ESPECIFICACIONES TECNICAS No. 26CS100A2888

DATOS GENERALES DEL PROCESO

LUGAR Y FECHA	**Medellín, Julio de 2026**
RAZÓN SOCIAL CONTRATANTE Y DIRECCIÓN	Departamento de Antioquia - Calle 44 N° 52 106 Centro Administrativo La Alpujarra
UNIDAD EJECUTORA	Gobernación de Antioquia – Unidad de Programas Sociales- Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional
COMPETENCIA PARA **ADJUDICAR**	Decreto 2025070000089 del 3 de enero de 2025, se delegó la ordenación del gasto y la realización de todas las actividades precontractuales, contractuales y post contractuales, en la Jefe de la Unidad de Programas Sociales.
OBJETO	Entrega de paquetes alimentarios, para el mejoramiento de la seguridad alimentaria de la población en condición de vulnerabilidad Alimentaria del Departamento de Antioquia.
MODALIDAD	Selección abreviada por subasta inversa
PRESUPUESTO OFICIAL	Quinientos diez y nueve millones ciento veinticuatro mil cuatrocientos diez y siete pesos ($519.124.417) IVA INCLUIDO
DURACIÓN	Seis meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio.
LUGAR DE EJECUCIÓN	Departamento de Antioquia en sus 9 subregiones con alcance en los 125 municipios.
FORMA DE SATISFACER LA NECESIDAD	La necesidad de la entidad se satisfacer a través de un proceso selección abreviada por subasta inversa para escoger un operador que cuente con la experiencia y capacidad jurídica, técnica y financiera requerida para la entrega de paquetes alimentarios de emergencia mediante el proyecto “Implementación de estrategias que mejoren el acceso a los alimentos, para garantizar el Derecho Humano a la Alimentación Saludable en el territorio del departamento de Antioquia” código BPIN 2024003050059, para contribuir al acceso de los alimentos y el derecho humano a la alimentación adecuada. El paquete alimentario corresponde al conjunto de alimentos o productos que se entregarán, en empaques individuales, a la población en situación de emergencia social, según las necesidades del territorio, previa autorización de la supervisión del convenio o la ordenadora del gasto de la Unidad de Programas

	Sociales.
Cantidades	2475 paquetes alimentarios

1. OBJETIVO GENERAL

Suministrar paquetes alimentarios, para el mejoramiento de la seguridad alimentaria de la población en condición de vulnerabilidad Alimentaria del Departamento de Antioquia.

1. POBLACIÓN OBJETIVO

Está dirigida a personas en condición de emergencia social, para contribuir al acceso de alimentos y apoyar la seguridad alimentaria en contextos de alta vulnerabilidad.

2.1 PLANEACIÓN DE LA EJECUCIÓN

Con el fin de dar cumplimiento a cada uno de los compromisos del contrato y lo descrito en este anexo de especificaciones técnicas, el operador llevará a cabo un proceso de planeación, el cual concretará la ruta o guía para la ejecución de las actividades a desarrollar, así como los instrumentos a aplicar, este proceso se materializa en un plan operativo, el cual permitirá hacer seguimiento a la ejecución física, financiera y de tiempo del contrato, definiendo en este cada una de las obligaciones. Además de diseñar el plan operativo se debe tener en cuenta el tipo de productos a entregar, cantidades a entregar, lugar de entrega de productos, duración y actividades adicionales del contrato, entre otros. El plan operativo debe ser entregado dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la suscripción del acta de inicio.

1.1. Marcas, Fichas de los alimentos y Registro INVIMA

El operador deberá presentar en la etapa de planeación, esto es, dentro de los Diez (10) días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio, las opciones de marcas, esta información se debe consignar en el Anexo 1: Opciones de Marcas de productos a Suministrar en los paquetes alimentarios, debidamente diligenciado en el cual indicará mínimo tres (3) opciones de marca para cada alimento o las que le apliquen, en este anexo se deben registrar los números de Permiso, Notificación o Registro Sanitario, según sea el caso y la vigencia de los mismos, en esta etapa se deberá entregar además de manera digital, las fichas técnicas y los pantallazos de registros INVIMA, al correo designado por la Unidad de Programas Sociales - Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Gobernación de Antioquia.

