadas por funcionarios/as del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar,
c) las notificaciones/solicitudes de casos enviadas al programa de Primera Infancia, Infancia y Adolescencia y/o a la secretaría de Desarrollo Social
d) así como los casos que se identifican por la Secretaría de Desarrollo a través de las caracterizaciones que adelanta el equipo de trabajo de los programas de Primera Infancia, Infancia y Adolescencia en las diferentes zonas del área urbana y rural en las cuales realiza su intervención.

Ante ello, para la activación de la ruta, se ha previsto la necesidad de contar con dos componentes:

- Componente de emergencia ante casos de inobservancia, amenaza o vulneración de derechos de los niños, niñas y/o adolescentes. Para la

COPIA CONTROLADA

implementación de este componente se requiere una previa valoración psicosocial y socio económica del niño/a y adolescente junto a su núcleo familiar, a partir del diligenciamiento de una caracterización en la que se identifique el nivel de riesgo y de vulneración que permita orientar la atención inmediata a garantizar.

- Componente de coordinación interinstitucional, comunitaria y familiar para la garantía de los derechos del niño, niña y/o adolescente. Este componente se desarrolla por parte del equipo psicosocial y jurídico de la Secretaría de Desarrollo Social, quien realiza el análisis del caso y de acuerdo al mismo, procede a remitir a la entidad competente y realizar la activación de la ruta.

Es importante resaltar que las familias a las que se les realice la entrega del componente nutricional tipo mercado deben cumplir los siguientes requisitos:

a) Niños, niñas y/o adolescentes desde los 0 meses hasta los 17 años, 11 meses y 29 días, que junto a sus familias sean residentes del área urbana y área rural del municipio de Bucaramanga.
b) Niños, niñas y adolescentes que pertenezcan a los grupos A y B del SISBÉN Metodología IV del municipio de Bucaramanga.
c) En caso de que el niño, niña o adolescente no cuente con registro del SISBÉN, se deberá acreditar que su núcleo familiar se encuentra en condición de vulnerabilidad socioeconómica, verificación que se realizará por parte del equipo de trabajo del Programa de Primera Infancia, Infancia y Adolescencia.
d) Se debe presentar el documento de identidad del adulto representante legal del niño, niña y/o adolescente y documento de identidad del menor de edad.
e) Niños, niñas, adolescentes en situación de calle, mendicidad, migrantes
f) niños niñas, adolescentes en condición de vulnerabilidad según criterio del programa de primera infancia, infancia y adolescencia de la secretaria de desarrollo social

Por todo lo anterior , El propósito de la Secretaría de Desarrollo Social es formular, dirigir y ejecutar los planes, programas y proyectos sociales del municipio, garantizando la aplicación y desarrollo de políticas sociales definidas en el plan de desarrollo generando acciones directas de asistencia y atención integral prioritaria a niños, niñas y adolescentes en condiciones de extrema vulnerabilidad de derechos

incrementando el número de Familias satisfechas con los programas y proyectos implementados.

Dentro del Plan de Desarrollo 2024-2027 “Bucaramanga, Avanza Segura se contemplaron los programas de prevención y promoción de los derechos de la primera infancia, infancia y adolescencia, así:

Que el proyecto: "IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES PEDAGÓGICAS COMUNITARIAS Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA A MADRES CUIDADORAS Y FAMILIAS DE NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA", se encuentra enmarcado dentro de los postulados del Plan de Desarrollo 2024-2027 "BUCARAMANGA AVANZA SEGURA". Línea estratégica: Territorio seguro que integra; Programa: Inclusión social y productiva para la población en situación de vulnerabilidad, con el No. de Registro municipal 2024680010164 y BPIN 2024680010164.

En virtud de lo anterior por medio de la Secretaría de Desarrollo se requiere sostener la oferta de servicios, implementando estrategias orientadas a la garantía de derechos de niños, niñas y adolescentes , bajo el entendido que del cumplimiento oportuno de estas actividades depende la eficiencia de la Secretaría y la efectiva cobertura de la oferta de servicios conforme a la demanda de población vulnerable, entes de control y autoridades administrativas y judiciales, por todo lo anterior se requiere suministro a niños, niñas y adolescentes del municipio de Bucaramanga, de complementos nutricionales , tipo mercado que contribuye a la garantía de protección integral de sus derechos en el marco de la activación de rutas frente a situación de vulnerabilidad.

2. OBJETO PROPUESTO

COPIA CONTROLADA

SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS NUTRICIONALES (TIPO MERCADO) PARA LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA

3. ALCANCE DEL OBJETO / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para satisfacer la necesidad de ejecutar las actividades mencionadas se requiere Los complementos nutricionales tipo mercado y el proceso logístico operativo para la respectiva entrega los beneficiarios deben cumplir las siguientes especificaciones, condiciones y exigencias:

REQUISITOS BENEFICIARIOS

a) Niños, niñas y/o adolescentes desde los 0 meses hasta los 17 años, 11 meses y 29 días, que junto a sus familias sean residentes del área urbana y área rural del municipio de Bucaramanga.
b) Niños, niñas y adolescentes que pertenezcan a los grupos A y B del SISBÉN Metodología IV del municipio de Bucaramanga.
c) En caso de que el niño, niña o adolescente no cuente con registro del SISBÉN, se deberá acreditar que su núcleo familiar se encuentra en condición de vulnerabilidad socioeconómica, verificación que se realizará por parte del equipo de trabajo del Programa de Primera Infancia, Infancia y Adolescencia.
d) Se debe presentar el documento de identidad del adulto representante legal del niño, niña y/o adolescente y documento de identidad del menor de edad.
e) Niños, niñas, adolescentes en situación de calle, mendicidad, migrantes
f) niños niñas, adolescentes en condición de vulnerabilidad según criterio del programa de primera infancia, infancia y adolescencia de la secretaria de desarrollo social

ESPECIFICACIONES TECNICAS COMPLEMENTO NUTRICIONAL

1. EMPAQUE Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Cada bolsa de empaques será en polipropileno transparente de 30 libras, medidas 40 cms de ancho x 50 cms de alto, calibre o grosor será de No. 3. Así mismo, deberá ser etiquetada con adhesivo a full color de identificación de acuerdo al diseño suministrado por el supervisor y Programas Discapacidad, que incluirá relación de los productos, logos, escudo y texto descriptivo. El adhesivo debe ser en las medidas: 20 cms X 10 cms.

2. PRODUCTOS QUE CONFORMAN EL COMPLEMENTO NUTRICIONAL TIPO MERCADO PARA LAS PERSONAS CON NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y/O CUIDADORES

Los productos que se relacionan a continuación fueron avalados desde la profesional en Nutrición y Dietética que hace parte del equipo del Programa de Primera Infancia, Infancia y Adolescencia en el cargo de Libre Nombramiento como Asesora del Despacho, quien aprueba mediante visto bueno dicho requerimiento, como garantía de la coherencia del presente proceso.

COPIA CONTROLADA

PRODUCTOS QUE CONFORMAN EL COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA NIÑOS Y NIÑAS DE 1 A 3 AÑOS DE EDAD			
NO.	**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO A ENTREGAR**	**CARACTERÍSTICA EN GRAMOS**	**CANT DE PRODUCTOS**
1	**ARROZ BLANCO TIPO 1 GRADO 2** -Arroz blanco, tipo 1 (grano largo), grado 2. - Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona. - Olor característico, color blanco, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. - No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente. - Producto natural sin conservantes. - Procesado en el País -El rótulo del producto debe cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**	500 gramos	1
2	**ACEITE PURO DE SEMILLAS VEGETALES (**SOYA, MAÍZ o GIRASOL, no mezcla vegetales**)** Corresponde a Aceites puros de SOYA, MAÍZ o GIRASOL - El producto debe contar con permiso sanitario vigente, expedido por el INVIMA **ACEITES PUROS:** **-Aceite de girasol**: aceite extraído de las semillas de girasol. **-Aceite de soya:** aceite extraído de las semillas de soya. -**Aceite de maíz:** aceite extraído del germen de maíz - Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. - El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco, característico. - No se permite el uso de mezclas de aceites vegetales. - Solo se permite el uso de los aceites vegetales puros descritos en la presente ficha técnica (soya, maíz o girasol) - El producto debe estar empacado en envase plástico PET con tapa rosca plástica de cierre reforzado para garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento. El material debe cumplir con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**	500 ml	1
3	**AVENA EN HOJUELAS** **DESCRIPCIÓN:** La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido,	500 gramos	1

COPIA CONTROLADA

	laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados o rancios. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba característica, un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Sabor: característico (libre de notas de rancio, fermentado, fungoso, amargo, o cualquier otro sabor objetable.) y un sabor y aroma agradables de avena tostada. - Textura en hojuelas. Los granos no deben presentar residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. **-**El rótulo del producto debe cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**			
4	**HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO (BLANCO O AMARILLO)** - La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molturación o molienda. - No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. - No debe contener pelos o excretas de roedores, insectos vivos o muertos, ni fragmentos de estos. - Podrá contener los aditivos permitidos en la legislación nacional vigente y en caso de tenerlos, deberán ser declarados en el empaque. - El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**	500 Gramos	1	
5	**HUEVO DE GALLINA ROJO TIPO DOBLE AA X 30 UNIDADES** **DESCRIPCIÓN:** Alimento natural, cuyo origen es la oviposición de la gallina, clasificación doble AA con un peso en gramos entre 60,0 a 66,9. **CLASIFICACIÓN:** - El huevo de gallina fresco se clasifica en categorías según el peso, como se indica en la tabla de pesos para huevos frescos, Norma Técnica Colombiana NTC 1240, para efecto de este requerimiento se solicita suministrar referencia doble AA con un peso en gramos entre 60,0 a 66,9. **CALIDAD:** - Cumplir con la Ley 9/79, la Resolución 2674 de 2013, y demás normatividad legal vigente, concordante, complementaria y modificatoria.	30 UNIDADES	30 UNIDADES	

COPIA CONTROLADA

	- Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento de conservación que altere sus características originales. - Debe cumplir con las siguientes características sensoriales, condiciones: ✓ **Olor:** característico al producto**.** ✓ **Cáscara:** Debe ser limpia, entera y libre de roturas. Se aceptan variaciones en el color, de acuerdo con la raza o línea genética de las aves de postura. ✓ **Yema:** de forma esférica, de contorno ligeramente definido, centrada y de color amarillo uniforme. ✓ **Clara o albumen:** viscoso, limpio, consistencia firme, de aspecto homogéneo y translúcido. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - Al agitarlo no debe sentirse movimiento, al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema debe permanecer centrada firme y protuberante y la clara viscosa. **REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD PARA EL HUEVO DE GALLINA FRESCO (**Fuente: NTC1240 de 2011)**:** -Entera. (Sin grietas o fisuras apreciables a simple vista). -Limpio, sin presencia de sangre, polvo, excremento de aves. -Color característico dependiendo de la raza del ave. **EMPAQUE Y ROTULADO:** - El recipiente para almacenamiento y transporte de los huevos de gallina, deben ser bandejas tipo panal, de pulpa de cartón moldeada para usar una sola vez o de plástico PET o R-PET, que cumpla con la Resolución 834 de 2013, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - Los panales deben contener compartimientos interiores que permitan colocar los huevos verticalmente y deben estar libres de gérmenes patógenos y sustancias que alteren la calidad del huevo, tales como excrementos, pajas, polvo, residuos de huevos u otros. -Cada panal deberá contener una etiqueta con la siguiente información: ✔ Nombre y dirección del productor. ✔ Categoría del huevo. ✔ Fecha de vencimiento. -Las bandejas a granel no requieren rotulado distinto al anteriormente definido. -Si los huevos que se presentan empacados o embalados, el empaque o embalaje deberá cumplir con las normas de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005. **CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:** - Los huevos NO deben ser lavados o limpiados con elementos húmedos antes de ser almacenados. - Los huevos podrán almacenarse en refrigeración únicamente si están contenidos en recipientes cerrados que impidan la contaminación cruzada de los demás alimentos contenidos en el refrigerador. - El huevo de gallina se debe almacenar con la punta hacia abajo.			

