

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

**GENERALIDADES DEL PROCESO DE CONTRATACION**

|                                             |                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DEPENDENCIA DELEGATARIA:                    | SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA – ALMACEN – PROGRAMA APS                                                                                      |
| PRESUPUESTO ASIGNADO:                       | TRECIENTOS TREINTA Y NUEVE MILLONES SEICIENTOS OCHENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS VEINTI NUEVE PESOS MONEDA CORRIENTE (\$339.683.429 Mcte) |
| CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: | No. 509 del 30 de Septiembre de 2015 - Rubro D8030100                                                                                    |
| CONCEPTO DEL GASTO:                         | Gastos Operativos de Inversión-SGR                                                                                                       |

**ANALISIS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD**

La Empresa Social del Estado Hospital San Carlos de Aipe (H), se permite presentar el Estudio de Conveniencia y Oportunidad según lo dispuesto en el Estatuto de Contratación Institucional, contenido en el Acuerdo No. 013 de 2014, y la Ley 100 del 23 de Diciembre de 1993, para adelantar PROCESO DE OFERTA PRIVADA.

**¿Por qué? (Justificación)**

La Empresa Social del Estado Hospital San Carlos del Municipio de Aipe, Departamento del Huila, en cumplimiento de las competencias determinadas en su Objeto Social y en sus Estatutos, debe prestar servicios de salud de calidad a la población aipuna, además de dirigir, coordinar, educar y apoyar en la vigilancia del sector salud en el territorio de su jurisdicción, atendiendo las disposiciones Nacionales y Departamentales sobre la materia y garantizando el cumplimiento de las acciones programadas en los proyectos de Salud Pública tendientes a realizar actividades dentro del marco de la Promoción de la Salud y la Prevención de la enfermedad en la población.

Con la expedición del Código de Infancia y la Adolescencia, Ley 1098 de 2006, Colombia armonizó su legislación con los postulados de la Convención de los Derechos del Niño y en el Artículo 29 del mismo, se establece la atención que deben recibir los niños y las niñas durante su primera infancia: "... desde la primera infancia los niños y las niñas son sujetos titulares de los derechos reconocidos en los tratados internacionales, en la Constitución Política y en este

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

Código. Son derechos impostergables de la primera infancia, la atención en salud y **NUTRICIÓN**, el esquema completo de vacunación, la protección contra los peligros físicos y la educación inicial ...”

Un indicador central del nivel de vida de la población de un país, lo constituye el nivel de nutrición de los menores de 5 años. La desnutrición tiene efectos que se acumulan a lo largo del tiempo; Sus efectos son negativos sobre el rendimiento escolar y el desarrollo físico y cognitivo, sobre las posibilidades de generación de ingresos en la edad adulta y sobre los niveles de mortalidad.

La alimentación y la nutrición adecuada en la primera infancia son, en unión con la educación, un factor determinante de los mecanismos neurológicos que favorecen el aprendizaje y la salud a lo largo de la vida. En este periodo, la lactancia materna es el alimento ideal para un adecuado desarrollo del cerebro; además favorece los vínculos entre el niño o la niña y la madre, por lo tanto la promoción y fomento de la lactancia materna se constituye en estrategia esencial para las acciones a desarrollar con las **mujeres gestantes y lactantes**.

La alimentación es un factor esencial para el óptimo crecimiento y desarrollo del niño, y la niña, además se deben fomentar buenos hábitos y costumbres alimentarias, **de ahí la importancia de un adecuado manejo del complemento alimentario ofrecido a la población gestante y menores de cinco años.**

La Constitución Política de Colombia, en su Artículo 44, define que son Derechos Fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, **la alimentación equilibrada**, su nombre y nacionalidad, tener una familia y a no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia.

La Familia, la Sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos. Cualquier persona puede exigir de la autoridad competente su cumplimiento y la sanción de los infractores. Los derechos de los niños y niñas prevalecen sobre los derechos de los demás.

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

El Municipio de Aipe, a través de la Secretaría de la Protección Social, presentó desde ante la OCAD Municipal, el año 2012 un Proyecto regido por los lineamientos de la Atención Primaria en Salud, al que denominó "PORQUE TODOS QUEREMOS UNA FAMILIA SALIDABLE", 'para ser financiado en su totalidad con recursos del Sistema General de Regalías. En este Proyecto contemplaba entre otras actividades, el suministro de paquetes alimentarios a la población gestantes y menores de cinco años como condición para lograr el cumplimiento de la responsabilidad adquirida en el marco de la Ley de Infancia y Adolescencia, con el fin de garantizar uno de los derechos esenciales como es el de "Existencia – Ninguno Desnutrido", componente en la etapa primordial de la Primera Infancia.

Así mismo, en la Ley 1098 de 2006, en su Artículo 29 establece: "Derecho al desarrollo integral en la primera infancia", conocida esta como la etapa del ciclo vital en la que se establecen las bases para el desarrollo cognitivo, emocional y social del ser humano; comprende la franja poblacional que va de los cero (0) a los seis (6) años de edad.

En su Artículo 46 "***Obligaciones especiales del Sistema de Seguridad Social en Salud***", preceptúa: "Son obligaciones especiales del Sistema de Seguridad Social en Salud para asegurar el Derecho a la Salud de los niños, las niñas y los adolescentes, entre otras, las siguientes:

1. Diseñar y desarrollar Programas de Prevención en Salud, en especial de Vacunación, ***Complementación Alimentaria, Suplementación Nutricional, Vigilancia del Estado Nutricional y mejoramiento de hábitos alimentarios.***
2. ..."

De igual forma, la Ley 1295 de 2009, "Por la cual se reglamenta la atención integral de los niños y las niñas de la primera infancia de los sectores clasificados como 1, 2 y 3 del SISBEN", señala en su Artículo 1° que esta Ley tiene como objeto: "**Contribuir a mejorar la calidad de vida de las madres gestantes, y las niñas y niños menores de seis años, clasificados en los niveles 1, 2 Y 3 del SISBEN**, de manera progresiva, a través de una articulación interinstitucional que obliga al Estado a garantizarles sus derechos a la alimentación, la nutrición adecuada, la educación inicial y la atención integral en salud".

Basado en lo anteriormente señalado, la Administración Municipal, La Secretaría de la Protección Social y la Empresa Social del Estado Hospital San Carlos, están comprometidas en trabajar en pos de Erradicar la Pobreza y el Hambre, Reducir la Mortalidad Infantil y Mejorar la Salud Materna. Por tal razón, la Alcaldía Municipal de Aipe – Secretaría de Protección Social, presentó el proyecto "Implementación de la Segunda Fase de la Estrategia Porque Todos

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

Queremos Una Familia Saludable en el Municipio de Aipe, Departamento del Huila", en el cual se contemplan entre otras actividades el suministro de un Apoyo Nutricional a Población Materno Infantil en condiciones de Vulnerabilidad en el Municipio de Aipe, ante la OCAD – Órgano Colegiado de Administración y Decisión del Municipio de Aipe – del Sistema General de Regalías, siendo aprobado mediante acuerdo número 003 del 30 de Junio de 2015, e inscrito en el Banco de Proyectos Municipal con el número 2015-41-016-0002, para la vigencia 2015. En dicho Acuerdo, también fue designada la Empresa Social del Estado, Hospital San Carlos, como Ejecutora Directa del Proyecto.

Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, y bajo la figura de Entidad Ejecutora, la E.S.E. Hospital San Carlos debe garantizar el suministro de unos kits alimenticios o nutricionales como parte integral de la implementación de la segunda fase del proyecto, **"Porque Todos Queremos Una Familia Saludable"**. Dichos kit nutricionales serán indispensables para la recuperación y disminución de la tasa de mortalidad infantil, disminución de bajo peso al nacer, mantener la mortalidad materna en cero, garantizar la atención integral de niños menores de un año con actividades de detección temprana y protección específica, disminución en la tasa de desnutrición de menores de 5 años y mujeres gestantes.

Las actividades deben estar orientadas a fortalecer la Institución, a través del control social y veeduría ciudadana sobre la asignación de la inversión pública y sobre la calidad de los Servicios Públicos prestados por la ESE.

**Oportunidad:** Los mencionados Kit Nutricionales se entregaran entre la población caracterizada, según los lineamientos y especificaciones clínicas y fisiológicas contempladas en el Anexo Técnico correspondiente. (Ver Anexo No.1 y 6)

**Conveniencia:** La población femenina en estado de gestación, los lactantes y los niños menores de 5 años del Municipio de Aipe, conviven con una realidad sentida de desnutrición, debido a la mala alimentación durante el proceso gestacional, desencadenada generalmente por factores sociales como el desempleo, la pobreza extrema y el desplazamiento forzoso.