Una vez agotadas todas las opciones de marca aprobadas, desde el inicio del contrato la supervisión autorizará los cambios o inclusión de otras marcas, en situaciones como: incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores del operador, desabastecimiento, entre otras, que puedan presentarse como argumento para justificar debidamente el cambio o inclusión de marca en el Anexo 1, y serán objeto de análisis por parte de la supervisión para la toma de decisiones.

1.2. Plan de Saneamiento

El operador debe diseñar el Plan de saneamiento de la bodega y presentarlo para su

aprobación a la supervisión, dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la firma del acta de inicio. El operador contará con tres (03) días hábiles para realizar los respectivos ajustes después de las observaciones de la supervisión y su respectiva implementación en la bodega de almacenamiento y distribución, acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables.

1.3. Bodega de ensamble y almacenamiento

El operador debe contar con una bodega, propia o arrendada, ubicada en el área metropolitana del Valle de Aburrá para el almacenamiento y distribución de alimentos, la cual deberá acreditarse como requisito habilitante, y aportar los documentos necesarios que demuestren la titularidad, contrato de arrendamiento o comodato, sin embargo, si la(s) bodega(s) se encuentre en comodato o en arrendamiento, el plazo de los negocios jurídicos antes mencionados debe ser iguales o superiores a la vigencia del presente contrato; en caso que, el contrato de arrendamiento o comodato sea inferior a la vigencia del contrato, se deberá de anexar una carta de intención celebrada entre las dos partes, donde se evidencie la intención de prorroga o celebrar otro contrato de arrendamiento o comodato que cubra la vigencia del contrato. Para la acreditación de espacio de la bodega se deberá entregar certificado de libertad y tradición donde conste la dirección de inmueble y el metraje del mismo. En caso de lotes no desenglobados, deberá presentar certificado de curaduría o aquel documento que de fe pública expedido por autoridad competente en la materia del metraje del inmueble utilizado como bodega.

La bodega debe contar con un espacio mínimo de área neta 200 m2, con destinación única para almacenamiento, ensamble y distribución de los paquetes alimentarios que garantice un adecuado almacenamiento de los productos no perecederos. Dicha bodega, debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013, o las normas vigentes que lo modifiquen y/o complementen, además debe contar con concepto sanitario FAVORABLE, emitido por Secretaría de Salud del Municipio correspondiente y el concepto deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

En la bodega se debe garantizar el área suficiente y adecuada para el manejo de procesos independientes para el almacenamiento de materia prima, ensamble de paquetes alimentarios, almacenamiento de paquetes, cargue y descargue de vehículos, además tener zona de oficinas y disponer de balanza, báscula y carretillas transportadoras y los elementos que el operador considere necesarios para llevar adecuadamente los procesos. El operador debe contar con la dotación suficiente y necesaria para el correcto almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada de los alimentos (estibas, carretillas, estantería), según sus características físicas.

Es fundamental que la bodega cuente con zona de cargue y descargue.

2. COMPRAS PÚBLICAS LOCALES

Con el fin de dinamizar la economía local y promover la participación de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria- ACFC y sus organizaciones, en los mercados de compras públicas de alimentos, según lo contemplado

por la Ley 2046 de 2020 reglamentada con el Decreto 248 de 2021, es obligatorio para las entidades públicas a nivel Nacional, Departamental, Distrital, Municipal, sociedades de economía mixta y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que demanden de forma directa o a través de interpuesta persona alimentos para el abastecimiento y para el suministro de productos de origen agropecuario, cumpliendo con los requisitos sanitarios que establezca la normatividad vigente, el operador podrá adquirir de forma directa alimentos a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos.

De acuerdo a lo establecido en el Decreto 248 de 2021, en su artículo 2.20.1.1.4, una promesa de 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 de Agricultura y Desarrollo Rural de Antioquia, dando cumplimiento a la protección de datos vigentes.

Por tanto, el proponente deberá aportar en su propuesta técnica, como mínimo una promesa de contrato de proveeduría diligenciado y firmado, teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.20.1.1.4 de Decreto 248 de 2021, la cual deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido:

- Identificación del productor y/u organización de productores
- 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

Con base en lo contemplado en la Ley 2046 de 2020, se entenderá como zona geográfica para la compra pública local de alimentos a la extensión de territorio dentro de la cual son producidos, comercializados y consumidos alimentos primarios y transformados, provenientes de pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones y destinados a los programas institucionales de los sujetos de que trata el artículo 3° de la presente ley.

