**Formato 9. Especificaciones técnicas**

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

## ANEXO TÉCNICO

## PARA LA CONTRATACIÓN DEL OBJETO:

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

Las especificaciones técnicas y condiciones generales, características técnicas, requisitos mínimos obligatorios y descripción de ítems, comprenden todas las actividades que integran el objeto del presente proceso, los cuales son de obligatorio cumplimiento por el proponente y con ocasión de la ejecución del contrato.

| N° | TIPO DE COMPLEMENTO | BENEFICIARIOS | NÚMERO TOTAL DE BENEFICIARIOS POR PROGRAMA |
|---|---|---|---|
| 1 | Complemento Nutricional-Mercado Tipo 1 POBLACIÓN PERSONA MAYOR | Personas mayores beneficiarios de los centros vida adscritos a la Secretaría de Desarrollo Social del Municipio de Bucaramanga. | 3.000 (Aprox.) |
| 2 | Complemento Nutricional - Mercado Tipo 2 PERSONAS CON DISCAPACIDAD | Personas con discapacidad, adscritas al programa con discapacidad de la Secretaria de Desarrollo Social del Municipio de Bucaramanga | 166 (Aprox.) |
| 3 | Complemento Nutricional - Mercado Tipo 3A NIÑOS Y NIÑAS DE 1 A 3 AÑOS | Infancia, infancia y adolescencia, adscritas al programa de Infancia, Infancia y adolescencia de la Secretaria de Desarrollo Social | 48 (Aprox.) |
| | Complemento Nutricional - Mercado Tipo 3B NIÑOS Y NIÑAS DE 4 A 8 AÑOS | | |
| | Complemento Nutricional - Mercado Tipo 3C GRUPO DE PUBERTAD DE 9 A 13 AÑOS | | |
| | Complemento Nutricional - Mercado Tipo 3D GRUPO DE ADOLESCENTES DE 14 A 18 AÑOS | | |

## 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; así mismo, 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.

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.

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

| No. | Ítem | Unidad | Cant. |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Aceite Puro Vegetal | Litro | 1 |
| 2 | Arroz Blanco Tipo I | Lb | 3 |
| 3 | Arveja verde tipo 1 | Lb | 1 |
| 4 | Avena en hojuelas | Lb | 1 |
| 5 | Café Tostado y Molido | 250 gr | 1 |
| 6 | Chocolate con azúcar | 250 gr | 1 |
| 7 | Cuchuco de cebada | 250 gr | 1 |
| 8 | Frijol | Lb | 1 |
| 9 | Galletas Integrales (pq x6) | Un | 1 |
| 10 | Harina de maíz precocida | Lb | 1 |
| 11 | Harina de trigo | Lb | 1 |
| 12 | Huevo Rojo (Cubeta x30) | Un | 1 |
| 13 | Lata de atún en agua (160g) | Lata | 2 |
| 14 | Leche en polvo entera | 380 gr | 2 |
| 15 | Lenteja tipo 1 | Lb | 1 |
| 16 | Panela en bloque | 500 gr | 1 |
| 17 | Pastas alimentarias tipo espagueti | Lb | 1 |
| 18 | Pasta - Fideos para sopa | 250 gr | 1 |
| 19 | Pastas alimentarias tipo Macarron | Lb | 1 |
| 20 | Sal refinada yodada | Lb | 1 |
| 21 | **Empaque** | Serv. | 1 |
| 22 | **Distribución** | Serv. | 1 |

| **2. PRODUCTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA BÁSICA ALIMENTARIA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL TIPO MERCADO PARA LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD (TIPO 2)** | | | |
|---|---|---|---|
| **No.** | **Ítem** | **Unidad** | **Cant.** |
| 1 | Arroz Blanco Tipo I | Lb | 4 |
| 2 | Pastas alimentarias tipo espagueti | Lb | 1 |
| 3 | Pasta alimentarias - tipo Macarrón | Lb | 1 |
| 4 | Avena en hojuelas | Lb | 2 |
| 5 | Harina de maíz precocida | Lb | 2 |
| 6 | Harina de trigo | Lb | 1 |
| 7 | Chocolate con azúcar | Lb | 1 |
| 8 | Panela en bloque | Un | 1 |
| 9 | Galletas Integrales (pq x6) | Un | 1 |
| 10 | Pasta - Fideos para sopa | 250 gr | 1 |
| 11 | Leche en polvo entera | 380 gr | 2 |
| 12 | lata de atún en aceite (160g) | Lata | 4 |
| 13 | Fríjol | Lb | 2 |
| 14 | Lenteja tipo 1 | Lb | 2 |
| 15 | Aceite Puro Vegetal | Litro | 1 |
| 16 | Sal refinada yodada | Lb | 1 |
| 17 | Huevo Rojo (Cubeta x30) | Un | 1 |
| 18 | **Empaque** | Serv. | 1 |
| 19 | **Distribución** | Serv. | 1 |

| 3A. PRODUCTOS QUE CONFORMAN EL COMPLEMENTO NUTRICIONAL TIPO MERCADO PARA NIÑOS Y NIÑAS DE 1 A 3 AÑOS | | | |
|---|---|---|---|
| **No.** | **Ítem** | **Unidad** | **Cant.** |
| 1 | Arroz Blanco Tipo I | Lb | 1 |
| 2 | Pastas alimentarias tipo espagueti | Lb | 1 |
| 3 | Avena en hojuelas | Lb | 1 |
| 4 | Harina de maíz precocida | Lb | 1 |
| 5 | Leche en polvo entera | 380 gr | 2 |
| 6 | Frijol | Lb | 1 |
| 7 | Lenteja tipo 1 | Lb | 1 |
| 8 | Aceite Puro Vegetal | Litro | 0,5 |
| 9 | Sal refinada yodada | Lb | 1 |
| 10 | Huevo Rojo (Cubeta x30) | Un | 1 |
| 11 | **Empaque** | Serv. | 1 |
| 12 | **Distribución** | Serv. | 1 |