Según los datos arrojados por el seguimiento a la situación de la nutricional en el Huila, la desnutrición se presenta como un problema de salud pública que afecta sobremedida a la población gestante y población menor de cinco años, por tal razón es un determinante de la morbi mortalidad materna, perinatal e infantil en esta región del país. El estado nutricional materno es uno de los aspectos más importantes que interviene directamente en el peso al

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

nacer del recién nacido y su estado de salud, así como de riesgo materno y perinatal.

De acuerdo al IMC gestacional en el país, el bajo peso es de 16.2%; en las gestantes de 13 a 18 años el bajo peso se ubicó en 28.6%; además de ello, el estudio evidenció que 1 de cada 5 mujeres gestantes de 13 a 49 años presentan anemia y de este, el 57.3% presentaban anemia por deficiencia de hierro, lo que multiplica el riesgo de morbi mortalidad materna y perinatal e infantil.

En busca de aportar una solución al problema de desnutrición en el Municipio de Aipe, surge la idea de complementar las acciones de la Segunda Fase del Proyecto de Atención Primaria en Salud "Porque Todos Queremos una Familia Saludable" con un componente nutricional en dónde se asume el compromiso social, brindando mensualmente y durante un lapso mínimo de 4 meses, un paquete alimentario y un complemento vitamínico a la población objeto que se establece según la ley 1283 del 2009, por la que se dirige el programa al 100% de las mujeres gestantes, madres en periodo de lactancia, niños y niñas menores de 24 meses y a las niñas y niños hasta los cinco años que cursen con algún grado de Desnutrición o malnutrición, o por su vulnerabilidad estén en riesgo de padecerla.

Solo cuando se supla el 100% de la población mencionada anteriormente, y en caso de existir disponibilidad de paquetes alimentarios, se tiene previsto vincular a la población adulta mayor, en situación de abandono, y otros grupos poblacionales que por su estado clínico, fisiológico o de vulnerabilidad social, puedan requerir de este apoyo nutricional, para que sean beneficiarios del mismo. En todo caso, cada uno será analizado para estudiar su vinculación.

Debido a que durante el último trimestre de la gestación y hasta los 3 años de vida se desarrollan importantes estructuras del cerebro y el sistema de interconexiones esenciales para su correcto funcionamiento y el de todo el sistema nervioso central. Por ello, la oportunidad para invertir en el desarrollo de la primera infancia se limita a este corto periodo de vida.

El programa busca ante todo, el desarrollo integral con el aporte significativo de energía y nutrientes vitales, disminuir la mortalidad infantil, disminución del bajo peso al nacer en un punto porcentual, mantener la mortalidad materna en cero y disminución en la tasa de desnutrición de menores de 5 años y mujeres gestantes.

**RESULTADOS ESPERADOS:**

Disminución de la mortalidad infantil, mantener la mortalidad materna en cero, garantizar la

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

atención integral de niños menores de un año con actividades de detención temprana y protección específica disminución en la tasa de desnutrición de menores de 5 años y mujeres gestantes.

**Forma de solventar la necesidad:** Contratar el suministro de Complementos Alimenticios y Nutricionales, para la población materno-infantil en condiciones de vulnerabilidad del Municipio de Aipe, detectados, canalizados y atendidos por la ESTRATEGIA APS "Porque Todos Queremos Una Familia Saludable" en su Segunda Fase de Ejecución, por parte de la ESE Hospital San Carlos de Aipe, mediante un proceso de selección de **OFERTA PRIVADA**, de acuerdo a la necesidad presentada, la mejor forma y la más conveniente para satisfacerla, con una Persona Natural o Jurídica que ofrezca las condiciones óptimas requeridas y que presente la oferta más favorable en condiciones de calidad y menor precio para los intereses de la entidad cumpliendo con los requisitos habilitantes exigidos para llevar a cabo el objeto de la presente contratación.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>REGIMEN LEGAL:</b>          | Acuerdo 013 de 2014, y la Ley 100 del 23 de Diciembre de 1993                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>MODALIDAD DE SELECCIÓN:</b> | <b>CONTRATACION POR SOLICITUD PRIVADA DE OFERTAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>FACTOR DE SELECCIÓN:</b>    | El precio es el factor de selección del proponente. Es decir, la Entidad adjudicará el Proceso de Contratación al Oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas por la Entidad en los Documentos del Proceso (Estudios Previos e invitación a participar), y que ofrezca el menor valor.<br>La Entidad revisará las ofertas económicas y verificará que la de menor precio cumpla con las condiciones de la invitación a la oferta privada. Si la de menor precio no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad verificara el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta privada con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. |
| <b>TIPOLOGIA CONTRACTUAL:</b>  | Contrato de Suministros                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>OBJETO:</b>                 | Suministro de Complementos Alimenticios y Nutricionales, para la población materno-infantil y en condiciones de vulnerabilidad del Municipio de Aipe, en el marco de la Ejecución de la Segunda Fase de la Estrategia de APS "Porque Todos Queremos Una Familia Saludable" por parte de la ESE Hospital San Carlos de Aipe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

**ESPECIFICACIONES  
TÉCNICAS:**

| ITEM | DETALLE DEL PRODUCTO                                            | PRESENTACION<br>GRS/CC<br>REQUERIDA | CANTIDAD |
|------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------|
| 1    | LECHE EN POLVO HIERRO Y VITAMINAS<br>PRESENTACIÓN DE 900 GRAMOS | 900                                 | 3.600,00 |
| 2    | PASTA CON HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500<br>GRAMOS         | 1.000                               | 3.600,00 |
| 3    | ACEITE DE SOYA, FRASCO POR 1000 CC                              | 1.000                               | 3.600,00 |
| 4    | PANELA EN BLOQUE PRESENTACIÓN DE 500GRAMOS                      | 1.000                               | 3.600,00 |
| 5    | SUPLEMENTO MULTIVITAMINICO                                      | 1.000                               | 3.600,00 |
| 6    | LEGUMINOSA PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS                           | 1.000                               | 3.600,00 |
| 7    | ARROZ BLANCO FORTIFICADO PRESENTACIÓN DE 500<br>GRAMOS          | 1.000                               | 3.600,00 |

**NOTA:** EL PROPONENTE DEBE REMITIRSE AL ANEXO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA EFECTOS DE CONFORMAR LA OFERTA (Ver Anexos Técnicos No.2 y 3)

**PRESUPUESTO OFICIAL**

TRECIENTOS TREINTA Y NUEVE MILLONES SEICIENTOS OCHENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS VEINTI NUEVE PESOS MONEDA CORRIENTE (\$339.683.429 Mcte).

**DISPONIBILIDAD  
PRESUPUESTAL:**

No. 509 del 30 de Septiembre de 2015 - Rubro D8030100

**FORMA DE PAGO:**

Se realizarán Cuatro (04) Pagos iguales parciales una vez entregada la mercancía y corroborada por la firma de igual número de Actas Parciales de Entrega, hasta agotar el ciento (100%) por ciento del valor del contrato. Para tal efecto se debe presentar la factura o su equivalente en debida forma legal, indicando de manera clara, los bienes, presentación, cantidad, valor unitario y valor total, discriminando el IVA, acreditación del pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social en Salud y Riesgos Laborales, informe de cumplimiento de actividades por parte del supervisor designado.

**PLAZO:**

Cuatro (04) meses a partir de la suscripción y legalización del Contrato de Suministros.