COPIA CONTROLADA

	- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. **VIDA ÚTIL** Teniendo en cuenta que los factores que inciden para aumentar o disminuir el proceso de envejecimiento son la temperatura y la humedad, se establece la vida útil del huevo de gallina fresco de acuerdo a las mismas: **Temperatura** / **Vida útil** Menor a 22 °C 20 - / 30 días Entre 22 – 32 °C 15 - / 20 días Mayor a 33 °C / 10 días **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN BODEGA** -Recepción y almacenamiento: es importante no dejar el producto directamente sobre el piso, use estibas plásticas y se asegure que estén retiradas de la pared. -Almacenar el producto lejos de sustancias y/o alimentos que generen olores fuertes (detergentes, ambientadores, ajo, cebolla, cítricos, entre otros) puesto que a través de su cáscara porosa pueden penetrar dichos olores y generar afectación en el normal olor y sabor del producto. -Es importante resaltar que la fauna nociva (cucarachas, ratones, pulgas, larvas, arañas) puede generar condiciones de deterioro del producto, en un tiempo inferior a su declaración de vida útil. Por tanto, si el producto ha sido contaminado (por citar un ejemplo) con larvas de mosca, se puede presentar crecimiento de gusanos. -Por otra parte, si se presentan daños de alguna unidad de producto durante la manipulación, éste debe ser retirado ya que su exposición al medio ambiente lo hace propenso a contaminación interna, y por consecuencia a deterioro y generación de malos olores que han de contaminar el producto que se encuentre cerca. -En bodegas, tenga en cuenta que se debe almacenar el producto en condiciones de temperatura ambiente. **CONTROL DURANTE LA DISTRIBUCIÓN:** -El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con las condiciones propicias, para evitar la proliferación de microorganismos. Estos vehículos a su vez deben ser fabricados con materiales que permitan una limpieza fácil y completa. -Se deben inspeccionar los vehículos de forma previa al cargue, con el fin de asegurar la integridad y las condiciones sanitarias del mismo.			
6	**LECHE EN POLVO ENTERA** - 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. - El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA. - Leche entera en polvo con sabor característico de la leche. - No se permite la adición de suero lácteo, azúcar, ni almidones. - En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER. - No se permite leche en polvo reempacada **EMPAQUE Y ROTULADO**	380 gramos	2	

COPIA CONTROLADA

	- Bolsa de material flexible con capa de aluminio sublimado, que cumpla con las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.			
7	**LENTEJAS TIPO 1 GRADO 2** **DESCRIPCIÓN:** lenteja seca, debe corresponder a Fríjol tipo 1, grado 2. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. **EMPAQUE Y ROTULADO:** -El producto debe estar empacado en polietileno que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.** - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - El empaque deberá contener información nutricional, informando sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumpliendo con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega.	500 grs	1	
8	**PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO (PASTA ESPAGUETTI)** - Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. - Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - De la variedad triticum durum (trigo duro). - Es el producto preparado mediante el secado	500 gramos	1	

COPIA CONTROLADA

	apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo. - Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada mezclada con agua y fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina. - Color amarillo. - Consistencia: Dura. - Olor y sabor: propios del producto. Ingredientes: Harina de trigo fortificada. Aditivos: fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina (proveniente de la harina de trigo fortificada). No debe contener colorantes artificiales. **EMPAQUE Y ROTULADO** - Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.			
9	**SAL REFINADA – YODADA – FLUORIZADA. ALTA PUREZA. PARA CONSUMO HUMANO** - Debe cumplir con la NTC 1254. Sal para consumo humano. - Debe cumplir con el Decreto 547 de 1996. En cuanto a la expedición del registro sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, al control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - La sal para consumo humano debe ser refinada o yodada. - La sal refinada es el producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anti aglomerantes o anticompactantes en cantidades permitidas. - La sal yodada es sal artificial que contiene yodo añadido en forma de la sal yodato de sodio. La sal común o sal de mesa se yoda para cubrir las carencias nutritivas de este elemento en algunas dietas. - Grano blanco enriquecido con yodo de acuerdo a la normatividad vigente. - Producto obtenido del proceso de evaporación al vacío y purificación de salmuera. - La sal se debe presentar en forma de cristales blancos, inodoros y sabor salino característico. - Debe estar exenta de sabores y olores extraños. - No debe contener impurezas orgánicas, arena, fragmento de concha, grumos, materiales o contaminantes extraños. - Exenta de excretas animales. - Color: blanco uniforme - Apariencia: cristalino, higroscópico. - Textura	500 gramos	1	

COPIA CONTROLADA

	finamente granulada - No debe exceder los límites de metales pesados establecidos en el decreto 547 de 1996 o norma que adicione modifique o sustituya.		
10	**FRÍJOL (BOLA ROJA, FRIJOL RADICAL Y/O FRIJOL CARGAMENTO) TIPO 1 GRADO 2** **DESCRIPCIÓN:** Fríjol para consumo, variedades: bola roja, debe corresponder a Fríjol tipo 1, grado 2. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. **EMPAQUE Y ROTULADO:** -El producto debe estar empacado en polietileno que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.** - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - El empaque deberá contener información nutricional, informando sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumpliendo con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega.	500gr	1

PRODUCTOS QUE CONFORMAN EL COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA NIÑOS Y NIÑAS DE 4 a 8 AÑOS DE EDAD			
NO.	**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO A ENTREGAR**	**CARACTERÍSTICA EN GRAMOS**	**CANT DE PRODUCTOS**
1	**ARROZ BLANCO TIPO 1 GRADO 2** -Arroz blanco, tipo 1 (grano largo), grado 2. - Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona. - Olor característico, color blanco, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. - No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente. - Producto natural sin conservantes. - Procesado en el País -El rótulo del producto debe cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**	500 gramos	2
2	**ACEITE PURO DE SEMILLAS VEGETALES (**SOYA, MAÍZ o GIRASOL, no mezcla vegetales**)** Corresponde a Aceites puros de SOYA, MAÍZ o GIRASOL - El producto debe contar con permiso sanitario vigente, expedido por el INVIMA **ACEITES PUROS:**	500 ml	1

COPIA CONTROLADA

	-Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol. **-Aceite de soya:** aceite extraído de las semillas de soya. -**Aceite de maíz:** aceite extraído del germen de maíz - Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. - El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco, característico. - No se permite el uso de mezclas de aceites vegetales. - Solo se permite el uso de los aceites vegetales puros descritos en la presente ficha técnica (soya, maíz o girasol) - El producto debe estar empacado en envase plástico PET con tapa rosca plástica de cierre reforzado para garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento. El material debe cumplir con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**			
3	**AVENA EN HOJUELAS** **DESCRIPCIÓN:** La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados o rancios. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba característica, un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Sabor: característico (libre de notas de rancio, fermentado, fungoso, amargo, o cualquier otro sabor objetable.) y un sabor y aroma agradables de avena tostada. - Textura en hojuelas. Los granos no deben presentar residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. -El rótulo del producto debe cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**	500 gramos	1	
4	**HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO (BLANCO O AMARILLO)** - La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molturación o molienda. - No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. - No debe contener pelos o excretas de	500 Gramos	1	

COPIA CONTROLADA

	roedores, insectos vivos o muertos, ni fragmentos de estos. - Podrá contener los aditivos permitidos en la legislación nacional vigente y en caso de tenerlos, deberán ser declarados en el empaque. - El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**			
5	**HUEVO DE GALLINA ROJO TIPO DOBLE AA X 30 UNIDADES** **DESCRIPCIÓN:** Alimento natural, cuyo origen es la oviposición de la gallina, clasificación doble AA con un peso en gramos entre 60,0 a 66,9. **CLASIFICACIÓN:** - El huevo de gallina fresco se clasifica en categorías según el peso, como se indica en la tabla de pesos para huevos frescos, Norma Técnica Colombiana NTC 1240, para efecto de este requerimiento se solicita suministrar referencia doble AA con un peso en gramos entre 60,0 a 66,9. **CALIDAD:** - Cumplir con la Ley 9/79, la Resolución 2674 de 2013, y demás normatividad legal vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento de conservación que altere sus características originales. - Debe cumplir con las siguientes características sensoriales, condiciones: ✓ **Olor:** característico al producto**.** ✓ **Cáscara:** Debe ser limpia, entera y libre de roturas. Se aceptan variaciones en el color, de acuerdo con la raza o línea genética de las aves de postura. ✓ **Yema:** de forma esférica, de contorno ligeramente definido, centrada y de color amarillo uniforme. ✓ **Clara o albumen:** viscoso, limpio, consistencia firme, de aspecto homogéneo y translúcido. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - Al agitarlo no debe sentirse movimiento, al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema debe permanecer centrada firme y protuberante y la clara viscosa. **REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD PARA EL HUEVO DE GALLINA FRESCO (**Fuente: NTC1240 de 2011)**:** -Entera. (Sin grietas o fisuras apreciables a simple vista). -Limpio, sin presencia de sangre, polvo, excremento de aves. -Color característico dependiendo de la raza del ave. **EMPAQUE Y ROTULADO:** - El recipiente para almacenamiento y transporte de los huevos de gallina, deben ser bandejas tipo	30 UNIDADES	30 UNIDADES	

COPIA CONTROLADA

panal, de pulpa de cartón moldeada para usar una sola vez o de plástico PET o R-PET, que cumpla con la Resolución 834 de 2013, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.

- Los panales deben contener compartimientos interiores que permitan colocar los huevos verticalmente y deben estar libres de gérmenes patógenos y sustancias que alteren la calidad del huevo, tales como excrementos, pajas, polvo, residuos de huevos u otros.

-Cada panal deberá contener una etiqueta con la siguiente información:

- ✔ Nombre y dirección del productor.
- ✔ Categoría del huevo.
- ✔ Fecha de vencimiento.