| 3B. PRODUCTOS QUE CONFORMAN EL COMPLEMENTO NUTRICIONAL TIPO MERCADO PARA NIÑOS Y NIÑAS DE 4 A 8 AÑOS | | | |
|---|---|---|---|
| **No.** | **Ítem** | **Unidad** | **Cant.** |
| 1 | Arroz Blanco Tipo I | Lb | 2 |
| 2 | Pastas alimentarias tipo espagueti | Lb | 1 |
| 3 | Avena en hojuelas | Lb | 1 |
| 4 | Harina de maíz precocida | Lb | 1 |
| 5 | Harina de trigo | Lb | 1 |
| 6 | Chocolate con azúcar | Lb | 0,5 |
| 7 | Galletas Integrales (pq x6) | Un | 1 |
| 8 | Leche en polvo entera | 380 gr | 3 |
| 9 | lata de atún en aceite (160g) | Lata | 2 |
| 10 | Frijol | Lb | 1 |
| 11 | Lenteja tipo 1 | Lb | 1 |
| 12 | Aceite Puro Vegetal | Litro | 0,5 |
| 13 | Sal refinada yodada | Lb | 1 |
| 14 | Huevo Rojo (Cubeta x30) | Un | 1 |
| 15 | **Empaque** | Serv. | 1 |
| 16 | **Distribución** | Serv. | 1 |

| 3C. PRODUCTOS QUE CONFORMAN EL COMPLEMENTO NUTRICIONAL TIPO MERCADO PARA GRUPO DE PUBERTAD DE 9 A 13 AÑOS | | | |
|---|---|---|---|
| **No.** | **Ítem** | **Unidad** | **Cant.** |
| 1 | Arroz Blanco Tipo I | Lb | 3 |
| 2 | Pastas alimentarias tipo espagueti | Lb | 1 |
| 3 | Pasta alimentarias - tipo Macarrón | Lb | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | Avena en hojuelas | Lb | 1 |
| 5 | Harina de maíz precocida | Lb | 2 |
| 6 | Harina de trigo | Lb | 1 |
| 7 | Chocolate con azúcar | Lb | 0,5 |
| 8 | Panela en bloque | Un | 1 |
| 9 | Galletas Integrales (pq x6) | Un | 1 |
| 10 | Leche en polvo entera | 380 gr | 2 |
| 11 | Lata de atún en aceite (160g) | Lata | 3 |
| 12 | Frijol | Lb | 1 |
| 13 | Lenteja tipo 1 | Lb | 1 |
| 14 | Aceite Puro Vegetal | Litro | 1 |
| 15 | Sal refinada yodada | Lb | 1 |
| 16 | Huevo Rojo (Cubeta x30) | Un | 1 |
| 17 | Arveja verde tipo 1 | Lb | 1 |
| 18 | **Empaque** | Serv. | 1 |
| 19 | **Distribución** | Serv. | 1 |

| **3D. PRODUCTOS QUE CONFORMAN EL COMPLEMENTO NUTRICIONAL TIPO MERCADO PARA GRUPO DE ADOLESCENTES DE 14 A 18 AÑOS** | | | |
|---|---|---|---|
| **No.** | **Ítem** | **Unidad** | **Cant.** |
| 1 | Arroz Blanco Tipo I | Lb | 4 |
| 2 | Pastas alimentarias tipo espagueti | Lb | 1 |
| 3 | Pasta alimentarias - tipo Macarrón | Lb | 1 |
| 4 | Avena en hojuelas | Lb | 2 |
| 5 | Harina de maíz precocida | Lb | 2 |
| 6 | Harina de trigo | Lb | 1 |
| 7 | Chocolate con azúcar | Lb | 1 |
| 8 | Panela en bloque | Un | 1 |
| 9 | Galletas Integrales (pq x6) | Un | 1 |
| 10 | Garbanzo | Lb | 1 |
| 11 | Leche en polvo entera | 380 gr | 3 |
| 12 | Lata de atún en aceite (160g) | Lata | 4 |
| 13 | Frijol | Lb | 1 |
| 14 | Lenteja tipo 1 | Lb | 1 |
| 15 | Aceite Puro Vegetal | Litro | 1 |
| 16 | Sal refinada yodada | Lb | 1 |
| 17 | Huevo Rojo (Cubeta x30) | Un | 1 |
| 18 | Arveja verde tipo 1 | Lb | 1 |
| 19 | **Empaque** | Serv. | 1 |
| 20 | **Distribución** | Serv. | 1 |

## DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS QUE CONFORMAN LOS COMPLEMENTOS NUTRICIONALES (TIPO MERCADO)

| # | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO A ENTREGAR | CARACTERÍSTICA EN GRAMOS |
|---|---|---|
| **1** | **ARROZ BLANCO TIPO 1 GRADO 2**<br><br>-Arroz blanco, tipo 1 (grano largo), grado 2.<br>- Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona.<br>- Olor característico, color blanco, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales.<br>- No debe presentar signos de infestación o infecciones.<br>- No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente.<br>- Producto natural sin conservantes.<br>- Procesado en el País<br>-El rótulo del producto debe cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente.<br><br>**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.** | Lb |
| **2** | **ACEITE PURO DE SEMILLAS VEGETALES (**SOYA, MAÍZ o GIRASOL, NO mezclas vegetales**)**<br><br>Corresponde a Aceites puros de SOYA, MAÍZ o GIRASOL - El producto debe contar con permiso sanitario vigente, expedido por el INVIMA<br><br>**ACEITES PUROS:**<br>**-Aceite de girasol**: aceite extraído de las semillas de girasol.<br>**-Aceite de soya:** aceite extraído de las semillas de soya.<br>-**Aceite de maíz:** aceite extraído del germen de maíz<br><br>- 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.<br><br>- El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco, característico.<br>- No se permite el uso de mezclas de aceites vegetales.<br>- Solo se permite el uso de los aceites vegetales puros descritos en la presente ficha técnica (soya, maíz o girasol)<br><br>- 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.<br><br>**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.** | Litro |
| **3** | **ARVEJA VERDE TIPO 1 GRADO 2**<br><br>**DESCRIPCIÓN:** Las arvejas son granos de leguminosa, para este requerimiento se requiere el suministro de Arveja verde seca tipo 1 grado 2.<br><br>**CALIDAD**<br><br>– Granos procedentes de la especie Pisum sativum L.<br>- Arvejas de forma esférica de color uniforme (verde).<br><br>**EMPAQUE Y ROTULADO:**<br>- Polietileno de baja densidad calibre 1.5.<br>- 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 a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. | Lb |

