

DOCUMENTO TECNICO Y NUTRICIONAL MODALIDAD DE COMPLEMENTACION NUTRICIONAL TIPO REFRIGERIO PARA PREPARAR Y/O CONSUMIR EN CASA DIRIGIDO A POBLACION VULNERABLE A PARTIR DE 1 AÑO EN ESPECIAL POBLACION ETNICA DEL MUNICIPIO DE PEREIRA.

para el Municipio de Pereira es de especial importancia la atención a la población teniendo en cuenta su situación o condición y dando prioridad a la población en condición de vulnerabilidad, por ello para dar cumplimiento a las políticas impartidas por el Gobierno Nacional relacionadas con Desarrollo integral de la infancia, adolescencia, juventud y familia, lo ha incluido dentro del Plan de Desarrollo 2024-2027 de la siguiente manera:

DENOMINACION	DESCRIPCION
COMPONENTE ESTRATÉGICO	Bienestar Social y Calidad de Vida para la Familia Pereirana
Programa No 7:	Inclusión social y productiva para la población en situación de vulnerabilidad.
Asistencia alimentaria:	Es una intervención crucial para abordar la inseguridad alimentaria y garantizar que las personas vulnerables tengan acceso a una alimentación adecuada y nutritiva. Es importante que estas iniciativas se diseñen de manera inclusiva y participativa, teniendo en cuenta las necesidades específicas de las personas vulnerables y trabajando en colaboración con otros actores relevantes para lograr resultados efectivos y sostenibles

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

La seguridad alimentaria y nutricional constituye uno de los principales desafíos sociales para la garantía de los derechos fundamentales de la población en condición de vulnerabilidad. De acuerdo con el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), si bien el departamento de Risaralda presenta indicadores de pobreza multidimensional e inseguridad alimentaria inferiores al promedio nacional, persisten grupos poblacionales que enfrentan dificultades para acceder de manera permanente a una alimentación suficiente, adecuada e inocua, situación que compromete su bienestar, estado nutricional y calidad de vida.

Según el Índice de Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI), basado en el Censo Nacional de Población y Vivienda 2018 y actualizado por el DANE en 2022, el municipio de Pereira registró un 5,88% de población con necesidades básicas insatisfechas, correspondiendo el 4,94% a la zona urbana y el 10,23% a centros poblados y áreas rurales dispersas. Dentro de los componentes que explican esta condición sobresale la dependencia económica,

factor estrechamente relacionado con la limitada capacidad de los hogares para garantizar el acceso oportuno y suficiente a los alimentos.

De manera complementaria, la Encuesta Nacional de Calidad de Vida 2022 evidenció que el 28,1% de los hogares colombianos presentó inseguridad alimentaria moderada o grave, mientras que el 4,9% experimentó inseguridad alimentaria grave. Aunque Risaralda reportó una de las prevalencias más bajas del país (17,5%), esta cifra refleja que una proporción importante de hogares continúa enfrentando dificultades para satisfacer sus necesidades alimentarias, especialmente aquellos ubicados en contextos de pobreza, vulnerabilidad social, exclusión o dependencia económica.

La inseguridad alimentaria impacta de manera diferencial a los grupos poblacionales más vulnerables, entre ellos niños, niñas, adolescentes, personas mayores, mujeres gestantes y lactantes, población víctima del conflicto armado, comunidades étnicas y hogares con insuficiencia de ingresos. Diversos organismos internacionales, entre ellos la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), han señalado que las limitaciones en el acceso a los alimentos incrementan el riesgo de malnutrición, afectan el crecimiento y desarrollo humano, deterioran las condiciones de salud y profundizan las brechas sociales existentes.

Particularmente, las comunidades indígenas y grupos étnicos históricamente han enfrentado condiciones de desigualdad, exclusión social y mayores niveles de inseguridad alimentaria, situación que demanda la implementación de medidas diferenciales orientadas a garantizar el ejercicio efectivo de sus derechos fundamentales, incluido el derecho humano a la alimentación adecuada reconocido en instrumentos nacionales e internacionales.

En concordancia con lo anterior, la Constitución Política de Colombia, la Ley 1098 de 2006, la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, así como las disposiciones orientadas a la superación de la pobreza y la protección de la población vulnerable, establecen la responsabilidad de las entidades territoriales de promover acciones que contribuyan al mejoramiento de las condiciones alimentarias y nutricionales de la población con mayores necesidades.

En cumplimiento de estas responsabilidades, la Secretaría de Desarrollo Social y Político ha venido implementando diferentes estrategias de asistencia alimentaria y atención nutricional dirigidas a población vulnerable del municipio de Pereira, a través de programas como Centros Vida, Centros de Protección Social para el Adulto Mayor (CPSAM), atención a habitantes de calle, víctimas del conflicto armado y otras modalidades de apoyo alimentario y nutricional. Estas acciones han permitido ampliar la cobertura de la oferta social, fortalecer los mecanismos de atención y profundizar el conocimiento institucional sobre las condiciones de inseguridad alimentaria presentes en el territorio.

Como resultado de las acciones de identificación y caracterización realizadas durante la vigencia 2025, se evidenció la existencia de 12.137 personas con requerimientos de apoyo alimentario y nutricional complementario, distribuidas en dos grupos poblacionales: 1.000

beneficiarios entre 1 y 6 años con 11 meses de edad y 11.137 beneficiarios de 7 años en adelante. Esta población presenta condiciones de vulnerabilidad social y económica que limitan su capacidad para cubrir adecuadamente sus requerimientos nutricionales diarios, por lo que requiere estrategias de fortalecimiento alimentario que contribuyan a mejorar su ingesta energética y nutricional.

En consecuencia, se hace necesario adelantar un convenio de asociación que permita fortalecer las acciones de asistencia alimentaria y nutricional dirigidas a la población vulnerable identificada por la Secretaría de Desarrollo Social y Político, garantizando el acceso a complementos alimentarios que contribuyan al mejoramiento del estado nutricional, la disminución de factores de riesgo asociados a la inseguridad alimentaria y el fortalecimiento de las condiciones de bienestar de los beneficiarios. Esta intervención se constituye en una estrategia de protección social que aporta al cumplimiento de los principios de equidad, inclusión y garantía de derechos, promoviendo mejores oportunidades de desarrollo humano para la población más vulnerable del municipio de Pereira.

Articulación con el Plan de Desarrollo y Fundamentación Institucional

La presente iniciativa se encuentra alineada con los objetivos estratégicos del Plan de Desarrollo Municipal de Pereira 2024-2027, particularmente con las líneas orientadas a la inclusión social, la reducción de las condiciones de vulnerabilidad, la garantía de derechos y el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional de la población priorizada. En este sentido, las acciones de asistencia alimentaria constituyen una herramienta fundamental para contribuir al mejoramiento de las condiciones de bienestar de las personas y hogares que presentan limitaciones en el acceso a alimentos suficientes y de calidad.

Así mismo, la intervención se articula con los principios establecidos en la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, contenida en el Documento CONPES Social 113 de 2008, la cual reconoce la seguridad alimentaria como un componente esencial para el desarrollo humano y la superación de la pobreza. De igual manera, se encuentra en concordancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, especialmente el ODS 2 – Hambre Cero, orientado a poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria, mejorar la nutrición y promover la agricultura sostenible.