**OBLIGACIONES DEL  
CONTRATISTA:**

1. Suministrar Tres Mil Seiscientos (3.600) paquetes alimentarios, distribuidos en cuatro entregas de Novecientos (900) Paquetes mensuales, durante cuatro (4) meses, en las Instalaciones de la E.S.E. Hospital San Carlos del Municipio de Aipe, cumpliendo las especificaciones Técnicas adjuntas. (ver anexo No. 2 y No. 3), con el siguiente contenido por paquete, los cuales deben

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

cumplir con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas de cada producto:

| ITEM | DETALLE DEL PRODUCTO                                        | PRESENTACION<br>GRS/CC<br>REQUERIDA |
|------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1    | LECHE EN POLVO HIERO Y VITAMINAS PRESENTACIÓN DE 900 GRAMOS | 900                                 |
| 2    | PASTA CON HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS        | 1.000                               |
| 3    | ACEITE DE SOYA, FRASCO POR 1000 CC                          | 1.000                               |
| 4    | PANELA EN BLOQUE PRESENTACIÓN DE 500GRAMOS                  | 1.000                               |
| 5    | SUPLEMENTO MULTIVITAMINICO                                  | 1.000                               |
| 6    | LEGUMINOSA PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS                       | 1.000                               |
| 7    | ARROZ BLANCO FORTIFICADO PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS         | 1.000                               |

2. Desarrollar el objeto del presente contrato cumpliendo con las especificaciones técnicas previstas en el Anexo Técnico.
3. Entregar al almacén de la Entidad los bienes descritos según las especificaciones técnicas previstas en el Anexo Técnico.
4. Informar sobre cualquier eventualidad que pueda surgir en la ejecución del presente contrato.
5. Presentar informes que considere pertinentes la Entidad, los cuales deben estar aprobados por el supervisor del presente Contrato.
6. Realizar cambios y solucionar discrepancias que se presenten durante la ejecución del contrato, sin que ello repercuta en un costo adicional para el mismo.
7. Abstenerse de solicitar reajustes en los precios unitarios ni el valor del contrato por motivos ajenos a la naturaleza del mismo o las partes.
8. Acatar las recomendaciones que le haga la Entidad a través del supervisor designado.
9. Los paquetes deben entregarse en bolsa plástica debidamente sellada, que contenga impreso en una sola cara página completa, el Logo: que se anexa al presente estudio previo con el siguiente mensaje: "COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA EL GRUPO MATERNO INFANTIL- ESTRATEGIA DE ATENCION PRIMARIOA EN SALUD, PORQUE TODOS QUEREMOS UNA

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

FAMILIA SALUDABLE FASE II" y la estipulación de PROHIBIDA SU VENTA. Se prohíbe cualquier clase de emblemas o leyenda distinta a lo anteriormente señalado. (Ver anexo No. 4).

10. El contratista se compromete a anexar un paquete alimentario de muestra, al momento de entregar la propuesta.
11. El contratista se compromete a entregar los complementos alimentarios en las cantidades y especificaciones técnicas estipuladas en los estudios previos y sus anexos.
12. El contratista se compromete a empacar y entregar a la E.S.E, los complementos alimentarios para las gestantes y menores de cinco años, en las condiciones de higiene, calidad y oportunidad establecidas en el estudio previo, la norma sanitaria vigente y la propuesta presentada.
13. El contratista debe garantizar que los paquetes alimentarios sean transportados a las E.S.E., en vehículos que cumplan con el artículo 33 del Decreto 3075 de 1997 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte. Decreto 2505 de 2004 y contar con registro sanitario vigente favorable para el transporte de los paquetes alimentarios.
14. El contratista se compromete a planear, organizar y coordinar la ejecución del convenio según las necesidades de la E.S.E. Hospital San Carlos, con la Supervisión.
15. El contratista debe acatar o responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el Supervisor en el término establecido por este.
16. El contratista debe suscribir con el Supervisor las actas mensuales de recibo de suministro.
17. El contratista debe informar al Supervisor cualquier situación que altere la normal distribución de los paquetes alimentarios, el mismo día en que se presente.
18. El contratista se compromete a presentar alternativas de solución ante problemas que sean de su competencia, para lo cual definirán conjuntamente el plan de mejoramiento con la Supervisión y la E.S.E.
19. El contratista se compromete a controlar la calidad de los

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       | <p>alimentos desde el recibo, almacenamiento, transporte y entrega de los paquetes alimentarios al lugar asignado.</p> <p>20. En caso de identificar en el proceso de vigilancia y control por parte de la Supervisión o del personal operativo de la ESE en el ejercicio de sus funciones, de la mala calidad de los productos, el contratista debe reponer inmediatamente el total de los alimentos so pena de sanción o multa.</p> <p>21. El contratista se compromete a asistir y participar en las reuniones que la Supervisión o la E.S.E. convoquen para hacer seguimiento a la ejecución contractual.</p> <p>22. El contratista se compromete a entregar informes mensuales en original y copia al Supervisor(a) asignado por la E.S.E. Hospital San Carlos.</p> <p>23. Y demás actividades relacionadas con el objeto del contractual.</p>                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>DECLARACIONES DEL CONTRATISTA:</b> | <p>1. Conoce y acepta los Documentos del Proceso.</p> <p>2. Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones a los Documentos del Proceso y recibió de la Entidad respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.</p> <p>3. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato.</p> <p>4. El Contratista está a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al Sistema de Seguridad Social Integral y demás aportes relacionados con las obligaciones laborales.</p> <p>5. El valor del Contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionados con el cumplimiento del objeto del presente Contrato.</p> <p>6. El Contratista al momento de la celebración del presente Contrato no se encuentra en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de interés.</p> <p>7. El Contratista durante la ejecución del presente Contrato hará todos los desarrollos necesarios para dar cumplimiento a cada uno de los requerimientos que surjan durante la ejecución del contrato.</p> |
| <b>OBLIGACIONES DE LA E.S.E.</b>      | <p>1. Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción.</p> <p>2. Pagar el valor del contrato de acuerdo con los términos</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

|                                                       | <p>establecidos.</p> <p>3. Suministrar al contratista todos aquellos documentos, información e insumos que este requiera el que Contratista requiera para el desarrollo de la actividad encomendada.</p> <p>4. Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del Contratista</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |                           |                          |           |                  |           |                         |           |                            |                  |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------|--------------------------|-----------|------------------|-----------|-------------------------|-----------|----------------------------|------------------|
| <b>VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN</b> | <p>Para realizar el presupuesto se adelantó estudio de precios de mercado regional con entidades privadas y Fundaciones, cuyo objeto o razón social es el de distribuir alimentos o raciones alimentarias para programas de atención nutricional a población en general, participando en ello la FUNDACION NUEVO AMANECER, FOOD DIET S.A.S e INVERSIONES FARMEDICALL.</p> <p>Los costos que fueron incluidos para el cálculo del presupuesto fueron: Valor unitario del paquete alimentario, incluido el valor del I.V.A., el costo del transporte de los paquetes al Municipio de Aipe, los costos administrativos y logísticos por paquete y el empaque unitario del paquete en polipropileno.</p> <p>En resumen el costo promedio del paquete es el siguiente: (Ver anexo No. 5)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ENTIDAD</th><th>COSTO PAQUETE ALIMENTARIO</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>FUNDACION NUEVO AMANECER</td><td>\$ 95.607</td></tr> <tr> <td>FOOD DIET S.A.S.</td><td>\$ 96.454</td></tr> <tr> <td>INVERSIONES FARMEDICALL</td><td>\$ 91.008</td></tr> <tr> <td>VALOR PROMEDIO POR PAQUETE</td><td><b>\$ 94.357</b></td></tr> </tbody> </table> | ENTIDAD | COSTO PAQUETE ALIMENTARIO | FUNDACION NUEVO AMANECER | \$ 95.607 | FOOD DIET S.A.S. | \$ 96.454 | INVERSIONES FARMEDICALL | \$ 91.008 | VALOR PROMEDIO POR PAQUETE | <b>\$ 94.357</b> |
| ENTIDAD                                               | COSTO PAQUETE ALIMENTARIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |                           |                          |           |                  |           |                         |           |                            |                  |
| FUNDACION NUEVO AMANECER                              | \$ 95.607                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |                           |                          |           |                  |           |                         |           |                            |                  |
| FOOD DIET S.A.S.                                      | \$ 96.454                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |                           |                          |           |                  |           |                         |           |                            |                  |
| INVERSIONES FARMEDICALL                               | \$ 91.008                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |                           |                          |           |                  |           |                         |           |                            |                  |
| VALOR PROMEDIO POR PAQUETE                            | <b>\$ 94.357</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                           |                          |           |                  |           |                         |           |                            |                  |
| <b>LUGAR DE EJECUCION</b>                             | Municipio de Aipe - Empresa Social del Estado Hospital San Carlos de Aipe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |                           |                          |           |                  |           |                         |           |                            |                  |
| <b>SUPERVISION</b>                                    | Subgerente Administrativo – Almacenista – Coordinador Programa APS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |                           |                          |           |                  |           |                         |           |                            |                  |
| <b>GARANTIAS:</b>                                     | Atendiendo la naturaleza del objeto contractual y para garantizar la normal ejecución del objeto a contratar, considera y tiene previsto que se constituya a favor una póliza de garantía que ampare:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |                           |                          |           |                  |           |                         |           |                            |                  |

