ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaria
Integración Social

ESTUDIOS PREVIOS

No. Solicitud 226002

Dependencia que elabora el Estudio	**SUBDIRECCIÓN DE ABASTECIMIENTO**	
Nombres del equipo técnico que participaron en la elaboración	Estudio previo	Carolina Bermudez - Profesional Abastecimiento
Revisó	Estudio previo	Lucy Bonilla Sanabria - Asesor Abastecimiento
Nombres del equipo técnico que participaron en la elaboración	Estudio del sector Estudio económico Estructura de costos (precios de referencia)	Laura Ortegón - Profesional Abastecimiento. Joan Ladino - Profesional Abastecimiento Luis Javier Pulido - Coordinador Profesional Abastecimiento
Revisó y Aprobó	Estudio del sector Estudio económico Estructura de costos (precios de referencia)	Dirección de Análisis y Diseño Estratégico – DADE Alexandra Cecilia Rivera -Subdirectora de Diseño, Evaluación y Sistematización
Aprobó	**CAMILO TRUJILLO SAAVEDRA – SUBDIRECTOR ABASTECIMIENTO**	

1. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD

1.1. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER

El Concejo Distrital mediante el Acuerdo 86 de 2003, crea el Sistema Distrital de Nutrición de Bogotá D.C. con el objetivo de "Contribuir a mejorar la situación alimentaria y nutricional de la población del Distrito Capital, con especial atención a la población vulnerable, integrando acciones interinstitucionales, de los sectores salud, bienestar, educación, agricultura y recreación y deporte, con el respaldo permanente del Gobierno Distrital como garantía de continuidad".

En el año 2004, se establece entre las políticas generales del Plan, la seguridad alimentaria y, entre las políticas específicas del Eje Social, la alimentación como un derecho fundamental.

En el 2005, mediante el Acuerdo 186 se estipulan los lineamientos de política distrital necesarios para garantizar "la sostenibilidad y perdurabilidad en el tiempo de las estrategias, programas y acciones que permitan a hombres y mujeres acceder, disponer y consumir alimentos en cantidad y calidad suficientes en ejercicio de sus derechos y de su ciudadanía".

En el 2006 el Distrito Capital adoptó el Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria de Bogotá, mediante el Decreto 315 de este año, cuyo objetivo es regular la función de abastecimiento de alimentos para garantizar la disponibilidad y estabilidad en el suministro de alimentos de calidad, adecuados nutricionalmente, así como el acceso oportuno y permanente, reduciendo el precio y fortaleciendo los circuitos económicos urbanos y rurales.

En el 2007, mediante Decreto Distrital 508, se adoptó la política pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, D.C. 2007-2015 cuyo objetivo general "es garantizar de manera progresiva, estable y sostenible las condiciones necesarias para la seguridad alimentaria y nutricional de la población del Distrito Capital, en perspectiva de ciudad-región".

A pesar de los esfuerzos anteriores para el 2010, la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia -ENSIN 2010, muestra tanto para Colombia como para Bogotá, malnutrición por déficit como por exceso; en Bogotá el 16,4% de los niños menores de 5 años presentaron retraso del crecimiento y el 2,9% de los niños-as déficit de peso para la edad, a pesar que la tendencia es a disminuir este indicador; sin embargo el mayor desafío es mantener esa recuperación a lo largo de su etapa de crecimiento. Esta meta se logra por medio de acciones decididas no solo de asistencia alimentaría sino de acciones en educación alimentaria y nutricional, vigilancia del estado nutricional y mejoramiento de las condiciones ambientales, sociales y económicas de la población.

La inseguridad alimentaria y nutricional moderada y severa afecta al 6,1%[1] de las familias bogotanas, en tanto el 18,2% se encuentra en inseguridad leve, es decir que el 24,3% de los hogares Bogotanos sufren alguno de los tres grados de inseguridad alimentaria. Esta condición es generada por barreras físicas, económicas, sociales, culturales, políticas y ambientales, que limitan la disponibilidad, el acceso, el consumo y el aprovechamiento de una alimentación nutricionalmente adecuada e inocua, que afecta el desarrollo integral y desatiende el enfoque diferencial de las personas y hogares.

En Bogotá uno de los principales factores que incide sobre la seguridad alimentaria es la pobreza. De acuerdo con la Gran Encuesta hogares del DANE de 2015 para Bogotá 2015[2], el 10,4% de las personas en la ciudad es pobre por ingresos y el 2% es pobreza extrema. Es decir que 819.393 a nivel de pobreza y a nivel de pobreza extrema 157.575 personas, no cuentan con ingresos suficientes para comprar una canasta básica de bienes y servicios. Otra variable que determina a corto, mediano y largo plazo, el acceso a los alimentos es la educación, ya que se ha demostrado que existe una relación inversa entre la probabilidad de ser pobre y el número de años que una persona dedicó a sus estudios, a más años de educación, mejoran las condiciones para su movilidad social.

El acceso a los alimentos implica que los hogares tengan a su alcance los alimentos disponibles y los recursos productivos, sin restricciones físicas, económicas o culturales. Los principales indicadores que dan cuenta de esta dimensión son los relacionados con pobreza por ingresos: línea de pobreza y línea de indigencia.

El indicador de línea de pobreza permite conocer el porcentaje de población cuyos ingresos no le son suficientes para satisfacer sus necesidades básicas. Según la Gran Encuesta hogares del DANE de 2015 para Bogotá, en el año 2014 el 10,1% de las personas se encontraban en situación de pobreza bajando en la línea de pobreza 0,1 puntos porcentuales menos que en el año 2013, donde se registraron un 10,2% de personas en situación de pobreza por ingresos.

A su vez, la línea de pobreza o pobreza extrema expresa el costo mínimo de una canasta para satisfacer un umbral mínimo de necesidades nutricionales. Según los resultados de la encuesta del DANE 2014, Para el 2011, Bogotá presentó un 10,1% de pobreza y un 2.0% de pobreza extrema; para el 2014 la pobreza extrema se redujo en 0,1 puntos porcentuales con respecto al 2011 al pasar de 2,0% al 1,9% y la pobreza se redujo en 3 puntos porcentuales en el mismo periodo al pasar de 13,1% a 10.1%.

[1] Profamilia Alcaldia Mayor de Bogotá Primera Encuesta. Distrital de Demografía y Salud 2011. La media de Inseguridad alimentaria en Bogotá fue del 24%.
[2] http://www.dane.gov.co/files/investigaciones/condiciones_vida/pobreza/Bogota_Pobreza_2014.

ESTUDIOS PREVIOS

No. Solicitud 226002

La Declaración Universal de Derechos Humanos, el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, la Convención para la eliminación de toda forma de discriminación contra la mujer, la Convención Internacional para la Eliminación de toda las Formas de Discriminación Racial y la Convención de los Derechos del Niño, declaran el derecho a la Alimentación como un derecho fundamental. Este derecho fue ratificado en las Conferencias Mundiales de Río, Viena, Cairo, Copenhague, Beijing, Estambul, etc.

El derecho a la seguridad alimentaria se enmarca en conceptos legales amplios, que lo concibe como derecho humano, inherente a toda persona sin discriminación de ningún tipo. Como garantía se encuentra regulado en la Declaración Internacional de los Derechos Humanos, el derecho a la seguridad alimentaria se fija como uno de los derechos esenciales de la humanidad. Este derecho goza de especial protección bajo los postulados contenidos en la Carta internacional de derechos humanos o "Pacto internacional de las Naciones Unidas sobre derechos civiles y políticos" de 1966 (en el numeral 3º del artículo 2º), reglamentada por medio de la ley 74 de diciembre 26 de 1968.