-Las bandejas a granel no requieren rotulado distinto al anteriormente definido.

-Si los huevos que se presentan empacados o embalados, el empaque o embalaje deberá cumplir con las normas de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005.

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:

- Los huevos NO deben ser lavados o limpiados con elementos húmedos antes de ser almacenados.
- Los huevos podrán almacenarse en refrigeración únicamente si están contenidos en recipientes cerrados que impidan la contaminación cruzada de los demás alimentos contenidos en el refrigerador.
- El huevo de gallina se debe almacenar con la punta hacia abajo.
- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL

Teniendo en cuenta que los factores que inciden para aumentar o disminuir el proceso de envejecimiento son la temperatura y la humedad, se establece la vida útil del huevo de gallina fresco de acuerdo a las mismas:

Temperatura	Vida útil
Menor a 22 °C 20 -	30 días
Entre 22 – 32 °C 15 -	20 días
Mayor a 33 °C	10 días

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN BODEGA

-Recepción y almacenamiento: es importante no dejar el producto directamente sobre el piso, use estibas plásticas y se asegure que estén retiradas de la pared.

-Almacenar el producto lejos de sustancias y/o alimentos que generen olores fuertes (detergentes, ambientadores, ajo, cebolla, cítricos, entre otros) puesto que a través de su cáscara porosa pueden penetrar dichos olores y generar afectación en el normal olor y sabor del producto.

-Es importante resaltar que la fauna nociva (cucarachas, ratones, pulgas, larvas, arañas) puede generar condiciones de deterioro del producto, en un tiempo inferior a su declaración de vida útil. Por tanto, si el producto ha sido contaminado (por citar un ejemplo) con larvas de

COPIA CONTROLADA

	mosca, se puede presentar crecimiento de gusanos. -Por otra parte, si se presentan daños de alguna unidad de producto durante la manipulación, éste debe ser retirado ya que su exposición al medio ambiente lo hace propenso a contaminación interna, y por consecuencia a deterioro y generación de malos olores que han de contaminar el producto que se encuentre cerca. -En bodegas, tenga en cuenta que se debe almacenar el producto en condiciones de temperatura ambiente. **CONTROL DURANTE LA DISTRIBUCIÓN:** -El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con las condiciones propicias, para evitar la proliferación de microorganismos. Estos vehículos a su vez deben ser fabricados con materiales que permitan una limpieza fácil y completa. -Se deben inspeccionar los vehículos de forma previa al cargue, con el fin de asegurar la integridad y las condiciones sanitarias del mismo.			
6	**LECHE EN POLVO ENTERA** - 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. - El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA. - Leche entera en polvo con sabor característico de la leche. - No se permite la adición de suero lácteo, azúcar, ni almidones. - En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER. - No se permite leche en polvo reempacada **EMPAQUE Y ROTULADO** - Bolsa de material flexible con capa de aluminio sublimado, que cumpla con las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.	380 gramos	3	
7	**LENTEJAS TIPO 1 GRADO 2** **DESCRIPCIÓN:** lenteja seca, debe corresponder a Fríjol tipo 1, grado 2. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. **EMPAQUE Y ROTULADO:** -El producto debe estar empacado en polietileno que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en	500 grs	1	

COPIA CONTROLADA

	general, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.** - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - El empaque deberá contener información nutricional, informando sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumpliendo con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega.			
8	**PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO (PASTA ESPAGUETTI)** - Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. - Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - De la variedad triticum durum (trigo duro). - Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo. - Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada mezclada con agua y fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina. - Color amarillo. - Consistencia: Dura. - Olor y sabor: propios del producto. Ingredientes: Harina de trigo fortificada. Aditivos: fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina (proveniente de la harina de trigo fortificada). No debe contener colorantes artificiales. **EMPAQUE Y ROTULADO** - Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.	500 gramos	1	
9	**SAL REFINADA – YODADA – FLUORIZADA. ALTA PUREZA. PARA CONSUMO HUMANO** - Debe cumplir con la NTC 1254. Sal para consumo humano. - Debe cumplir con el Decreto 547 de 1996. En cuanto a la expedición del registro sanitario y a las condiciones sanitarias de	500 gramos	1	

COPIA CONTROLADA

	producción, empaque y comercialización, al control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - La sal para consumo humano debe ser refinada o yodada. - La sal refinada es el producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anti aglomerantes o anticompactantes en cantidades permitidas. - La sal yodada es sal artificial que contiene yodo añadido en forma de la sal yodato de sodio. La sal común o sal de mesa se yoda para cubrir las carencias nutritivas de este elemento en algunas dietas. - Grano blanco enriquecido con yodo de acuerdo a la normatividad vigente. - Producto obtenido del proceso de evaporación al vacío y purificación de salmuera. - La sal se debe presentar en forma de cristales blancos, inodoros y sabor salino característico. - Debe estar exenta de sabores y olores extraños. - No debe contener impurezas orgánicas, arena, fragmento de concha, grumos, materiales o contaminantes extraños. - Exenta de excretas animales. - Color: blanco uniforme - Apariencia: cristalino, higroscópico. - Textura finamente granulada - No debe exceder los límites de metales pesados establecidos en el decreto 547 de 1996 o norma que adicione modifique o sustituya.			
10	**<u>FRÍJOL (BOLA ROJA, FRIJOL RADICAL Y/O FRIJOL CARGAMENTO) TIPO 1 GRADO 2</u>** **<u>DESCRIPCIÓN:</u>** Fríjol para consumo, variedades: bola roja, debe corresponder a Fríjol tipo 1, grado 2. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. **<u>EMPAQUE Y ROTULADO:</u>** -El producto debe estar empacado en polietileno que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.** - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - El empaque deberá contener información nutricional, informando sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumpliendo con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.	500 gramos	1	

COPIA CONTROLADA

	VIDA ÚTIL: Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega.		
11	**GALLETAS INTEGRALES EMPACADAS EN BOLSA INDIVIDUAL.** Cada paquete individual deberá pesar 26 gramos para un total de 156 gramos. Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Tiene un sabor predominante a salado. Color: Característico del tipo de galleta sin presentar áreas negras por quemaduras. Olor: Característico, agradable, no debe presentar olores extraños ni a rancidez. Sabor: Característico, sin sabores extraños. Consistencia: Característica a una galleta, crujiente.	156 gramos mínimo en total	6 paquetes de 26 grs MÍNIMO
12	**CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS** - Cumplir con la Resolución 1511 de 2011: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. - El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA. - Masa o pasta o licor de cacao mezclado con una cantidad variable de azúcares (sacarosa, dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos. - Producto de origen nacional - El cacao empleado como materia prima en la elaboración del chocolate y productos de chocolate debe estar sano, libre de infestación, estar libre de impurezas y materias extrañas y no debe presentar malos olores ni residuos de contaminantes. - Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales o pseudo cereales. - No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. - El empaque de chocolate debe cumplir con el etiquetado exigido en el Artículo 15 de la Resolución 1511 de 2011. primas. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**	250 gr	1
13	**HARINA DE TRIGO** -Harina fortificada, producto obtenido de la molienda del grano de trigo limpio, sano y apto para el consumo humano, sometido a procesos de limpieza, acondicionamiento y molienda, destinado a la preparación de alimentos.- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. - No debe contener pelos o excretas de roedores, insectos vivos o muertos, ni fragmentos de estos. - Podrá contener los aditivos permitidos en la legislación nacional vigente y en caso de tenerlos, deberán ser declarados en el empaque.	500 gramos	1

COPIA CONTROLADA

	- El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**			
	LATA DE LOMO DE ATÚN EN ACEITE **DESCRIPCIÓN:** Atún en lomitos en aceite, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la Resolución 148 de 2007, cuyo líquido de cobertura es aceite, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, presentados en envases herméticos sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. **CALIDAD:** - El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. - Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino. - Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. - Color, sabor y aroma característico. **EMPAQUE Y ROTULADO** - El envase debe cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 (si aplica esta última), por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, metálicos, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - Se rechazarán todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - **Debe corresponder a abre fácil.** - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. -El etiquetado declarará el contenido nutricional o características nutricionales o de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.** **CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO** El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.	160 gr	2	

COPIA CONTROLADA

	VIDA ÚTIL: Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega.		

PRODUCTOS QUE CONFORMAN EL COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA NIÑOS Y NIÑAS DE 9 a 13 AÑOS DE EDAD			
NO.	**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO A ENTREGAR**	**CARACTERÍSTICA EN GRAMOS**	**CANT DE PRODUCTOS**
1	**ARROZ BLANCO TIPO 1 GRADO 2** -Arroz blanco, tipo 1 (grano largo), grado 2. - Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona. - Olor característico, color blanco, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. - No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente. - Producto natural sin conservantes. - Procesado en el País -El rótulo del producto debe cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**	500 gramos	3
2	**ACEITE PURO DE SEMILLAS VEGETALES (**SOYA, MAÍZ o GIRASOL, no mezcla vegetales**)** Corresponde a Aceites puros de SOYA, MAÍZ o GIRASOL - El producto debe contar con permiso sanitario vigente, expedido por el INVIMA **ACEITES PUROS:** **-Aceite de girasol**: aceite extraído de las semillas de girasol. **-Aceite de soya:** aceite extraído de las semillas de soya. -**Aceite de maíz:** aceite extraído del germen de maíz - Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. - El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco, característico. - No se permite el uso de mezclas de aceites vegetales. - Solo se permite el uso de los aceites vegetales puros descritos en la presente ficha técnica (soya, maíz o girasol) - El producto debe estar empacado en envase plástico PET con tapa rosca plástica de cierre reforzado para garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento. El material debe cumplir con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de	1000 ml	1

COPIA CONTROLADA

	entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**			
3	**AVENA EN HOJUELAS** **DESCRIPCIÓN:** La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados o rancios. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba característica, un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Sabor: característico (libre de notas de rancio, fermentado, fungoso, amargo, o cualquier otro sabor objetable.) y un sabor y aroma agradables de avena tostada. - Textura en hojuelas. Los granos no deben presentar residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. **-**El rótulo del producto debe cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**	500 gramos	1	
4	**HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO (BLANCO O AMARILLO)** - La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molturación o molienda. - No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. - No debe contener pelos o excretas de roedores, insectos vivos o muertos, ni fragmentos de estos. - Podrá contener los aditivos permitidos en la legislación nacional vigente y en caso de tenerlos, deberán ser declarados en el empaque. - El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**	500 Gramos	2	
5	**HUEVO DE GALLINA ROJO TIPO DOBLE AA X 30 UNIDADES** **DESCRIPCIÓN:** Alimento natural, cuyo origen es la oviposición de la gallina, clasificación doble AA con un peso en gramos entre 60,0 a 66,9. **CLASIFICACIÓN:** - El huevo de gallina fresco se clasifica en categorías según el peso, como se indica en la tabla de pesos para huevos frescos, Norma Técnica Colombiana NTC 1240, para efecto de este requerimiento se solicita suministrar referencia doble AA con un peso en gramos entre 60,0 a 66,9.	30 UNIDADES	30 UNIDADES	