**ESTUDIOS PREVIOS**

Suministro de Paquetes Nutricionales

| AMPAROS                                         | TIPO DE GARANTÍA  | VALOR ASEGURADO                       | VIGENCIA                                                                                  |
|-------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Seriedad de la oferta                           | Póliza de seguros | 10% del valor del presupuesto oficial | Tres meses a partir de la fecha de cierre para presentación de ofertas                    |
| Cumplimiento                                    | Póliza de seguros | 20% del valor del contrato            | Término de duración del contrato y cuatro meses más, contados a partir de la suscripción. |
| Calidad y correcto funcionamiento de los bienes | Póliza de seguros | 20% del valor total del contrato      | Término de duración del contrato y 1 año más, contados a partir de la suscripción.        |

**SOPORTE QUE PERMITE LA ESTIMACION, TIPIFICACION Y ASIGNACION DE LOS RIESGOS PRECIDIBLES QUE PUEDEN AFECTAR EL CONTRATO**

La Entidad ha definido un sistema de administración de riesgos en aras de reducir la exposición de éste proceso de selección de contratistas a los diferentes eventos que de ésta naturaleza se pueden presentar, en las etapas pre contractuales, contractuales y pos contractuales, igual que aquellos que puedan alterar la eficacia del proceso contractual y la legitimidad competencial de la entidad.

Éste sistema ha sido implementado previo establecimiento del contexto social, económico y político en el cual se adelanta el proceso de selección de contratistas, identificando los riesgos propios, los comunes a los procesos de contratación y los atinentes a éste proceso de selección, según los lineamientos establecidos en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación dispuesto por la Agencia Presidencial Colombia Compra Eficiente.

Con base en el anterior contexto, se han identificación de los riesgos

**ESTUDIOS PREVIOS**

Suministro de Paquetes Nutricionales

que a continuación se exponen, como aquellos que pueden afectar éste proceso de selección de contratistas y las etapas contractuales y post contractuales del contrato que eventualmente se celebre:

|                                       |                                           |                                                                    |                                                                                          |
|---------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| IDENTIFICACIÓN<br>GENÉRICA            | No.                                       | 1                                                                  | 2                                                                                        |
|                                       | Clase                                     | Específico                                                         | Específico                                                                               |
|                                       | Fuente                                    | Externo                                                            | Interno                                                                                  |
|                                       | Etapas                                    | Ejecución                                                          | Ejecución                                                                                |
|                                       | Tipo                                      | Económico                                                          | Operacional                                                                              |
| DESCRIPCIÓN Y VALORACIÓN              | Descripción                               | Variación de los precios que experimente el servicio en el mercado | Insuficiencia de insumos, información o capacidad para ejecutar el contrato              |
|                                       | Consecuencia de su ocurrencia             | Alteración del equilibrio económico contractual                    | Afectación de la necesidad satisfacer                                                    |
|                                       | Probabilidad                              | Baja                                                               | Baja                                                                                     |
|                                       | Impacto                                   | Medio – Bajo                                                       | Bajo                                                                                     |
|                                       | Valoración                                | Raro                                                               | Raro                                                                                     |
|                                       | Categoría                                 | 1                                                                  | 1                                                                                        |
| RESPONSABLE                           |                                           | Contratista                                                        | Entidad contratante / Contratista                                                        |
| TRATAMIENTO / CONTROLES A IMPLEMENTAR |                                           | Optimizar los criterios de determinación del presupuesto oficial   | Coordinar interna y externamente las condiciones para una adecuada ejecución contractual |
| IMPACTO LUEGO DE TRATARLE             | Probabilidad                              | Baja                                                               | Baja                                                                                     |
|                                       | Impacto                                   | Bajo                                                               | Bajo                                                                                     |
|                                       | Valoración                                | Bajo                                                               | Bajo                                                                                     |
|                                       | Categoría                                 | 2                                                                  | 2                                                                                        |
| SEGUIMIENTO                           | Afecta la ejecución contractual?          | Si                                                                 | Si                                                                                       |
|                                       | Responsable de implementar su tratamiento | Dependencia originadora de la necesidad                            | Dependencia originadora de la necesidad                                                  |
|                                       | Fecha de inicio del tratamiento           | Época de inicio de ejecución del contrato                          |                                                                                          |
|                                       | Fecha de terminación del tratamiento      | Época de inicio de liquidación del contrato                        |                                                                                          |
| MONITOR<br>EO Y<br>REVISIÓN           | Cómo se realiza                           | Revisión permanente de las condiciones contractuales               | Seguimiento al flujo de información entidad contratante – contratista                    |
|                                       | Periodicidad                              | Mensual                                                            | Permanente                                                                               |

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

**REQUISITOS  
HABILITANTES:**

La presentación de las ofertas implica la aceptación por parte del proponente, de la distribución de riesgos previsibles así efectuada por la entidad y ajustada, si a ello hay lugar, durante las etapas subsiguientes.

Con todo, el valor de la oferta presentada, debe comprender (Y así se entenderá con su presentación) los costos directos e indirectos en que incurra el proponente para la ejecución del objeto a contratar, según la descripción que del mismo se ha hecho.

**1. Capacidad jurídica**

Las personas jurídicas acreditan su capacidad jurídica con el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio de su domicilio, el cual debe haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación o por la entidad que tenga la competencia para expedir dicho certificado.

La Entidad verificara la capacidad jurídica de una persona jurídica revisando los siguientes aspectos:

- a) El Objeto Social de la Persona Jurídica para efectos de verificar que esté autorizada para cumplir con el objeto del contrato. El objeto social es transcrito en los Certificados de Existencia y Representación Legal.
- b) La calidad de Representante Legal de quien suscribe la oferta, lo cual se verifica con la inscripción del Representante Legal en el Certificado de Existencia y Representación Legal.
- c) Las facultades del Representante Legal de la Persona Jurídica para presentar la oferta y obligar a la persona Jurídica a cumplir con el objeto del contrato, lo cual se verifica con la inscripción del Representante Legal en el Certificado de Existencia y Representación Legal.
- d) La ausencia de inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones de la persona jurídica para contratar con el Estado. Este requisito

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

lo debe verificar la Entidad con la presentación de una declaración de la Persona Jurídica en la cual esta certifique que ni la Persona Jurídica ni su Representante Legal están incursos en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones. Adicionalmente la Entidad debe consultar los sistemas de información de antecedentes de la Procuraduría General de la Nación, de la Contraloría General de la República y de la Policía Nacional de Colombia.

La Entidad verificara la capacidad jurídica de las personas naturales de la siguiente manera:

- a) La mayoría de edad, la cual es acreditada con la Cédula de Ciudadanía, para los nacionales colombianos, y con la Cédula de Extranjería o el Pasaporte para los extranjeros. La simple presentación de este documento sirve para acreditar la capacidad jurídica.
- b) La ausencia de limitaciones a la capacidad jurídica de las personas naturales. Este requisito lo verificara la Entidad con la presentación de una declaración de la Persona Natural en la cual certifique que tiene plena capacidad y que no está incurso en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones y adicionalmente la Entidad debe consultar los sistemas de información de antecedentes de la Procuraduría General de la Nación, de la Contraloría General de la República y de la Policía Nacional de Colombia.

**2. Experiencia**

Los oferentes deberán acreditar experiencia específica mínima, mediante la presentación de fotocopia de una (1) Certificación o Contrato con su respectiva Liquidación de Contrato, ejecutado con objeto contractual similar, ejecutados en los últimos DOS (02) años contados a partir del cierre de la presente invitación hacia atrás, celebrados con entidades públicas y/o privadas, cuyo valor sea igual o superior al valor del presupuesto oficial, dicha certificación deberá

**ESTUDIOS PREVIOS**

Suministro de Paquetes Nutricionales

contener las siguientes características:

**NOBRE DEL CONTRATANTE**  
**NOMBRE DEL CONTRATISTA**  
**OBJETO**  
**VALOR FINAL CONTRATADO**  
**FECHA INICIO Y LIQUIDACION**

Si el proponente no cumple con la experiencia específica mínima solicitada será evaluado como **NO CUMPLE TÉCNICAMENTE**, lo que generará el rechazo de la misma.

Para la salvaguarda de los principios de igualdad y selección objetiva se tendrán en cuenta el primer contrato o certificación en el orden en el que aparecen foliados.