Asimismo, el derecho a la seguridad alimentaria se entiende incluido en la Convención Americana sobre Derechos Humanos o "Pacto de San José de Costa Rica" de 1969, el cual fue incorporado en el ordenamiento jurídico colombiano, mediante la Ley 16 de diciembre 30 de 1972, norma en la que también se integra el derecho a la alimentación.

Es así, como en el tratado multilateral de "Derechos económicos, sociales y culturales" adoptado por la Asamblea General de las Naciones Unidas en 1966 y con efectos vinculantes a partir del 3 de enero de 1976, se reconoce el "derecho a una alimentación adecuada", vestido, vivienda, y una mejora continua de las condiciones de existencia".

El contenido esencial del derecho a la alimentación adecuada comprende cuatro dimensiones, a saber: la disponibilidad, la accesibilidad, el consumo y el aprovechamiento.

La disponibilidad involucra la oferta de alimentos en los mercados locales en la cantidad y la calidad requeridas para el bienestar individual y colectivo, inocuo y aceptable para todos, en medio de la diversidad cultural.

Un factor importante del derecho a la alimentación es la accesibilidad, de manera que los alimentos disponibles y los recursos productivos estén al alcance de los hogares y las familias - y de cada uno de sus integrantes- y no existan restricciones físicas, económicas o culturales para conseguir los alimentos y consumirlos, de manera autónoma, en cantidad y calidad suficientes. A su vez, el acceso a los alimentos no puede sacrificar o menguar el goce de otros derechos humanos.

De la mano con el acceso, el derecho a la alimentación comprende la realización efectiva del consumo de alimentos que satisfagan las necesidades nutricionales, en el marco de la diversidad cultural, y las preferencias alimentarias, en cada momento del ciclo vital.

Por último, el aprovechamiento óptimo de los alimentos sucede sí y solo si el organismo goza de salud y está en capacidad de absorber y utilizar al máximo todas las sustancias nutritivas que contienen los alimentos. Además de tener al alcance, adquirir y consumir una cantidad suficiente de alimentos adecuados a las necesidades, los alimentos deben ser seguros e inocuos; es decir, libres de agentes contaminantes o patógenos que puedan afectar la salud.

El Distrito ha adelantado acciones tendientes a la reducción de los índices de malnutrición de la población a lo largo del

transcurrir vital; en virtud a lo anterior, mediante Acuerdo 645 de 9 de Junio de 2016 se adopta el Plan de Desarrollo Económico, Social, Ambiental y de Obras Públicas para Bogotá D.C.: Bogotá Mejor para Todos: 2016-2020", el cual pretende hacer efectivo el principio constitucional de que todos los ciudadanos son iguales ante la ley. Esto significa que, la manera en que se desarrolle a futuro Bogotá, es un medio poderoso para construir igualdad e inclusión. Así, el diseño y construcción de la ciudad influye directamente sobre la calidad de vida de miles de millones de bogotanos y en gran medida determina su felicidad.

Sin embargo en el Distrito Capital, persiste la problemática de la inseguridad alimentaria y nutricional, siendo las mujeres gestantes, niños y niñas menores de 5 años de hogares pobres o vulnerables los más afectados al no tener la posibilidad de acceder a una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua, agravado por factores socioeconómicos y pobreza multidimensional; esta situación incide en la disminución de la calidad de vida de la población por hábitos alimentarios inadecuados o inexistentes, deterioro del estado de salud, bajo rendimiento escolar y deserción, sensación de infelicidad e insatisfacción, persistencia de la pobreza, así mismo se genera una debilidad institucional para enfrentar el problema al no focalizar adecuadamente los apoyos.

El plan de Desarrollo Bogotá Mejor para todos se centra en tres pilares y cuatro ejes transversales:

Primer Pilar: Igualdad de Calidad de vida.
Segundo Pilar: Democracia Urbana.
Tercer Pilar: Construcción de comunidad y cultura ciudadana.

Primer eje Transversal: Nuevo Ordenamiento Territorial.
Segundo Eje Transversal: Desarrollo económico basado en el conocimiento.
Tercer Eje Transversal: Sostenibilidad ambiental basada en eficiencia energética.
Cuarto Eje Transversal: Gobierno legítimo, fortalecimiento local y eficiencia.

Primer Pilar: Igualdad de Calidad de Vida este pilar busca propiciar la igualdad y la inclusión social mediante la ejecución de programas orientados prioritariamente a la población más vulnerable y especialmente a la primera infancia. Estos programas estarán enfocados a intervenir el diseño y el funcionamiento de la ciudad partiendo de reconocer que de esto depende en gran medida la calidad de vida de sus habitantes.

Para el desarrollo del primer pilar se presenta como uno de los proyectos estratégicos "Bogotá Te Nutre"; La estrategia en seguridad alimentaria y nutricional se orienta a garantizar el derecho a la alimentación, y contribuir a la disminución de los índices de desnutrición en los niños y las niñas de la ciudad, por medio de acciones articuladas intersectoriales que logren el cumplimento de las metas propuestas por la "Bogotá mejor para todos".

Teniendo en cuenta que la malnutrición es una problemática que sigue afectando la población bogotana, principalmente a los niños y niñas en primera infancia, el proyecto propone avanzar en el diseño, implementación y evaluación de estrategias que conlleven a la educación, el acceso a los alimentos y el mejoramiento nutricional de la población de la ciudad, centrando la atención en niños y niñas menores de cinco años, mujeres en gestación y hogares identificados y caracterizados en inseguridad alimentaria, a través de las siguientes componentes:

• Coordinación intra e interinstitucional: con el fin de garantizar el cumplimiento de las metas propuestas se requiere el trabajo coordinado y articulado de los sectores de la Administración Distrital además de las alianzas estratégicas con el

sector privado, que deriven en resultados que impacten de forma real la territorialización de la política pública de la ciudad.

• Suministro de un apoyo alimentario: Componente que permite asegurar parcial o totalmente el acceso directo y efectivo a alimentos inocuos y de significativo valor nutricional a través de diversas modalidades de suministro, como parte de una intervención de atención integral, que permita el mejoramiento del estado nutricional de las poblaciones priorizadas y así mejorar su calidad de vida.

• Educación alimentaria y nutricional: Uno de los propósitos de este proyecto es la promoción y protección de la alimentación saludable y la actividad física, para ello prevé el diseño de estrategias pedagógicas con enfoque familiar que impacten positivamente el estado nutricional y la cultura alimentaria de las poblaciones priorizadas.

• Vigilancia y seguimiento nutricional: Mediante este componente se realizara monitoreo de la situación nutricional a poblaciones priorizadas que cuentan con apoyo alimentario de la SDIS, con el propósito de conocer su estado nutricional, para mantenerlo o mejorarlo a través de acciones articuladas, inter e intra institucionales (Plan Distrital de Desarrollo: Bogotá Mejor Para Todos 2016-2020 pág. 63).

Es así, como la Secretaria Distrital de Integración Social – SDIS desarrollará durante el cuatrienio 2016 -2020 el proyecto **1098 Bogotá Te Nutre**, el cual tiene como objeto: "Beneficiar con una alimentación, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua a mujeres gestantes niños, niñas, y hogares identificados por la Secretaría Distrital de Integración Social en inseguridad alimentaria moderada y severa, con énfasis en el fortalecimiento del tejido social y comunitario".

El proyecto **1098 "Bogotá Te Nutre"**, se desarrollará a partir de tres componentes:

1. Componente Social
2. Componente Nutricional
3. Componente Alimentario

Componente Social: Orientado a posibilitar oportunidades de mejoramiento en la calidad de vida de los beneficiarios, permitiéndoles contar con herramientas para enfrentar y superar su condición de pobreza o pobreza extrema y, a su vez, generar bienestar a la persona, a la familia y a las comunidades. El proyecto desarrollará este componente a través de tres modalidades de suministro de apoyo alimentario y de manera transversal el suministro de alimento a otros servicios que cuentan con apoyo alimentario de las Subdirecciones Técnicas de la Dirección Poblacional.