| | | |
|---|---|---|
| | - 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<br><br>**VIDA ÚTIL:** 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. 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** | **AVENA EN HOJUELAS**<br><br>**DESCRIPCIÓN:** La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, pre cocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara.<br>- La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados o rancios.<br>- Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba característica, un sabor y aromas agradables de avena tostada.<br>- Sabor: característico (libre de notas de rancio, fermentado, fungoso, amargo, o cualquier otro sabor objetable.) y un sabor y aroma agradables de avena tostada.<br>- Textura en hojuelas. Los granos no deben presentar residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.<br>**-**El rótulo del producto debe cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente.<br><br>**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.** | Lb |
| **5** | **CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO**<br><br>-Color uniforme, apariencia homogénea, 100% café, no debe tener materiales o contaminantes extraños, debe cumplir con la NTC 3534: Café tostado y molido.<br>- Empacado en bolsa de polipropileno aluminizado, resistente a la humedad y el oxígeno.<br>-Cumplir con la resolución 288 de 2008 de rotulado y etiquetado nutricional. Cumplir con el Registro Sanitario del INVIMA, Decreto 3075 de 1997<br>**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 gramos |
| **6** | **CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS**<br><br>- 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.<br><br>- 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.<br><br>- El empaque de chocolate debe cumplir con el etiquetado exigido en el Artículo 15 de la Resolución 1511 de 2011.<br>primas.<br>**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 gramos |
| **7** | **CUCHUCO DE CEBADA**<br><br>Grano partido de la cebada.<br><br>**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 gramos |
| **8** | **FIDEOS PARA SOPA**<br><br>Productos preparados a través de un proceso de secado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa compuesta por harina, sémola y aditivos.<br><br>**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 gramos |

| | | |
|---|---|---|
| **9** | **FRÍJOL (BOLA ROJA, FRIJOL RADICAL Y/O FRIJOL CARGAMENTO) TIPO 1 GRADO 2**<br><br>**DESCRIPCIÓN:** Fríjol para consumo, variedades: bola roja, debe corresponder a Fríjol tipo 1, grado 2.<br>- Producto natural sin preservativos y/o aditivos.<br>- No debe presentar signos de infestación o infecciones.<br>**EMPAQUE Y ROTULADO:**<br>-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.<br>- 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.<br>- 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.<br><br>**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.<br><br>**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.** | Lb |
| **10** | **GALLETAS INTEGRALES EMPACADAS EN BOLSA INDIVIDUAL.**<br><br>Cada paquete individual deberá pesar 26 gramos para un total de 156 gramos.<br><br>A base de fibra, con mezcla de salvado, ajonjolí y harina de trigo.<br><br>Dos mezclas de fuentes de fibra: fibra de avena y fibra de trigo.<br><br>Color: Característico del tipo de galleta sin presentar áreas negras por quemaduras.<br>Olor: Característico, agradable, no debe presentar olores extraños ni a rancidez.<br>Sabor: Característico, sin sabores extraños. Consistencia: Característica a una galleta, crujiente. | 156 gramos mínimo en total |
| **11** | **HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO (BLANCO O AMARILLO)**<br><br>- La harina de maíz pre cocida 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, des germinación, pre cocción 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.<br><br>- 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<br><br>**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.** | Lb |
| **12** | **HARINA DE TRIGO FORTIFICADA**<br><br>- Cumplir con la NTC 267. Harina de trigo. - Cumplir con la Resolución 11488 de 1984: Por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético. - La harina de trigo debe ser fortificada con los micronutrientes en las cantidades reglamentarias de acuerdo al decreto 1944 de octubre | Lb |

| | | |
|---|---|---|
| | de 1996, expedido por el Ministerio de Salud. - 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.<br><br>- Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común, Triticum aestivuum L. o con trigo ramificado, Triticum compactum Host., o una mezcla de los mismos, que ha sido preenvasada y está lista para la venta al consumidor o está destinada para utilizarla en la elaboración de otros productos alimenticios. - Olor y color propio. - Ausencia de sustancias toxinas y adulterantes. - Ausencia de conservantes. - Libre de residuos de plaguicidas e impurezas, - Ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y certificado de calidad del proveedor.<br><br>**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** | **HUEVO DE GALLINA ROJO**<br>**TIPO DOBLE AA X 30 UNIDADES**<br><br>**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.<br><br>**CLASIFICACIÓN:**<br>- 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.<br><br>**CALIDAD:**<br>- Cumplir con la Ley 9/79, la Resolución 2674 de 2013, y demás normatividad legal vigente, concordante, complementaria y modificatoria.<br>- Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento de conservación que altere sus características originales.<br>- Debe cumplir con las siguientes características sensoriales, condiciones:<br>✓ **Olor:** característico al producto**.**<br>✓ **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.<br>✓ **Yema:** de forma esférica, de contorno ligeramente definido, centrada y de color amarillo uniforme.<br>✓ **Clara o albumen:** viscoso, limpio, consistencia firme, de aspecto homogéneo y translúcido.<br><br>- Producto natural sin preservativos y/o aditivos.<br>- 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.<br><br>**REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD PARA EL HUEVO DE GALLINA FRESCO (**Fuente: NTC1240 de 2011)**:**<br>-Entera. (Sin grietas o fisuras apreciables a simple vista).<br>-Limpio, sin presencia de sangre, polvo, excremento de aves.<br>-Color característico dependiendo de la raza del ave.<br><br>**EMPAQUE Y ROTULADO:**<br>- 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.<br><br>- 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. | 30 unidades (1 cubeta de 30 unidades) |