Para que la compra de los mismos sea considerada como compra local, la definición de esta zona geográfica debe priorizar la adquisición de lo producido desde lo veredal hasta lo municipal, departamental o regional dependiendo de las características productivas territoriales y las necesidades de las entidades demandantes, con base en los criterios establecidos por el literal d) del artículo 7 de la Ley.

Para el evento del presente proceso la zona geográfica para la compra pública local de alimentos se define que es el **Departamento de Antioquia**, teniendo en cuenta que para la adquisición de los alimentos debe priorizarse primero lo veredal, luego lo municipal, posteriormente lo subregional y finalmente lo departamental.

La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de Antioquia, de acuerdo a la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021 y con el objetivo mejorar los canales de comunicación con los actores involucrados en las compras públicas de alimentos, ha desarrollado el aplicativo de

Compras Públicas de Alimentos de Antioquia- “COMPAN", el cual facilita a los operadores el acceso a la información de: organizaciones de productores agropecuarios y pequeños productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria registrados en Antioquia, para realizar negocios.

Para acceder a la base de datos de los Pequeños Productores/organizaciones de la ACFC, el proponente o operador debe acceder al aplicativo COMPAN a través de la siguiente URL: ***https://compan.antioquia.gov.co*** y realizar su registro.

3. DESCRIPCIÓN DEL APOYO ALIMENTARIO SEGÚN COMPONENTE

El operador será responsable de entregar directamente los paquetes alimentarios a cada participante priorizado por la entidad contratante. Esta entrega deberá realizarse cumpliendo con los criterios logísticos y operativos establecidos, con el fin de contribuir al acceso de alimentos y apoyar la seguridad alimentaria en contextos de alta vulnerabilidad en el Departamento de Antioquia. Los productos entregados deben cumplir con las especificaciones técnicas y deben estar acorde con las normas higiénico sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, la ficha técnica y demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan.

Cada paquete alimentario estará compuesto por diferentes grupos de alimentos, los cuales se entregarán de forma estandarizada, conforme a las cantidades y unidades de medida definidas para cada uno.

Es importante señalar que la priorización de la población participante y los productos que componen el paquete, podrán variar de acuerdo con las condiciones sociales, económicas y alimentarias que enfrente el Departamento o el país, previa justificación y autorización por parte de la supervisión del contrato.

A continuación, se describe la conformación estándar del paquete alimentario y su respectiva especificación de entrega. Se contemplan posibles intercambios entre productos, los cuales deberán ser comunicados y aprobados previamente por la supervisión del convenio.

4.1.2 Paquete alimentarios para personas en emergencia social

Producto	Cantidad	**Unidad de Medida**	**Gramos /cc totales**	Intercambio
Arroz blanco, crudo	4	Libras	2000	Cereales o producto similares o derivados.
Harina de maíz	1	Kilo	1000	Cereales o producto similares o derivados
Pasta alimenticia	1	paquete 250 g c/u	250	Cereales o producto similares o derivados
Aceite de girasol	1	Envase por 900 cc	900	Productos similares o derivados
Leche de vaca entera en polvo	1	bolsa 900 g	900	Productos similares o derivados
Fríjol cargamanto o similares	2	Libras	1000	Cualquier Variedad o blanquillo garbanzo
Lenteja	2	Libras	1000	Cualquier Variedad o blanquillo garbanzo
Lomito de Atún en agua	4	Latas	640	Productos similares o derivados.
Galleta tipo	1	paquete por 3	315	Productos similares o derivados

cracker		tacos		
Chocolate en pasta	1	Paquete por 450 g	450	Cocoa en polvo sin azúcar o producto similares o derivados

4.1.2.1 Aporte nutricional paquete para personas en emergencia social:

La conformación de los paquetes alimentarios se diseñó considerando los alimentos que integran la canasta básica de la población del departamento de Antioquia, así como sus prácticas y costumbres alimentarias. Esta estrategia está dirigida a personas en condición de emergencia social, con el objetivo de contribuir al acceso a alimentos y apoyar la seguridad alimentaria en contextos de alta vulnerabilidad.