COPIA NO CONTROLADA

	CALIDAD: - Cumplir con la Ley 9/79, la Resolución 2674 de 2013, y demás normatividad legal vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento de conservación que altere sus características originales. - Debe cumplir con las siguientes características sensoriales, condiciones: ✓ **Olor:** característico al producto**.** ✓ **Cáscara:** Debe ser limpia, entera y libre de roturas. Se aceptan variaciones en el color, de acuerdo con la raza o línea genética de las aves de postura. ✓ **Yema:** de forma esférica, de contorno ligeramente definido, centrada y de color amarillo uniforme. ✓ **Clara o albumen:** viscoso, limpio, consistencia firme, de aspecto homogéneo y translúcido. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - Al agitarlo no debe sentirse movimiento, al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema debe permanecer centrada firme y protuberante y la clara viscosa. **REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD PARA EL HUEVO DE GALLINA FRESCO (**Fuente: NTC1240 de 2011)**:** -Entera. (Sin grietas o fisuras apreciables a simple vista). -Limpio, sin presencia de sangre, polvo, excremento de aves. -Color característico dependiendo de la raza del ave. **EMPAQUE Y ROTULADO:** - El recipiente para almacenamiento y transporte de los huevos de gallina, deben ser bandejas tipo panal, de pulpa de cartón moldeada para usar una sola vez o de plástico PET o R-PET, que cumpla con la Resolución 834 de 2013, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - Los panales deben contener compartimientos interiores que permitan colocar los huevos verticalmente y deben estar libres de gérmenes patógenos y sustancias que alteren la calidad del huevo, tales como excrementos, pajas, polvo, residuos de huevos u otros. -Cada panal deberá contener una etiqueta con la siguiente información: ✔ Nombre y dirección del productor. ✔ Categoría del huevo. ✔ Fecha de vencimiento. -Las bandejas a granel no requieren rotulado distinto al anteriormente definido. -Si los huevos que se presentan empacados o embalados, el empaque o embalaje deberá cumplir con las normas de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005. **CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:** - Los huevos NO deben ser lavados o limpiados con elementos húmedos antes de ser almacenados. - Los huevos podrán almacenarse en refrigeración únicamente si están contenidos en recipientes cerrados que impidan la contaminación cruzada			

COPIA CONTROLADA

	de los demás alimentos contenidos en el refrigerador. - El huevo de gallina se debe almacenar con la punta hacia abajo. - El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. **VIDA ÚTIL** Teniendo en cuenta que los factores que inciden para aumentar o disminuir el proceso de envejecimiento son la temperatura y la humedad, se establece la vida útil del huevo de gallina fresco de acuerdo a las mismas: **Temperatura** / **Vida útil** Menor a 22 °C 20 - / 30 días Entre 22 – 32 °C 15 - / 20 días Mayor a 33 °C / 10 días **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN BODEGA** -Recepción y almacenamiento: es importante no dejar el producto directamente sobre el piso, use estibas plásticas y se asegure que estén retiradas de la pared. -Almacenar el producto lejos de sustancias y/o alimentos que generen olores fuertes (detergentes, ambientadores, ajo, cebolla, cítricos, entre otros) puesto que a través de su cáscara porosa pueden penetrar dichos olores y generar afectación en el normal olor y sabor del producto. -Es importante resaltar que la fauna nociva (cucarachas, ratones, pulgas, larvas, arañas) puede generar condiciones de deterioro del producto, en un tiempo inferior a su declaración de vida útil. Por tanto, si el producto ha sido contaminado (por citar un ejemplo) con larvas de mosca, se puede presentar crecimiento de gusanos. -Por otra parte, si se presentan daños de alguna unidad de producto durante la manipulación, éste debe ser retirado ya que su exposición al medio ambiente lo hace propenso a contaminación interna, y por consecuencia a deterioro y generación de malos olores que han de contaminar el producto que se encuentre cerca. -En bodegas, tenga en cuenta que se debe almacenar el producto en condiciones de temperatura ambiente. **CONTROL DURANTE LA DISTRIBUCIÓN:** -El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con las condiciones propicias, para evitar la proliferación de microorganismos. Estos vehículos a su vez deben ser fabricados con materiales que permitan una limpieza fácil y completa. -Se deben inspeccionar los vehículos de forma previa al cargue, con el fin de asegurar la integridad y las condiciones sanitarias del mismo.			
6	**LECHE EN POLVO ENTERA** - 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. - El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA. - Leche entera en polvo con sabor característico de la leche. - No se permite la adición de suero lácteo, azúcar, ni almidones. - En el registro	380 gramos	2	

COPIA CONTROLADA

	sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER. - No se permite leche en polvo reempacada **EMPAQUE Y ROTULADO** - Bolsa de material flexible con capa de aluminio sublimado, que cumpla con las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.			
7	**LENTEJAS TIPO 1 GRADO 2** **DESCRIPCIÓN:** lenteja seca, debe corresponder a Fríjol tipo 1, grado 2. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. **EMPAQUE Y ROTULADO:** -El producto debe estar empacado en polietileno que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.** - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - El empaque deberá contener información nutricional, informando sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumpliendo con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega.	500 grs	1	
8	**PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO (PASTA ESPAGUETTI)** - Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. - Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para	500 gramos	1	

COPIA CONTROLADA

	consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - De la variedad triticum durum (trigo duro). - Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo. - Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada mezclada con agua y fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina. - Color amarillo. - Consistencia: Dura. - Olor y sabor: propios del producto. Ingredientes: Harina de trigo fortificada. Aditivos: fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina (proveniente de la harina de trigo fortificada). No debe contener colorantes artificiales. **EMPAQUE Y ROTULADO** - Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.			
9	**SAL REFINADA – YODADA – FLUORIZADA. ALTA PUREZA. PARA CONSUMO HUMANO** - Debe cumplir con la NTC 1254. Sal para consumo humano. - Debe cumplir con el Decreto 547 de 1996. En cuanto a la expedición del registro sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, al control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - La sal para consumo humano debe ser refinada o yodada. - La sal refinada es el producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anti aglomerantes o anticompactantes en cantidades permitidas. - La sal yodada es sal artificial que contiene yodo añadido en forma de la sal yodato de sodio. La sal común o sal de mesa se yoda para cubrir las carencias nutritivas de este elemento en algunas dietas. - Grano blanco enriquecido con yodo de acuerdo a la normatividad vigente. - Producto obtenido del proceso de evaporación al vacío y purificación de salmuera. - La sal se debe presentar en forma de cristales blancos, inodoros y sabor salino característico. - Debe estar exenta de sabores y olores extraños. - No debe contener impurezas	500 gramos	1	

COPIA CONTROLADA

	orgánicas, arena, fragmento de concha, grumos, materiales o contaminantes extraños. - Exenta de excretas animales. - Color: blanco uniforme - Apariencia: cristalino, higroscópico. - Textura finamente granulada - No debe exceder los límites de metales pesados establecidos en el decreto 547 de 1996 o norma que adicione modifique o sustituya.			
10	**<u>FRÍJOL (BOLA ROJA, FRIJOL RADICAL Y/O FRIJOL CARGAMENTO) TIPO 1 GRADO 2</u>** **<u>DESCRIPCIÓN:</u>** Fríjol para consumo, variedades: bola roja, debe corresponder a Fríjol tipo 1, grado 2. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. **<u>EMPAQUE Y ROTULADO:</u>** -El producto debe estar empacado en polietileno que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.** - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - El empaque deberá contener información nutricional, informando sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumpliendo con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. **<u>VIDA ÚTIL:</u>** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega.	500 gramos	1	
11	**<u>GALLETAS INTEGRALES EMPACADAS EN BOLSA INDIVIDUAL.</u>** Cada paquete individual deberá pesar 26 gramos para un total de 156 gramos. Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Tiene un sabor predominante a salado. Color: Característico del tipo de galleta sin presentar áreas negras por quemaduras. Olor: Característico, agradable, no debe presentar olores extraños ni a rancidez. Sabor: Característico, sin sabores extraños. Consistencia: Característica a una galleta, crujiente.	156 gramos mínimo en total	6 paquetes de 26 grs MÍNIMO	
12	**<u>CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS</u>** - Cumplir con la Resolución 1511 de 2011: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. - El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA. - Masa o pasta o licor de cacao mezclado con una cantidad variable de azúcares (sacarosa,	250 gr	1	

COPIA CONTROLADA

	dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos. - Producto de origen nacional - El cacao empleado como materia prima en la elaboración del chocolate y productos de chocolate debe estar sano, libre de infestación, estar libre de impurezas y materias extrañas y no debe presentar malos olores ni residuos de contaminantes. - Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales o pseudo cereales. - No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. - El empaque de chocolate debe cumplir con el etiquetado exigido en el Artículo 15 de la Resolución 1511 de 2011. primas. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**			
13	**HARINA DE TRIGO** -Harina fortificada, producto obtenido de la molienda del grano de trigo limpio, sano y apto para el consumo humano, sometido a procesos de limpieza, acondicionamiento y molienda, destinado a la preparación de alimentos.- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. - No debe contener pelos o excretas de roedores, insectos vivos o muertos, ni fragmentos de estos. - Podrá contener los aditivos permitidos en la legislación nacional vigente y en caso de tenerlos, deberán ser declarados en el empaque. - El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**	500 gramos	1	
14	**LATA DE LOMO DE ATÚN EN ACEITE** **DESCRIPCIÓN:** Atún en lomitos en aceite, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la Resolución 148 de 2007, cuyo líquido de cobertura es aceite, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, presentados en envases herméticos sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. **CALIDAD:** - El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. - Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino.	160 gr	3	

COPIA CONTROLADA

	- Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. - Color, sabor y aroma característico. **EMPAQUE Y ROTULADO** - El envase debe cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 (si aplica esta última), por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, metálicos, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - Se rechazarán todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - **Debe corresponder a abre fácil.** - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. -El etiquetado declarará el contenido nutricional o características nutricionales o de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.** **CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO** El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. **VIDA ÚTIL**: Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega.			
15	**ARVEJA SECA TIPO 1 GRADO 2 (LIBRA)** **DESCRIPCIÓN:** Arveja seco, debe corresponder a Arveja tipo 1, grado 2. -Producto natural sin preservativos y/o aditivos. -No debe presentar signos de infestación, humedad excesiva, hongos o infecciones. **EMPAQUE Y ROTULADO:** -El producto debe estar empacado en polietileno que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.** - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - El empaque deberá contener información nutricional, informando sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumpliendo con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega.	500 gr	1	

COPIA CONTROLADA

16	**PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO (TIPO MACARRÓN)** - Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. - Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - De la variedad triticum durum (trigo duro). - Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo. - Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada mezclada con agua y fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina. - Color amarillo. - Consistencia: Dura. - Olor y sabor: propios del producto. Ingredientes: Harina de trigo fortificada. Aditivos: fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina (proveniente de la harina de trigo fortificada). No debe contener colorantes artificiales. **EMPAQUE Y ROTULADO** - Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.	500gr	1	
17	**PANELA EN BLOQUE (Cuadrada o Redonda)** - Debe cumplir con la Resolución 779 de 2006: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones, modificada por las Resoluciones 3462 de 2008 y 4121 de 2011. - Producto sólido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones. - La presente ficha técnica se refiere a panela en bloque sabor natural. No es aplicable a productos saborizados o aromatizados natural o artificialmente - El producto no debe estar desportillado, ni partido, debe tener textura y forma características. - Libre de olores, sabores extraños, color verde, ablandamiento excesivo. - Textura característica, debido a la relación de azúcares reductores y sacarosa, lo cual determina la consistencia o dureza. - Elaborarse en establecimientos que cumplan con requisitos	500gr	1	

COPIA CONTROLADA

	higiénicos de fabricación. - No puede estar fermentada. - No puede presentar ataques de hongos o insectos. En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: - Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras. - Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; - Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela. - Cualquier otra sustancia química que altere sus características fisicoquímicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud. - El producto debe estar empacado en polietileno de un calibre acorde con el peso empacado y que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. ROTULADO: - El rotulado impreso debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005 y con la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social, modificada por la Resolución 4121 de 2011. - El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La panela no está obligada a declarar fecha de vencimiento, sin embargo, sí la declara se debe dar cumplimiento a la misma.		