Desde el ámbito normativo, la presente actuación encuentra sustento en los principios constitucionales de dignidad humana, solidaridad y prevalencia de los derechos fundamentales de las poblaciones en condición de vulnerabilidad, así como en las disposiciones contenidas en la Ley 1098 de 2006, la Ley 715 de 2001, la Ley 1551 de 2012 y demás normas que asignan a las entidades territoriales competencias relacionadas con la promoción del bienestar social, la atención de grupos vulnerables y la implementación de acciones orientadas a mejorar las condiciones de vida de la población.

De igual forma, la Secretaría de Desarrollo Social y Político, en cumplimiento de sus funciones misionales, adelanta programas y estrategias encaminadas a la protección social

y al fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional de los grupos poblacionales priorizados. Sin embargo, dada la magnitud de la población identificada con necesidades de apoyo alimentario y nutricional, se hace necesario fortalecer la capacidad institucional mediante mecanismos de articulación con entidades sin ánimo de lucro que cuenten con experiencia, capacidad operativa e idoneidad para desarrollar acciones complementarias que permitan ampliar el alcance y efectividad de la intervención.

En consecuencia, la celebración de un convenio de asociación se constituye en un instrumento adecuado para aunar esfuerzos técnicos, administrativos, financieros y operativos entre el Municipio de Pereira y una entidad sin ánimo de lucro, con el propósito de contribuir al mejoramiento de las condiciones alimentarias y nutricionales de la población vulnerable identificada, garantizando la adecuada ejecución de los recursos públicos y el cumplimiento de los principios de eficiencia, eficacia, economía, responsabilidad y transparencia que orientan la gestión pública.

En vista de la necesidad identificada, la Alcaldía de Pereira bajo el principio de corresponsabilidad y articulación intersectorial e interinstitucional, logro establecer un convenio con el ICBF, para la ejecución de la **MODALIDAD DE COMPLEMENTACION NUTRICIONAL TIPO REFRIGERIO PARA PREPARAR Y/O CONSUMIR EN CASA DIRIGIDO A POBLACION VULNERABLE A PARTIR DE 1 AÑO EN ESPECIAL POBLACION ETNICA DEL MUNICIPIO DE PEREIRA.** dirigida a beneficiar a 4.880 personas identificadas por la **SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO.** Distribuidas a través de 2 grupos focales, EL Primer grupo focal está dirigido a 1. 000 beneficiarios con un rango de edad entre 1 a 6 años más 11 meses. Segundo Grupo Focal 3.880 beneficiarios con un rango de edad a partir de 7 años y se ejecutaran mediante dos componentes así:

A. COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN

B. COMPONENTE DE SEGUIMIENTO NUTRICIONAL.

C. COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN.

Este componente se subdivide en dos grupos poblacionales, a los cuales se les entregará un complemento nutricional (el cual complementa en un porcentaje la alimentación recibida en casa) acorde a las características y necesidades nutricionales de la población que conforma cada grupo así:

COMPONENTE ALIMENTARIO

El componente alimentario se subdivide en dos grupos poblacionales, a los cuales se les suministrará un complemento nutricional orientado a contribuir al mejoramiento del acceso y consumo de alimentos, así como al cubrimiento parcial de sus requerimientos

nutricionales diarios, de acuerdo con las características y necesidades específicas de cada grupo.

Definición de Complemento Nutricional

Para efectos del presente programa, se entiende por complemento nutricional el conjunto de alimentos suministrados a los beneficiarios con el propósito de contribuir al mejoramiento del acceso y consumo de alimentos, aportando una proporción de los requerimientos diarios de energía y nutrientes de acuerdo con las características de la población atendida.

El complemento nutricional constituye una estrategia de apoyo alimentario orientada al fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional de los hogares en condición de vulnerabilidad. En consecuencia, su finalidad es complementar la alimentación habitual de los beneficiarios y no sustituir los tiempos principales de alimentación ni la responsabilidad alimentaria del núcleo familiar.

La composición del complemento nutricional se estructura considerando criterios de disponibilidad, aceptabilidad, aporte energético, calidad nutricional, inocuidad y viabilidad operativa, procurando contribuir al mejoramiento de las condiciones alimentarias de la población beneficiaria y al cumplimiento de los objetivos del programa.

Subcomponentes de Alimentación

○ Primer Subcomponente de Alimentación

Este subcomponente está dirigido a mil (1.000) beneficiarios con edades comprendidas entre un (1) año y seis (6) años, once (11) meses y veintinueve (29) días, quienes recibirán un complemento nutricional equivalente a una ración diaria durante veinte (20) días hábiles al mes, distribuidos de lunes a viernes, excluyendo sábados, domingos y días festivos.

La ración estará conformada por los siguientes productos:

- Doscientos mililitros (200 ml) de Bienestarina líquida, suministrada por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).
- Treinta y cuatro coma setenta y cinco gramos (34,75 g) de galleta salada.
- Veinticinco gramos (25 g) de un producto tradicional de producción regional, que podrá corresponder a panelita, bocadillo, cocada u otro alimento de características similares que haga parte de las tradiciones alimentarias de la región y cumpla con las condiciones de calidad e inocuidad exigidas por la normatividad vigente.

La Bienestarina líquida será aportada por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), mientras que la galleta salada y el producto tradicional de producción regional serán financiados con recursos del Municipio de Pereira.

El producto tradicional de producción regional podrá variar durante la ejecución del programa, siempre que conserve características nutricionales equivalentes, garantice condiciones de inocuidad, calidad y aceptabilidad para la población beneficiaria, y cuente con la aprobación de la supervisión del contrato cuando ello aplique.

El paquete alimentario proporciona a los beneficiarios de esta modalidad un aporte aproximado de cuatrocientas catorce (414) kilocalorías por día. Para la población objeto de este subcomponente, dicho aporte representa alrededor del 31% de los requerimientos energéticos diarios de referencia establecidos para niños entre uno (1) y seis (6) años, de acuerdo con las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAS) para la población colombiana, tomando como referencia un requerimiento energético promedio de 1.325 kcal/día.

De manera complementaria, y considerando las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) adoptadas mediante la Resolución 3803 de 2016, este aporte corresponde aproximadamente al 34% de los requerimientos energéticos diarios de referencia para este mismo grupo poblacional, calculado sobre un promedio de 1.231 kcal/día. Considerando que el paquete alimentario ha sido diseñado bajo una composición estándar para población mayor de un (1) año, su contribución nutricional varía de acuerdo con la edad, sexo y requerimientos energéticos de cada beneficiario. En el caso de los niños entre uno (1) y seis (6) años, el aporte energético suministrado puede contribuir al cubrimiento de dos tiempos de refrigerio o, alternativamente, complementar un tiempo principal de alimentación y un refrigerio, según la distribución alimentaria establecida al interior del hogar.

En consecuencia, el complemento nutricional constituye un aporte parcial a la alimentación diaria de los beneficiarios y no sustituye los tiempos principales de alimentación. Su finalidad es contribuir al fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional de los hogares participantes, favoreciendo el acceso oportuno a alimentos inocuos, seguros y con aporte nutricional significativo.