Componente Nutricional: Orientado a conocer el estado nutricional de la población y establecer las acciones de prevención y/o referenciación requerida, a través de la promoción de estilos de vida saludables y la evaluación de los resultados de la intervención nutricional realizada.

Componente Alimentario: Suministrar apoyo alimentario completo, equilibrado, suficiente, adecuado e inocuo a la población identificada en inseguridad alimentaria moderada y severa la SDIS aporta a la garantía del derecho a la alimentación, en busca de satisfacer las necesidades del individuo y la familia, teniendo en cuenta las recomendaciones nutricionales establecidas a nivel nacional por el ICBF. Este apoyo alimentario se brinda de diferentes maneras a la población atendida por la Secretaría, dentro de las cuales se encuentran las siguientes modalidades de atención: suministro de alimentos crudos, suministro de alimentos preparados y servidos, bonos canjeables por alimentos,

canastas complementarias de alimentos.

El proyecto desarrollará este componente a través del servicio de comedores y los apoyos de complementación alimentaria, y de manera transversal suministro de alimento a otros servicios que cuentan con apoyo alimentario de las Subdirecciones Técnicas de la Dirección Poblacional.

Para el proyecto Bogotá Te Nutre "1098" es importante cumplir con los objetivos previstos en el Plan de Desarrollo Bogotá Mejor para Todos, y para ello, requiere beneficiar con una alimentación equilibrada, suficiente, adecuada e inocua a mujeres gestantes niños, niñas, y hogares identificados por la Secretaría Distrital de Integración Social en inseguridad alimentaria moderada y severa, con énfasis en el fortalecimiento del tejido social y comunitario.

A través del suministro de alimentos se tiene previsto promover estilos de vida saludable de los niños, niñas, mujeres gestantes y hogares atendidos Suministrar apoyo alimentario a niños, niñas, mujeres gestantes y hogares identificados por la Secretaría Distrital de Integración Social en inseguridad alimentaria moderada y severa; así como fortalecer el sistema de vigilancia y seguimiento nutricional de la Secretaria Distrital de Integración Social y fortalecer la capacidad institucional de identificar a niños, niñas, mujeres gestantes y hogares en inseguridad alimentaria

La modalidad de Comedores se conciben como espacios físicos, sociales y comunitarios de coordinación y articulación transectorial donde se orientan y desarrollan procesos de fortalecimiento de capacidades y se suministra un almuerzo en condiciones adecuadas e inocuas, con un aporte nutricional del 40% del valor calórico total de las recomendaciones de consumo diario de calorías y nutrientes para la población colombiana. Así mismo se realiza vigilancia y seguimiento nutricional y promoción en estilos de vida saludable.

Actualmente en el servicio de comedores se beneficia a la población más vulnerable en 19 localidades del Distrito quienes reciben una comida caliente (almuerzo), se hace seguimiento nutricional y se capacitan en estilos de vida saludable y se hacen las referenciaciones de acuerdo a las necesidades del beneficiario a los diferentes servicios de la SDIS a otras entidades del Distrito.

Adicionalmente desde el componente social de los comedores se desarrollan Estrategias de Desarrollo de Capacidades para la Inclusión Social", a través de la cuales se implementan acciones dirigidas a posibilitar oportunidades de fortalecimiento del proyecto de vida de los participantes, que les permitan contar con herramientas que generen bienestar a sus familias y las comunidades, en el marco de la corresponsabilidad, la redefinición de los deberes ciudadanos y la interiorización para ser coautores del mejoramiento de su calidad de vida.

Por lo anterior, la modalidad de comedores no solo tiene el suministro de alimentos a cada participante sino que a través de este servicio la Secretaría despliega una serie de actividades que propenden por el crecimiento de oportunidades para generar bienestar a las familias.

Dada la importancia de continuar brindando un apoyo alimentario a la población identificada en inseguridad alimentaria moderada y severa y ofrecer espacios comunitarios que contribuyan al desarrollo y fortalecimiento de las capacidades de la población vulnerable en los cuales a través de acciones enfocadas al mejoramiento de la calidad de vida el proyecto 1098 "Bogotá te Nutre" requiere continuar contratando la operación del servicio de comedores a través de organizaciones de reconocida idoneidad conforme lo establece el Decreto 092 de 2017 "Por medio del cual se

reglamenta la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro a la que hace referencia el artículo 355 de la Constitución Política", con lo cual se contribuye al logro de los objetivos del proyecto.

Se precisa que la entidad actualmente tiene 124 comedores incluidos los seis comedores del Convenio IDIPRON, los cuales están distribuidos en 19 localidades de Bogotá, y se atiende aproximadamente 34.000 participantes.

Con el fin de garantizar la atención alimentaria del servicio de Comedores, la Secretaría Distrital de Integración Social publicó el 04de julio de 2018 en la plataforma transaccional del SECOP II la INVITACION PUBLICA PROCESO COMPETITIVO No. SDIS - DCT092-010-2018 bajo la modalidad descrita en el ARTÍCULO 5 DEL DECRETO 092 DE 2017, con un presupuesto oficial máximo oficial de QUINCE MIL CIENTO ONCE MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS SETENTA PESOS ($15.111.934.870) M/CTE, en el cual se publicaron 71 comedores.

Por consiguiente, como resultado del PROCESO COMPETITIVO No. SDIS - DCT092-010-2018 se adjudicaron 66 comedores tal como lo contiene la Resolución de Adjudicación No 01134 del 2 de agosto de 2018, quedando desiertos 5 comedores.

Con el fin de adjudicar los 5 comedores faltantes la Secretaría Distrital de Integración Social requiere publicar en la plataforma transaccional del SECOP II la INVITACION PUBLICA PROCESO COMPETITIVO bajo la modalidad descrita en el ARTÍCULO 5 DEL DECRETO 092 DE 2017, con un presupuesto oficial máximo oficial de NOVECIENTOS DIECINUEVE TRESCIENTOS UN MIL SEISCIENTOS NOVENTA PESOS ($919.301.690) M/CTE, en el cual se relacionaran los 5 comedores por adjudicar.

Por lo anterior, se requiere garantizar la continuidad del servicio de los 5 comedores faltantes por adjudicar y de esta manera, beneficiar con una alimentación, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua a mujeres gestantes niños, niñas, y hogares identificados por la Secretaría Distrital de Integración Social en inseguridad alimentaria moderada y severa, con énfasis en el fortalecimiento del tejido social y comunitario por grupos de población, se constituye en el objeto que la SDIS adopta para avanzar en el diseño, implementación y evaluación de estrategias que conlleven al mejoramiento de la calidad de vida de la población de la ciudad a través de la garantía del derecho a la alimentación, para ello requiere contratar el servicio de comedor con sus tres componentes, a las familias en pobreza y pobreza extrema e inseguridad alimentaria y nutricional ubicados en las 19 localidades de Bogotá.

1.2. CONVENIENCIA DE LA CONTRATACION

Para la Secretaria Distrital de Integración Social es conveniente adelantar el correspondiente proceso de contratación pública a través de un proceso competitivo de selección que permita encontrar la entidad sin ánimo de lucro más idónea, en aras de garantizar la atención alimentaria en los Comedores, para contribuir a superar las condiciones de vulnerabilidad, de personas en situación de inseguridad alimentaria moderada y severa, con el fin de garantizar el derecho efectivo a la alimentación y contribuir a la disminución de los índices de desnutrición en la ciudad. Estas organizaciones sin ánimo de lucro, deben contar con la experiencia, idoneidad y los recursos humanos, técnicos, financieros y logísticos requeridos por la Secretaría, de tal manera que la operación de los comedores, se realice de acuerdo con las condiciones de tiempo, modo y lugar descritas en el Anexo Técnico y el Estudio previo.