<table>
<tr>
<td></td>
<td>-Cada panal deberá contener una etiqueta con la siguiente información:<br>✔ Nombre y dirección del productor.<br>✔ Categoría del huevo.<br>✔ Fecha de vencimiento.<br>-Las bandejas a granel no requieren rotulado distinto al anteriormente definido.<br>-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.<br><br>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:<br><br>- Los huevos NO deben ser lavados o limpiados con elementos húmedos antes de ser almacenados.<br>- 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.<br>- El huevo de gallina se debe almacenar con la punta hacia abajo.<br>- 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.<br><br><u>VIDA ÚTIL</u><br>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:<br><table><tr><th>Temperatura</th><th>Vida útil</th></tr><tr><td>Menor a 22 °C 20 -</td><td>30 días</td></tr><tr><td>Entre 22 – 32 °C 15 -</td><td>20 días</td></tr><tr><td>Mayor a 33 °C</td><td>10 días</td></tr></table><br><u>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN BODEGA</u><br>-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.<br>-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.<br>-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.<br><br>-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.<br>-En bodegas, tenga en cuenta que se debe almacenar el producto en condiciones de temperatura ambiente.<br><br><u>CONTROL DURANTE LA DISTRIBUCIÓN:</u><br>-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.<br>-Se deben inspeccionar los vehículos de forma previa al cargue, con el fin de asegurar la integridad y las condiciones sanitarias del mismo.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td><u>LECHE EN POLVO ENTERA</u><br><br>- 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.<br><br>- 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 re empacada.<br><br><u>EMPAQUE Y ROTULADO</u></td>
<td>380<br>gramos</td>
</tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | - 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.<br><br>**VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. | |
| **15** | **LENTEJAS TIPO 1 GRADO 2**<br><br>**DESCRIPCIÓN:** lenteja seca, debe corresponder a Fríjol tipo 1, grado 2.<br>- Producto natural sin preservativos y/o aditivos.<br>- No debe presentar signos de infestación o infecciones.<br>**EMPAQUE Y ROTULADO:**<br>-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.<br>- **La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**<br>- 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.<br>- 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.<br><br>**VIDA ÚTIL:** Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. | Lb |
| **16** | **LATA DE LOMO DE ATÚN EN AGUA**<br><br>**DESCRIPCIÓN:** Atún en lomitos, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la Resolución 148 de 2007, cuyo líquido de cobertura es agua potable, 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.<br><br>**CALIDAD:**<br>- El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición.<br>- 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.<br>- Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA.<br>- Color, sabor y aroma característico.<br><br>**EMPAQUE Y ROTULADO**<br><br>- 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.<br>- 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.<br>- **Debe corresponder a abre fácil.**<br>- 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.<br>-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 | 160 gramos |

| | | |
|---|---|---|
| | nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.<br>**La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**<br><br>**CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO**<br>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.<br>**VIDA ÚTIL**: Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de entrega. | |
| **17** | **PANELA EN BLOQUE (Cuadrada o Redonda)**<br>- 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.<br>- 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.<br><br>- 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. | 500 gr |
| **18** | **PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO (TIPO MACARRÓN))**<br><br>- 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.<br><br>- 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.<br><br>- 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. | Lb |

| | | |
|---|---|---|
| | **EMPAQUE Y ROTULADO**<br>- 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. | |
| **19** | **PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO (PASTA ESPAGUETTI)**<br><br>- 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.<br><br>- 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.<br><br>- 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.<br><br>**EMPAQUE Y ROTULADO**<br>- 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. | Lb |
| **20** | **SAL REFINADA – YODADA – FLUORIZADA. ALTA PUREZA. PARA CONSUMO HUMANO**<br><br>- 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.<br><br>- 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 | 500 gramos |

| | | |
|---|---|---|
| | exceder los límites de metales pesados establecidos en el decreto 547 de 1996 o norma que adicione modifique o sustituya | |
| 21 | **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**.** | 500 gramos |
| 22 | **GALLETAS INTEGRALES SALADAS 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) 1X6 UNIDADES |
| 23 | **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 | UNIDADES (4 LATAS DE 160 GRAMOS CADA UNA) |

| | | |
|---|---|---|
| | 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. | |
| 24 | **GARBANZO**<br>DESCRIPCIÓN: Grano seco, limpio y sano de la especie Cicer arietinum L..<br>CALIDAD<br>– Granos Tipo 1, grado 1 o 2 (NTC 923)<br>- Color (amarillo), forma y tamaños uniformes, propios de la variedad, sin olores ni sabores extraños.<br>EMPAQUE Y ROTULADO:<br>- Polietileno de baja densidad calibre 1.5<br>- 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, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.<br>- 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.<br>- 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 810 de 2021 y 2492 de 2022 Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.<br>VIDA ÚTIL: 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. 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. | |
| 25 | **EMPAQUE Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS**<br>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 Adulto Mayor y Digno, que incluirá relación de los productos, logos, escudo y texto descriptivo. El adhesivo debe ser en las medidas: 20 cms X 10 cms. | 1 |

**FORMA DE ENTREGA DE LOS MERCADOS**

- **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 Fermín
  - ROSA BLANCA: Frente a caseta de Esperanza
  - RETIRO GRANDE BAJO: El Embalse
- RUTA 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.

Se considera pertinente y conveniente la exigencia de los siguientes requisitos:

**1. FORMATO ANEXO TÉCNICO**

El proponente deberá presentar debidamente diligenciado y firmado, por el proponente o representante legal del proponente, el FORMATO DE ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS requeridas por la Entidad.

**2. FICHA TÉCNICA**

El oferente deberá presentar con su oferta, ficha técnica del fabricante de los siguientes productos: **LOMO DE ATÚN EN AGUA, PANELA, ACEITE Y EL FRÍJOL (BOLA ROJA, FRIJOL RADICAL Y/O FRIJOL CARGAMENTO),** donde se pueda verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas para cada producto requerido, junto con el registro INVIMA de cada producto, lo anterior para verificar que el ofrecimiento se ajuste a lo requerido en la ficha técnica del producto. La ficha técnica adicionalmente deberá identificar al fabricante, marca y referencia del alimento, composición, sitio de origen, y plazo de garantía, excepto para la Panela, la cual podrá contener solo el 50% de la información aquí establecida.".

**3. DOCUMENTACIÓN FRENTE A ALIMENTO DE ALTO RIESGO (HUEVO)**

De conformidad con la clasificación establecida en la RESOLUCIÓN 719 DE 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social, el huevo es catalogado como un alimento de alto riesgo[1], razón por la cual el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) desarrolló todo un marco regulatorio de estricto cumplimiento para la producción avícola en Colombia, con base en lo cual se solicita a los proponentes la acreditación de los siguientes documentos:

- Registro Sanitario de Predio Avícola, RSPA.
- Certificado de Granja Avícola Biosegura, GAB, para garantizar el funcionamiento legal de su explotación comercial.
- CERTIFICACIÓN NO USO FIPRONIL: Adjuntar certificación expedida por el (los) productor (es) de los huevos, en la cual conste el NO USO del insecticida FIPRONIL en la fumigación de las instalaciones, ni en las gallinas.