Tabla 1. Requerimiento total de materias primas para el Primer Subcomponente de Alimentación (Población beneficiaria a partir de 1 a 6 años)

Grupo de alimentos	Alimento	Cantidad diaria	Cantidad mensual por beneficiario	Requerimiento mensual (1.000 beneficiarios)	Requerimiento para 2 meses
Alimento AAVN	Bienestarina líquida	200 ml	20 unidades	20.000 unidades	40.000 unidades
Cereales y derivados	Galleta salada	34,75 g	695 g	695.000 g	1.390.000 g
Producto tradicional de producción regional	Panelita y/o bocadillo y/o cocada	25 g	500 g	500.000 g	1.000.000 g

○ **Segundo Subcomponente de Alimentación**

Este subcomponente está dirigido a tres mil ochocientos ochenta (3.880) beneficiarios con edades iguales o superiores a siete (7) años, quienes recibirán un complemento nutricional equivalente a una ración diaria durante veinte (20) días hábiles al mes, distribuidos de lunes a viernes, excluyendo sábados, domingos y días festivos.

La ración estará conformada por los siguientes productos:

- Treinta gramos (30 g) de Bienestarina Más® en polvo, suministrada por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).
- Treinta y nueve coma setenta y cinco gramos (39,75 g) de galleta salada.
- Veinticinco gramos (25 g) de un producto tradicional de producción regional, que podrá corresponder a panela en bloque, panelita, bocadillo, cocada u otro alimento de características similares que haga parte de las tradiciones alimentarias de la región y cumpla con las condiciones de calidad e inocuidad exigidas por la normatividad vigente.

La Bienestarina Más® será aportada por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), mientras que la galleta salada y el producto tradicional de producción regional serán financiados con recursos del Municipio de Pereira.

El producto tradicional de producción regional podrá variar durante la ejecución del programa, siempre que conserve características nutricionales equivalentes, garantice condiciones de inocuidad, calidad y aceptabilidad para la población beneficiaria, y cuente con la aprobación de la supervisión del contrato cuando ello aplique.

El paquete alimentario proporciona a los beneficiarios de esta modalidad un aporte aproximado de trescientas setenta (370) kilocalorías por día. Para la población objeto de este subcomponente, dicho aporte representa aproximadamente el 18% de los requerimientos energéticos diarios de referencia, calculados sobre una ingesta promedio de 2.050 kcal/día para la población mayor de siete (7) años, de acuerdo con las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAS) para la población colombiana.

De manera complementaria, y considerando las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) adoptadas mediante la Resolución 3803 de 2016, este aporte corresponde aproximadamente al 16% de los requerimientos energéticos diarios de referencia, calculados sobre un requerimiento promedio de 2.367 kcal/día para población a partir de los siete (7) años y hasta la edad adulta.

Considerando que el paquete alimentario ha sido diseñado bajo una composición estándar para una población con amplio rango de edades, su contribución nutricional variará de acuerdo con la edad, sexo, nivel de actividad física y requerimientos energéticos individuales de cada beneficiario. En términos generales, el complemento suministrado aporta una fracción significativa de los requerimientos energéticos diarios y está concebido para complementar uno de los tiempos de refrigerio de la jornada alimentaria habitual.

En consecuencia, el complemento nutricional constituye un aporte parcial a la alimentación diaria de los beneficiarios y no sustituye los tiempos principales de alimentación. Su finalidad es contribuir al fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional de los hogares participantes, favoreciendo el acceso oportuno a alimentos inocuos, seguros y con aporte nutricional significativo.

Para efectos de la ejecución del programa, el producto tradicional de producción regional podrá corresponder a panela en bloque, panelita, bocadillo, cocada u otro alimento de características nutricionales equivalentes, siempre que cumpla con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y cuente con la aceptación de la supervisión cuando corresponda.

Tabla 2. Requerimiento total de materias primas para el Segundo Subcomponente de Alimentación (Población beneficiaria a partir de 7 años)

Grupo de Alimentos	Alimento	Frecuencia	Días/mes	Cantidad diaria	Población	Cantidad mensual por beneficiario	Requerimiento mensual total	Requerimiento total para 2 meses
Alimento AAVN	Bienestarina Más®	Diario	20	30 g	3.880	900 g	3.880 unidades*	7.760 unidades*
Cereales y derivados	Galleta salada	Diario	20	39,75 g	3.880	795 g	3.084.600 g	6.169.200 g
Producto tradicional de producción regional	Producto tradicional de producción regional**	Diario	20	25 g	3.880	500 g	1.940.000 g	3.880.000 g

Notas:

* Una unidad de Bienestarina Más® corresponde a la presentación suministrada por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), equivalente al consumo mensual estimado por beneficiario.

** El producto tradicional de producción regional podrá corresponder a panela en bloque, panelita, bocadillo, cocada u otro alimento de características nutricionales equivalentes, siempre que cumpla con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente.

Nota de distribución: Los alimentos correspondientes a este subcomponente serán entregados de manera mensual a cada beneficiario, en cantidades equivalentes al consumo proyectado para veinte (20) días hábiles del respectivo mes.

Población Para Beneficiar

Teniendo como objetivo impactar a la población vulnerable los criterios de priorización son:

- ✓ Áreas con mayor vulnerabilidad socioeconómica en el municipio.
- ✓ Población étnica del Municipio de Pereira
- ✓ Atención a solicitudes radicadas ante la Secretaría de Desarrollo Social.
- ✓ Personas con discapacidad
- ✓ Personas víctimas del conflicto armado
- ✓ Adultos mayores

SEGUNDO COMPONENTE: SEGUIMIENTO NUTRICIONAL

○ Valoración Antropométrica

La valoración antropométrica constituye una herramienta fundamental para la evaluación del estado nutricional de individuos y poblaciones. Mediante la aplicación de técnicas estandarizadas, no invasivas y de bajo costo, permite obtener información objetiva relacionada con el crecimiento, la composición corporal y las condiciones nutricionales de los beneficiarios, facilitando la identificación de factores de riesgo y la toma de decisiones orientadas al mejoramiento de las condiciones de salud y nutrición.

En el marco del presente programa, la valoración antropométrica se constituye en una estrategia de seguimiento nutricional que permite:

- Monitorear el crecimiento y desarrollo de niños, niñas y adolescentes.
- Identificar oportunamente alteraciones nutricionales por déficit o exceso.
- Realizar seguimiento al estado nutricional de la población beneficiaria.
- Evaluar cambios antropométricos asociados a la implementación del programa.
- Generar información para la toma de decisiones en materia de seguridad alimentaria y nutricional.
- Fortalecer los procesos de planeación, seguimiento y evaluación de programas alimentarios dirigidos a población vulnerable.

Considerando la importancia de disponer de información objetiva sobre las condiciones nutricionales de la población beneficiaria, durante la ejecución del contrato se realizará valoración antropométrica a una muestra equivalente al diez por ciento (10%) de los usuarios atendidos en la modalidad de complementación nutricional tipo refrigerio.

La valoración antropométrica incluirá la medición de peso y talla, con el propósito de generar información que permita realizar seguimiento a las condiciones nutricionales de la población atendida y analizar posibles variaciones durante el período de ejecución del programa.

Adicionalmente, la información recopilada permitirá consolidar una línea de base nutricional de la población beneficiaria, facilitando el análisis de las condiciones alimentarias y nutricionales de los grupos focalizados, así como la generación de insumos para el fortalecimiento de futuras acciones, programas y estrategias en seguridad alimentaria y nutricional desarrolladas por el Municipio de Pereira.

Teniendo en cuenta que el presente programa corresponde a una modalidad de complementación alimentaria que aporta una fracción de los requerimientos energéticos diarios de los beneficiarios, se establece la realización de tres momentos de valoración antropométrica durante la ejecución del contrato:

- Valoración inicial o línea de base.
- Valoración de seguimiento.
- Valoración final para análisis de resultados.

La periodicidad de estas mediciones deberá ajustarse al cronograma operativo del programa y garantizar la oportunidad en la captura, procesamiento y análisis de la información.