Tomando como referencia un aporte calórico de 1153 calorías por paquete, el porcentaje de cubrimiento de las recomendaciones de ingesta diaria de energía, según el grupo etario, es el siguiente:

- Primera infancia (1-5 años): 106%
- Infancia (6-12 años): 76%
- Adolescencia (13-17 años): 54%
- Juventud (18-26 años): 57%
- Adultez (27-59 años): 57%
- Promedio poblacional: aproximadamente 72%

Paquete alimentario	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES							
			Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Calcio	Hierro	Zinc	Vit. A
				g	g	g	g	mg	mg	ER
Arroz	2000	2000	7020.0	134.0	8.0	1602.0	250.0	16.0	37.2	0.0
Harina de maiz blanco trillado	1000	1000	3220.0	91.0	37.0	719.0	180.0	27.0	8.0	0.0
pastas alimenticias	250	250	885.0	29.3	1.0	189.8	52.5	2.5	0.0	0.0
Aceite de girasol	900	900	7956.0	0.0	900.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Frijol cargamanto	1000	1000	3460.0	228.0	15.0	604.0	1000.0	47.0	27.9	0.0
Lenteja	1000	1000	3430.0	235.0	6.0	609.0	700.0	95.0	36.1	390.0
Atun enlatado en agua	640	416	545.0	123.1	2.1	0.0	49.9	13.3	1.8	0.0
Chocolate amargo	450	450	2209.5	23.9	83.7	339.8	360.0	59.4	16.7	9.0
Galletas	315	315	1512.0	25.2	58.3	189.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Leche en polvo entera de vaca	900	900	4338.0	249.3	243.0	336.6	8460.0	7.2	30.1	10800.0
APORTE TOTAL NUTRIENTES			34575	1139	1354	4589	11052	267	158	11199
APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES			1153	38	45	153	368	9	5	373

4.2.2. Entrega de Paquetes alimentario para personas en emergencia social

Una persona en situación de emergencia social se define como aquella que, debido a circunstancias imprevistas y/o graves y/o urgentes, se encuentra en un estado de vulnerabilidad que compromete seriamente su bienestar y/o seguridad y/o seguridad alimentaria y nutricional y/o salud y/o subsistencia básica, y que requiere una intervención

inmediata para prevenir un mayor deterioro de su situación.

Para la entrega de Paquetes alimentarios a personas en emergencia social, se elaborará un protocolo específico que será implementado conforme a la programación e indicaciones de la Gobernación de Antioquia, a través de la Unidad de Programas Sociales y la Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Durante el período de ejecución del contrato, se establece la entrega de un total de 2475 apoyos alimentarios dirigidos a personas en situación de emergencia social, distribuidos de la siguiente manera:

Solicitud de apoyos alimentarios de emergencia: Los apoyos alimentarios de emergencia serán solicitados a través de la supervisión del contrato. El operador deberá disponer de los paquetes alimentarios en un máximo de 24 horas posteriores a la solicitud. En la solicitud, la supervisión deberá justificar cual es la situación de emergencia social para atender en los canales de comunicación dispuestos por el operador.

El operador deberá entregar a los beneficiarios en los tiempos concertados con la supervisión.

4.2 Intercambio

Para todos los componentes de paquete alimentario, las alternativas de intercambio requieren autorización previa por escrito por parte de la supervisión, y únicamente podrán estar enmarcadas en las descripciones de las tablas de conformación de los alimentos anteriormente relacionadas. Si al aplicar las variaciones de alimentos de algunos productos se llegara a afectar el costo estimado, se tendrán que informar está situación al supervisor del contrato con la finalidad de analizar las alternativas y solicitar la respectiva adición o redistribución de recursos.

4.3 Empaques de los paquetes alimentarios

Acorde con lo establecido en el título III capítulo 1 de la Resolución 2674 de 2013 y las normas vigentes que lo modifiquen, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del contrato deben tener marca de fábrica y registro sanitario, permiso o notificación sanitarios.