**4. ACREDITACIÓN DISPONIBILIDAD DE TRANSPORTE**

Dado que los puntos de entrega se encuentran distribuidos en diferentes sectores del municipio, tanto en área urbana como rural, los recorridos para realizar las entregas pueden durar varias horas, durante las cuales es pertinente y conveniente que los alimentos se conserven en óptimas condiciones. Por lo anterior, y para garantizar que las entregas se realicen oportunamente y que lo alimentos se mantengan en condiciones sanitarias óptimas, se requiere que el contratista cuente con vehículos que cumplan con las normas sanitarias vigentes en particular, la Resolución 2505 de 2004 del Min transporte y 2674 de 2013 del Min salud y acatar las normas que componen el código nacional de tránsito, así como con las siguientes especificaciones:

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN | CANT |
|---|---|---|
| **FURGÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS** | • Capacidad de 2 toneladas<br>• Modelo igual o superior al 2020<br>• ESTRUCTURA PRINCIPAL Aluminio estructural, acero inoxidable, fibra y/o hot rolled (Material de acero al carbono)<br>• PISO En lamina de alfajor RH, aluminio estructural o lamina alfajor aluminio y/o fibra<br>• FORRO EXTERNO En lamina de aluminio troquelado, lamina de aluminio liso, fibra y/o en lamina de fibra de vidrio<br>• FORRO INTERNO Banda en aluminio, fibra y/o madera<br>• Vehículo isotérmico que evite que el interior del furgón se caliente debido a las condiciones ambientales como el sol, o al calor del vehículo, garantizando que la temperatura exterior no afecte la frescura de los productos y lleguen al consumidor en óptimas condiciones. Las partes internas del transporte deben ser | 2 |

[1] Resolución 2674 De 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Artículo 3 *"ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos."*

| | | |
|---|---|---|
| | herméticas y los dispositivos de cierre y ventilación deben estar fabricados con material resistente a la corrosión. También es necesario que las superficies permitan una adecuada circulación de aire. La unidad de transporte debe poseer un aislamiento térmico revestido completamente, para reducir la absorción de calor. Las puertas del transporte deben ser herméticas.<br>• Avisos y letreros: El vehículo deberá llevar ubicados en la parte delantera que identifique que es transporte de alimentos<br>• Equipo de carretera: El vehículo deberá disponer del equipo mínimo de carreteras exigido por el Ministerio de Transporte (Articulo 30 Ley 769 de 2002, artículo 116 del acuerdo 05, de 1993 MINTRANSPORTE)<br>• Concepto higiénico-sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria competente.<br>• SOAT vigente.<br>• Revisión Técnico-mecánica y de gases al día.<br>• Póliza de responsabilidad civil extracontractual vigente<br>• Incluye combustible que se requiera para el efectivo cumplimiento del contrato.<br>• Incluye servicio de conductor. (Las condiciones que debe cumplir el perfil del conductor se encuentran en el acápite de PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO)<br>• Implementos de Bioseguridad requeridos: Las personas que operen el vehículo deberán portar los implementos de protección personal: Alcohol y/o gel antibacterial, tapabocas | |
| **CAMIONETA PICK UP** | • Camioneta PickUp con Platón en su parte trasera (zona de carga descubierta)<br>• Modelo no inferior al 2020<br>• Tracción cuatro por cuatro (4x4), doble cabina, cuatro (4) puertas, capacidad de cinco (5), pasajeros con sillas delanteras independientes.<br>• Vehículo para servicio público<br>• Equipo de carretera: El vehículo deberá disponer del equipo mínimo de carreteras exigido por el Ministerio de Transporte (Articulo 30 Ley 769 de 2002, artículo 116 del acuerdo 05, de 1993 MINTRANSPORTE)<br>• Concepto higiénico-sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria competente.<br>• SOAT vigente.<br>• Revisión Técnico-mecánica al día.<br>• Póliza de responsabilidad civil extracontractual vigente<br>• Incluye combustible que se requiera para el efectivo cumplimiento del contrato.<br>• Incluye servicio de conductor. (Las condiciones que debe cumplir el perfil del conductor se encuentran en el acápite de PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO)<br>• Implementos de Bioseguridad requeridos: Las personas que operen el vehículo deberán portar los implementos de protección personal: Alcohol y/o gel antibacterial, tapabocas | 1 |

Por lo anterior, para acreditar este requisito el proponente deberá presentar junto con su oferta los siguientes documentos para para cada uno de los vehículos exigidos, así:

- FORMATO DISPONIBILIDAD DE TRANSPORTE debidamente diligenciado y firmado, donde indique los datos del automotor (tipo de vehículo, modelaje, capacidad, entre otros)
- Concepto higiénico-sanitario favorable o Acta de inspección sanitaria favorable emitido por la autoridad sanitaria competente, la cual debe tener fecha de expedición no mayor a un (1) año.
- SOAT vigente.
- Revisión Técnico-mecánica y de gases al día.
- Póliza de responsabilidad civil extracontractual vigente
- Tarjeta de propiedad, en caso de que el vehículo sea de propiedad del proponente.
- Contrato de alquiler y/o certificado de acuerdo comercial vigente.

**5. PLAN ESTRATEGICO DE SEGURIDAD VIAL:**

Según el artículo 10 del decreto 2851 de 2013, Planes estratégicos de las entidades, organizaciones o empresas en materia de seguridad vial, además de las acciones contenidas en el Artículo 12 de la Ley 1503 de 2011, los Planes estratégicos de Seguridad Vial adoptados por las entidades, organizaciones o empresas que para cumplir sus fines misionales o en el desarrollo de sus actividades posean, fabriquen, ensamblen, comercialicen,

contraten, o administren flotas de vehículos automotores o no automotores superiores a diez (10) unidades, o contraten o administren personal de conductores, deberán estructurar un Plan estratégico de Seguridad Vial, independiente del sector público como privado deberán adecuarse a lo establecido en las líneas de acción del Plan Nacional de Seguridad Vial 2011 - 2021 o al documento que lo modifique o sustituya, y deberán adaptarse a las características propias de cada entidad, organización o empresa.

Para el caso de uniones temporales, consorcio o promesa de sociedad futura, cada integrante deberá acreditar el requisito.