**Persona Jurídica:** Deberá acreditar la misma experiencia específica solicitada para las personas naturales

**Consortios o Uniones Temporales:** Deberá acreditar la misma experiencia específica solicitada para las personas naturales

Para acreditar la experiencia se sumaran las experiencias específicas presentadas por cada uno de los integrantes.

**3. Capacidad financiera**

La Entidad exigirá una capacidad financiera, la cual se comprobará mediante la presentación de los estados financieros del oferente con corte a 31 de Diciembre de 2014 de conformidad con las reglas que rigen la materia, para tal efecto debe tener en cuenta los siguientes aspectos

| INDICES                   | CUMPLE                                    |
|---------------------------|-------------------------------------------|
| <b>LIQUIDEZ = LIQ.</b>    | Igual o superior a 1,5                    |
| <b>ENDEUDAMIENTO</b>      | Hasta el 40%                              |
| <b>CAPITAL DE TRABAJO</b> | Superior al 100% del presupuesto oficial. |

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

**NECESIDAD  
SUPERVISIÓN**

**DE**

De conformidad con lo establecido en Estatuto Especial de Contratación, con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y de tutelar la transparencia de la actividad contractual, se establece que el contrato que se derive del presente proceso de selección, será vigilado a través de un SUPERVISOR.

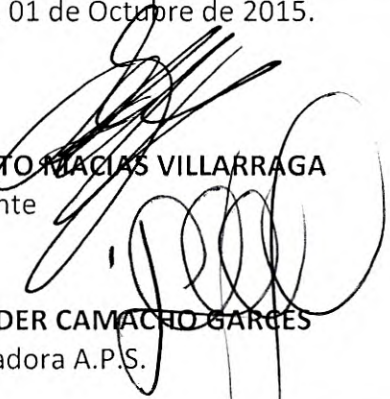
La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del contrato.

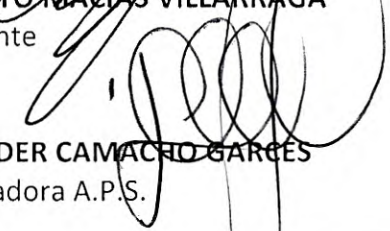
Por lo anterior, y atendiendo al objeto del contrato, La Empresa Social del Estado Hospital San Carlos de Aipe, establece que el perfil del, o los supervisor(es) del presente proceso de selección, deben ser funcionarios de planta, o Contratistas relacionados directamente con el desarrollo del Objeto Contractual y/o que cumpla con las calidades y conocimientos propios de la labor a desarrollar.

Por esta razón, corresponde al Gerente designar para tal efecto al supervisor del contrato.

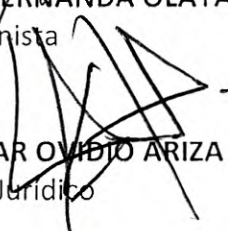
Igualmente será responsable de aceptar los servicios y autorizar los pagos, y responderá por los hechos y omisiones que les fueren imputables en los términos previstos en el artículo 84 de la Ley 1474, y de las demás normas legales y reglamentarias que regulan el ejercicio de la supervisión de los contratos.

Aipe (H), 01 de Octubre de 2015.

  
**EDILBERTO MACÍAS VILLARRAGA**  
Subgerente

  
**ALEXANDER CAMACHO GÁRCES**  
Coordinadora A.P.S.

  
**LUISA FERNANDA OLAYA**  
Almacenista

  
**GHILMAR OVIDIO ARIZA PERDOMO**  
Asesor Jurídico

**ESTUDIOS PREVIOS**

Suministro de Paquetes Nutricionales

**ANEXO No. 1**

**PROGRAMACIÓN CUPOS**

Apoyo Nutricional a Población Materno Infantil y Población en condiciones de Vulnerabilidad en el Municipio de Aipe

| ZONA                | GESTANTES | MADRES LACTANTES | NIÑOS O NIÑAS DE 1 A 5 AÑOS | POBLACION TOTAL GESTANTES, LACTANTES Y NIÑOS Y NIÑAS DE 1 A 5 AÑOS | INVERSION GESTANTES Y NIÑOS | POBLACIÓN EN CONDICIONES DE VULNERABILIDAD | INVERSION POBLACIÓN EN CONDICIONES DE VULNERABILIDAD |
|---------------------|-----------|------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| ZONA URBANA I       |           |                  |                             |                                                                    |                             |                                            |                                                      |
| ZONA URBANA II      |           |                  |                             |                                                                    |                             |                                            |                                                      |
| ZONA RURAL BAJA     |           |                  |                             |                                                                    |                             |                                            |                                                      |
| ZONA RURAL ALTA I   |           |                  |                             |                                                                    |                             |                                            |                                                      |
| ZONA RURAL ALTA II  |           |                  |                             |                                                                    |                             |                                            |                                                      |
| ZONA RURAL ALTA III |           |                  |                             |                                                                    |                             |                                            |                                                      |
| <b>TOTALES</b>      |           |                  |                             |                                                                    |                             |                                            |                                                      |

**ESTUDIOS PREVIOS**

Suministro de Paquetes Nutricionales

ANEXO No. 2

ANÁLISIS QUÍMICO DEL PAQUETE / % DE ADECUACIÓN DIARIA, SEGÚN GRUPO DE POBLACIÓN

| NOMBRE PRODUCTO                                     | CANTIDAD (grs/cc) | CALORIAS     | PROTEINAS (gr) | HIERRO (mg)  | CALCIO (mg)  | VITAMINA A (E.R) |
|-----------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------------|--------------|--------------|------------------|
| LECHE ENTERA ENRIQUECIDA HIERRO Y VITAMINA          | 900               | 3712         | 173            | 34           | 7520         | -                |
| LEGUMINOSA                                          | 1000              | 3430         | 235            | 95           | 700          | -                |
| ARROZ BLANCO FORTIFICADO                            | 1000              | 3510         | 67             | 9,1          | 125          | 4                |
| PASTA CON HARINA DE TRIGO FORTIFICADA               | 1000              | 3420         | 98             | 39           | 250          | -                |
| ACEITE                                              | 1000              | 8840         | -              | -            | -            | -                |
| PANELA EN BLOQUE                                    | 1000              | 3700         | 4,2            | 73           | 1340         | -                |
| COMPLEMENTO VITAMINICO                              | 1000              | 3300         | 348            | 180          | 80           | 2000             |
| <b>TOTAL</b>                                        |                   | <b>29912</b> | <b>925,2</b>   | <b>430,1</b> | <b>10015</b> | <b>2004</b>      |
| <b>APORTE DIA</b>                                   |                   | <b>997</b>   | <b>31</b>      | <b>14</b>    | <b>334</b>   | <b>67</b>        |
| RECOMENDACIONES DIARIAS GESTANTES                   |                   | 2600         | 75,5           | 58,8         | 1300         | 930              |
| PORCENTAJE DE ADECUACION                            |                   | 37,71        | 34,16          | 30,48        | 38,83        | 12,92            |
| RECOMENDACIÓN DIARIA NIÑAS Y NIÑOS DE 12 A 60 MESES |                   | 822,1        | 42,3           | 20,3         | 1023,6       | 478,3            |
| PORCENTAJE DE ADECUACION                            |                   | 119,27       | 60,97          | 88,28        | 49,32        | 25,12            |
| RECOMENDACIÓN DIARIA ADULTOS MAYORES DE 60 AÑOS     |                   | 1700/2250    | 71/83          | 10           | 1000         | 1000             |

**ESTUDIOS PREVIOS**

Suministro de Paquetes Nutricionales

ANEXO No. 3

**ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ELEMENTOS COMPONENTES DEL KIT  
NUTRICIONAL**

Responsable: ALEXANDER CAMACHO GARCES - Coordinador A.P.S.