○ **Equipos para la Valoración Antropométrica**

Para garantizar la calidad, precisión y confiabilidad de la información recolectada, el operador deberá disponer de equipos antropométricos en óptimas condiciones de funcionamiento, con mantenimiento preventivo y certificados de calibración vigentes cuando aplique.

Como mínimo, deberá contar con:

- Báscula clínica con capacidad mínima entre 180 y 200 kilogramos, sensibilidad de medición de 100 gramos y certificado de calibración vigente.
- Estadiómetro o tallímetro con capacidad de medición mínima de 2,20 metros.
- Cinta antropométrica flexible, inextensible, fabricada en fibra de vidrio o material equivalente, con sensibilidad mínima de 0,1 centímetros.

○ **Talento Humano Requerido**

Para la ejecución de las actividades de valoración antropométrica, captura de información, análisis de resultados y elaboración de informes, el operador deberá disponer del siguiente talento humano mínimo:

- Dos (2) auxiliares de enfermería con experiencia certificada en procesos de valoración antropométrica por cada quinientos (500) beneficiarios atendidos.
- Un (1) profesional en Nutrición y Dietética por cada dos (2) auxiliares de enfermería.

El equipo de trabajo será responsable de la adecuada toma de medidas antropométricas, el registro de información, la validación de los datos obtenidos, el análisis de resultados y la elaboración de los informes correspondientes.

Dado que las actividades de seguimiento nutricional comprenden etapas de valoración inicial, seguimiento y análisis final de resultados, el personal requerido deberá permanecer vinculado durante todo el período de ejecución del programa.

- **Análisis y Presentación de Resultados**

Los resultados de la valoración antropométrica deberán presentarse de conformidad con los criterios, indicadores, puntos de corte y clasificaciones establecidos en la Resolución 2465 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social y aquellas normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Asimismo, deberán reportarse los indicadores antropométricos y clasificaciones correspondientes a cada grupo etario y etapa del ciclo vital de los beneficiarios evaluados.

Para la población adulta mayor se deberán considerar los criterios y puntos de corte vigentes adoptados por la normatividad nacional y las recomendaciones técnicas aplicables para este grupo poblacional.

El operador deberá presentar informes consolidados que incluyan el análisis descriptivo de la información recolectada, la caracterización nutricional de la muestra evaluada, la comparación de resultados entre los diferentes momentos de medición y las conclusiones derivadas del proceso de seguimiento nutricional.

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA DEFINICIÓN DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL TIPO REFRIGERIO

La composición del complemento nutricional tipo refrigerio fue definida considerando criterios técnicos, nutricionales, operativos y de aceptabilidad, orientados a contribuir al mejoramiento del acceso y consumo de alimentos por parte de la población beneficiaria del programa.

Para la determinación de las cantidades y tipos de alimentos incluidos en cada ración se tomaron como referencia las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAS) para la población colombiana y las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) adoptadas mediante la Resolución 3803 de 2016, las cuales constituyen los principales referentes técnicos para la planeación de estrategias de complementación alimentaria dirigidas a grupos poblacionales vulnerables.

De igual manera, la selección de los alimentos tuvo en cuenta aspectos relacionados con la disponibilidad, inocuidad, aporte energético, facilidad de almacenamiento, viabilidad logística, costo-efectividad y aceptación por parte de la población beneficiaria.

Con el propósito de favorecer el consumo efectivo de los alimentos suministrados y fortalecer las prácticas alimentarias propias del territorio, la conformación de las raciones incorpora productos tradicionalmente aceptados por la población del Municipio de Pereira, respetando elementos asociados a la cultura alimentaria local y promoviendo una mayor adherencia al programa.

En concordancia con los objetivos del programa, el complemento nutricional constituye un aporte parcial a los requerimientos diarios de energía y nutrientes de la población beneficiaria y no sustituye los tiempos principales de alimentación del hogar. Su finalidad es contribuir al fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional mediante la entrega periódica de alimentos inocuos, seguros y nutricionalmente pertinentes.

KIT DEL COPLEMENTO ALIMENTARIO PARA EL GRUPO FOCAL N° 1

Grupo de alimentos	Alimento	Frecuencia de suministro	Días al mes	Cantidad diaria	Cantidad mensual por beneficiario	Presentación comercial de referencia
Alimentos manufacturados – AAVN	Bienestarina líquida	Diario	20	200 ml	20 unidades	Presentación individual de 200 ml
Cereales y derivados	Galleta salada	Diario	20	34,75 g	695 g	Paquete de 595 g + 100 g
Producto tradicional de producción regional	Panelita y/o bocadillo y/o cocada*	Diario	20	25 g	20 unidades**	Presentación individual de 25 g

ANÁLISIS NUTRICIONAL DEL KIT DEL GRUPO FOCAL N° 1

*Análisis Nutricional desarrollado a partir de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) del Instituto Colombiano Bienestar Familiar. Versión 2018.

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Nutrientes								
						Kcal	Prot. G	Grasa G	CHO S G	Ca mg	Fe mg	Zn mg	Na mg	Vit . A ER
RACIÓN DIARIA	BIENESTARINA LÍQUIDA	R005	BIENESTARINA LÍQUIDA SABOR A VAINILLA-NATURAL	200	200	170	7,0	5,0	25,0	250	3,0	3,0	150	100
	GALLETA SALADA	A027	GALLETA SALADA, TIPO SODA	34,75	34,75	150	3,4	3,4	26	14	2,0	0,3	350	0
	Productos Azucarados	K033	Productos Azucarados-	25	25	94	0	0	23,4	10	1,2	0,4	10	0

			Panelita/bocadillo/cocadas											
Aporte Nutricional/Día						41 4	10, 9	8,9	77,5	27 5	6,5	3, 7	538	10 0
Aporte Nutricional/Total Ración/Mes						82 80	208 ,0	168, 0	1488 ,0	54 80	124 ,0	74 ,0	102 00	20 00
Requerimiento Nutricional Promedio						17 00	85, 0	61,0	287, 5	11 00	13, 0	11 ,0	150 0	80 0
% de Cubrimiento						25 %	12 %	14%	26%	25 %	48 %	34 %	34%	13 %

KIT DEL COPLEMENTO ALIMENTARIO PARA EL GRUPO FOCAL N° 2

Grupo de alimentos	Alimento	Frecuencia de suministro	Días al mes	Cantidad diaria	Cantidad mensual por beneficiario	Presentación comercial de referencia
Alimentos manufacturados - AAVN	Bienestarina Más®	Diario	20	30 g	900 g	900 g
Cereales y derivados	Galleta salada	Diario	20	39,75 g	795 g	Presentación comercial disponible
Producto tradicional de producción regional	Panelita y/o bocadillo y/o cocada*	Diario	20	25 g	500 g	25 g

ANÁLISIS NUTRICIONAL DEL KIT DEL GRUPO FOCAL N° 2

***Análisis Nutricional desarrollado a partir de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) del Instituto Colombiano Bienestar Familiar. Versión 2018.**