PRODUCTOS QUE CONFORMAN EL COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA NIÑOS Y NIÑAS DE 14 a 18 AÑOS DE EDAD			
NO.	**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO A ENTREGAR**	**CARACTERÍSTICA EN GRAMOS**	**CANT DE PRODUCTOS**
1	**ARROZ BLANCO TIPO 1 GRADO 2** -Arroz blanco, tipo 1 (grano largo), grado 2. - Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona. - Olor característico, color blanco, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. - No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente. - Producto natural sin conservantes. - Procesado en el País -El rótulo del producto debe cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**	500 gramos	4
2	**ACEITE PURO DE SEMILLAS VEGETALES** (SOYA, MAÍZ o GIRASOL, no mezcla vegetales)	1000 ml	1

COPIA CONTROLADA

	Corresponde a Aceites puros de SOYA, MAÍZ o GIRASOL - El producto debe contar con permiso sanitario vigente, expedido por el INVIMA **ACEITES PUROS:** **-Aceite de girasol**: aceite extraído de las semillas de girasol. **-Aceite de soya:** aceite extraído de las semillas de soya. -**Aceite de maíz:** aceite extraído del germen de maíz - Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. - El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco, característico. - No se permite el uso de mezclas de aceites vegetales. - Solo se permite el uso de los aceites vegetales puros descritos en la presente ficha técnica (soya, maíz o girasol) - El producto debe estar empacado en envase plástico PET con tapa rosca plástica de cierre reforzado para garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento. El material debe cumplir con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**		
3	**AVENA EN HOJUELAS** **DESCRIPCIÓN:** La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados o rancios. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba característica, un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Sabor: característico (libre de notas de rancio, fermentado, fungoso, amargo, o cualquier otro sabor objetable.) y un sabor y aroma agradables de avena tostada. - Textura en hojuelas. Los granos no deben presentar residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. **-**El rótulo del producto debe cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**	500 gramos	2
4	**HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO (BLANCO O AMARILLO)** - La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molturación o molienda. - No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios,	500 Gramos	2

COPIA CONTROLADA

	amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. - No debe contener pelos o excretas de roedores, insectos vivos o muertos, ni fragmentos de estos. - Podrá contener los aditivos permitidos en la legislación nacional vigente y en caso de tenerlos, deberán ser declarados en el empaque. - El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**			
5	**HUEVO DE GALLINA ROJO TIPO DOBLE AA X 30 UNIDADES** **DESCRIPCIÓN:** Alimento natural, cuyo origen es la oviposición de la gallina, clasificación doble AA con un peso en gramos entre 60,0 a 66,9. **CLASIFICACIÓN:** - El huevo de gallina fresco se clasifica en categorías según el peso, como se indica en la tabla de pesos para huevos frescos, Norma Técnica Colombiana NTC 1240, para efecto de este requerimiento se solicita suministrar referencia doble AA con un peso en gramos entre 60,0 a 66,9. **CALIDAD:** - Cumplir con la Ley 9/79, la Resolución 2674 de 2013, y demás normatividad legal vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento de conservación que altere sus características originales. - Debe cumplir con las siguientes características sensoriales, condiciones: ✓ **Olor:** característico al producto**.** ✓ **Cáscara:** Debe ser limpia, entera y libre de roturas. Se aceptan variaciones en el color, de acuerdo con la raza o línea genética de las aves de postura. ✓ **Yema:** de forma esférica, de contorno ligeramente definido, centrada y de color amarillo uniforme. ✓ **Clara o albumen:** viscoso, limpio, consistencia firme, de aspecto homogéneo y translúcido. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - Al agitarlo no debe sentirse movimiento, al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema debe permanecer centrada firme y protuberante y la clara viscosa. **REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD PARA EL HUEVO DE GALLINA FRESCO (**Fuente: NTC1240 de 2011)**:** -Entera. (Sin grietas o fisuras apreciables a simple vista). -Limpio, sin presencia de sangre, polvo, excremento de aves. -Color característico dependiendo de la raza del ave.	30 UNIDADES	30 UNIDADES	

COPIA CONTROLADA

EMPAQUE Y ROTULADO:

- El recipiente para almacenamiento y transporte de los huevos de gallina, deben ser bandejas tipo panal, de pulpa de cartón moldeada para usar una sola vez o de plástico PET o R-PET, que cumpla con la Resolución 834 de 2013, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.
- Los panales deben contener compartimientos interiores que permitan colocar los huevos verticalmente y deben estar libres de gérmenes patógenos y sustancias que alteren la calidad del huevo, tales como excrementos, pajas, polvo, residuos de huevos u otros.

-Cada panal deberá contener una etiqueta con la siguiente información:

- ✔ Nombre y dirección del productor.
- ✔ Categoría del huevo.
- ✔ Fecha de vencimiento.

-Las bandejas a granel no requieren rotulado distinto al anteriormente definido.

-Si los huevos que se presentan empacados o embalados, el empaque o embalaje deberá cumplir con las normas de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005.

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:

- Los huevos NO deben ser lavados o limpiados con elementos húmedos antes de ser almacenados.
- Los huevos podrán almacenarse en refrigeración únicamente si están contenidos en recipientes cerrados que impidan la contaminación cruzada de los demás alimentos contenidos en el refrigerador.
- El huevo de gallina se debe almacenar con la punta hacia abajo.
- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL

Teniendo en cuenta que los factores que inciden para aumentar o disminuir el proceso de envejecimiento son la temperatura y la humedad, se establece la vida útil del huevo de gallina fresco de acuerdo a las mismas:

Temperatura	Vida útil
Menor a 22 °C 20 -	30 días
Entre 22 – 32 °C 15 -	20 días
Mayor a 33 °C	10 días

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN BODEGA

-Recepción y almacenamiento: es importante no dejar el producto directamente sobre el piso, use estibas plásticas y se asegure que estén retiradas de la pared.

-Almacenar el producto lejos de sustancias y/o alimentos que generen olores fuertes (detergentes, ambientadores, ajo, cebolla, cítricos, entre otros) puesto que a través de su cáscara porosa pueden penetrar dichos olores y generar afectación en el normal olor y sabor del producto.

-Es importante resaltar que la fauna nociva (cucarachas, ratones, pulgas, larvas, arañas) puede generar condiciones de deterioro del

COPIA CONTROLADA

	producto, en un tiempo inferior a su declaración de vida útil. Por tanto, si el producto ha sido contaminado (por citar un ejemplo) con larvas de mosca, se puede presentar crecimiento de gusanos. -Por otra parte, si se presentan daños de alguna unidad de producto durante la manipulación, éste debe ser retirado ya que su exposición al medio ambiente lo hace propenso a contaminación interna, y por consecuencia a deterioro y generación de malos olores que han de contaminar el producto que se encuentre cerca. -En bodegas, tenga en cuenta que se debe almacenar el producto en condiciones de temperatura ambiente. **CONTROL DURANTE LA DISTRIBUCIÓN:** -El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con las condiciones propicias, para evitar la proliferación de microorganismos. Estos vehículos a su vez deben ser fabricados con materiales que permitan una limpieza fácil y completa. -Se deben inspeccionar los vehículos de forma previa al cargue, con el fin de asegurar la integridad y las condiciones sanitarias del mismo.			
6	**LECHE EN POLVO ENTERA** - 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. - El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA. - Leche entera en polvo con sabor característico de la leche. - No se permite la adición de suero lácteo, azúcar, ni almidones. - En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER. - No se permite leche en polvo reempacada **EMPAQUE Y ROTULADO** - Bolsa de material flexible con capa de aluminio sublimado, que cumpla con las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.	380 gramos	3	
7	**LENTEJAS TIPO 1 GRADO 2** **DESCRIPCIÓN:** lenteja seca, debe corresponder a Fríjol tipo 1, grado 2. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. **EMPAQUE Y ROTULADO:** -El producto debe estar empacado en polietileno que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los	500 grs	1	

COPIA CONTROLADA

	reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.** - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - El empaque deberá contener información nutricional, informando sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumpliendo con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega.			
8	**PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO (PASTA ESPAGUETTI)** - Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. - Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - De la variedad triticum durum (trigo duro). - Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo. - Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada mezclada con agua y fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina. - Color amarillo. - Consistencia: Dura. - Olor y sabor: propios del producto. Ingredientes: Harina de trigo fortificada. Aditivos: fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina (proveniente de la harina de trigo fortificada). No debe contener colorantes artificiales. **EMPAQUE Y ROTULADO** - Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.	500 gramos	1	
9	**SAL REFINADA – YODADA – FLUORIZADA. ALTA PUREZA. PARA CONSUMO HUMANO** - Debe cumplir con la NTC 1254. Sal para consumo humano. - Debe cumplir con el Decreto	500 gramos	1	