| NOMBRE                          | PASTAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO, TIPO ESPAGUETI                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |   |        |       |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---|--------|-------|
| DESCRIPCION FISICA              | <ul style="list-style-type: none"> <li>De la variedad triticum durum (Trigo duro)</li> <li>Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada, mezclada con agua, a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes.</li> <li>Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias.</li> </ul> |        |   |        |       |
| CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Color amarillo</li> <li>Consistencia: Dura.</li> <li>Olor y Sabor: Propios del producto</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                      |        |   |        |       |
| CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS | REQUISITO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | MINIMO |   | MAXIMO |       |
|                                 | Humedad %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -----  |   | 13,0   |       |
|                                 | Cenizas %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -----  |   | 1,2    |       |
|                                 | Proteína % (% N.5.90)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 10,5   |   | -----  |       |
|                                 | Acidez expresada como ácido láctico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | -----  |   | 0,45   |       |
| CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS | MICROORGANISMOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        | n | m      | M     |
|                                 | NMP de coliformes/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        | 3 | 25     | 70    |
|                                 | NMP de coliformes fecales/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        | 3 | < 3    | ----- |
|                                 | Recuento de Stafilococcus Aureus coagulasa positiva UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        | 3 | 100    | 200   |
|                                 | Recuento de mohos y levaduras UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        | 3 | 4000   | 5000  |
|                                 | n = Número de muestras que se van a examinar.<br>m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.<br>M = Índice máximo permisible para identificar nivel de aceptable calidad.<br>C = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.                                                                                    |        |   |        |       |
| CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza, y protegidos del ingreso de insectos y roedores.</li> </ul>                                                                                                           |        |   |        |       |
| EMPAQUE Y PRESENTACIONES        | <ul style="list-style-type: none"> <li>El producto debe estar empackado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>El empaque debe corresponder a polietileno, de baja densidad, calibre 2,</li> </ul>                                                                                                         |        |   |        |       |

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | <p>polipropileno biorentado o bolsa de celofán.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paquete por 250 gramos.</li> <li>• Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.</li> </ul> |
| <b>VIDA UTIL</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 meses</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>TRANSPORTE</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                        |

**ESTUDIOS PREVIOS**

Suministro de Paquetes Nutricionales

| NOMBRE                                              | ARROZ BLANCO FORTIFICADO PARA CONSUMO HUMANO. TIPO 1. GRADO 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                  |                   |                    |               |                |              |                 |                 |                  |            |              |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------|--------------------|---------------|----------------|--------------|-----------------|-----------------|------------------|------------|--------------|
| DESCRIPCION FISICA                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración del germen y las capas de aleurona.</li> <li>Producto natural sin preservativos y/o aditivos.</li> <li>Humedad menor al 14%.</li> <li>Cumplir con NTC 671: arroz.</li> </ul>                                                                                                                                                         |                                                  |                   |                    |               |                |              |                 |                 |                  |            |              |
| CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Color blanco.</li> <li>Limpio - Libre de Impurezas.</li> <li>Consistencia: Dura</li> <li>Olor y Sabor: Propios del producto</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                  |                   |                    |               |                |              |                 |                 |                  |            |              |
| CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS                     | GRADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Semillas objetables y arroz con cascara en 100 g |                   | % Máximo en masa   |               |                |              |                 |                 |                  |            |              |
|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                  |                   | Granos dañados     |               | Granos yesados | Granos rojos | Granos partidos | Tipos contraste |                  |            |              |
|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                  |                   | Por calor          | Total         |                |              |                 |                 |                  |            |              |
|                                                     | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4                                                |                   | 1,5                | 4,0           | 11             | 2            | 12              | 6               |                  |            |              |
| CARACTERISTICAS QUIMICAS POR 100 GRAMOS DE PRODUCTO | Kilocalorías                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Grasa total (g)                                  | Carbohidratos (g) | Fibra dietaria (g) | Proteínas (g) | Calcio (mg)    | Hierro (mg)  | Vitamina E (mg) | Vitamina B (mg) | Vitamina B2 (mg) | Vitamina A | Ácido Fólico |
|                                                     | 355                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0,9                                              | 78,7              | 2,36               | 8,1           | 12,5           | 0,91         | 0,4             | 0,006           | 0,032            | 15 %       | 15%          |
| CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>NO debe presentar signos de infestación o infecciones</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                  |                   |                    |               |                |              |                 |                 |                  |            |              |
| CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza, y protegidos del ingreso de insectos y roedores.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                               |                                                  |                   |                    |               |                |              |                 |                 |                  |            |              |
| EMPAQUE Y PRESENTACIONES                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>El empaque debe corresponder a polietileno, de baja densidad.</li> <li>Paquete por 500 o 1000 gramos.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.</li> </ul> |                                                  |                   |                    |               |                |              |                 |                 |                  |            |              |
| VIDA UTIL                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                  |                   |                    |               |                |              |                 |                 |                  |            |              |
| TRANSPORTE                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                  |                   |                    |               |                |              |                 |                 |                  |            |              |

**ESTUDIOS PREVIOS**

Suministro de Paquetes Nutricionales

| NOMBRE                          | ACEITE PURO DE SOYA                                                                                                                                                                                                                                                                             |        |        |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| DESCRIPCION FISICA              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Aceite extraído de las semillas de soya.</li> <li>Cumplir con la NTC 254: Aceite de soya.</li> </ul>                                                                                                                                                     |        |        |
| CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Consistencia: líquida</li> <li>Color: amarillo claro.</li> <li>Aspecto: líquido a 25°C</li> <li>Olor y Sabor: Propios del producto</li> <li>Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.</li> </ul> |        |        |
| CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS | REQUISITO                                                                                                                                                                                                                                                                                       | MINIMO | MAXIMO |
|                                 | Densidad relativa 25°C / 25°C.                                                                                                                                                                                                                                                                  | 0,917  | 0,924  |
|                                 | Índice de Yodo.                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 120    | 141    |
|                                 | Índice de Saponificación 188.                                                                                                                                                                                                                                                                   | 188    | 195    |
| CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS | Índice de Refracción a 25°C                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1,4720 | 1,4760 |
|                                 | Cumplir con las características estipuladas en la NTC - 254                                                                                                                                                                                                                                     |        |        |
| CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza, y protegidos del ingreso de insectos y roedores.</li> </ul>                                            |        |        |
| EMPAQUE Y PRESENTACIONES        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Frasco de 250 cc, o 500 cc, o 1000 cc</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.</li> </ul>                         |        |        |
| VIDA UTIL                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>1 año, sin abrir</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                              |        |        |
| TRANSPORTE                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente.</li> </ul>                                                                                                                                                                        |        |        |

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

| NOMBRE                          |       | LEGUMINOSAS PARA CONSUMO HUMANO, TIPO LENTEJA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                |                |                 |                          |
|---------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|-----------------|--------------------------|
| DESCRIPCION FISICA              |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lenteja para el consumo humano, comprende los granos procedentes de la especie Lens Succulenta Moench</li> <li>Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad, de los cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 mm 15/64</li> <li>Producto natural sin preservativos y/o aditivos</li> <li>Humedad máxima 13%</li> <li>Cumplir con NTC 937 Lentejas</li> </ul>         |                |                |                 |                          |
|                                 |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Color: Verde o Marrón.</li> <li>Estado: Limpias, libres de impurezas.</li> <li>Consistencia: Dura.</li> <li>Olor y Sabor: Propios del producto</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                |                |                 |                          |
| CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS | GRADO | % MINIMO EN MASA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                |                |                 |                          |
|                                 |       | Granos Abiertos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Granos Dañados | Materias Duras | Granos Partidos | Variedades Contrastantes |
|                                 | 2     | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2,5            | 0,3            | 2               | 3                        |
| CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>No debe presentar signos de infestación o infecciones</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                |                |                 |                          |
| CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO   |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza, y protegidos del ingreso de insectos y roedores.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                       |                |                |                 |                          |
| EMPAQUE Y PRESENTACIONES        |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>El empaque debe corresponder a polietileno de baja densidad, calibre 3.</li> <li>No se permite el reempaque.</li> <li>Paquete por 500 gramos.</li> <li>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.</li> </ul> |                |                |                 |                          |
| VIDA UTIL                       |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>6 meses</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                |                |                 |                          |
| TRANSPORTE                      |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |                |                 |                          |