Por lo anterior, la SDIS requiere proveer el servicio de alimentos a través del servicio de comedor con el propósito de garantizar la disponibilidad, acceso y consumo de los requerimientos nutricionales diarios destinados a la población

identificada por las Subdirecciones Locales y atendida por la Secretaría Distrital de Integración Social, y de esta manera, beneficiar con una alimentación, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua a mujeres gestantes niños, niñas, y hogares identificados por la Secretaría Distrital de Integración Social en inseguridad alimentaria, se constituye en el objeto que la SDIS adopta para avanzar en el diseño, implementación y evaluación de estrategias que conlleven al mejoramiento de la calidad de vida de la población de la ciudad a través de la garantía del derecho a la alimentación.

A continuación se relacionan los comedores objeto del presente concurso el cual contiene el nombre del comedor la localidad y la cobertura.-Cupos:

Comedor	Localidad	Cupos	Aportes SDIS	Aporte Asociado	Total del Aportes	% Aporte SDIS	% Aporte ESAL
ZONA FRANCA LA ESTANCIA	Fontibón	250	$ 177.240.500	$ 15.989.500	$ 193.230.000	91,73%	8,27%
VOTO NACIONAL	Los Mártires	240	$ 164.617.920	$ 14.333.760	$ 178.951.680	91,99%	8,01%
LA GLORIA	San Cristóbal	300	$ 209.061.300	$ 21.187.500	$ 230.248.800	90,80%	9,20%
VEINTE DE JULIO	San Cristóbal	230	$ 167.297.630	$ 14.606.380	$ 181.904.010	91,97%	8,03%
PERSEVERANCIA	Santa Fe	160	$ 125.619.840	$ 9.347.360	$ 134.967.200	93,07%	6,93%
			$ 843.837.190	**$ 75.464.500**	**$ 919.301.690**		

A través de la ejecución del presente proceso competitivo, se avanzará en el cumplimiento de los objetivos propuestos en el marco del Plan de Desarrollo 2016-2020 Bogotá mejor para todos, particularmente al objetivo específico: Suministrar apoyo alimentario a niños, niñas, mujeres gestantes y hogares identificados por la Secretaría Distrital de Integración Social en inseguridad alimentaria moderada y severa de la meta 3 que consiste en entregar el 100% de los apoyos alimentarios programados, de acuerdo a lo establecido en la Cadena de valor del proyecto 1098 "Bogotá Te Nutre"

2. OBJETO

Prestar el servicio de atención alimentaria en los Comedores en cumplimiento del Proyecto 1098 "Bogotá Te Nutre" a fin de beneficiar con una alimentación, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua a mujeres gestantes, niños, niñas, y hogares identificados por la Secretaría Distrital de Integración Social en inseguridad alimentaria moderada y severa, con énfasis en el fortalecimiento del tejido social y comunitario.

2.1. ALCANCE DEL OBJETO

Para el desarrollo y cumplimiento del objeto contractual, la organización sin ánimo de lucro deberá realizar la atención alimentaria en los Comedores, dando cumplimiento a los lineamientos establecidos en el presente estudio previo y anexo técnico, respecto a los componentes Social, Técnico Administrativo y Financiero.

De igual manera, brindar alimentos de calidad, inocuos, con oportunidad y sin barreras de acceso al servicio, a las personas o familias en pobreza o en inseguridad alimentaria y nutricional; gestionar su inclusión en programas sociales, realizar vigilancia y seguimiento nutricional y promoción en estilos de vida saludable; acceso a información, acompañamiento, seguimiento desde el ámbito familiar y comunitario, orientación y referenciación sobre el acceso a la oferta de servicios sociales del Distrito, relacionados con la garantía de derechos en: Identidad, Salud, Educación, Vida

Libre de Violencias, Alimentación y Nutrición, Vivienda, Formación y Capacitación, Seguridad Económica, Participación y Organización, Recreación Cultura y Deporte; en torno a procesos de ampliación de capacidades, en el marco del Proyecto 1098 "Bogotá Te Nutre".

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Ofrecer a los participantes identificados por la Secretaría Distrital de Integración Social en pobreza, pobreza absoluta e inseguridad alimentaria, apoyo alimentario transitorio, a través de un almuerzo diario, en las cantidades contratadas con la calidad exigida, con un aporte del 40% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimados a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana (Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social, durante los días de prestación del servicio social).
2. Planear y desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable con énfasis en alimentación, nutrición y actividad física para los participantes atendidos y sus familias en concordancia con el lineamiento de la SDIS.
3. Realizar vigilancia y seguimiento nutricional que permita conocer la situación nutricional de los participantes, con el fin de adelantar las acciones establecidas en el presente estudio previo y anexo técnico.
4. Implementar y fortalecer las Buenas Prácticas de Manufactura que permitan una alimentación con calidad e inocuidad.
5. Garantizar que los comedores cuenten con condiciones de ambientes adecuados y seguros.
6. Implementar los planes, políticas, lineamientos y campañas ambientales de la entidad.
7. Cumplir con los lineamientos administrativos y financieros definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social, para garantizar el manejo transparente y eficiente de los recursos públicos.[3]
8. Desarrollar el componente social de acuerdo a los lineamientos suministrados por la Secretaría Distrital de Integración Social.

3. FUNDAMENTACION JURIDICA QUE SOPORTA LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La Constitución Política, en su artículo 355, inciso 2, brindó la posibilidad de que el "Gobierno, en los niveles Nacional, Departamental, Distrital y Municipal pueda, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los Planes Seccionales de Desarrollo", estableciendo de esta manera un régimen especial de contratación para las entidades públicas, cuando se trate de contratos celebrados con Organizaciones sin Ánimo de Lucro cuyo objeto sea concordante con el desarrollo de proyectos determinados en el respectivo Plan de Desarrollo.

El Decreto Nacional 092 de 2017 fue expedido en virtud de la autorización contenida en el artículo 355 de la Constitución Política y su aplicación está restringida a: (i) la contratación con entidades sin ánimo de lucro para impulsar programas y actividades de interés público acordes con los respectivos planes de desarrollo y (ii) la contratación a la cual por expresa disposición del legislador le es aplicable este régimen, como el caso del artículo 96 de la Ley 489 de 1998.

La contratación establecida en el Decreto Nacional No. 092 de 2017, encuentra como regla general "EL PROCESO COMPETITIVO", garantizando así el principio de transparencia como fundamento de las causales de selección de las

[3] Ver Capítulo III, numeral 3 del presente anexo.

Entidades sin Ánimo de Lucro. La estructura de los procesos de contratación relacionada con convenios de asociación definida en el Decreto Nacional No. 092 de 2017, se desarrollan alrededor de los criterios de idoneidad y experiencia entre otros.

Conforme a lo anterior, la presente contratación se fundamenta en el artículo 5 del Decreto 092 de 2017 el cual establece:

Artículo 5. *Asociación con entidades privadas sin ánimo de lucro para cumplir actividades propias de las Entidades Estatales.*

"Los convenios de asociación que celebren entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad y Entidades Estatales para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones que a estas les asigna la Ley a los que hace referencia el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, no estarán sujetos a competencia cuando la entidad sin ánimo de lucro comprometa recursos en dinero para la ejecución de esas actividades en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio. Los recursos que compromete la entidad sin ánimo de lucro pueden ser propios o de cooperación internacional.

Si hay más de una entidad privada sin ánimo de lucro que ofrezca su compromiso de recursos en dinero para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones asignadas por Ley a una Entidad Estatal, en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio, la Entidad Estatal debe seleccionar de forma objetiva a tal entidad y justificar los criterios para tal selección.

Estos convenios de asociación son distintos a los contratos a los que hace referencia el artículo 2 y están regidos por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998 y los artículos 5, 6, 7 y 8 del presente Decreto".