Por lo anteriormente mencionado y en caso de que el oferente cumpla los requisitos para implementar un Plan Estratégico de Seguridad Vial, es necesario entregar:

- Adjuntar documento debidamente firmado por el representante legal, responsable del PESV y responsable SST, donde el proponente certifique el cumplimiento a la normatividad vigente en seguridad vial, según la ley 1503 de 2011 y la Resolución 40595 de 2022, indicando la cantidad de pasos que aplican a la empresa de acuerdo a la Resolución 40595 de 2022, en caso de que no aplique para la empresa la implementación del PESV se debe justificar por medio de un documento firmado por el represente legal.
- Adjuntar la POLÍTICA DE SEGURIDAD VIAL firmada por el REPRESENTANTE LEGAL.
- Presentar soportes de reporte de autogestión del PESV para la vigencia 2024 acorde a lo definido en el paso 20 de la metodología de implementación del PESV según la Resolución 40595 de 2022, en el que se evidencie el documento de autoreporte y a su vez la evidencia de remisión del mismo a la entidad que corresponda según el tipo de PESV implementado.
- Los oferentes obligados a dar cumplimiento al artículo 6.2 de la Resolución 5178 de 2023 deberán presentar el soporte del reporte ante la Superintendencia de transporte. (En caso de estar en trámite adjuntar compromiso firmado por el representante legal que durante la ejecución del contrato acreditara el radicado).
- Certificado firmado por el Representante legal en el que se comprometa a realizar el reporte anual en el aplicativo SISI/PESV con fecha máxima el décimo día hábil del mes de agosto de cada anualidad durante la vigencia del contrato como lo indica la Resolución No. 5178 del 24.07.2023.

## 6. ACREDITACIÓN PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

En aras de garantizar la correcta ejecución de las actividades que conforman el alcance del objeto contractual, que las entregas se realicen de forma ordenada y oportuna cumpliendo con todas las garantías de higiene y calidad, la Entidad requiere que el futuro contratista cuente con el capital humano idóneo, experto y suficiente para el desarrollo del objeto contractual; en consecuencia, el proponente deberá acreditar que cuenta para el inicio del contrato con el siguiente personal cumpliendo los perfiles establecidos en las Especificaciones Técnicas descritas en el presente documento, así:

| ***PERSONAL*** | ***PERFIL*** | ***ACTIVIDADES*** | ***CANTIDAD*** |
|---|---|---|---|
| ***Coordinador Logístico*** | Profesional en ingeniería de alimentos, nutricionista, administración de empresas, Ingeniería Industrial, o logística.<br><br>Experiencia general, mínimo 5 años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional.<br><br>Experiencia especifica, mínimo dos (2) años como coordinador en actividades operativas y/o logísticas de alimentos.<br><br>Certificado vigente de manipulación de alimentos en el que conste que es apto/a para manipular alimentos. | • *Planeación logística y operativa de las entregas de los complementos nutricionales en los sitios dispuestos por la Secretaría de Desarrollo Social.*<br>• *Coordinar los despachos de acuerdo a las fechas y horas señaladas de acuerdo a las solicitudes que suministre la Secretaría de Desarrollo Social.*<br>• *Imprimir y alistar la documentación de acuerdo a los formatos suministrados por la Secretaría de Desarrollo Social.*<br>• *Reportar diariamente cifras detalladas en el Drive con base a las orientaciones y lineamientos impartidos por el Supervisor y el Programa.*<br>• *Entregar al Supervisor y al Programa la información física y digital derivada del presente contrato por cada entrega.*<br>• *Entregar registro fotográfico el cual debe estar organizado en carpetas digitales.* | *UNO (1)* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | • *Las demás tareas enmarcadas en el proceso de entrega de los complementos nutricionales, solicitadas por la supervisión y coordinación del Programa.* | |
| ***PERSONAL DE APOYO*** | • *Bachiller*<br>• *Certificado vigente de manipulación de alimentos en el que conste que es apto/a para manipular alimentos*<br>• *Examen médico vigente.* | • *Convocatoria telefónica a cada uno de los beneficiarios de acuerdo a las orientaciones y lineamientos impartidos por el Supervisor y el Programa Adulto Mayor.*<br>• *Realizar el cargue y descargue de los complementos nutricionales así:*<br>− *Desde el centro de acopio o abastecimiento.*<br>− *En el punto de entrega*<br>− *El retorno de los complementos nutricionales cuando no se presenten los beneficiarios al punto.*<br>• *Diligenciamiento de los formatos suministrados por la Secretaría de Desarrollo Social en el punto de entrega.*<br>• *Verificación de la documentación de acuerdo a los requisitos establecidos por la Secretaría de Desarrollo Social.*<br>• *Reportar al coordinador diariamente información cuantitativa del número de entregas.*<br>• *Asistir a las reprogramaciones de las entregas en los puntos indicados.*<br>• *Las demás tareas enmarcadas en el proceso de entrega de los complementos nutricionales, solicitadas por la supervisión y coordinación del Programa Adulto Mayor y Digno.* | *VEINTICUATRO (24) apoyos logísticos en zona urbana.*<br>*DOS (2) apoyos logísticos en zona rural.*<br>*.* |
| ***CONDUCTOR*** | • *Experiencia certificada mínima de un (01) año una conducción*<br>• *Licencia de Conducción de la categoría correspondiente al vehículo a operar.*<br>• *Estar a paz y salvo con el sistema de información de multas de tránsito y antecedentes judiciales y correctivos.*<br>• *Certificado médico pre ocupacional expedido por médico especialista en salud ocupacional y su respectiva resolución que lo acredite*<br>• *Exámenes:*<br>*a) Examen psicosensométrico*<br>*b) Prueba Teórica*<br>*c) Prueba práctica (DE acuerdo al tipo de vehículo que va a conducir)*<br>*d) Prueba Psicotécnica*<br>*e) Examen médico ocupacional para conductores*<br>*f) Certificado en Manejo Preventivo, Mecánica básica y primeros auxilios* | *Conducción de vehículo* | *TRES (3)* |

El proponente deberá adjuntar a su PROPUESTA:

- Hoja de vida del personal
- Fotocopia de la Cédula de ciudadanía.
- Copia del título académico requerido según el perfil
- Certificaciones de experiencia requerida según el perfil
- Certificado vigente de manipulación de alimentos en el que conste que es apto/a para manipular alimentos.
- Certificación de haber realizado el curso de buenas prácticas de manufactura en el sector de alimentos.
- Examen médico vigente

- Copia licencia de conducción de la categoría correspondiente al vehículo a operar, certificado RUNT y examen psicosensomético, exclusivamente para los conductores.
- Carta de Compromiso para prestar los servicios donde se relacione el perfil a ocupar, la disponibilidad y compromiso para laborar con el proponente en el contrato que resulte del presente proceso, firmada por parte del personal presentado por el proponente para tal fin.

NOTA: Las certificaciones de experiencia que sean allegados para acreditar el personal mínimo requerido, deberán contener como mínimo los siguientes datos:

- Nombre del contratante
- Nombre del trabajador o contratista
- Cargo u Objeto del contrato
- Fecha de inicio y terminación o la indicación del tiempo de la vinculación.
- Nombre de quien firma la certificación
- Teléfono y correo electrónico del contratante o de quien firma la certificación.