Análisis Nutricional de la Ración Alimentaria

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PERSONAS TO g	Nutrientes								
						Kcal	Prot.	Grasa	CHOS	Ca	Fe	Zn	Na	Vit. A
							G	g	G	mg	mg	mg	mg	ER
RACIÓN DIARIA	BIENESTARINA MÁS	R004	BIENESTARINA MAS	30	30	106	6,4	1,0	18,0	240	3,2	3,2	20	34
	GALLETA SALADA TIPO SODA	A027	GALLETA SALADA, TIPO SODA	39,75	39,75	170	3,9	3,9	29,1	15	2,3	0,3	378	0
	PANELA	K033	PANELA	25	25	94	0	0	23,4	10	1,2	0,4	10	0
Aporte Nutricional/Día						370	10,3	4,9	70,5	265	6,7	3,9	408	34

Aporte Nutricional/Total Ración/Mes	74 00	20 6,0	98, 0	141 0,0	53 00	13 4,0	78, 0	81 60	68 0
Aporte Nutricional Excedente de Bienestarina (300 gramos)	10 60	64, 0	10, 0	180, 0	24 00	32, 0	32, 0	20 0	34 0
Aporte Nutricional/Total Ración/Mes + Excedente de Bienestarina (300 gramos)	84 60	27 0,0	108 ,0	159 0,0	77 00	16 6,0	11 0,0	83 60	10 20
Aporte Nutricional/Total Ración/Día	42 3	13, 5	5,4	79,5	38 5	8,3	5,5	41 8	51
Requerimiento Nutricional Promedio	17 00	85, 0	61, 0	287, 5	11 00	13, 0	11, 0	15 00	80 0
% de Cubrimiento	25 %	16 %	9%	28%	35 %	64 %	50 %	28 %	6 %

***Análisis Nutricional desarrollado a partir de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) del Instituto Colombiano Bienestar Familiar. Versión 2018.**

VARIABLES QUE INTERVIENEN PARA LA OPERACIÓN DE LA MODALIDAD COMPONENTE DE ALIMENTACION

VARIABLES QUE INTERVIENEN EN EL PROCESO	
1	Población Objeto
2	Costo de Complementos Nutricionales
3	Almacenamiento, Cargue, Descargue, Transporte y Distribución de los complementos nutricionales.
4	Costo del personal Manipulador de alimentos requeridos
5	Examen Médicos personal Manipulador de Alimentos
6	Dotación del Personal Manipulador de Alimentos
7	Recurso humano componente de Nutrición y sicosocial
GRAVAMEN MUNICIPAL (deberán ser tenidos en cuenta en el costo de los complementos nutricionales)	
2	Estampilla Pro-Adulto Mayor (2%)
3	Tasa Pro-deportes y Recreación (2)
4	Estampilla UTP (1%)
5	Estampilla Procultura (1,5%)

✓ PRIMERA VARIABLE: POBLACIÓN OBJETO:

Para el presente proceso se tienen identificados 4.880 titulares de derecho que serán vinculados a la modalidad de atención complemento nutricional donde se va a brindar **COMPLEMENTACION NUTRICIONAL TIPO REFRIGERIO PARA PREPARAR Y/O CONSUMIR EN CASA DIRIGIDO A POBLACION VULNERABLE A PARTIR DE 1 AÑO EN ESPECIAL POBLACION ETNICA DEL MUNICIPIO DE PEREIRA.**

establecida por la secretaria de Desarrollo Social y Político así:

- ✓ Áreas con mayor vulnerabilidad socioeconómica en el municipio.
- ✓ Población étnica del Municipio de Pereira
- ✓ Atención a solicitudes radicadas ante la Secretaría de Desarrollo Social.
- ✓ Personas con discapacidad
- ✓ Personas víctimas del conflicto armado
- ✓ Adultos mayores

La población objeto que se pretende beneficiar en el presente proceso, podrá variar según necesidades mediatas, que se puedan presentar en la entidad territorial y/o factores de tipo natural, técnico que impidan la asignación de los cupos inicialmente establecidos.

REQUISITOS PARA LA VINCULACIÓN

Los 4.880 titulares de derecho que se vinculen a la modalidad de atención deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. pertenecer a algunos de los siguientes grupos poblacionales: niños, niñas a partir de 1 año, adultos y adultos mayores, madres gestantes y lactantes, y población étnica localizados en el Municipio de Pereira.
2. Presentar condición de vulnerabilidad nutricional o alimentaria y/o vulnerabilidad socioeconómica.
3. Hacer parte de una institución en la cual se certifique la vulnerabilidad de sus miembros (Centro de protección o centros de larga estancia, Institución de rehabilitación, albergues temporales y transitorios, habitantes de calle y en riesgo de calle, iglesias)
4. Estar categorizado en los tres primeros grupos establecidos por el Sisbén así: **Grupo A Pobreza Extrema: desde A1 hasta A 5, Grupo B Población en pobreza Moderada desde B1 hasta B7, Grupo C. Población Vulnerable desde C1 hasta C18**, asentados en el Municipio de Pereira.
5. Presentar copia del documento de identidad, según aplique, (Registro civil, Tarjeta de identidad, cédula de ciudadanía)

NOTA. En caso de identificar población en condición de vulnerabilidad nutricional, alimentaria, socioeconómica, desnutrición y/o condiciones especiales, que no cumpla con algunos de los requisitos establecidos, para ser beneficiario (a) de los programas, se deberá demostrar y soportar mediante documentos emitido por la entidad competente y/o órganos de las fuerzas vivas del lugar de residencia, su vinculación quedara sujeta a un análisis de la información por la Secretaría desarrollo Social y político.

✓ SEGUNDA VARIABLE; COMPLEMENTO NUTRICIONAL.

KITS DE COMPLEMENTACION NUTRICIONAL TIPO REFRIGERIO

N°	GRUPO FOCAL	ALIMENTOS	CANTIDAD (g)	PRESENTACIÓN COMERCIAL. g /cc	CANTIDAD DE CUPOS	VALOR TOTAL/MES
1	1°	Galleta Salada	695	695g	1.000	
		Productos azucarados (Panela y /o cocadas y/ o bocadillos)	500	25g		
2	2°	Galleta Salada	795	795g	3.880	
		Panela	500	500		

✓ **TERCERA VARIABLE: ALMACENAMIENTO, CARGUE, DESCARGUE, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN**

Para la operación de la modalidad de Complemento Nutricional, es necesario que el asociado disponga de una bodega para el almacenamiento de los complementos nutricionales, igualmente debe realizar la entrega de los complementos en todos los lugares que establezca la secretaria de Desarrollo Social y político en el municipio de Pereira, dando cumplimiento a los requisitos mínimos para el almacenamiento de los alimentos, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

ASPECTOS TÉCNICOS ALMACENAMIENTO:

TRANSPORTE			
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
BODEGA	bodega de almacenamiento y distribución ubicada en el municipio de Pereira, mínimo de 120 M2 la cual deberá estar equipada y dar cumplimiento a las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes. Para ello deberá aportar certificado de tradición en el caso que sea de propiedad de la ESAL o contrato de arrendamiento, con una duración que cubra como mínimo el plazo del convenio y dos (2) meses más.	Unidad	1

ASPECTOS TÉCNICOS PARA TRANSPORTE:

- ✓ Frecuencia de entrega una (1) cada mes o según determinación de la secretaria de Desarrollo Social y Político teniendo en cuenta los puntos de entrega establecidos por el Municipio.
- ✓ Capacidad de carga de los vehículos transportadores (toneladas) acorde a las rutas de entregas garantizando las condiciones de inocuidad de los alimentos dando cumplimiento con los requerimientos normativos durante en transporte de alimentos, según su naturaleza y características.
- ✓ Cantidad puntos de atención a entregar en el municipio de Pereira, en los cuales podrán establecerse algunos en zonas urbanas y rurales.