De otra parte, la Guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad señala en su título VI Asociación entre Entidades Estatales y entidades privadas sin ánimo de lucro para cumplir actividades propias de las Entidades Estatales que:

(...)

El artículo 5 del Decreto 092 de 2017 desarrolla el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, el cual autoriza a las Entidades Estatales a celebrar negocios jurídicos con entidades sin ánimo de lucro para cumplir sus funciones y por esa razón su ámbito de aplicación es diferente al de los otros artículos del Decreto 092 de 2017.

El artículo 5 del Decreto 092 de 2017 dispone de una regla especial para la celebración de convenios de asociación con entidades privadas sin ánimo de lucro para desarrollar conjuntamente actividades propias de las Entidades Estatales. Lo anterior, porque la ley 489 de 1998 remite al artículo 355 de la Constitución al establecer que tales convenios de asociación se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en la norma constitucional citada.
(...)

Como consecuencia de lo anterior, la presente modalidad de contratación va a contribuir en el alcance de abastecer la necesidad que tiene la entidad para cumplir de manera eficiente y eficaz con los programas y actividades de interés público previsto en el Plan de Desarrollo económico, Social, Ambiental y de Obras Públicas para Bogotá D.C.: Bogotá

Mejor para Todos: 2016-2020, en especial con el servicio de comedores del proyecto 1098 "Bogotá Te Nutre" a fin de beneficiar con una alimentación, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua a mujeres gestantes, niños, niñas, y hogares identificados por la Secretaría Distrital de Integración Social en inseguridad alimentaria moderada y severa, con énfasis en el fortalecimiento del tejido social y comunitario, proyecto que desarrolla un conjunto de actividades en relación con los cometidos misionales y funcionales que están a cargo de la SDIS y puedan ser desarrollados por una ESAL que cuente con la idoneidad requerida.

Las organizaciones Privadas sin ánimo de lucro son afines con el enfoque del proyecto 1098, puesto que este busca contribuir en el desarrollo de una cultura de solidaridad alimentaria, a través de organizaciones que reúnan en particular tres condiciones:

1. Que se encuentren en la capacidad de producir alimentos calientes con la mejor calidad y la cantidad requerida de acuerdo a los estándares dispuestos por el Decreto 3075/97 y la Secretaria Distrital de Integración Social.
2. Que tengan como objeto el desarrollo de fines sociales, que busquen el desarrollo de la sociedad y el mejoramiento de la calidad de vida de la Población Vulnerable.
3. Que tengan reconocida experiencia con resultados satisfactorios en el desarrollo de sus fines.

Por lo anterior, para la prestación del servicio de comedores, no se considera como ejecutor idóneo, una entidad privada con ánimo de lucro, pues contrario a los fines del proyecto, los fines de estas organizaciones son privados y de naturaleza lucrativa, de la misma forma, el manejo de los excedentes del ejercicio de dichas sociedad es denominado utilidad el cual se distribuyen entre sus miembros, en el caso de las organizaciones sociales sin ánimo de lucro estas dirigen sus excedentes hacia fines sociales.

A éste proceso competitivo son aplicables los principios y normas de la Constitución Política de Colombia, la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes o complementarias. Para aquellos aspectos no regulados en las normas anteriores, se aplicarán las normas comerciales y civiles pertinentes, así como las reglas previstas en el pliego de condiciones, o en las adendas que se expidan durante el desarrollo de este proceso.

De acuerdo con la Ley Colombiana, las normas actualmente vigentes se presumen conocidas por todos los PROPONENTES que participen en el presente procedimiento competitivo.

4. ESTUDIO ECONOMICO

4.1. ANÁLISIS DEL SECTOR

(VER DOCUMENTO ANEXO)

4.2. ESTUDIOS DE MERCADO

La estructura de costos del servicio de comedores se realizó conforme al memorando emitido por la Dirección de Análisis y Diseño Estratégico con radicado INT 22608, en el cual se establece la metodología del valor costo cupo día y se aprueban las estructuras de costos así:

ESTUDIOS PREVIOS

No. Solicitud 226002

1. Objetivo

Establecer una directriz para la estructuración de costos en el marco del Sistema de Costeo, que sirva como insumo para que el proyecto 1098 "Bogotá Te Nutre" pueda diseñar su presupuesto a partir de las indicaciones dadas en el presente documento y sirva de Guía para la administración, gestión y negociación con los futuros asociados de modalidad de Comedores.

2. Glosario

- **Cobertura:** Cantidad máxima de cupos que se atiende para cada unidad operativa.

- **Componente Social:** Rubros que se requieren para que se generen las condiciones de acceso a las personas para el goce pleno de sus derechos, facilitando su integración, reconocimiento y representación promoviendo el establecimiento de vínculos vitales de los individuos consigo mismo y con los demás mejorando su calidad de vida.

- **Componente Operativo:** Los rubros, entendidos como los recursos invertidos y necesarios por la unidad operativa o modalidad para la prestación del servicio.

- **Componente Administrativo:** Son los requerimientos administrativos, financieros y logísticos para realizar la prestación del servicio.

- **Costo Cupo Día:** Es el valor en aportes de la entidad que reconoce por el servicio prestado a cada uno de los participantes, en el periodo de un día, entendiendo que el servicio corresponde a almuerzo. Para este cálculo se debe realizar la sumatoria del valor cupo día de cada uno de los rubros que hacen parte del precio de referencia, este valor también es equivalente a dividir el valor del contrato entre los cupos y los días de operación como se muestra a continuación.

$$Costo\ cupo\ día = \sum valor\ rubros\ cupo\ día = \frac{Valor\ total\ de\ contrato / Cupos}{Días\ operación}$$

- **Costos Directos:** Costo Directo es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la prestación del servicio. Para el caso de comedores todos los rubros que conforman el precio de referencia corresponden a costos directos a excepción de los gastos administrativos.

- **Costos Fijos**: Son aquellos costos que permanecen constantes durante un periodo de tiempo determinado, sin importar el volumen de producción. Para el caso de la SDIS, la expresión producción corresponde a la cantidad de personas atendidas de acuerdo con los cupos disponibles.

- **Costos Variables:** Costos en que incurre la Secretaria Distrital de Integración Social, en relación con la cantidad de personas atendidas por cada servicio y unidad operativa. Son aquellos que se modifican de acuerdo con el volumen de producción, es decir, si no hay producción no hay costos variables y si se producen

muchas unidades el costo variable se incrementa proporcionalmente. Para el caso de la SDIS, la expresión unidades producidas corresponde a la cantidad de cupos atendidos de acuerdo con los cupos disponibles. Bajo la metodología de costo cupo día de comedores, todos los rubros son variables y el pago se realiza por valor cupo día.

- **Días de Operación:** Este se refiere a los días en que presta servicio la unidad operativa a analizar, o también son los días en que la unidad operativa abre sus puertas para atender a sus participantes; para lo cual se debe contemplar los días en que realmente se presta el servicio.

- **Economía de Escala**: Se entiende por economía de escala las ventajas que, en términos de costos, un operador obtiene gracias al aumento de cobertura. Existen factores que hacen que el costo cupo día del servicio de comedores varié a medida que la cobertura cambie.

- **Modalidad de Contrato**: Corresponde a los tipos de contrato que la Entidad puede aplicar para la contratación de los servicios, convenio de asociación, cofinanciación, y proceso de contratación por Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, Decreto 092 de 2017).

3. Desarrollo

Para dar respuesta a las necesidades específicas de la Secretaría de Integración Social, se implementará un sistema de costeo basado en actividades (ABC)[4], con una adaptación del sistema de distribución de costos en cascada, dada la compleja realidad de la prestación de servicios en la SDIS, de tal manera que el cálculo de costos imputará a cada servicio la suma total de los recursos consumidos (en primer lugar en los procesos y posteriormente asignando esos costos a las prestaciones de los servicios), lo que dará como resultado el costo final de cada servicio.