Para efectos de acreditar el título profesional que se requiere, en caso de que el mismo sea expedido en el exterior, este deberá estar debidamente convalidado conforme a las normas colombianas vigentes tal como previamente se relacionan. En caso del curso o diplomado, teniendo en cuenta que no existe la obligatoriedad de que este se encuentre convalidado por no ser un título de educación superior, bastará que el mismo cumpla con la intensidad horaria y la temática exigida, y sea expedido una institución que esté reconocida en el país de origen por la autoridad competente.

## 7. ACREDITACIÓN INFRAESTRUCTURA (CENTRO DE ACOPIO O BODEGA)

Con el fin fortalecer la operación logística de la entrega de los complementos nutricionales, el contratista deberá disponer de una infraestructura (CENTRO DE ACOPIO O BODEGA) en Bucaramanga o su área metropolitana, adecuada y destinada para realizar el acopio, la selección, organización, empaque y etiquetado de los mercados, que soporte y permita desarrollar de manera oportuna, eficiente y eficaz la magnitud de la operación de 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. Dicha infraestructura debe estar adecuada para albergar el talento humano de la operación y responda a las obligaciones contractuales.

De conformidad con lo estipulado en el artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social en el que se establecen las condiciones generales que deben cumplir los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos, y atendiendo los volúmenes de los elementos requeridos para cada paquete acorde a cada población meta, para un total aproximado de 3.214 paquetes, y respetando las condiciones óptimas de almacenamiento por tipo de producto, lo cual se convierte en mínimo 15 unidades de almacenamiento, con sistema de posición fija acorde a la cantidad requerida más el stock a tener en cuenta ante imprevistos; la Entidad ha determinado el área mínima requerida para el almacenamiento de los diferentes productos que componen los complementos nutricionales (tipo mercado) tomando en cuenta las áreas de almacenamiento, distancias entre arrumes, distancias entre paredes y arrumes, alturas máximas de almacenamiento, espacios de circulación, contemplando las diferentes áreas requeridas en el proceso en general, tales como área de recepción y despacho, área de selección y verificación de calidad, área de almacenamiento de alimentos acordes a las características por cada tipo, área de ensamble de paquetes, área de disposición temporal de paquetes armados entre otras.

Adicional al área de almacenamiento de producto disponible, se debe contar con un área para almacenar devoluciones y producto no conforme, la cual debe estar aislada del área de almacenamiento principal. Debe contar con áreas de recepción y de alistamiento de despachos suficientes para garantizar operaciones ágiles y seguras. Debe contar con los muelles de cargue y descargue que se requieran para garantizar una operación ágil y sin obstáculos. Debe contar con servicios sanitarios, separados hombres de mujeres (si aplica), aislados de las áreas de almacenamiento. Debe contar con área de vestideros (separados hombres de mujeres, en caso de requerirse). Los vestideros deberán estar separados físicamente de los servicios sanitarios.

Debe contar con área de almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.

Así las cosas, para la ubicación de los diferentes productos debe tenerse como principio la conformación de arrumes, según las características de los mismos, así:

- Tener siempre presente las instrucciones que traen algunos de los empaques (la cantidad que se puede apilar y como deben ser colocados).
- Los arrumes deben conformarse sobre las estibas de madera o plásticas a una altura de 15 cm del suelo.
- La formación del arrume debe permitir su fácil conteo. Igual número de sacos o bultos o cajas por capa.
- Cada arrume contendrá solo un tipo de producto, con empaque o embalaje similar y con una misma fecha de ingreso.
- Los frascos y latas deben arrumarse en posición vertical, para evitar que se deteriore el producto.
- Los arrumes deben hacerse a alturas moderadas, para impedir que los empaques y/o embalajes se aplasten y queden cerca al techo.
- Debe existir un espacio de acceso con una amplitud suficiente para cargar y descargar con facilidad.
- Debe dejarse un espacio entre arrumes y paredes mínimo de 70 cm. mínimo con el objeto de poder limpiar e inspeccionar el arrume por todos sus costados.
- Las alturas de arrumes no deben exceder el 1,80 m; sin embargo, por ergonomía y seguridad y salud en el trabajo la altura ideal es de solo 1,10 m

Para lo anterior, el contratista deberá acreditar que cuenta con mínimo un centro de acopio de los productos del complemento nutricional tipo mercado, con el fin de garantizar la inspección de los productos y el cumplimiento del suministro de los insumos con la prontitud e inmediatez que requiere el municipio, la cual deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Establecimiento de comercio debe estar debidamente registrado y destinado para el almacenamiento de alimentos, garantizando el buen estado y conservación de los mismos.
- Mínimo **400 metros cuadrados**, ubicado en el Área metropolitana o Municipio de Bucaramanga, que garantice entre otros aspectos, el alejamiento necesario 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.
- Dicha infraestructura debe cumplir con el USO DE SUELO para este tipo de actividades.
- Contar con acta de visita de inspección sanitaria expedida por la Secretaría de Salud Departamental o Municipal correspondiente al lugar de almacenamiento y suministro de productos objeto del proceso, con concepto favorable.
- **ANEXO INFRAESTRUCTURA - CENTRO DE ACOPIO O BODEGA**, el proponente deberá presentar debidamente diligenciado y firmado el formato que la Entidad proporcione para tal efecto, en el cual se relacione la dirección del **CENTRO DE ACOPIO O BODEGA**, donde indicará el vínculo que tiene el proponente con dicho inmueble. Para el efecto, si el proponente es el propietario del inmueble deberá adjuntar el respectivo certificado de libertad y tradición y de establecimiento de Comercio, y en caso de que el proponente no sea el propietario del inmueble, deberá adjuntar el certificado de libertad y tradición de establecimiento de Comercio, junto la promesa o contrato de arrendamiento por el plazo de ejecución del contrato.
- Para las BODEGAS O CENTRO DE ACOPIO que se encuentre al interior de CENTROABASTOS, ubicado en la Via Palenque Café Madrid No. 44-96, Bucaramanga, se requerirá:
    - PROPONENTE ARRENDATARIO DIRECTO: En caso que el proponente o alguno de sus integrantes sea el ARRENDATARIO DIRECTO con CENTROABASTOS, deberá aportar CERTIFICADO expedido por CENTROABASTOS, donde indique esta circunstancia.
    - PROPONENTE ES SUBARRENDATARIO: En caso que el proponente o alguno de sus integrantes sea el SUBARRENDATARIO, deberá aportar CERTIFICADO expedido por el ARRENDADOR DIRECTO donde indique esta circunstancia, y CERTIFICADO expedido por CENTROABASTOS, donde acredite al ARRENDADOR DIRECTO su calidad.
    - COMPROMISO DE ARRIENDO PARA SUBARRIENDO: Se deberá aportar Carta de compromiso de arriendo al PROPONENTE suscrita por el ARRENDADOR DIRECTO de la BODEGA o CENTRO DE ACOPIO, y CERTIFICADO expedido por CENTROABASTOS, donde acredite al ARRENDADOR DIRECTO su calidad.
- EXAMENES DE LABORATORIO: Los análisis de ambientes, superficies y agua, son la herramienta perfecta para evitar infecciones e intoxicaciones alimentarias, que tanto preocupan a la población. Con este tipo de análisis se pueden garantizar los mejores controles de calidad a los productos ofrecidos a la Entidad, es por esto que el oferente deberá aportar los resultados de los siguientes exámenes:

- Resultados de exámenes microbiológicos a: ambiente, superficies y agua del CENTRO DE ACOPIO, realizados durante la vigencia 2025, mínimo 3 meses anteriores a la fecha del cierre, es decir noviembre, diciembre del 2025 y enero del 2026.
- Resultados de exámenes físicos químicos a: agua del CENTRO DE ACOPIO acreditado, realizados durante la vigencia 2025, mínimo 3 meses anteriores a la fecha del cierre, es decir noviembre, diciembre del 2025 y enero del 2026.
- Para la verificación de la acreditación por parte del laboratorio a cargo de los exámenes o muestreos, se deberá allegar Certificación emitida por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia – ONAC y Resolución del Ministerio de Salud y Protección Social los cuales establecen el cumplimiento de los requisitos generales para la competencia de los laboratorios, de manera que se garantice que los muestreos microbiológicos y fisicoquímicos cumplen con lo dispuesto en la normatividad legal vigente, estándares de calidad y fiabilidad requeridos

- La relevancia de solicitar que el laboratorio sea certificado por la ONAC es para que se garantice que los muestreos microbiológicos y fisicoquímicos cumplen con lo dispuesto en la normatividad legal vigente, estándares de calidad y fiabilidad requeridos no solo da cumplimiento a las normas nacionales sino a los internacionales y a los estándares de calidad por ese motivo se solicita que el laboratorio sea certificado por la Onac
- Resolución expedida por el Ministerio de Salud y protección social por la cual autoriza al laboratorio con el que el oferente cuenta con vínculo comercial para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos de agua para el consumo humano.

**Nota 1.** Para el caso de proponentes plurales por lo menos uno de sus miembros deberá acreditar el cumplimiento del requisito.

**8. SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO – FORMACIÓN EN SALUD OCUPACIONAL, SEGURIDAD INDUSTRIAL, PREVENCIÓN Y RESPUESTA A EMERGENCIAS.**

Se deberá acreditar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo que atienda los lineamientos técnicos establecidos en el Decreto 1443 de 2014, Decreto 1072 de 2015 y de conformidad con lo regulado por las Resolución No. 0312 de 2019 expedida por el Ministerio del Trabajo, o normas que lo deroguen o modifiquen, avalado por un profesional idóneo. Para acreditar este requisito, el proponente deberá allegar junto con su oferta, los siguientes documentos:

**a.** Certificación actualizada expedida por la ARL a la cual se encuentre afiliada la empresa, que certifique el porcentaje de cumplimiento del SG-SST de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación de la Resolución 0312/2019, donde la valoración sea ACEPTABLE. La certificación debe tener adjunto el soporte de la evaluación de la vigencia

**b.** Certificación firmada por la persona encargada de la implementación del SG-SST o una empresa externa especializada en SG-SST, con el número de licencia para prestar servicios de seguridad y salud en el trabajo manifestando el cumplimiento SST de acuerdo con la normatividad vigente. Esta certificación deberá ir acompañada por los documentos del profesional encargado de la implementación como son:

- Fotocopia de documento de identidad.
- Certificaciones académicas.
- Fotocopia de la licencia para la prestación de servicios en seguridad y salud en el trabajo vigente y curso de 50 horas SG-SST
- Soporte de la vinculación del profesional, ya sea certificación laboral o de prestación de servicios o alianza comercial con la empresa SST contratada por el proponente para tal fin.

**c.** Reporte vigente de autoevaluación de los estándares mínimos del SGSST ante el Ministerio De Trabajo.

NOTA 1. Cuando la certificación del literal b. esté suscrita por una persona jurídica, además de lo anterior, el proponente deberá acreditar Persona Jurídica habilitada para prestar servicios en seguridad y salud en el trabajo:

- Licencia de prestación de servicios de seguridad y salud en el trabajo como persona jurídica con lo que debe demostrar Inscripción en el registro nacional de prestadores de SGSST que administra el Ministerio del Trabajo.
- Designación del responsable de llevar el SGSST del proponente que cuente con formación en seguridad y salud en el trabajo y licencia en SST vigente acorde a la normatividad tanto de manera interna en la persona jurídica como comunicada al proponente de manera oficiosa con el fin de demostrar trasparencia en este proceso.

- Licencia de seguridad y salud en el trabajo del representante de la persona jurídica ante el proponente.
- Relación contractual, deberá acreditarse la relación contractual entre el proponente y la persona jurídica que certifica o que presta sus servicios de SGSST.

NOTA 2. El requisito Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, en caso de oferentes plurales deberá ser acreditado por mínimo uno de los miembros del oferente plural.

**9. PROMESA DE CONTRATO Y/O CONTRATO DE PROVEEDURÍA CON LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES Y/O PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA LOCALES Y SUS ORGANIZACIONES.**

De conformidad con el artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021 que indica que: "*Las entidades que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención; se solicita a los proponentes que alleguen una promesa de contrato y/o contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente"*.

La promesa de contrato de proveeduría deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad (es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

En mi calidad de proponente del proceso de selección SDS-SASI-XXXXXXXX, me comprometo bajo gravedad de juramento a que, en caso de ser adjudicatario, cumpliré con las especificaciones técnicas, relacionadas en el presente documento.

En constancia de lo anterior firmo este documento a los ___ días del mes de ___ de 2026

[Firma representante legal del Proponente o del Proponente persona natural]
Nombre:
Cargo: _____
Documento de Identidad: _____