Ningún alimento deberá ser reempacado, deberá entregarse en la unidad de medida comercial, acogiéndose a la especificación técnica de cada alimento. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato deben cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución 2492 de 2022 del Ministerio de Protección Social y los demás que lo modifiquen, complementen o sustituyan en el desarrollo del contrato. Para garantizar la correcta conservación, transporte y entrega de los apoyos alimentarios en la subasta, se requiere el uso de un costal de fibra blanca el cual deberá cumplir funciones específicas y responde a normas técnicas y de calidad establecidas por la Gobernación de Antioquia y la legislación vigente.

Costal de fibra blanca:

El costal de fibra blanca es el empaque principal donde se agrupan los productos que componen cada paquete alimentario. Este costal debe ser resistente, limpio y reutilizable, garantizando que los alimentos lleguen en óptimas condiciones hasta el destinatario final.

Además, el costal debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Identificación gráfica clara y visible con el logo y nombre del proyecto, siguiendo el manual de imagen de la Gobernación de Antioquia.
- Material resistente para preservar la calidad de los productos durante transporte y manipulación.
- Marcado con tintas duraderas que no se deterioren con el uso.
- Medidas adecuadas para el volumen y peso de los alimentos a entregar, facilitando su manejo y transporte.
- Cumplimiento con la Ley 2232 de 2022, que regula la producción, uso y gestión de empaques para garantizar sostenibilidad y reutilización.

Este empaque permite identificar claramente el contenido, asegurar la integridad del paquete y facilita su reutilización para contribuir con prácticas sostenibles.

Normativa y validación técnica

El empaque debe cumplir con los lineamientos técnicos y normativos vigentes, entre ellos:

- Ley 2232 de 2022, que establece los requisitos para empaques reutilizables y sostenibles, asegurando que tanto el costal de fibra como la bolsa de polipropileno sean resistentes, reutilizables y amigables con el medio ambiente.
- Manual de imagen y especificaciones gráficas de la Gobernación de Antioquia, que garantizan uniformidad y reconocimiento institucional.

4.3 Normas técnicas de inocuidad y manipulación de alimentos, que requieren empaques que protejan la calidad e integridad de los productos alimenticios.

4.5.1 Proyección de cronograma de entrega de apoyos alimentarios

TIPO DE APOYO ALIMENTARIO	PERIODO DE ENTREGA ESTIMADA	CANTIDAD	OBSERVACIONES
Personas en emergencia social.	Septiembre 2025- febrero 2026	2475	Estas cantidades podrán variar teniendo en cuenta las condiciones situacionales del País y el Departamento en sus 9 subregiones, las condiciones de cobertura, tiempos de entrega, población vulnerable, subregiones, municipios, desplazamiento poblacional, entre otros, y que sean revisadas y

			aprobadas por la supervisión del contrato.

Las cantidades referenciadas para la población en emergencia social definidas en el cuadro anterior, se establecen teniendo en cuenta la priorización por parte de la Unidad de Programas Sociales, en virtud de las necesidades de la población del Departamento, todo esto sin afectar el presupuesto y obligaciones / responsabilidades establecidas para este contrato.

Para dar cumplimiento a lo anterior, se establece un protocolo de entregas y manejo de los apoyos alimentarios (Anexo 2).

5 LOGISTICA DE ENTREGA DE LOS PAQUETES ALIMENTARIOS

Se constituye en un conjunto de acciones, administrativas y operativas, ejecutadas con el fin de asegurar el adecuado manejo de los paquetes alimentarios, es un proceso integral, comprendiendo los componentes de manipulación de alimentos, almacenamiento, ensamble, cargue, descargue, distribución, revisión y entrega de los paquetes alimentarios en cada uno de los municipios del Departamento de Antioquia, garantizando la entrega oportuna, con las condiciones higiénico sanitarias para el manejo de los alimentos y cumpliendo con la normatividad vigente.

El operador debe contar con el equipamiento necesario para garantizar la entrega adecuada, con calidad, inocuidad y oportunidad de los paquetes alimentarios a los participantes priorizados.

Para la entrega se establece un protocolo, el cual forma parte de este documento.

5.1 Manipulación de alimentos y educación sanitaria

El operador debe garantizar que todo el personal que realiza actividades de manipulación de alimentos tengan formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, para ello debe demostrar un plan de capacitación continua con el personal; así mismo, el personal debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos, acorde a lo establecido en el capítulo III, artículos 11 y 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que lo complementen. El operador deberá conservar copia de los soportes del plan de capacitación realizado, en bodega y vehículos, para su verificación por parte de la supervisión en el caso que aplique.