DESCRIPCIÓN DEL VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS

TRANSPORTE			
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
VEHICULO TIPO FURGÓN ISOTÉRMICO	Los furgones refrigerados o isotérmicos son la mejor opción para el transporte de alimentos perecederos o que necesiten una temperatura específica El vehículo debe estar fabricado con materiales inalterables, resistentes a la corrosión y debe permitir la fácil limpieza y desinfección, además debe llevar fijo aviso transporte de alimentos, La principal función de un vehículo isotermo es impedir que se produzca un traspaso de calor entre el exterior y el interior del vehículo. Para ello, el vehículo isotermo cuenta con una caja especial donde se transporta la mercancía que está fabricada con materiales aislantes. De ese modo las paredes, el techo, el suelo, e incluso las puertas del vehículo isotermo, impiden el traspaso de calor.	Unidad	2

✓ CUARTA VARIABLE: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Para determinar el requerimiento del personal manipulador de los alimentos, se parte de la experiencia de campo, adquirida en procesos anteriores, cuantificando el tiempo que tarda un manipulador en ensamblar un complemento, y realizar las labores de almacenamiento, ensamble, cargue y descargue en cada uno de los puntos de atención.

DETERMINACIÓN REQUERIMIENTO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DETALLE	No DE KITS/MES	No MANIPULADORES MES
Cantidad de carga a movilizar	4.880	5
Fuente. Experiencia de campo Ing. de Alimentos		

✓ **QUINTA VARIABLE EXAMENES MEDICOS PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y EQUIPO DEL COMPONENTE DE NUTRICIÓN**

El personal que se vincule al siguiente proceso deberá acreditar mediante exámenes de laboratorios la aptitud para manipular alimentos, por lo tanto, se deberán establecer en las cotizaciones el valor de los exámenes de laboratorio que se deberán practicar a cada uno de los 5 manipuladores que hacen parte del componente de nutrición así:

EXAMENES MEDICOS PERSONAL			
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
MEDICO DE INGRESO	Con énfasis en aptitud para manipular alimentos	Unidad	5
KOH DE UÑAS	El examen con hidróxido de potasio (KOH) es una prueba y cultivo cutáneo directo en piel o uñas para lesiones de la piel. En otras palabras, es una simple prueba cutánea para saber si el causante de una infección es un hongo.	Unidad	5
FROTIS DE GARGANTA	Prueba de laboratorio que se hace para identificar microorganismos que pueden causar una infección en la garganta. Casi siempre se utiliza para diagnosticar faringitis estreptocócica	Unidad	5
COPROLÓGICO	El coprocultivo es un examen de laboratorio para encontrar organismos en las heces (materia fecal) que puedan causar enfermedad y síntomas gastrointestinales.	Unidad	5

✓ **SEXTA VARIABLE DOTACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.**

Para la operación de la modalidad es necesario que el personal manipulador de alimentos cuente con la dotación necesaria para llevar a cabo de forma eficiente las actividades inmersas en todo el proceso, para evitar contaminación de los alimentos por agentes físicos, biológicos, entre otros en tal sentido el operador deberá proveer al personal manipulador de alimentos los elementos necesarios para el desarrollo de sus actividades. Por lo anterior el proponente deberá incluir en la cotización el valor de estos elementos de protección personal conforme se establece en la presente tabla.

Nota. Estos elementos se entregarán por una sola vez antes de iniciar operación en las cantidades establecidas para la vigencia del presente proceso.

DOTACIÓN PERSONAL				
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	# PERSONAS	CANTIDAD
GORRO Y/O COFIA	Debe estar diseñado con material de poliéster, de color blanco, poseer una banda elástica que garantiza un ajuste confortable y seguro en la cabeza.	Unidad	5	3
TAPABOCAS ANTIFLUIDOS	Tapabocas en tela poliéster antifuído, doble capa, reversible y reutilizable, Amplia cobertura y doble cordón para un mejor ajuste del tapabocas. Repele líquidos evitando el paso del agua y salpicaduras accidentales de fluidos.	Unidad	5	3
CAMISETA TIPO POLO	Tela tipo pique, 48% poliéster - 48% algodón y 4% elastina, Mangas cortas a la altura de los bíceps	Unidad	5	2
PANTALÓN SUDADERA	Tejido de sarga resistente de poliéster algodón 65/35 de 190 grms. Cinturilla elástica. Sin bolsillos exteriores. Bolsillo interior con velcro, cosido en la parte delantera de la cinturilla. Sin botones. Sin cremallera.	Unidad	5	2
ZAPATO CERRADO	Zapato cerrado tipo cross, material Polímero termoplástico, con suela antideslizante, baja absorción de agua, lavable, liviano y unisex.	Unidad	5	1
DELANTAL ANTIFLUIDO	Delantal en antifuído blanco, básico sin bolsillo con ajuste de cuello cerrado.	Unidad	5	1

✓ SEPTIMA VARIABLE RECURSO HUMANO

Para realizar el seguimiento al proceso el proponente deberá contar con un equipo humano para la captura de datos antropométricos y procesamiento de la información recopilada, de igual manera el personal manipulador para componente operativo y logístico por lo anterior deberá incluir en la cotización el costo del recurso humano.

PERFILES REQUERIDOS	CANTIDAD
---------------------	----------

DIRECTOR: Profesional en las áreas administrativas, financieras o área de ciencias sociales con título otorgado por una institución universitaria legalmente reconocida en Colombia, o por la autoridad competente para ello, tarjeta profesional vigente (si requiere). Debe contar mínimo con 2 años de experiencia profesional relacionada con la población a atender. Si el título fue obtenido en el exterior, debe estar convalidado de acuerdo con los requisitos exigidos por el Ministerio de Educación Nacional.	1
AUXILIAR ADMINISTRATIVO: bachiller con un año de experiencia relacionada en actividades administrativas.	1
NUTRICIONISTA: Debe poseer título otorgado por una institución universitaria o de educación superior, legalmente reconocida en Colombia, por la autoridad competente para ello, tarjeta profesional (si requiere). Si el título fue obtenido en el exterior, debe estar convalidado de acuerdo con los requisitos exigidos por el Ministerio de Educación Nacional. Experiencia mínima de dos años en programas de asistencia alimentaria.	1
INGENIERO DE ALIMENTOS: Debe poseer título otorgado por una institución universitaria o de educación superior, legalmente reconocida en Colombia, por la autoridad competente para ello, tarjeta profesional (si requiere). Si el título fue obtenido en el exterior, debe estar convalidado de acuerdo con los requisitos exigidos por el Ministerio de Educación Nacional. Experiencia mínima de dos años en programas de asistencia alimentaria.	1
MANIPULADORES DE ALIMENTOS: Deben contar con el respectivo carné de manipulador de alimentos.	5
AUXILIARES DE ENFERMERIA: Debe poseer título otorgado por una institución universitaria o de educación superior o Institutos de formación técnica, legalmente reconocida en Colombia, por la autoridad competente para ello, tarjeta profesional (si requiere) y contar mínimo con un año de experiencia general. Si el título fue obtenido en el exterior, debe estar convalidado de acuerdo con los criterios técnicos del Ministerio del exterior. Experiencia mínima dos años en programas de asistencia alimentaria en captura de datos antropométricos.	2

✓ OCTAVA VARIABLE COSTOS ADMINISTRATIVOS

En los costos del proceso se deberán contemplar los siguientes gravámenes que serán descontados una vez formalizado el mismo en la etapa contractual.