COPIA CONTROLADA

	547 de 1996. En cuanto a la expedición del registro sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, al control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - La sal para consumo humano debe ser refinada o yodada. - La sal refinada es el producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anti aglomerantes o anticompactantes en cantidades permitidas. - La sal yodada es sal artificial que contiene yodo añadido en forma de la sal yodato de sodio. La sal común o sal de mesa se yoda para cubrir las carencias nutritivas de este elemento en algunas dietas. - Grano blanco enriquecido con yodo de acuerdo a la normatividad vigente. - Producto obtenido del proceso de evaporación al vacío y purificación de salmuera. - La sal se debe presentar en forma de cristales blancos, inodoros y sabor salino característico. - Debe estar exenta de sabores y olores extraños. - No debe contener impurezas orgánicas, arena, fragmento de concha, grumos, materiales o contaminantes extraños. - Exenta de excretas animales. - Color: blanco uniforme - Apariencia: cristalino, higroscópico. - Textura finamente granulada - No debe exceder los límites de metales pesados establecidos en el decreto 547 de 1996 o norma que adicione modifique o sustituya.			
10	**<u>FRÍJOL (BOLA ROJA, FRIJOL RADICAL Y/O FRIJOL CARGAMENTO) TIPO 1 GRADO 2</u>** **<u>DESCRIPCIÓN:</u>** Fríjol para consumo, variedades: bola roja, debe corresponder a Fríjol tipo 1, grado 2. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. **<u>EMPAQUE Y ROTULADO:</u>** -El producto debe estar empacado en polietileno que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.** - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - El empaque deberá contener información nutricional, informando sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumpliendo con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las	500 gramos	1	

COPIA CONTROLADA

	demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega.			
11	**GALLETAS INTEGRALES EMPACADAS EN BOLSA INDIVIDUAL.** Cada paquete individual deberá pesar 26 gramos para un total de 156 gramos. Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Tiene un sabor predominante a salado. Color: Característico del tipo de galleta sin presentar áreas negras por quemaduras. Olor: Característico, agradable, no debe presentar olores extraños ni a rancidez. Sabor: Característico, sin sabores extraños. Consistencia: Característica a una galleta, crujiente.	156 gramos mínimo en total	6 paquetes de 26 grs MÍNIMO	
12	**CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS** - Cumplir con la Resolución 1511 de 2011: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. - El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA. - Masa o pasta o licor de cacao mezclado con una cantidad variable de azúcares (sacarosa, dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos. - Producto de origen nacional - El cacao empleado como materia prima en la elaboración del chocolate y productos de chocolate debe estar sano, libre de infestación, estar libre de impurezas y materias extrañas y no debe presentar malos olores ni residuos de contaminantes. - Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales o pseudo cereales. - No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. - El empaque de chocolate debe cumplir con el etiquetado exigido en el Artículo 15 de la Resolución 1511 de 2011. primas. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**	250 gr	1	
13	**HARINA DE TRIGO** -Harina fortificada, producto obtenido de la molienda del grano de trigo limpio, sano y apto para el consumo humano, sometido a procesos de limpieza, acondicionamiento y molienda, destinado a la preparación de alimentos.- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. - No debe contener pelos o excretas de roedores, insectos vivos o muertos, ni fragmentos de estos. - Podrá contener los aditivos permitidos en la legislación nacional	500 gramos	1	

COPIA CONTROLADA

	vigente y en caso de tenerlos, deberán ser declarados en el empaque. - El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**			
14	**LATA DE LOMO DE ATÚN EN ACEITE** **DESCRIPCIÓN:** Atún en lomitos en aceite, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la Resolución 148 de 2007, cuyo líquido de cobertura es aceite, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, presentados en envases herméticos sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. **CALIDAD:** - El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. - Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino. - Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. - Color, sabor y aroma característico. **EMPAQUE Y ROTULADO** - El envase debe cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 (si aplica esta última), por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, metálicos, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - Se rechazarán todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - **Debe corresponder a abre fácil.** - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. -El etiquetado declarará el contenido nutricional o características nutricionales o de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.** **CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO** El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la	160 gr	4	

COPIA CONTROLADA

	Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. **VIDA ÚTIL**: Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega.		
15	**ARVEJA SECA TIPO 1 GRADO 2 (LIBRA)** **DESCRIPCIÓN:** Arveja seco, debe corresponder a Arveja tipo 1, grado 2. -Producto natural sin preservativos y/o aditivos. -No debe presentar signos de infestación, humedad excesiva, hongos o infecciones. **EMPAQUE Y ROTULADO:** -El producto debe estar empacado en polietileno que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.** - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - El empaque deberá contener información nutricional, informando sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumpliendo con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega.	500 gr	1
16	**PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO (TIPO MACARRÓN)** - Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. - Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - De la variedad triticum durum (trigo duro). - Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo. - Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada mezclada con agua y fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina. - Color amarillo. - Consistencia: Dura. - Olor y sabor: propios del producto. Ingredientes: Harina de trigo fortificada. Aditivos: fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina (proveniente de la harina de trigo fortificada). No debe contener colorantes artificiales. **EMPAQUE Y ROTULADO** - Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán. - El	500gr	1

COPIA CONTROLADA

	producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.			
17	**PANELA EN BLOQUE (Cuadrada o Redonda)** - Debe cumplir con la Resolución 779 de 2006: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones, modificada por las Resoluciones 3462 de 2008 y 4121 de 2011. - Producto sólido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones. - La presente ficha técnica se refiere a panela en bloque sabor natural. No es aplicable a productos saborizados o aromatizados natural o artificialmente - El producto no debe estar desportillado, ni partido, debe tener textura y forma características. - Libre de olores, sabores extraños, color verde, ablandamiento excesivo. - Textura característica, debido a la relación de azúcares reductores y sacarosa, lo cual determina la consistencia o dureza. - Elaborarse en establecimientos que cumplan con requisitos higiénicos de fabricación. - No puede estar fermentada. - No puede presentar ataques de hongos o insectos. En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: - Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras. - Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; - Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela. - Cualquier otra sustancia química que altere sus características fisicoquímicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud. - El producto debe estar empacado en polietileno de un calibre acorde con el peso empacado y que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. ROTULADO: - El rotulado impreso debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005 y con la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social, modificada por la Resolución 4121 de 2011. - El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La panela no	500gr	1	

COPIA CONTROLADA

	está obligada a declarar fecha de vencimiento, sin embargo, sí la declara se debe dar cumplimiento a la misma.		
18	**GARBANZO SECO TIPO 1 GRADO 2 (LIBRA)** **DESCRIPCIÓN:** El garbanzo seco es un producto obtenido a partir de granos maduros de garbanzo (Cicer arietinum L.), seleccionados, limpios y aptos para el consumo humano, destinados a la preparación de alimentos dentro de programas de complementación nutricional. **EMPAQUE Y ROTULADO:** -El producto debe estar empacado en polietileno que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados. - **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.** - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - El empaque deberá contener información nutricional, informando sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumpliendo con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega.	500 gr	1

3. DISPONIBILIDAD DE MEDIO DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN A DOMICILIO DE LOS COMPLEMENTOS NUTRICIONALES TIPO MERCADO.

La logística de entrega de los complementos nutricionales TIPO 3 a domicilio, será así:

- El programa primera infancia, infancia y adolescencia realiza la identificación y abordaje de los niños, niñas, adolescentes y sus cuidadores beneficiarios del complemento nutricional, posteriormente se entrega el paquete tipo mercado a domicilio en los puntos que establezca el programa PIIA.
- Se deberá garantizar la disponibilidad en bodega de la totalidad de los artículos de los mercados que se requieren, así como su almacenamiento en condiciones higiénicas y de salubridad y alejados de sustancias peligrosas tales como insecticidas, fungicidas y plaguicidas en general, así como fertilizantes y otros insumos químicos que puedan generar riesgo de contaminación de los alimentos.
- La entrega de los complementos tipo mercado se realizará previa solicitud vía correo electrónico de los equipos de trabajo de los programas de la Secretaría de Desarrollo Social. La entrega a las familias estará a cargo del operador quien lo suministrará a domicilio en el lugar de la vivienda de la familia o en un sitio que sea concertado con la misma y con la secretaría de Desarrollo Social. Esta entrega se realizará de lunes a sábado en el horario comprendido entre las 7:00 am y 6:00 pm.
- El tiempo de respuesta máximo del contratista una vez se notifique la solicitud de la entrega del mercado por parte de la secretaría de Desarrollo Social es de 36 HORAS, si en dado caso la solicitud por parte de la Secretaría de Desarrollo Social se da en horario no hábil la condición de entrega se fijará para el día siguiente.
- Como soporte el contratista llevará un formato de entrega facilitado por los programas de la Secretaría de Desarrollo Social, que contenga como mínimo la siguiente información (Fecha, hora, nombres y apellidos de quien recibe,

COPIA CONTROLADA

documento de identidad, dirección, número de teléfono, descripción de los alimentos y firma a satisfacción de los artículos recibidos de acuerdo a las cantidades y especificaciones técnicas), junto a ello, se tomará registro fotográfico de la entrega.

- El contratista debe garantizar que en el transporte de los alimentos se garantice en vehículos que estén autorizados para este propósito, que estén amparados y porten certificado de seguro obligatorio contra accidentes de tránsito (SOAT).
- El vehículo utilizado para la entrega de los complementos nutricionales deberá contar con concepto sanitario favorable para el transporte de alimentos.
- El personal transportador deberá contar con carnet de manipulación de alimentos y recibir capacitación permanente bajo la responsabilidad del contratista.
- El contratista debe llevar un control detallado de la población beneficiaria a través de registro e identificación de los núcleos familiares y de los niños, niñas y adolescentes a los cuales se les realiza la entrega del complemento alimentario, a modo, que pueda realizarse seguimiento por parte del equipo técnico de la secretaría de Desarrollo Social. El formato de registro será entregado por los programas de la Secretaría de Desarrollo Social.

6. BENEFICIARIOS

Los beneficiarios son niños, niñas, adolescentes y sus cuidadores identificados por el Programa PIIA en condiciones de emergencia ante casos de inobservancia, amenaza o vulneración de derechos. Los beneficiarios deben contar con previa valoración psicosocial y socio económica del niño/a y adolescente junto a su núcleo familiar, a partir del diligenciamiento de una caracterización en la que se identifique el nivel de riesgo y de vulneración que permita orientar la atención inmediata.

7. REQUISITOS DE ENTREGA A LA SUPERVISIÓN

Entregar de manera física y digital los documentos soportes enunciados previamente para las entregas de complementos nutricionales tipo mercado, organizados por número de entrega, punto de entrega y zonas, organizados cronológicamente y debidamente diligenciados.