El operador deberá tener disponible en todo momento en la ejecución del contrato, del personal a cargo de la operación, los siguientes documentos:

- Certificado de afiliación al sistema general de seguridad social
- Asistencia y registros del plan de capacitación continuada
- Examen de aptitud laboral, expedido por el médico de salud ocupacional (para el personal que lo requiera). donde se especifique que son *Aptos* para desempeñar el cargo de manipulador de alimentos.

5.2 Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo - SGSST

El operador debe certificar el cumplimiento de las condiciones laborales establecidas en el Decreto 1072 de 2015, Capítulo 6 “Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo”, en la Resolución No. 0312 de 2019 y demás disposiciones vigentes en materia de Seguridad

Social y Seguridad y Salud en el trabajo, el cual deberá certificar un cumplimiento superior al 90%. El certificado debe estar vigente y no podrá superar los 90 días calendario de haber sido expedido por la respectiva ARL.

5.3 Bodega de ensamble y almacenamiento

Tal como se estableció en el numeral 2.3 del presente documento, el operador debe contar desde el inicio del contrato con una bodega ubicada en el área metropolitana del Valle de Aburrá con un área mínima de 200 m2 de uso exclusivo para el almacenamiento, ensamble y distribución de alimentos. La bodega, los equipos e implementos empleados en ella, deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 o la normatividad vigente que lo modifique. Dicha bodega, debe contar con concepto sanitario **FAVORABLE** sin requerimiento, con enfoque en almacenamiento, emitido por Secretaría de Salud del Municipio a nombre del oferente, el cual deberá mantenerse y verificado durante toda la ejecución del contrato (Resolución 2674 de 2013 artículo 2).

Dicha bodega debe garantizar el área suficiente y adecuada para el manejo de procesos para el almacenamiento de materia prima, ensamble de apoyos alimentarios, cargue y descargue de vehículos, así como zona de oficinas; además debe contar con la dotación suficiente y necesaria para el correcto almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada de los alimentos (estibas, carretillas, estantería, entre otros). La bodega, los equipos e implementos empleados en ella, deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013, o las normas vigentes que lo modifiquen.

La bodega debe contar con un Plan de Saneamiento Básico (PSB) acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, este debe tener en cuenta todos los espacios de operación, como bodega, vehículos transportadores, implementos y demás elementos o espacios en los que se manipule o tengan contacto con los alimentos.

5.4 Despachos, transporte y distribución de alimentos

Las entregas de apoyos alimentarios en las subregiones y sus correspondientes municipios del Departamento de Antioquia se realizan teniendo las solicitudes por parte de la supervisión en cada una de las subregiones y municipios. El lugar de entrega debe ser acordado por el operador, en articulación con el municipio, garantizando el adecuado manejo de los productos y la entrega oportuna cumpliendo con la normatividad vigente. Las entregas serán de manera permanente, o como lo indique la Gobernación de Antioquia.

5.5 Vehículos transportadores de alimentos

Los vehículos utilizados por el operador para la realización de esta actividad, deberán ser suficientes y necesarios para garantizar la entrega adecuada de los alimentos y conservando durante toda la ejecución del contrato, las condiciones de calidad e inocuidad cumpliendo con la normatividad establecida en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, resolución 002505 de septiembre de 2004 y Circular 008 de 2017 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos, la resolución 00485 de febrero 25 de 2005 del Ministerio de Protección Social y la ley 769 de 2002 por la cual se expide el Código Nacional de Tránsito Terrestre y se dictan otras disposiciones.

Los vehículos deben de disponer de capacidad para los paquetes alimentarios empacados en costales y para los alimentos que puede sufrir daño mecánico o físico como galletas y aceite, dando cumplimiento a los requisitos técnicos propios de la resolución 2674 de 2013

Teniendo en cuenta las características topográficas del Departamento de Antioquia, la capacidad de los vehículos utilizados para la entrega de paquetes alimentarios en punto puede variar según la necesidad.

Los vehículos utilizados en la distribución de paquetes alimentarios deben contar con la documentación que certifique que cumplen con las normas exigidas para transporte de alimentos, cada vehículo debe portar una copia de la documentación, para su debida verificación.