3.1. Clasificación de los costos

El precio de referencia para Comedores se divide en tres componentes: Administrativo, Operativo y Social, cada componente está compuesto por sus respectivos rubros. Para efectos de análisis el proceso de metodología Costo Cupo desagrega la carga de cada Costo por la actividad a realizar, en este caso los comedores.

Para efectos operativos, se clasifican los costos por su comportamiento y característica, entre fijos y variables, con el propósito de reconocer a los asociados respectivos el costo en que incurren por la prestación del servicio, así como los que son producto de la disponibilidad para prestar el servicio, incluso cuando no se logre prestar.

Adicionalmente se clasifican de acuerdo a su identificación en directos e indirectos acordes con la prestación del servicio.

Para determinar el costo final del servicio, el modelo incluye los siguientes costos, clasificados así:

[4] "Sistema que primero acumula los costos indirectos de cada una de las actividades de una organización y después asigna los costos de actividades a productos, servicios u otros objetos de costo que causaron esa actividad".
(Horngren Charles T., Sundem Gary, Stratton William, 2001).

ESTUDIOS PREVIOS

No. Solicitud 226002

CAR.	TIPO	APORTE	COMPONENTE	RUBROS
VARIABLE	DIRECTOS	SDIS	**COBERTURA**	Valor minuta – alimentos
FIJOS	DIRECTOS	SDIS	**COMPONENTE ADMINISTRATIVO**	Coordinador Administrativo RH
		ASOCIADO		Nutricionista
		SDIS		Espacio Físico Funcional (Exceptuados los comedores que se encuentran en propiedades de la SDIS y los de propiedad del Distrito)
		SDIS	**COMPONENTE OPERATIVO**	Operarios(as) RH
		ASOCIADO		Muebles, equipos y enseres
		ASOCIADO		Servicios públicos (Para el caso de los comedores que se encuentran en predios o instalaciones de la SDIS. Se asumirán únicamente los servicios públicos imputables a su operación. Ejemplo: el servicio de internet)
		ASOCIADO		Dotación Operarios(as)
		ASOCIADO		Elementos de aseo y desinfección
		SDIS	**COMPONENTE SOCIAL**	Profesional Social RH
		ASOCIADO		Elementos de apoyo para el desarrollo de actividades.
	INDIRECTO	SDIS	GASTOS ADMINISTRATIVOS	

Dentro del modelo de contratación se determina que los aportes de los asociados serán: en el componente Operativo asumirán el costo de "Muebles, equipos y enseres", "servicios públicos", "dotación de los operarios" y "elementos de aseo y desinfección"; en el componente social asumirán "elementos de apoyo para el desarrollo de actividades", y en el Componente Administrativo, aportaran el costo del Recurso Humano de "Nutricionista Dietista". Dichos valores se contemplan en este modelo de Costos a título de información del costo total de la operación.

3.2. Traza del costeo

Para determinar el costo cupo diario de los servicios prestados por la Secretaria de Integración Social, es importante tener claro la traza que siguen los costos, teniendo en cuenta que tanto las actividades necesarias para realizar el servicio en las unidades operativas, como las actividades realizadas en el nivel central y local harán parte del resultado final.

El gráfico 1, muestra la traza que tendrá el modelo de costeo.

3.3 Promedio mensual de operación

Este valor se calcula sumando los días reales en que el Comedor presta sus servicios a los participantes durante el año y se divide en 12 meses. Este factor se utiliza para todos los cálculos.

3.4 Cobertura del servicio

La cobertura es sin duda una variable muy importante, de tal manera que será necesario contar con información de la cantidad de cupos que se atienden y para el caso específico de Comedores en el rubro de alimentos. Es importante conocer la cantidad de personas atendidas por grupo etario, para de esta manera estimar el valor estándar por alimentos a reconocer; para nuestro caso específico se tiene una cobertura de 124 comedores (incluyendo los 6 comedores producto del convenio interadministrativo de asociación con el IDIPRON, los cuales pueden tener una metodología diferente, por el tipo de contratación); información extraída del tablero de control de la Subdirección de Abastecimiento, en donde se lleva el control de la cobertura de los comedores de la entidad.

Distribuidos de la siguiente forma por cada localidad, esta es la demanda de cupos de Comedores para cada una de las 19 localidades del Distrito Capital (en la localidad de Sumapaz no se presta atención por este servicio por no contar con las condiciones que se exigen y se requieren para prestarlo).

Gráfico 1. Traza del costeo



Fuente: Diseño propio Subdirección de Diseño, Evaluación y Sistematización.

4. Cálculos costo cupo día por rubros

Para determinar el costo cupo día que establezca el precio de referencia a reconocer por parte de la entidad, es necesario realizar un cálculo de cada uno de los siguientes conceptos de gasto y la sumatoria de los mismos determina el costo cupo día final, a continuación, se detalla el procedimiento para calcular el valor cupo día de cada rubro:

- Recurso Humano

- Espacio físico funcional
- Valor Minuta (alimentos)
- Muebles, equipos y enseres
- Servicios públicos
- Dotación operarias
- Elementos de aseo y desinfección
- Elementos de apoyo para el desarrollo de actividades.
- Gastos administrativos

La sumatoria de los mismos determinará el costo cupo/día final, a continuación, se detalla el método para calcular el valor cupo/día de cada concepto de gasto:

4.1. Recurso Humano

La estructura de costos (precios de referencia) contempla los perfiles de: Coordinador, Profesional social (componente social), operarias (componente operativo) y Nutricionista de acuerdo al siguiente estándar.

TABLA ESTANDAR PERFILES

PERFIL	CANTIDAD	ESTANDAR
COORDINADOR	1	POR CADA COMEDOR
PROFESIONAL SOCIAL	1	PARA COMEDORES HASTA 400 CUPOS
	2	DE 401 A 800 CUPOS
NUTRICIONISTA-DIETISTA	1	8 HORAS SEMANALES
OPERARIOS	1	POR CADA 75 PARTICIPANTES**

** Para el caso del cálculo del número de operarios, si al dividir la cobertura, si al momento de dividir la cobertura entre 75 el resultado presenta decimales se costeará un operario adicional solo siempre y cuando los decimales sean superiores a punto cuatro (.4).

Para poder calcular el valor cupo día de cada cargo, es necesario determinar el valor a reconocer por cada uno de los perfiles, se toma como precio máximo de referencia la tabla de honorarios utilizada para los contratistas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL para los perfiles de Coordinador y profesional social, (resolución de cada vigencia).

Teniendo en cuenta que en la tabla de honorarios, no contempla el pago a Operarios y auxiliares para poder calcular el salario mensual a pagar por estos rubros, se toma como base la aplicación que se encuentra en la página del ministerio del trabajo, Para este perfil es importante que se maneje nivel III de ARL.

Los valores de los rubros del recurso humano operarios y profesional social; son muy sensibles a la cobertura de cada comedor, porque son directamente proporcionales, ya que a medida que aumenta la cobertura, el número de personas también se incrementa.

A continuación, se explican los cálculos de cada perfil:

- COORDINADOR, dado que es una sola persona por comedor, se toma el valor mensual que se determinó para este cargo según lo establecido en la tabla de honorarios vigencia 2018, contenida en la resolución de la Secretaría Distrital de Integración Social No.1928 del 16 de noviembre de 2017; se divide en la cobertura y el resultado obtenido se divide por el promedio de días mensuales de operación.

