Denominación del bien o servicio	Establecer el costo de producir un alimento a base de leche entera con pulpa de mango y harina de arroz, buena fuente de vitaminas y minerales el marco de la ejecución del contrato 01014512022.	**Anexo #**	1
		Fecha	8/04/2025

El producto a requerir para la Estrategia de Alimentos de Alto Valor Nutricional deben cumplir con las características técnicas, especificaciones, empaque primario y secundario contempladas de acuerdo con la siguiente información:

BIENESTARINA® LÍQUIDA CON PULPA DE MANGO

Nombre Comercial	**BIENESTARINA® LÍQUIDA CON PULPA DE MANGO**
Calidad	Debe cumplir con las exigencias y recomendaciones de: Ley 9 de 1979, por la cual se dictan Medidas Sanitarias. Resolución 5109 de 2005. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 2906 de 2007. Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. Resolución 2674 de 2013. Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. Resolución 4506 de 2013. Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 3929 de 2013. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional. Resolución 0719 de 2015. Por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. Resolución 3709 de 2015. Por la cual se modifica parcialmente la resolución 4506 de 2013 modificada por la resolución 2671 de 2014.

Nombre Comercial	**BIENESTARINA® LÍQUIDA CON PULPA DE MANGO**
	Resolución 810 de 2021. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. Resolución 2492 de 2022. Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. Resolución 1407 de 2022. Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. Resolución 254 de 2023. Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021. Codex – CXS 193-1995 (2019). Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. NTC 4433 de 2015. Microbiología Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. Se deberá dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente, a sus modificaciones, sustituciones o adiciones. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	**Descripción:** Alimento a base de leche entera con pulpa de mango y harina de arroz, buena fuente de vitaminas y minerales el cual es sometido a un proceso de tratamiento de Ultra Alta Temperatura **(UAT/UHT)** El producto cuenta con Registro Sanitario No. RSA-0034661-2024 Fuente: Dirección de Nutrición ICBF. Nota aclaratoria: La declaración “Buena fuente de vitaminas y minerales” es acorde con el grupo poblacional, niños mayores de 4 años y adultos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución de etiquetado nutricional No. 810 de 2021. **Ingredientes:** Leche líquida, Pulpa de mango, Agua, Harina de arroz, Azúcar, Fosfato tricálcico, Estabilizante (Carragenina, Carboxi Metil Celulosa (CMC), Ácido

Nombre Comercial	**BIENESTARINA® LÍQUIDA CON PULPA DE MANGO**
	Ascórbico (Vitamina C), Hierro Aminoquelado, Zinc Aminoquelado, Maltodextrina, Niacinamida (Niacina), Vitamina A, Vitamina D, Vitamina B12, Mononitrato de Tiamina (Vitamina B1), Clorhidrato de Piridoxina (Vitamina B6), Sulfato de Cobre, Riboflavina (Vitamina B2) y Ácido Fólico.
Requisitos generales	Debe cumplir las disposiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas en la Resolución 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".* - Ausencia de sustancias adulterantes. - Ausencia de conservantes. - Residuos de plaguicidas establecidos de acuerdo con los límites permitidos para las materias primas.
Requisitos Específicos	**Características Organolépticas:** **Características Fisicoquímicas:** **Características Microbiológicas:** **Notas aclaratorias:** - Se deberá presentar el certificado con los resultados de laboratorio de las pruebas fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas a las partes interesadas.

Parámetro	Característica
Apariencia	Líquido viscoso
Color	Crema o color amarillo
Olor	Lácteo, Característico a Bienestarina® Líquida con pulpa de mango
Sabor	Característico a Bienestarina® Líquida con pulpa de mango

Fuente: *Construcción basada en las características del producto.*

Parámetro	Mínimo	Máximo
Proteína, % m/v	2,6	-
Materia Grasa Láctea, %	2,25	-
Acidez expresada como ácido láctico % m/v	-	0,17
Densidad	1,040	1,063
pH 20 °C	6,0	7,0

Fuente: *Construcción basada en cálculos a partir de fuentes teóricas y resultados preliminares de laboratorio.*

Parámetro	Nivel de calidad
Prueba de esterilidad comercial	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55°C

Fuente: *Basado en la Resolución 1407:2022 – numeral 7.3*

Nombre Comercial	BIENESTARINA® LÍQUIDA CON PULPA DE MANGO

- Se deberá dar cumplimiento a la Resolución 1407:2022.

- **Prueba de esterilidad comercial:** incubar durante 10 días y realizar la siembra, según la NTC 4433, no debe presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. El contratista podrá movilizar el producto liberado por el método Celsis. Lo anterior buscando una optimización de los tiempos del proceso logístico. La distribución hacia los puntos de entrega se iniciará al momento de contar con los resultados que reflejen el cumplimiento de la prueba de esterilidad comercial.

Contaminantes:

Contaminantes	Límite máximo
Acrilonitrilo, mg/kg	0,02
Melamina, mg/kg	2,5
Monómero de cloruro de vinilo, mg/kg	0,01

***Fuente**: Resolución 4506:2013- [1]numeral 15.1, [2]numeral 16.1, [3] numeral 17.1*

MATERIAS PRIMAS Y COMPOSICIÓN

Las materias primas que se utilizan para la producción se encuentran en las siguientes proporciones y especificaciones:

Materia Prima	Participación, % m/m	Especificaciones
Leche cruda de vaca	80,408000	Entera
Pulpa de mango	14,000000	Pasteurizada
Agua	2,155000	Potable
Harina de arroz	2,000000	Precocida
Azúcar	1,300000	Granulada
Fosfato Tricálcico	0,077000	Grado Alimenticio
Estabilizante	0,020000	Agente estabilizante
Total premezcla de vitaminas y minerales, listados a continuación:	0,040	-
Vitamina C	0,016920	Ácido Ascórbico
Hierro Aminoquelado	0,007500	Aminoquelado
Zinc Aminoquelado	0,007500	Aminoquelado
Maltodextrina	0,002250	Excipiente
Vitamina B3	0,001740	Niacinamida (Niacina)
Vitamina A	0,001410	Palmitato
Vitamina D	0,001400	Vitamina D3
Vitamina B12	0,000330	Vitamina B12 0,1% Cianocobalamina
Vitamina B1	0,000310	Mononitrato de Tiamina

Nombre Comercial	**BIENESTARINA® LÍQUIDA CON PULPA DE MANGO**

Vitamina B6	0,000210	Clorhidrato de Piridoxina
Cobre	0,000200	Sulfato de cobre
Vitamina B2	0,000170	Riboflavina
Ácido Fólico	0,000060	Ácido Fólico
Total	**100**	

Fuente: *Construcción basada en las características del producto.*

Composición de materias primas Bienestarina® Líquida de Mi Tierra con Pulpa de Mango que se requieren **para la producción de 200.000 litros** de producto terminado.

Materia prima	% Participación	Kilogramos	Toneladas
Leche cruda de vaca	80,408%	167.249	167,25
Pulpa de mango	14,000%	29.120	29,12
Agua	2,155%	4.482	4,48
Harina de arroz	2,000%	4.160	4,16
Azúcar	1,300%	2.704	2,70
Fosfato Tricálcico	0,077%	160	0,16
Espesante y estabilizante	0,020%	42	0,042
Premezcla de vitaminas y minerales	0,040%	83	0,083
Total	100%	208.000	208

Fuente: *Construcción propia.*

Requisitos del productor y/o producto

Cumplir con Resolución 2674 de 2013, del ministerio de salud y Protección Social, *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones." y* todas las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

Debe cumplir los requisitos mínimos de etiquetado:

- Nombre.
- Lista de ingredientes
- Declaración de alergenos
- Contenido neto.
- Nombre y dirección del fabricante
- País de origen.
- Identificación del lote (L / lote).
- Fecha de vencimiento o de duración mínima (DD/MM/AA) (grabado o marcado).
- Condiciones de conservación

*En idioma español

Empaque y rotulado

Empaque primario

Nombre Comercial	**BIENESTARINA® LÍQUIDA CON PULPA DE MANGO**
	Deberá cumplir con lo indicado en: • Resolución 683 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, "*Por medio de la cual se expide el reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* • Resolución 4143 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social. *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional."* • Resolución 834 de 2013, expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social, "*Por la cual se establece el reglamento técnico 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 consumo humano".* Y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen. **Rotulado** Deberá cumplir con todas las exigencias y recomendaciones de: • Resolución 5109 de 2005, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".* Y todas las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. **EMPAQUE SECUNDARIO:** Deberá cumplir con todas las exigencias y recomendaciones de: Resolución 834 de 2012. Por la cual se establece el reglamento técnico 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 consumo humano.
Conservación, almacenamiento y transporte	**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. • Debe realizarse de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad de estos.

Nombre Comercial	**BIENESTARINA® LÍQUIDA CON PULPA DE MANGO**
	• Debe hacerse en un lugar diferente al sitio de almacenamiento y manipulación de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas, los cuales deben estar almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. • En zonas de clima cálido, se recomienda almacenar en refrigeración. El producto debe mantenerse alejado de la exposición directa a luz solar. Una vez abierto debe consumirse en el menor tiempo posible y mantenerse refrigerado o congelado **Transporte** El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • Debe realizarse de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el empaque o embalaje según sea el caso. • Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.
Vida útil	Mínimo seis (6) meses a partir de la fecha de recepción.
Presentación	• **Empaque primario:** **Presentación** / **Descripción empaque** / **Unidades requeridas** 200 mL — Empaque multicapas rígido y aséptico para bebidas esterilizadas UHT — 800.000 1000 mL — 40.000 ***Fuente:*** *Construcción propia.* • **Empaque secundario:** **Presentación** / **Descripción empaque** / **Unidades requeridas** 200 mL — Caja de cartón corrugado de pared sencilla con ondulado o flauta tipo C. Cada caja contendrá 36 unidades de 200 ml (8kg) — 22.222 1000 mL — Caja de cartón corrugado de pared sencilla con ondulado o flauta tipo C. — 3.333

Nombre Comercial	**BIENESTARINA® LÍQUIDA CON PULPA DE MANGO**
	<table><tr><td></td><td>Cada caja contendrá 12 unidades de 1000 ml (14kg)</td><td></td></tr></table> ***Fuente:*** *Construcción propia.*
Proyección de volúmenes a requerir	Se requieren un volumen proyectado total de 200.000 litros distribuidos en las siguientes presentaciones: <table><tr><th>Presentación</th><th>Volumen en Litros</th></tr><tr><td>Tetrapak 200 mL</td><td>160.000</td></tr><tr><td>Tetrapak 1000 mL</td><td>40.000</td></tr><tr><td>Total 2025</td><td>200.000</td></tr></table>***Fuente:*** *Construcción propia.*
Periodicidad y cantidades a requerir	Se requiere un total de 840.000 unidades para el segundo semestre de 2025 distribuidos en las siguientes presentaciones: <table><tr><th>Presentación</th><th>Cantidad en Unidades</th></tr><tr><td>Tetrapak 200 mL</td><td>800.000</td></tr><tr><td>Tetrapak 1000 mL</td><td>40.000</td></tr><tr><td>Total 2025</td><td>840.000</td></tr></table>***Fuente:*** *Construcción propia.*
Plazo de ejecución	31 de diciembre de 2025.

FIN