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

| NOMBRE                          | LECHE ENTERA EN POLVO ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |        |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| DESCRIPCION FISICA              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se denomina leche en polvo, al producto que se obtiene por la deshidratación de la leche de vaca entera.</li> <li>El producto debe contener adición de vitaminas y minerales.</li> <li>No se permite la adición de suero lácteo.</li> <li>Debe cumplir con el decreto No. 616 de 2006, del Ministerio de Protección Social, las Resoluciones 4397/91 y 05109/05</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |        |
| CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Color: Blanco cremoso.</li> <li>Aspecto: Homogéneo, sin material particulado.</li> <li>Consistencia: líquida.</li> <li>Olor y Sabor: Propios del producto.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |        |
| CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS | REQUISITO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | MINIMO | MAXIMO |
|                                 | Materia grasa en % m/m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 12     | -----  |
|                                 | Humedad en % m/m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | -----  | 6      |
|                                 | proteínas en % m/m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 13     | -----  |
| CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza, y protegidos del ingreso de insectos y roedores.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |        |
| EMPAQUE Y PRESENTACIONES        | <ul style="list-style-type: none"> <li>La leche en polvo con destino al consumo humano directo deberá envasarse en material flexible aprobado por el Ministerio de Protección Social.</li> <li>El empaque debe ser en material flexible, laminado a base de aluminio al vacío o adicionado de gas inerte, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío o en atmósfera de gas inerte, no podrá ser menor del 90% de la capacidad del empaque.</li> <li>En los empaques se deberá indicar la fecha de fabricación y la de vencimiento, expresados en día, mes y año, entendiéndose por día el número y no el nombre del día, por mes las tres (3) primeras letras de cada mes y por año los dos últimos dígitos del año. Empaque por 900 gramos.</li> <li>Todo empaque debe cumplir con la norma de rotulado del Ministerio de la Protección Social 05109 de 2005. Empaque primario de los productos alimentarios del Servicio de Raciones.</li> </ul> |        |        |
| VIDA UTIL                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>1 año, sin abrir</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |        |
| TRANSPORTE                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Debe ser en vehículos que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |        |

**ESTUDIOS PREVIOS**

Suministro de Paquetes Nutricionales

| NOMBRE                          | PRODUCTOS AGRICOLAS : PANELA EN BLOQUE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |        |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| DESCRIPCION FISICA              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Producto sólido de cualquier forma y presentación proveniente de la evaporación de jugo de caña de azúcar Saccharum officinarum, sin centrifugar, que contiene microcristales anhedrales no visibles al ojo humano, manteniendo sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa y minerales, no provenientes de la reconstitución de sus elementos.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |
| CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS  | <ul style="list-style-type: none"> <li>La panela puede presentar diferentes colores dependiendo de la materia prima usada, la variedad de la caña, las condiciones agro-ecológicas y del proceso de elaboración.</li> <li>La panela debe estar libre de materias, olores y sabores extraños; no puede estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos.</li> <li>Como aditivos se permitirán los establecidos en la legislación nacional vigente, o en su defecto por el Codex Alimentarius, según las características de diseño del producto.</li> <li>En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfite de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras.</li> <li>En la elaboración de panela no se permite el uso de colorantes.</li> <li>En la elaboración de panela no se permite el uso de azúcar, ni de miel procedente de ingenios azucareros.</li> <li>La panela debe ser elaborada en establecimientos que cumplan con lo establecido en la legislación nacional vigente.</li> <li>En la elaboración de panela se permite el uso de saborizantes de acuerdo con lo establecido en la legislación nacional vigente o en su defecto lo establecido por el Codex Alimentarius.</li> <li>El límite de residuos de plaguicidas en la panela debe estar de acuerdo con lo establecido por la Comisión del Codex Alimentarius</li> </ul> |        |        |
| CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS | REQUISITO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | MINIMO | MAXIMO |
|                                 | Humedad, fracción en masa en %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | -----  | 9      |
|                                 | Cenizas, fracción en masa en %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 0,8    | -----  |
|                                 | Azucares totales (sacarosa), fracción en masa en %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | -----  | 83     |
|                                 | Azucares reductores (glucosa), fracción en masa en %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 5,5    | -----  |
|                                 | Proteínas, en % (N x 6,25)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0,2 %  | -----  |

**ESTUDIOS PREVIOS**

Suministro de Paquetes Nutricionales

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |      |        |   |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|--------|---|
|                                | Potasio en mg/100 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 100      | ---- |        |   |
|                                | Calcio en mg/100 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10       | ---- |        |   |
|                                | Fósforo en mg/100 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 5        | ---- |        |   |
|                                | Hierro en mg/100 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1,5      | ---- |        |   |
|                                | Colorantes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | AUSENCIA |      |        |   |
| REQUISITOS MICROBIOLOGICOS     | REQUISITO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | n        | m    | M      | C |
|                                | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 5        | 50   | 150    | 2 |
|                                | En donde:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |      |        |   |
|                                | n = número de muestras que se van a examinar<br>m = parámetro normal.<br>M = valor máximo permitido<br>C = número de muestras aceptadas con M                                                                                                                                                                                                                                         |          |      |        |   |
| LIMITE MAXIMO DE CONTAMINANTES | REQUISITO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | MINIMO   |      | MAXIMO |   |
|                                | Plomo expresado como Pb, en mg/kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ----     |      | 0,2    |   |
|                                | Arsénico expresado como As, en mg/kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ----     |      | 0,1    |   |
|                                | * Sulfitos expresado como SO2 , en mg/kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ----     |      | < 0,05 |   |
| CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO  | <ul style="list-style-type: none"><li>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza, y protegidos del ingreso de insectos y roedores.</li></ul>                                                                                                                                    |          |      |        |   |
| EMPAQUE Y PRESENTACIONES       | <ul style="list-style-type: none"><li>Las panelas se deben embalar en material sanitario de primer uso.</li><li>El producto en presentación individual se envasará en materiales de grado alimenticio, que no alteren sus características fisicoquímicas y organolépticas y que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y el almacenamiento.</li></ul> |          |      |        |   |
| TRANSPORTE                     | <ul style="list-style-type: none"><li>Debe ser en vehículos que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento.</li></ul>                                                                                                                                                                                     |          |      |        |   |

**ESTUDIOS PREVIOS**

Suministro de Paquetes Nutricionales

ANEXO No. 4

LOGO DE LA BOLSA DEL PAQUETE ALIMENTARIO

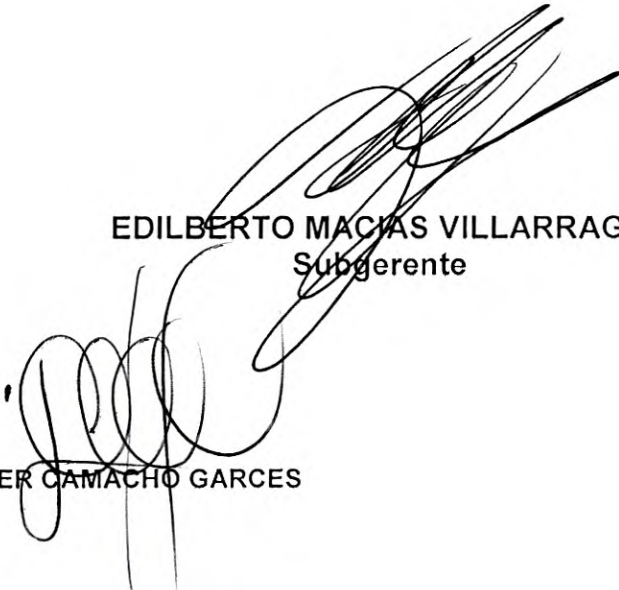
**ESTUDIOS PREVIOS**

Suministro de Paquetes Nutricionales

ANEXO No. 5

ESTUDIO DE PRECIOS DEL MERCADO PARA EL COSTO PAQUETES NUTRICIONALES 2015  
APOYO NUTRICIONAL A LA POBLACION MATERNO INFANTIL Y POBLACION EN  
CONDICION DE VULNERABILIDAD EN EL MUNICIPIO DE AIPE

|                      | FUNDACION NUEVO<br>AMANECER | FOOD DIET S.A.S | INVERSIONES<br>FARMEDICALL | PROMEDIO       |
|----------------------|-----------------------------|-----------------|----------------------------|----------------|
| PRECIO NETO          | \$ 82.420                   | \$ 83.150       | \$ 78.455                  | \$ 81.342      |
| IVA                  | \$ 13.187                   | \$ 13.304       | \$ 12.553                  | \$ 13.015      |
| PRECIO TOTAL PAQUETE | \$ 95.607                   | \$ 96.454       | \$ 91.008                  | \$ 94.357      |
| PRECIO GLOBAL        | \$ 344.185.920              | \$ 347.234.400  | \$ 327.629.966             | \$ 339.683.429 |