- PROFESIONAL SOCIAL, se estableció que por cada 400 participantes de cobertura en el comedor se debe contar con una (1) persona, por lo tanto, se toma el valor mensual que se determinó para este cargo, según lo establecido en la tabla de honorarios vigencia 2018 contenida en la resolución de la Secretaría Distrital de Integración Social No.1928 del 16 de noviembre de 2017; y se multiplica por la cantidad de profesionales sociales a contratar. Posteriormente se divide en la cobertura y el resultado obtenido se divide por el promedio de días mensuales de operación.

- NUTRICIONISTA-DIETISTA, dado que es un tiempo parcial, se toma el valor mensual que se determinó para este cargo según lo establecido en la tabla de honorarios vigencia 2018, contenida en la resolución de la Secretaría Distrital de Integración Social No.1928 del 16 de noviembre de 2017 y se divide por el número de horas laborales y se multiplica por las horas de servicio mes de este cargo. Posteriormente se divide en la cobertura y el resultado obtenido se divide por el promedio de días mensuales de operación.

- OPERARIO, para el valor cupo/día se cuenta que por cada 75 cupos se debe asignar una operaria, se toma el salario mínimo mensual legal vigente que se determinó para este perfil, se multiplica por la cantidad de operarios (teniendo en cuenta que por cada 75 cupos es una operaria a este valor se le aplica un factor del 0.40[5]), Posteriormente se divide entre la cobertura y se divide por el Promedio Días por un mes de operación.

4.2. Componente Operativo

Este componente comprende los rubros necesarios por la unidad operativa o modalidad para la prestación del servicio. A continuación, se relaciona cada uno de los rubros necesarios para la operación de Comedores, teniendo en cuenta los lineamientos de los estándares de calidad del servicio:

4.2.1. Valor Minuta (alimentos)

Este valor se determina con los alimentos a utilizar para la preparación de cada uno de los almuerzos, se calcula tomando como base el costeo realizado por el Equipo Costos de la Subdirección de Abastecimiento con los precios de las siguientes fuentes (se podrán incluir más fuentes debidamente soportadas):

Boletín SIPSA DANE

- Bogotá, D.C., Corabastos.

[5] El factor 0.40 que se determinó para el aumento en el número de operarios, fue definido por el área técnica; ello para garantizar que el incremento de estas se realice con aumentos por encima de 30 cupos, lo que quiere decir es que se le aplica un factor del 0.40 a los 75 y a partir de ese valor en el comedor se le incrementa el número de operarias.

- Bogotá, D.C., Paloquemao.
- Bogotá, D.C., Frigorífico Ble Ltda. Bogotá, D.C.
- Frigorífico Guadalupe.
- Bogotá, D.C., Plaza Las Flores.
- Bogotá, D.C., Plaza España.
- Boletín COORABASTOS.
- Precios MAKRO consulta página WEB.
- Precios ÉXITO VIRTUAL consulta página WEB.
- Precios JUMBO consulta página WEB.
- Precios MERQUEO consulta página WEB.
- Precios CARULLA consulta página WEB.
- Precios MERKEFACIL consulta página WEB.
- Precios LA 14 Recolección precios en punto.
- Otras fuentes (Plaza de Las Nieves, CERES, Fruvirtual,) Recolección precios en punto.

Para el cálculo del costeo del valor minuta de alimentos se utiliza la siguiente metodología: Se calcula cada uno de los 30 menús con las fuentes de precios (MAX-MED-MIN)[6] de acuerdo a los gramajes establecidos por las nutricionistas en los grupos etarios (1-5 años, 6-12 años, 13 años en adelante)[7] y con este dato se toma el promedio de costo por cada menú en los precios MAX – MED – MIN por cada grupo etario.

Se toma el histórico de la cobertura del comedor distribuido por cada uno de los grupos etarios (dato que se obtienen del sistema de información de la entidad denominado RAD), con el valor de cada menú diario por cada grupo etario y teniendo en cuenta la variación en precio de cada uno de estos por sus características en el componente alimentario (ver tabla de ejemplo 1), se estima su participación porcentual en el valor total del menú mensual (ver tabla 2). Este porcentaje se multiplica por el respectivo precio diario de cada uno de los menús, y la sumatoria de este resultado que equivale al valor por cada menú diario determina el valor del componente alimentario de un día. Este método se aplica para cada grupo etario y luego se hace una sumatoria del resultado de los grupos y se saca un promedio simple que determina el valor de referencia a pagar por el componente alimentario.

Tabla 1. Escenarios Valor Minuta (ejemplo 2018)

[6] Los 3 escenarios MIN, MED y MAX corresponden a los diferentes niveles de precios que se encuentran en el mercado de alimentos, por tratarse de un sector que sufre de altas volatilidades se aplica esta metodología que abarca un mayor espectro en niveles de precios y se acerca más a la realidad del mercado.

[7] Están determinados por la edad y la pertenencia a una etapa especifica del ciclo vital humano, identificado en grandes grupos: primera infancia, infancia, adolescencia

ESTUDIOS PREVIOS

No. Solicitud 226002

COMEDORES				
MENU	1 Año 3 años 11 meses 29 días	4 - 8 Años 11 meses 29 días	9 a 18 Años 11 meses 29 días	19 a 60 años y más
1	1.914	2.731	4.437	4.807
2	2.675	3.764	5.623	6.054
3	2.106	3.100	4.518	5.170
4	2.003	2.975	4.577	4.923
5	1.813	2.428	3.487	3.960
6	2.144	2.943	4.528	5.012
7	1.556	2.171	3.481	3.772
8	3.177	4.492	7.162	7.487
9	1.681	2.360	3.583	3.807
10	2.859	4.008	6.074	6.466
11	1.882	2.572	3.787	4.223
12	2.273	3.194	4.939	5.279
13	2.949	4.222	6.218	6.690
14	1.730	2.382	3.721	3.966
15	3.095	4.365	7.261	7.394
16	2.068	2.850	4.512	4.907
17	1.936	2.606	3.836	4.255
18	1.989	2.955	4.550	4.890
19	2.332	3.127	5.102	5.685
20	1.607	2.276	3.632	3.907
21	2.044	2.775	3.953	4.322
22	2.389	3.204	4.979	5.348
23	2.507	3.489	4.869	5.203
24	2.250	3.382	4.978	5.630
25	2.202	3.162	4.811	5.136
26	1.730	2.382	3.721	3.966
27	2.336	3.131	5.107	5.693
28	2.515	3.489	5.238	5.708
29	2.023	2.783	4.015	4.456
30	3.122	4.392	7.292	7.425
TOTAL	66.907	93.710	143.991	155.541

Tabla 2. Cálculo del Valor Porcentual del Componente Alimentario Diario

MENU	A. 1 Año 3 años 11 meses 29 días	B. 1 Año 3 años 11 meses 29 días	C. 1 Año 3 años 11 meses 29 días (AxB=C)
1	1.914	2,86%	$ 55
2	2.675	4,00%	$ 107
3	2.106	3,15%	$ 66
4	2.003	2,99%	$ 60
5	1.813	2,71%	$ 49
6	2.144	3,20%	$ 69
7	1.556	2,33%	$ 36
8	3.177	4,75%	$ 151
9	1.681	2,51%	$ 42
10	2.859	4,27%	$ 122
11	1.882	2,81%	$ 53
12	2.273	3,40%	$ 77
13	2.949	4,41%	$ 130
14	1.730	2,59%	$ 45
15	3.095	4,63%	$ 143
16	2.068	3,09%	$ 64
17	1.936	2,89%	$ 56
18	1.989	2,97%	$ 59
19	2.332	3,49%	$ 81
20	1.607	2,40%	$ 39
21	2.044	3,05%	$ 62
22	2.389	3,57%	$ 85
23	2.507	3,75%	$ 94
24	2.250	3,36%	$ 76
25	2.202	3,29%	$ 72
26	1.730	2,59%	$ 45
27	2.336	3,49%	$ 82
28	2.515	3,76%	$ 95
29	2.023	3,02%	$ 61
30	3.122	4,67%	$ 146
TOTAL	66.907	100%	2.322

Tabla 3. Costo Minuta calculado

GRUPOS	1 Año 3 años 11 meses 29 días	4 - 8 Años 11 meses 29 días	9 a 18 Años 11 meses 29 días	29 a 60 años y más
PRECIO	$ 2.322	$ 3.259	$ 5.043	$ 5.406

COSTO CUPO DÍA COMEDORES	$ 4.007

4.2.2. Espacios Físicos Funcionales[8]

Para establecer el valor del uso de Espacios Físicos Funcionales, en el caso particular del servicio de comedores (en donde la Secretaría Distrital de Integración Social asumirá un valor ponderado al uso del inmueble y los demás costos generados por los espacios físicos funcionales serán asumidos por las partes de acuerdo con los anexos técnicos del servicio de comedores a contratar).