OBLIGACIONES GENERALES PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS

En desarrollo de la contratación a realizar, se debe tener en cuenta lo establecido para el efecto en el artículo 5 de la ley 80 de 1993 y cumplir con las siguientes obligaciones:

1. Realizar el número de entregas y la totalidad de los complementos nutricionales Tipo Mercado referenciados en las condiciones técnicas de los complementos nutricionales para la atención y protección de los diferentes beneficiarios de las estrategias.
2. Garantizar que la conservación de los alimentos sea óptima procurando que permanezcan en buenas condiciones para su consumo
3. Cumplir de manera estricta el componente técnico en cuanto a los complementos nutricionales tipo mercado, especialmente: tipo de alimento, calidad, cantidad, inocuidad, empaque y presentación de los productos.
4. Mantener comunicación con la entidad a través del Supervisor del contrato, a fin de recibir las orientaciones y evaluar el cumplimiento del objeto del mismo.
5. Contar con el personal suficiente y la logística necesaria para garantizar la entrega oportuna y adecuada de los complementos nutricionales teniendo en cuenta las frecuencias, fechas y horas de entrega que indique la Secretaría de Desarrollo Social.
6. Mantener los perfiles del talento humano especificados en las condiciones técnicas durante la ejecución del contrato, sin perjuicio del personal adicional que requiera el contratista para lograr la ejecución pertinente del suministro de complementos nutricionales.
7. Deberá cumplir con sus obligaciones laborales y contractuales con los trabajadores y proveedores.
8. Emplear vehículos para el transporte de los alimentos, durante la ejecución del contrato, con las condiciones higiénicas adecuadas para la entrega de los mercados por parte del contratista conforme las condiciones y características relacionadas en el alcance técnico, manteniendo los seguros obligatorios y conceptos favorable vigente

COPIA CONTROLADA

9. Llevar un control detallado de las entregas a la población beneficiaria a través de registro e identificación documental, que propendan por el seguimiento de las estrategias de mejoramiento nutricional implementadas.
10. Acatar las instrucciones impartidas por supervisor del contrato.
11. Informar oportunamente al municipio sobre cualquier eventualidad que pueda sobrevenir y que afecte el desarrollo del contrato.
12. En caso de presentarse productos defectuosos, no aptos para el consumo, contaminados, paquetes abiertos, el contratista debe cambiar sin costo adicional dichos productos dentro de los tres (3) días siguientes a que le sea informado el suceso.
13. Cambiar productos que sean rechazados por su mala calidad o con fecha de vencimiento menor a cuatro (04) meses contados a partir de su entrega. La Secretaría de Desarrollo Social podrá solicitar el cambio al contratista quien lo deberá efectuar durante los dos (02) primeros días calendarios siguientes al requerimiento.
14. Asumir los gastos de transporte desde la bodega de sus proveedores a las del contratista y después de su empaque, hasta los puntos destinados para la entrega de los complementos nutricionales tipo mercado.
15. Presentar de ser necesario por parte del supervisor, un informe detallado que contenga la cantidad de mercados y alimentos suministrados, fechas de entregas, número de la factura, valor total de lo suministrado, y demás datos que puedan ser relevantes para la entidad-
16. Pagar por su cuenta todos los derechos, impuestos y los gastos legales en que incurra para el cumplimiento del objeto del contrato.
17. Entregar productos que así lo requieran, con registro INVIMA.
18. Entregar cada conjunto de mercado por separado, con empaque de las características relacionadas en el alcance técnico.
19. Suscribir el contrato y cumplir con los requisitos de legalización, en la oportunidad establecida para el efecto.
20. Cumplir con las normas sobre seguridad social integral (salud, pensiones, riesgos profesionales), así como, parafiscales (ICBF, SENA, CAJAS DE COMPENSACION), respecto del personal utilizado en el cumplimiento del objeto contractual.
21. Garantizar el contrato, en los riesgos y vigencias establecidas en el contrato y efectuar las modificaciones necesarias dentro de la etapa de ejecución o liquidación.
22. Disponer de los conductores idóneos, capacitados y con experiencia en el manejo de transporte vehicular de pasajeros necesarios para cada evento, los cuales deben caracterizarse por el buen trato y respeto al personal beneficiado.
23. Para el transporte y suministro de alimentos, se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación. Para este fin se deben utilizar estibas de material plástico dentro del furgón y canastillas plásticas para el descargue y almacenamiento temporal en los diferentes puntos de entrega.
24. Capacitar al talento humano de acuerdo a los lineamientos impartidos por la supervisión y el programa.
25. Apoyar la convocatoria de los beneficiarios mediante comunicación telefónica, de conformidad con los listados suministrados por cada uno de los programas.
26. Entregar registro fotográfico de forma digital el cual debe estar organizado en carpetas así: por número de entrega, nombre del Punto de entrega y fecha numérica de entrega.
27. Para la ejecución del programa de discapacidad el contratista deberá garantizar el servicio de intérprete de lengua de señas colombiana para la población con discapacidad auditiva, beneficiaria del complemento nutricional tipo mercado en cada una de las entregas.

4. PLAZO TENTATIVO

El contrato tendrá un plazo de ejecución **SEIS (6) MESES,** contados a partir de la fecha de inicio del mismo, previo cumplimiento de los requisitos legales establecidos en el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.

5. RELACIÓN DE ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO PRESUPUESTAL	*2.3.2.02.01.002.2024680010164.1.4103017.2399926.257.201*
VALOR LÍMITE DEL GASTO SEGÚN RUBRO PRESUPUESTAL	CATORCE MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS PESOS MCTE ($14.875.300)

COPIA CONTROLADA

IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL	FUNCIONAMIENTO		INVERSIÓN	X
NOMBRE PROYECTO DE INVERSIÓN	Implementación de Acciones Pedagógicas, Comunitarias y de Seguridad Alimentaria a Madres, Cuidadoras y Familias de Niños, Niñas y Adolescentes en el Municipio de Bucaramanga			
CÓDIGO BPIN	2024680010164			
LÍNEA ESTRATÉGICA	Línea estratégica 1: TERRITORIO SEGURO QUE INTEGRA			
PROGRAMA	Inclusión social y productiva para la población en situación de vulnerabilidad			
META	Beneficiar mensualmente a 3.000 personas con raciones de alimentos para comunidades vulnerables (adultos mayores, personas en condición de discapacidad, niños, niñas y adolescentes)			

6. ANEXOS

Para proceder con los respectivos estudios que hacen parte de la fase de planeación del respectivo proceso de contratación, se anexan al presente requerimiento los documentos que sirven como soporte o complemente lo aquí contemplado, así:

- *Ley 1641*
- *Acuerdo 022 del 2021*
- *Acuerdo 007 del 2024 PDM*
- *Certificado de banco de proyecto*

.

7. RESPONSABLES

FIRMA	Kelly Barajas
NOMBRE	KELLY JOHANNA BARAJAS GARCIA
CARGO O PROFESIÓN	Líder del Programa de infancia, infancia y adolescencia de la Secretaria de Desarrollo Social.
Elaboró:	KELLY JOHANNA BARAJAS GARCIA

COPIA CONTROLADA

Bucaramanga, 05 de febrero de 2026

Doctor
IVÁN DARÍO TORRES ALFONSO
Secretario de Desarrollo Social
Municipio de Bucaramanga
programaadultomayorydigno@bucaramanga.gov.co
Ciudad

ASUNTO: RESPUESTA "SOLICITUD CONCEPTO NUTRICIONAL – PERSONAS MAYORES CENTROS VIDA MUNICIPALES"

Respetado Dr. Iván, reciba un saludo cordial deseando éxito en su gestión.

En atención a la solicitud realizada por la Secretaría de Desarrollo Social respecto a "*Solicitud concepto nutricional – Personas Mayores Centros Vida Municipales*", de manera atenta nos permitimos sugerir los siguientes alimentos y cantidades de cada uno de ellos, teniendo en cuenta las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (macronutrientes) para este grupo poblacional.

Es clave recordar la importancia de promover estilos de vida saludables, orientando constantemente a los beneficiarios y sus familias para la adopción y práctica de patrones alimentarios saludables que contribuyan al bienestar de la población. Así mismo, es necesario garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de calidad requeridas para cada producto que se relaciona a continuación, conforme a la normatividad legal vigente.

Paquete complementación alimentaria sugerido para personas mayores (mensual)		
Alimento	**Unidad de medida**	**Cantidad**
Huevo de gallina	Unidad	30 unidades (1 cubeta de 30 unidades)
Leche de vaca en polvo	Bolsa	2 bolsas de 380 g cada una
Atún lomito en Agua	Lata	2 latas de 160 g cada una
Lenteja	Libra	1
Fríjol	Libra	1
Arveja	Libra	1
Avena en Hojuelas	Libra	1
Arroz	Libra	3
Pasta tipo Spaguetti	Libra	1
Fideo para sopa	Libra	1/2
Cuchuco de cebada	Libra	1/2
Harina de maíz precocida para arepa	Libra	1
Harina de trigo	Libra	1
Galletas Integrales	Paquete	6 unidades de 26 g cada una
Aceite	Litro	1

Sal	Libra	1
Panela	Unidad	1 unidad de 500 g
Chocolate	Libra	1/2
Café *	Libra	1/2

*Se sugiere de manera opcional teniendo en cuenta las costumbres alimentarias de esta población, sin que esté contemplado en el cálculo nutricional.

Para este grupo de edad, el requerimiento diario de energía en promedio es de 2000 Kcal; el paquete alimentario sugerido anteriormente aporta en promedio 1318 Kcal/día, lo cual corresponde al 66% del valor calórico total diario, con el respectivo aporte de macronutrientes.

Sin otro particular,

LUZ ALBA AMÍN MADERA
Subsecretaria de Salud
Secretaría de Salud y Ambiente de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga

Proyectó: Elisabet Rodríguez Cabrera – CPS Profesional de Apoyo Seguridad Alimentaria y Nutricional – SSAB
Julieth Fernanda Jaramillo A. – CPS Profesional de Apoyo Seguridad Alimentaria y Nutricional – SSAB
Revisó: Andrea Naranjo Mejía – CPS Referente Seguridad Alimentaria y Nutricional - SSAB

Bucaramanga, 12 de febrero de 2026

Doctora
MAYELY GALÁN BAUTISTA
Subsecretaria de Desarrollo Social
Municipio de Bucaramanga
piiasdsbucaramanga@bucaramanga.gov.co
Ciudad

ASUNTO: RESPUESTA "*SOLICITUD CONCEPTO NUTRICIONAL NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES*"

Respetada Dra. Mayely, reciba un saludo cordial deseando éxito en su gestión.

En atención a la solicitud realizada por la Secretaría de Desarrollo Social respecto a "*Solicitud concepto nutricional para niños, niñas y adolescentes*", de manera atenta nos permitimos sugerir los siguientes alimentos y cantidades de cada uno de ellos, utilizando como referencia lo establecido en las *Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes*-RIEN para la población colombiana, las cuales contemplan los siguientes periodos de vida y grupos de edad para niños, niñas y adolescentes tomando los valores de porcentajes de AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el límite inferior y superior para cada macronutriente:

Períodos de la vida	Grupos de edad
Preescolares	1 – 3 años
Escolares	4 – 8 años
Pubertad y adolescencia	9 - 13 años
	14 – 18 años

Es clave recordar la importancia de promover estilos de vida saludables, orientando constantemente a los beneficiarios y sus familias para la adopción y práctica de patrones alimentarios saludables desde edades tempranas que contribuyan al bienestar de la población. Así mismo, es necesario garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de calidad requeridas para cada producto que se relaciona a continuación, conforme a la normatividad legal vigente.