COSTOS ADMINISTRATIVOS
Estampilla Adulto Mayor (2%)
Estampilla UTP (1%)
Tasa Pro-Deporte y Recreación (2. %)
Estampilla Procultura (1,5%)
Industria y Comercio (1,5)

ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR CON LA MODALIDAD

1. Disponer de una bodega de almacenamiento y distribución en el municipio de Pereira, la cual deberá estar equipada con lo necesario acorde a las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes
2. Entregar los complementos nutricionales y designar el personal necesario de acuerdo con el cronograma establecido y concertadas con la secretaria de Desarrollo Social y político del municipio de Pereira entregando únicamente los que se encuentren autorizados por la supervisión.
3. Entregar copia del acta de entrega del complemento alimentario, por el personal responsable por parte del operador y el asignado por parte de la secretaria de Desarrollo Social y Político.
4. Dar respuesta máxima a los 5 días siguiente al envío de los planes de mejora que se establezcan, aportando las respectivas evidencias del cumplimiento de los requerimientos que realice la secretaria de Desarrollo Social y Político durante el seguimiento de las obligaciones contractuales y otras que se puedan derivar durante la ejecución del contrato.
5. El Contratista deberá presentar a la firma del acta de inicio (única vez) en cuanto a los vehículos transportadores de alimentos los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria de los vehículos, certificado de fumigación, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión técnico-mecánica y de gases).
6. El contratista deberá presentar a la firma del acta de inicio (única vez) el plan de capacitación continua y/o certificado de manipulación de alimentos en los casos que se requieran, de igual forma los respectivos exámenes actitudinal para manipular alimentos del personal vinculado.
7. El contratista deberá cumplir con adecuadas condiciones sanitarias en los vehículos transportadores antes de cargar los alimentos, los vehículos y recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas deben estar dispuestos con (estibas plásticas) tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

8. Los vehículos transportadores de alimentos llevarán en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Garantizar que el conductor y/o transportador cuente con curso de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada. Nota 1: No disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte y puntos de entrega. Nota 2: No transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
9. El contratista durante la ejecución del contrato deberá: Garantizar la infraestructura, capacidad logística y humana necesaria para el desarrollo de todas las actividades.
10. Asumir la totalidad de los costos por la reposición a que hubiere lugar, en caso de pérdida o deterioro de los alimentos por cualquier circunstancia.
11. Garantizar que el material de empaque primario y secundario de los alimentos, protejan y conserven la calidad durante toda la cadena del proceso de tal forma que minimicen los riesgos de contaminación. Los empaques no deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener, deben permanecer en buen estado y limpios.
12. El contratista debe presentar a la alcaldía de Pereira el respectivo Registro Sanitario y/o fichas técnicas de cada uno de los productos a ofertados al igual que los que se establezcan en la lista de intercambio. cuando exista una modificación en cuanto a la marca ofertada por el proponente inicialmente en la propuesta de los complementos alimentarios; deberá presentar el respectivo registro sanitario de alimentos expedidos por el INVIMA, o por la entidad territorial competente, conforme a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y la respectiva ficha técnica.
13. El contratista deberá contar con los profesionales idóneos y equipos necesarios para la toma de antropometría, análisis y entrega de resultados (al % de beneficiarios establecido en el presente documento) del estado nutricional de los beneficiarios, esto durante la ejecución de la modalidad.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA GALLETA SALADA	
DETALLE	CARATERÍSTICAS
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS SALADAS
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTOS	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.

Ingredientes:	Harina de Trigo Fortificada, Ácido Fólico, agua, grasa vegetal, azúcar invertida, bicarbonato de sodio, Sal, levadura, Nota. no incluir en la formulación aditivos que tengan restricción para programas de alimentación
Requisitos Normativos	Dar cumplimiento a todos los establecidos por los entes de control para la industria de alimento
características Físico Químicas	Ph = Rango 5.6 a 9.5. Humedad en base seca max 10%
Características Organolépticas	Color: Ligeramente dorado Sabor: Característico a galleta salada. Olor: Característico Textura: Crocante
Información Nutricional	Presentar en etiqueta
Presentación	(7 tacos 595 g); (1 Taco 100g),
Rotulado	Impreso en el empaque con un fechador automático con tinta indeleble grado alimenticio. Resolución 5109/2005. Resolución 333 de 2011
Lote de identificación	Enunciar en el material de empaque con la palabra "LOTE"
Vida Útil	Superior a 90 días a partir de la entrega del alimento
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PANELA	
DETALLE	CARATERÍSTICAS
NOMBRE DEL PRODUCTO	PANELA EN BLOQUE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTOS	Producto sólido, obtenido de la evaporación abierta del jugo de cañas
Ingredientes:	Jugo de caña panelera, carbonato de calcio en grado alimenticio, bicarbonato de sodio y aceite vegetal., Nota. no incluir en la formulación aditivos que tengan restricción para programas de alimentación
Requisitos Normativos	Dar cumplimiento a todos los establecidos por los entes de control para la industria de alimento
características Físico Químicas	Ph = Rango 5.6 a 9.5. Humedad en base seca max 10%

Características Organolépticas	Color: debe ser de color café claro a pardo oscuro Sabor: Característico a la panela. Olor: Característico Textura: solida granulada
Información Nutricional	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
Presentación	500g
Empaque	PRIMARIO El producto debe estar empaçado en polietileno de un calibre acorde con el peso empaçado y que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. SECUNDARIO debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución
Rotulado	Impreso en el empaque con un fechador automático con tinta indeleble grado alimenticio. Resolución 5109/2005. Resolución 333 de 2011
Lote de identificación	Enunciar en el material de empaque con la palabra "LOTE"
Vida Útil	Superior a 90 días a partir de la entrega del alimento

Información Nutricional de la Bienestarina Líquida ®

El tamaño de porción establecido para la Bienestarina ® Líquida es de 200 ml, a continuación se presenta el aporte nutricional por porción:

Nutriente		Aporte nutricional de la Bienestarina ® Líquida En 200 ml
Calorías	Kcal	170
Calorías de grasa	g	45
Grasa total	g	5
Grasa saturada	g	4
Grasa Trans	g	0
Colesterol	mg	25
Sodio	mg	150
Carbohidratos totales	g	25
Fibra dietaria	g	5
Azúcares	g	10
Proteína	g	7
Nutriente		% del valor diario*
Proteína		40
Vitamina A		90
Vitamina C		70
Calcio		60
Hierro		25
Vitamina B1 (Tiamina)		75
Vitamina B2 (Riboflavina)		90
Niacina (Niacinamida)		90
Vitamina B6		100
Ácido fólico		80
Vitamina B12		100
Fósforo		50
Zinc		100

* Los porcentajes de Valores diarios están basados en una dieta para niños y niñas mayores de 6 meses y menores de 4 años de edad

Versión: 1

Fecha de vigencia: 12 de junio de 2025

Presentación de la Bienestarina ®

La fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento, transporte y distribución de la Bienestarina Más ® se rigen por los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y cumplen con la normatividad legal vigente.