- Certificación sanitaria con concepto FAVORABLE para transporte de alimentos, expedida por la autoridad competente, el cual debe conservar durante la ejecución del contrato. En caso de cambio de este concepto, el operador deberá reemplazar por un vehículo que cumpla con las condiciones requeridas.
- Licencia de tránsito - Matrícula del vehículo.
- SOAT.
- Revisión técnico-mecánica.
- Póliza de responsabilidad civil extracontractual.

6. MANEJO DE INFORMACIÓN

El operador deberá legalizar la entrega de paquetes alimentarios en el instrumento definido por la Gobernación de Antioquia, además de contar con los soportes de ejecución digitalizados y electrónicos generados en la ejecución del contrato para dar cumplimiento al objeto contractual, de acuerdo a los lineamientos, de igual forma la documentación física que sea generada deberá custodiarse cumpliendo con los lineamientos establecidos por el archivo general de la Nación, la dirección de gestión documental y la Unidad de Programas Sociales - Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Gobernación de Antioquia.

7. COMUNICACIONES

Al iniciar el contrato, al operador se le deberá socializar cómo será el proceso de supervisión y los medios oficiales de comunicación con la Unidad de Programas Sociales - Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Gobernación de Antioquia, es decir, formatos de informe y reporte de información, matriz de consolidación de entregas, líneas telefónicas fija y móvil, además de correos, enlace comunicación oficial con el operador y responsable de su manejo.

8. USO DE IMAGEN INSTITUCIONAL

La Gobernación de Antioquia cuenta con un manual de identidad gráfica en el cual se establecen los parámetros para el uso de la imagen institucional en las diferentes piezas publicitarias que sean requeridas en la ejecución del contrato (costal, entre otros). Los diseños deben acogerse al manual vigente, todos los diseños deben ser aprobados por la Gerencia de comunicaciones de la Gobernación de Antioquia.

9. PRESENTACIÓN DE INFORMES Y CONSOLIDADOS

El operador debe presentar mensualmente entre los primeros 5 días hábiles a la supervisión, un informe de ejecución que dé cuenta del avance físico, administrativo, financiero y el cumplimiento de los compromisos estipulados en las especificaciones técnicas (anexas al contrato) de las entregas realizadas, aportando los soportes que demuestren la correcta ejecución de los recursos y un informe final consolidado que dé cuenta del total de compromisos ejecutados en el tiempo de duración del contrato, que dé cuenta de la ejecución física y financiera. La estructura del informe, soportes y demás aspectos a tener en cuenta para la presentación se le señalará por parte de la supervisión en la herramienta que se diseñe para tal fin.

10. RELACIÓN DE ANEXOS:

Anexo 1: Opciones de Marcas de productos a Suministrar en los paquetes alimentarios.
Anexo 2: protocolo de entregas y manejo de los apoyos alimentarios.
Anexo 3: fichas técnicas

Elaborado por:



LINA BERNARDA CASTRILLON HERNANDEZ
Directora de Seguridad Alimentaria Unidad de Programas Sociales
Rol Técnico

ANEXO 1: OPCIONES DE MARCAS DE PRODUCTOS A SUMINISTRAR EN LOS APOYOS DE ALIMENTOS

Nota: De este anexo la supervisión del contrato realizará seguimiento al contenido, para garantizar la calidad de los productos que componen el apoyo alimentario.

No.	PRODUCTO	ORDEN	MARCA COMERCIAL	N° REGISTRO SANITARIO	ESTADO DEL REGISTRO	FECHA DE VENCIMIENTO
1	GALLETA TIPO CRACKER	1				
		2				
		3				
2	CHOCOLATE EN PASTA	1				
		2				
		3				
3	ATÚN LOMITO EN AGUA	1				
		2				
		3				
4	HARINA DE MAIZ	1				
		2				
		3				
5	ARROZ BLANCO	1				
		2				
		3				
6	PASTAS ALIMENTICIAS TODA VARIEDAD	1				
		2				
		3				
7	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	1				
		2				
		3				
8	FRIJOL CARGAMANTO O SIMILARES	1				
		2				
		3				
9	LENTEJA	1				
		2				
		3				
10	ACEITE DE GIRASOL	1				
		2				
		3				