Paquete complementación alimentaria sugerido para niños y niñas de 1 a 3 años de edad (mensual)		
Alimento	**Unidad de medida**	**Cantidad**
Huevo de gallina	Unidad	30 unidades (1 cubeta de 30 unidades)
Leche de vaca en polvo	Bolsa	2 bolsas de 380 g cada una
Lenteja	Libra	1
Fríjol	Libra	1

Avena en Hojuelas	Libra	1
Arroz	Libra	1
Pasta tipo Spaguetti	Libra	1
Harina de maíz precocida para arepa	Libra	1
Aceite	Litro	1/2
Sal	Libra	1

	Calorías (cal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)	
APORTE PAQUETE ALIMENTARIO/ 30	732,2	28		31		79	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD 1 A 3 AÑOS	994	LI	LS	LI	LS	LI	LS
		24,85	49,7	33,1	44,2	124,3	161,5
% DE CUBRIMIENTO RIEN	73,7	113,6	56,8	94,7	71,1	63,5	48,9

Para este grupo de edad, el requerimiento diario de energía en promedio es de 994 Kcal; el paquete alimentario sugerido anteriormente aporta en promedio 732 Kcal/día, lo cual corresponde al 73,7% del valor calórico total diario.

Paquete complementación alimentaria sugerido para niños y niñas de 4 a 8 años de edad (mensual)		
Alimento	**Unidad de medida**	**Cantidad**
Huevo de gallina	Unidad	30 unidades (1 cubeta de 30 unidades)
Leche de vaca en polvo	Bolsa	3 bolsas de 380 g cada una
Atún lomito en aceite	Lata	2 latas de 160 g cada una
Lenteja	Libra	1
Fríjol	Libra	1
Avena en Hojuelas	Libra	1
Arroz	Libra	2
Pasta tipo Spaguetti	Libra	1
Harina de maíz precocida para arepa	Libra	1
Harina de trigo	Libra	1
Galletas Integrales	Paquete	6 unidades de 26 g cada una
Aceite	Litro	1/2
Chocolate	Libra	1/2
Sal	Libra	1

	Calorías (cal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)	
APORTE PAQUETE ALIMENTARIO/ 30	997,7	38		38		119	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD 4 A 8 AÑOS	1400	LI	LS	LI	LS	LI	LS
		35	70	38,9	54,4	175,0	227,5
% DE CUBRIMIENTO RIEN	71,3	109,4	54,7	98,5	70,3	68,1	52,4

Para este grupo de edad, el requerimiento diario de energía en promedio es de 1400 Kcal; el paquete alimentario sugerido anteriormente aporta en promedio 998 Kcal/día, lo cual corresponde al 71,3% del valor calórico total diario.

Paquete complementación alimentaria sugerido para grupo de pubertad de 9 a 13 años de edad (mensual)		
Alimento	**Unidad de medida**	**Cantidad**
Huevo de gallina	Unidad	30 unidades (1 cubeta de 30 unidades)
Leche de vaca en polvo	Bolsa	2 bolsas de 380 g cada una
Atún lomito en aceite	Lata	3 latas de 160 g cada una
Lenteja	Libra	1
Fríjol	Libra	1
Arveja	Libra	1
Avena en Hojuelas	Libra	1
Arroz	Libra	3
Pasta tipo Spaguetti	Libra	1
Pasta tipo Macarrón	Libra	1
Harina de maíz precocida para arepa	Libra	2
Harina de trigo	Libra	1
Galletas Integrales	Paquete	6 unidades de 26 g cada una
Aceite	Litro	1
Panela	Unidad	1 unidad de 500 g
Chocolate	Libra	1/2
Sal	Libra	1

	Calorias (cal)	Proteinas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)	
APORTE PAQUETE ALIMENTARIO/ 30	1402.7	45		53		178	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD 9 A 13 AÑOS	1800	LI	LS	LI	LS	LI	LS
		45	90	50	70	225	292.5
% DE CUBRIMIENTO RIEN	77.9	100	50.2	106.7	76.2	78.9	60.7

Para este grupo de edad, el requerimiento diario de energía en promedio es de 1800 Kcal; el paquete alimentario sugerido anteriormente aporta en promedio 1403 Kcal/día, lo cual corresponde al 77,9% del valor calórico total diario.

Paquete complementación alimentaria sugerido para grupo de adolescentes de 14 a 18 años de edad (mensual)		
Alimento	**Unidad de medida**	**Cantidad**
Huevo de gallina	Unidad	30 unidades (1 cubeta de 30 unidades)
Leche de vaca en polvo	Bolsa	3 bolsas de 380 g cada una
Atún lomito en aceite	Lata	4 latas de 160 g cada una
Lenteja	Libra	1
Fríjol	Libra	1
Arveja	Libra	1
Garbanzo	Libra	1
Avena en Hojuelas	Libra	2
Arroz	Libra	4

Pasta tipo Spaguetti	Libra	1
Pasta tipo Macarrón	Libra	1
Harina de maíz precocida para arepa	Libra	2
Harina de trigo	Libra	1
Galletas Integrales	Paquete	6 unidades de 26 g cada una
Aceite	Litro	1
Panela	Unidad	1 unidad de 500 g
Chocolate	Libra	1
Sal	Libra	1

	Calorías (cal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)	
APORTE PAQUETE ALIMENTARIO/ 30	1708,8	57		61		223	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD 14 A 18 AÑOS	2400	LI	LS	LI	LS	LI	LS
		60	120	67	93,3	300	390,0
% DE CUBRIMIENTO RIEN	71,2	95,7	47,9	91,5	65,4	74,2	57,1

Para este grupo de edad, el requerimiento diario de energía en promedio es de 2400 Kcal; el paquete alimentario sugerido anteriormente aporta en promedio 1709 Kcal/día, lo cual corresponde al 71,2% del valor calórico total diario.

Sin otro particular,

ALBA LUZ AMÍN MADERA
Subsecretaria de Salud Pública
Municipio de Bucaramanga

Proyectó: Elisabet Rodríguez Cabrales – CPS Profesional de Apoyo Seguridad Alimentaria y Nutricional – SSAB
Julieth Fernanda Jaramillo A. – CPS Profesional de Apoyo Seguridad Alimentaria y Nutricional – SSAB
Revisó: Andrea Naranjo Mejía – CPS Referente Seguridad Alimentaria y Nutricional - SSAB

Bucaramanga, 06 de febrero de 2026

Doctora
MAYELY GALÁN BAUTISTA
Subsecretaria de Desarrollo Social
Municipio de Bucaramanga
discapacidad@bucaramanga.gov.co
Ciudad

ASUNTO: RESPUESTA "*SOLICITUD CONCEPTO NUTRICIONAL PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD*"

Respetada Dra. Mayely, reciba un saludo cordial deseando éxito en su gestión.

En atención a la solicitud realizada por la Subsecretaría de Desarrollo Social respecto a "*Solicitud concepto nutricional para personas con discapacidad*", de manera atenta nos precisar los siguientes aspectos:

De acuerdo a las categorías de discapacidad establecidas en la Resolución 113 de 2020 dentro de las cuales se identifican la discapacidad física, discapacidad auditiva, discapacidad visual, sordoceguera, discapacidad intelectual, discapacidad psicosocial (mental) y discapacidad múltiple, es importante tener en cuenta estas categorías en el ámbito de la alimentación y la nutrición debido a que cada una de estas condiciones cuentan con características específicas y particularidades en el desarrollo, la funcionalidad, la actividad física y los procesos metabólicos, lo cual incide directamente en sus necesidades y/o requerimientos nutricionales. En esta población pueden presentarse problemas de motricidad, postura y tono muscular que pueden generar alteraciones en los sistemas digestivo, excretor, nervioso y respiratorio, manifestándose en algunos casos dificultad para la masticación por trastornos en la motricidad bucofacial, disfagia (dificultad para deglutir alimentos líquidos y/o sólidos), malnutrición, episodios de atragantamiento, inadecuada hidratación, presencia de reflujo gastroesofágico, estreñimiento, reducción de aprovechamiento de nutrientes, entre otros, lo que repercute de manera directa en el proceso de alimentación y nutrición.

De acuerdo con la *Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para las Personas con Discapacidad en el marco de los procesos de atención del ICBF versión 2*, el proceso de alimentación de esta población está determinado por múltiples factores, entre los que se encuentran el ciclo de vida, el estado general de salud, las necesidades nutricionales específicas, las costumbres y hábitos alimentarios, así como la presencia de limitaciones físicas o psicosociales que dificultan el desarrollo de actividades relacionadas con el consumo de alimentos. Por su parte, la versión 1 de esta guía registra que los requerimientos energéticos en la población adulta deben determinarse a partir del estado nutricional y la condición clínica de cada persona.

En las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana, se estipula que "las recomendaciones de ingesta aplican para la población aparentemente saludable, haciendo las respectivas adaptaciones a cada condición en particular", sin embargo, para el presente proceso no se dispone de información individual de la población respecto a datos antropométricos, estado nutricional, nivel de actividad física,

condición clínica y grupos de edades que permita determinar el cálculo promedio de los requerimientos energéticos, por lo cual se estructura la siguiente propuesta de paquete de complementación alimentaria partiendo de una lista de alimentos con sus respectivas unidades de medida y aporte nutricional, de tal manera que permita cubrir parte de los requerimientos diarios de energía y nutrientes para los beneficiarios del programa teniendo en cuenta las costumbres alimentarias generales de la población. El aporte energético aproximado día de dicho paquete es de 1.677 Kilocalorías.

Paquete complementación alimentaria sugerido para personas con discapacidad (mensual)		
Alimento	**Unidad de medida**	**Cantidad**
Arroz	Libra	4
Pasta tipo Espagueti	Libra	1
Pasta tipo Macarrón	Libra	1
Avena en Hojuelas	Libra	2
Harina de maíz precocida para arepa	Libra	2
Harina de trigo	Libra	1
Galletas Integrales	Paquete	6 unidades de 26 g cada una
Fideo para sopa	Libra	1/2
Leche de vaca en polvo	Bolsa	2 bolsas de 380 g cada una
Atún lomito en Aceite	Lata	4 latas de 160 g cada una
Huevo de gallina	Unidad	30 unidades (1 cubeta de 30 unidades)
Lenteja	Libra	2
Fríjol	Libra	2
Panela	Unidad	1 unidad de 500 g
Chocolate	Libra	1
Aceite	Litro	1
Sal	Libra	1

Es clave recordar la importancia de promover estilos de vida saludables, orientando constantemente a los beneficiarios y sus familias para la adopción y práctica de patrones alimentarios saludables que contribuyan al bienestar de la población. Así mismo, es necesario garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de calidad requeridas para cada producto que se relaciona en el paquete sugerido, conforme a la normatividad legal vigente.

Sin otro particular,

ALBA LUZ AMÍN MADERA
Subsecretaria de Salud
Secretaría de Salud y Ambiente de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga

Proyectó: Elisabet Rodríguez Cabrales – CPS Profesional de Apoyo Seguridad Alimentaria y Nutricional – SSAB
Julieth Fernanda Jaramillo A. – CPS Profesional de Apoyo Seguridad Alimentaria y Nutricional – SSAB
Revisó: Andrea Naranjo Mejía – CPS Referente Seguridad Alimentaria y Nutricional - SSAB