Actualmente se producen tres referencias de Bienestarina Más ® en presentación de 900 gramos:



Información Nutricional de la Bienestarina Más ®

El tamaño de porción establecido para la Bienestarina Más ® es de 15 gramos, a continuación se presenta el aporte nutricional por porción para la Bienestarina Más ® y Bienestarina Más ® sabor fresa y vainilla natural:

Nutriente	APORTE NUTRICIONAL EN 15 GRAMOS	
	Bienestarina Más®	Bienestarina Más® sabor fresa y vainilla natural
Calorías	Kcal 50	50
Calorías de grasa	g 0	0
Grasa total	g 0	0
Grasa saturada	g 0	0
Grasa polinsaturada	g 0	0
Ácido Inolínico (Omega 3)	mg 15	15
Grasa Trans	g 0	0
Colesterol	mg 0	0
Sodio	mg 10	10
Carbohidratos totales	g 10	9
Fibra dietaria	g 2	2
Azúcares	g 1	1
Proteína	g 3	4
Nutriente	% del Valor diario*	% del Valor diario*
Proteína	17	17
Vitamina A	40	40
Vitamina C	20	20
Calcio	30	30
Hierro	15	15
Vitamina B6	50	50
Ácido fólico	50	50
Vitamina B12	50	50
Vitamina B1 (Tiamina)	40	40
Vitamina B2 (Riboflavina)	35	35
Niacina (Niacinamida)	35	35
Vitamina D	25	25
Zinc	50	50
Cobre	50	50
Fósforo	25	25

* Los porcentajes de Valores diarios están basados en una dieta para niños y niñas mayores de 6 meses y menores de 4 años de edad.

Ingredientes de la Bienestarina ®

- Harina de trigo,
- harina de soya,
- fécula de maíz,
- leche entera en polvo,
- fosfato tricalcico,
- aceite en polvo de linaza,
- hierro aminoquelado,
- ácido ascórbico (vitamina C),
- zinc aminoquelado,
- maltodextrina,
- vitamina A,
- niacinamida (niacina),
- gluconato de cobre,
- vitamina D,
- vitamina B12,
- clorhidrato de piridoxina (vitamina 6),
- monohidrato de tiamina (vitamina B1),
- riboflavina (vitamina B2)
- ácido Fólico.

Ingredientes de la Bienestarina Líquida ®



- Leche líquida,
- Azúcar,
- Harina de arroz,
- Harina de soya,
- Harina de trigo,
- Fécula de maíz,
- Saborizante y Colorante natural,
- Fosfato Tricálcico,
- Ácido ascórbico (Vitamina C),
- Espesante y Estabilizante,
- Hierro Aminoquelado,
- Zinc Aminoquelado,
- Maltodextrina,
- Vitamina A,
- Niacina (Niacinamida),
- Vitamina B12,
- Clorhidrato de Piridoxina (Vitamina B6),
- Monohidrato de Tiamina (Vitamina B1),
- Riboflavina (Vitamina B2),
- Ácido Fólico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS AZUCARADAS

BOCADILLO DE GUAYABA	
DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA ROJA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTOS	Pasta sólida, obtenida por concentración de pulpa de fruta madura y sana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada, sin perder la forma y la textura cuando este sólido.
Ingredientes:	Pulpa de Guayaba, Sacarosa, Pectina, Regulador de acidez (Ácido Cítrico), Conservantes (Benzoato de Sodio,)
Requisitos Normativos	Dar cumplimiento a todos los establecidos por los entes de control para la industria de alimento
características Físico Químicas	Ph = Rango 3.4 a 4.0 Sólidos Solubles 74 a 80
Características Organolépticas	Color: Característico al de la guayaba Sabor: Dulce. Olor: Característico Textura: Firme, acabado liso y uniforme, sin presencia de material extraño
Información Nutricional	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
Presentación	Bolsas con 20 unidades por 25g cada uno
Empaque	PRIMARIO 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. SECUNDARIO debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución

Rotulado	Impreso en el empaque con un fechador automático con tinta indeleble grado alimenticio. Resolución 5109/2005. Resolución 333 de 2011
Lote de identificación	Enunciar en el material de empaque con la palabra "LOTE"
Vida Útil	Superior a 90 días a partir de la entrega del alimento

PANELITA	
DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL PRODUCTO	PANELITA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTOS	Producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcar, o panela con el agregado de harina de arroz, conservante.
Ingredientes:	Leche, azúcar, panela*, glucosa, margarina, espesante (harina de arroz), ácido sórbico).
Requisitos Normativos	Dar cumplimiento a todos los establecidos por los entes de control para la industria de alimento
características Físico Químicas	Ph = Rango 3.6 a 8.5.
Características Organolépticas	Color: Pardo opaco ó Pardo oscuro. Sabor: Sabor dulce, característico a la panela. Olor: Característico Textura: Suave, firme y ligeramente granulosa
Información Nutricional	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
Presentación	Bolsa con 20 unidades de 25g cada una
Empaque	PRIMARIO 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. SECUNDARIO debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución
Rotulado	Impreso en el empaque con un fechador automático con tinta indeleble grado alimenticio. Resolución 5109/2005. Resolución 333 de 2011
Lote de identificación	Enunciar en el material de empaque con la palabra "LOTE"
Vida Útil	Superior a 90 días a partir de la entrega del alimento

COCADAS	
DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL PRODUCTO	COCADAS
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTOS	Producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche panela o azúcar
Ingredientes:	Leche, panela, azúcar, coco, margarina, ácido sórbico).
Requisitos Normativos	Dar cumplimiento a todos los establecidos por los entes de control para la industria de alimento
características Físico Químicas	Ph = Rango 4.6 a 7.5.
Características Organolépticas	Color: Pardo opaco o Pardo oscuro. Sabor: Sabor dulce, característico a la panela. Olor: Característico Textura: Suave, firme y ligeramente granulosa
Información Nutricional	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
Presentación	Bolsa con 20 unidades de 25g cada una
Empaque	PRIMARIO El producto debe estar empackado en polietileno de un calibre acorde con el peso empackado y que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. SECUNDARIO debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución
Rotulado	Impreso en el empaque con un fechador automático con tinta indeleble grado alimenticio. Resolución 5109/2005. Resolución 333 de 2011
Lote de identificación	Enunciar en el material de empaque con la palabra "LOTE"
Vida Útil	Superior a 90 días a partir de la entrega del alimento

REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS OPERADORES O PRESTADORES DEL SERVICIO:

A continuación, se describen los requisitos técnicos que debe cumplir el operador:

A. Registro Sanitario y/o fichas técnicas: Cada empresa posee un Registro Sanitario de cada uno de los productos que ofrece o que oferta y saca al mercado. Estos registros son expedidos por el INVIMA o por la entidad territorial competente, conforme a lo establecido en el título I, capítulo IX del Decreto 3075/97 y la resolución 2674 de 2013.

B. Conceptos sanitarios favorables: Las Bodegas los proveedores o empresas poseen Conceptos Sanitario favorable de la(s) bodega (s) propias o de terceros, expedido por la secretaria de Salud Municipal conforme lo establece el Decreto 3075/97 y la resolución 2674 de 2013.

C. Buenas Prácticas de Manufactura: Las bodegas donde se alisten, ensamble, almacenen y/o distribuyan los paquetes alimentarios aplicar programas de Buenas Prácticas de Manufactura-BPM, de acuerdo con la normatividad vigente.

D. Fichas técnicas de producto deberá presentar las fichas técnicas de cada uno de los productos que suministra en los paquetes alimentarios.

Cordialmente.



LEIDY YULIET LLANO ALVARAN
Ingeniera de Alimentos
Especialista en alta gerencia
Coordinadora Seguridad alimentaria
Contratista



SABINA SUAREZ
Nutricionista Dietista
Esp. Gerencia de Proyectos
Mag Nutrición Clínica Ped.
Contratista