  
**EDILBERTO MACIAS VILLARRAGA**  
Subgerente

Elaboró: ALEXANDER CAMACHO GARCES

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

**ANEXO No. 6**

**LINEAMIENTOS PARA OPERAR EL PROGRAMA EN EL MUNICIPIO DE AIPE**

**ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS:**

1. **Identificación de las gestantes y/o niños y niñas de 1 a 5 años con Bajo Peso:** Se realizará a través de las visitas domiciliarias que adelanten los Equipos Básicos de Salud de la Segunda Fase de la Estrategia de APS "Porque Todos Queremos Una Familia Saludable", o a través de los Programas de Control Prenatal y/o Crecimiento y Desarrollo, dando prelación a población inscrita en el programa de Red Unidos, población víctima del conflicto armado, población desplazada o con otras condiciones de vulnerabilidad.
2. **Asistencia a los programas de Detección Temprana y/o Protección Específica:** La población beneficiaria debe estar inscrita y **activa** en los programas de Promoción y Prevención de la E.S.E. Hospital San Carlos, o demostrar que asiste a otra I.P.S, si su centro de atención no es la E.S.E. Municipal; de acuerdo a su estado fisiológico y ciclo vital y se hace seguimiento para que se cumpla con lo establecido en el Resolución 412 de 2000.
3. **Entrega del complemento alimentario:** Mensualmente se entrega el complemento alimentario conforme a los criterios establecidos en los lineamientos establecidos por la Secretaría de la Protección Social, a través del Proyecto, implementación de la Segunda Fase de la Estrategia Porque Todos Queremos Una Familia Saludable.
4. **Educación en salud y nutrición:** La Empresa Social del Estado Hospital San Carlos de Aipe, define un cronograma de educación y atención mensual dirigida a los beneficiarios del Paquete Nutricional, el cual se lleva a cabo antes de la entrega del complemento alimentario, manejando temas como preparación y uso de los alimentos que forman el paquete alimentario, promoción, protección y apoyo a la lactancia materna, Guías alimentarias para la población colombiana, al igual que temática asociada con el estado fisiológico y/o ciclo vital de los usuarios, factores de riesgo de la malnutrición, identificación de la malnutrición y cómo prevenirla.
5. **Vigilancia nutricional:** Se establece que las niñas y los niños, las madres gestantes y lactantes, así como los demás habitantes en situación de vulnerabilidad, que eventualmente sean beneficiarios del paquete nutricional, sean valorados previamente a

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

cada entrega de complemento alimentario. Se utilizaran como herramienta para su análisis el SISVAN de la Secretaria Departamental de Salud del Huila.

**CRITERIOS DE SELECCIÓN:**

1. Mujeres gestantes o lactantes de los niveles 1, 2 y 3 del SISBEN. Se dará prioridad a las beneficiarias del programa RED UNIDOS, MAS FAMILIAS EN ACCION o población víctima del conflicto armado, o gestantes adolescentes o en situación de desplazamiento o del **ÁREA RURAL**
2. Niñas y niños de **1 a 5** años, nivel 1, 2 y 3 del SISBEN **NO** beneficiarios de otros programas de complementación alimentaria, dando prioridad a la población beneficiaria del programa RED UNIDOS, población víctima del conflicto armado, o en condiciones de desplazamiento o de otras condiciones de vulnerabilidad. Estos niños deben cursar con algún nivel de desnutrición y/o malnutrición, o por sus condiciones de vulnerabilidad, estar en riesgo de padecerla.
3. En caso de existir disponibilidad de Paquetes y una vez atendida la totalidad de la población descritas en los numerales 1 y 2, se podrá beneficiar con este paquete a población adulta mayor de 60 años, pacientes con Cáncer o aquellos que cursen con algún estado de particular vulnerabilidad que los ponga en riesgo de desnutrición. Cada caso será analizado por separado y la decisión de incorporarlo al Programa, será tomada en conjunto con la Secretaría de la Protección Social del Municipio de Aipe y con la Interventoría contratada por esta para hacerle seguimiento al Proyecto.

**Todos** los beneficiarios deben estar inscritos y cumpliendo con los controles establecidos en los programas de Protección Específica y Detección Temprana, bien sea en la ESE Hospital San Carlos o en cualquier otra I.PS. (Control prenatal, Atención del parto institucional, Control del recién nacido, Control de crecimiento y desarrollo, PAI, Adulto Mayor).

Es **OBLIGATORIO** la participación activa del beneficiario en todas las actividades de Promoción y Prevención. En caso que el padre de familia no asista a las actividades educativas 2 veces consecutivas, es causal de retiro.

**REGISTROS PARA LAS GESTANTES:**

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

- Registrar en la Historia Clínica prenatal y en el Carné materno que es beneficiaria del programa de complementación alimentaria de la Segunda Fase del Programa Porque Todos Queremos Una Familia Saludable.
- Registro mensual de entrega de complemento alimentario, Seguimiento Nutricional y de la actividad educativa adelantada. (ver modelo de formato ANEXO).
- **EN CASO DE BENEFICIAR A POBLACIÓN EN SITUACIÓN DE DESPLAZAMIENTO O SER BENEFICIARIO DEL PROGRAMA RED UNIDOS O POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO**, se requiere reportar mensualmente copia del formato de entrega y actividad educativa brindada, al interventor(a) del Contrato, para su consolidación y reporte a las entidades relacionadas con la atención a la población desplazada, según Sentencia proferida por la Honorable Corte Constitucional T025 de 2004.

**REGISTROS PARA LOS MENORES DE 1 A 5 AÑOS**

- Historia Crecimiento y Desarrollo.
- Registro de Vacunación en el menor de un año.
- Registro civil.
- Registro mensual de entrega de complemento alimentario, Seguimiento Nutricional y de la actividad educativa adelantada. (ver modelo de formato ANEXO).

**INDICADORES:**

- Lactancia materna exclusiva durante la primera hora después del parto.
- Lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida.
- Peso al nacer de los niños y niñas de las madres gestantes beneficiadas.
- Informe mensual de gestantes, y menores de 5 años pertenecientes al programa RED UNIDOS, población víctima del conflicto armado o en condición de desplazamiento, o en otras condiciones de vulnerabilidad.

**ESTUDIOS PREVIOS**

**Suministro de Paquetes Nutricionales**

**ACCIONES A REALIZAR DE PARTE DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL SAN CARLOS DE AIPE**

1. Disponer de sitio de almacenamiento que cumpla con las condiciones sanitarias de la norma vigente.
2. Definir cronograma de entrega de complemento alimentario y de actividades de educación mensual a realizar, donde se debe dar prioridad a: Las actividades relacionadas con la identificación de factores de riesgo durante la gestación. Guías alimentarias para la población gestante y madre lactante. Preparación para una lactancia materna exitosa. Cómo mantener la práctica de la lactancia materna; Alimentación complementaria. Buenas prácticas de manipulación de alimentos, especialmente.
3. Realizar acciones de suplementación con micronutrientes de acuerdo a la norma establecida a nivel nacional.
4. Realizar acciones de promoción de la salud, prevención y tratamiento de las enfermedades infecciosas de interés en Salud Pública en los niños y niñas.
5. Fortalecer los procesos de canalización de la población hacia los programas de Detección temprana de alteraciones del Crecimiento y Desarrollo en menores de 10 años y de atención a gestantes.
6. La Empresa Social del Estado Hospital San Carlos debe realizar la evaluación inicial y antes de cada entrega del paquete nutricional (tomar peso y talla) de los beneficiarios del programa y Sistematizar en el SISVAN niños la información. En el caso de las GESTANTES Y LACTANTES, la E.S.E. debe realizar toma de peso y talla al inicio y antes de cada entrega del paquete nutricional. Debe sistematizar la información generando un archivo en este programa al **INICIO** del programa y al **FINAL, a través del SISVAN GESTANTES**. Este archivo debe ser entregado en medio magnético al Coordinador(a) quince (15) días después de la primera y última entrega de paquetes, para su consolidación y análisis.
7. Definir cronograma de entrega de complemento alimentario y de actividades de educación mensual a realizar. (ver actividades a realizar por programa descritos en los presentes lineamientos).
8. Establecer el equipo veedor de cada área para garantizar la transparencia en la entrega de los complementos y de las actividades programadas, el cual debe estar presente en cada entrega mensual del complemento y avalar el registro diseñado para tal fin.
9. Registro mensual de entrega de complemento alimentario y de actividad educativa adelantada. (ver modelo de formato ANEXO). **EN CASO DE BENEFICIAR A POBLACIÓN DEL PROGRAMA RED UNIDOS, POBLACIÓN VICTIMA DEL CONFLICTO ARMADO, EN SITUACIÓN**

**ESTUDIOS PREVIOS**

Suministro de Paquetes Nutricionales

DE DESPLAZAMIENTO, INDIGENA, AFROCOLOMBIANO, se requiere enviar mensualmente copia del formato de entrega y actividad educativa brindada, AL COORDINADOR (A) que contrate la E.S.E., para su consolidación y reporte a las entidades relacionadas con la atención a la población desplazada, según Sentencia proferida por la Honorable Corte Constitucional T025 de 2004.