El costo del espacio físico funcional por uso del inmueble se determinará a partir de los valores que la SDIS ha asumido en contrataciones anteriores (con características similares frente a cobertura, estrato y espacio) para la prestación de este servicio, en caso de que estos valores sean del año Inmediatamente anterior, se le realizará el ajuste correspondiente tomando como tope el IPC del año en curso.

Lo que arroja un valor final para reconocer a los asociados por el Espacio Físico Funcional en el que desarrollen el programa de Comedores. Valor que para efecto de la metodología se denomina como Costo del Espacio Físico Funcional.

Para determinar el valor del costo cupo día por participante se toma el valor resultante del proceso descrito en el párrafo anterior dividido en los días de operación y luego divido en la cantidad de cupos:

$$Costo\ cupo\ día = \left[\frac{\left(\frac{Costo\ del\ Espacio\ Físico\ Funcional}{días\ de\ operación} \right)}{Número\ de\ cupos} \right]$$

Nota: Este precio de referencia se reconocerá a los comedores que NO se encuentren en predios o instalaciones físicas de la SDIS.

4.2.3. Muebles, equipos y enseres

Este rubro contempla el valor implícito por el uso de muebles, electrodomésticos y menaje de cocina.

Los precios utilizados se obtienen de la consulta en las páginas WEB de MAKRO, HOMECENTER JOSE RAGO ÉXITO, ALKOSTO, METAL ACEROS G, DOTACIONES DEL CENTRO y cotizaciones (se podrán incluir más fuentes debidamente soportadas). Con la recolección de información de los precios, se aplica el método del túnel (ver lineamiento de costeo de la entidad), en donde los valores que se encuentran fuera del rango mínimo (promedio menos desviación estándar de los valores) o máximo (promedio más desviación estándar de los valores) no se tienen en cuenta

[8] El costeo del rubro Reconocimiento por el Espacios Físicos Funcionales, no está condicionado a la existencia de un contrato de arrendamiento por parte del ASOCIADO, ni a la tenencia del mismo, toda vez que la entidad requiere que cada ASOCIADO cuente con un inmueble para la operación del servicio, de acuerdo a los requerimientos establecidos en el anexo técnico en donde se establecen condiciones técnicas y de ley.

para el promedio final, y con el valor calculado se aplica la fórmula de cálculo de reconocimiento al uso en donde se aplica un factor que combina el tiempo de reposición y un estándar (cantidad por cupos); y de esta forma obtener el valor del costo cupo día.

La fórmula que se aplicará para reconocer el uso de elementos, es la siguiente:

$$RD = \frac{vu \times \frac{cupos}{estandar}}{tr \times domp}$$

Donde:

vu: ***Valor unitario del bien o elemento.***
Cupos: ***Cupos del comedor***
Estándar: ***Cantidad de cupos por una unidad del bien o elemento***
tr: ***Tiempo de reposición del bien o elemento***
domp: ***Días de operación mes promedio***

4.2.4. Dotación operarias

Comprende el valor a reconocer por los elementos suministrados por el asociado y entregados a las operarias (guantes, tapabocas, gorros, botas, petos, entre otros), estos elementos son necesarios y se requieren para la adecuada prestación del servicio.

La fuente de precios utilizada proviene de las consultas en las páginas WEB de MAKRO, ALKOSTO y ÉXITO (se podrán incluir más fuentes debidamente soportadas). Se aplica el método del túnel (ver lineamiento de costeo de la entidad) en donde los valores que se encontraron fuera del rango mínimo (promedio menos desviación estándar de los valores) o máximo (promedio más desviación estándar de los valores) no se tienen en cuenta para el promedio final, y con el valor calculado se aplica la fórmula para determinar el valor costo cupo día.

4.2.5. Servicios públicos

El inmueble debe contar con servicios públicos de uso permanente de acueducto y alcantarillado, energía eléctrica, gas natural o propano, internet y todos los servicios responden a todas las normas que reglamentan la prestación del servicio.

Para el cálculo se toma el promedio histórico por servicio público, por localidad y por comedor de los últimos seis meses de una muestra igual o superior al 50% del total de comedores del Distrito en cabeza de la SDIS, aplicando la desviación estándar como medida de dispersión que en un conjunto de datos, indica cuánto pueden alejarse los valores respecto a la media aritmética o promedio, por cada elemento la cual se sumó y restó al promedio unitario creando un túnel (ver lineamiento de costeo de la entidad) con valores techo y valores bajos respectivamente en relación con el promedio, este nuevo promedio mensual se divide entre la cobertura total contratada por el mismo comedor, el cual permite estimar un valor mensual aproximado ajustado al mercado.

Posteriormente el resultado se divide entre el promedio de días hábiles mensuales de operación, el resultado equivale al costo día del servicio público por persona atendida por comedor (CDSPPA). Este ejercicio se realiza por cada servicio y se suman sus respectivos resultados en el total de los comedores por localidad y se promedian; estos datos se agrupan por localidad y por cada servicio; de esta forma poder determinar el valor del CDSPPA

Esta variable no se encuentra incluida dentro de los gastos administrativos.

Para el caso de los comedores que se encuentran en predios de la SDIS, los asociados asumirán los servicios públicos imputables a su operación y que no sean cancelados por la SDIS.

4.2.6. Elementos de aseo y desinfección

Este rubro comprende la cantidad de los elementos de aseo institucional y desinfección requeridos para la adecuada prestación del servicio. Para el cálculo del cupo día, se toma en cuenta los requerimientos mínimos de los estándares de calidad del servicio y el memorando interno INT-13434 del 2016. Para determinar los precios, se toma como referencia los precios de las cotizaciones o de las consultas en las páginas WEB de grandes almacenes de cadena, se aplica el método del túnel (ver lineamiento de costeo de la entidad), y con este valor se aplica la fórmula de desgaste y se determina el valor el costo cupo día a reconocer por este rubro

La fórmula que se aplicará para reconocer el uso de elementos, es la siguiente:

$$RD = \frac{vu \times \frac{cupos}{estandar}}{tr \times domp}$$

Donde:

vu: ***Valor unitario del bien o elemento.***
Cupos: ***Cupos del comedor***
Estándar: ***Cantidad de cupos por una unidad del bien o elemento***
tr: ***Tiempo de reposición del bien o elemento***
domp: ***Días de operación mes promedio***

4.2.7. Elementos de apoyo para el desarrollo de actividades

Este rubro se ejecuta de acuerdo a las áreas de interés y las necesidades identificadas para el desarrollo de las actividades en cada comedor en el componente social, teniendo por ejemplo: torneos deportivos, danzas, actividades con material didáctico, talleres, entre otras, con el fin exclusivo de que los participantes mejoren continuamente en el componente social.

La metodología de costeo contempla los gastos de dichas actividades - talleristas, materiales didácticos, papelería entre otros-, y calcula el valor promedio a reconocer por cada actividad. Adicionalmente, se aplica el método del túnel (ver lineamiento de costeo de la entidad).

$$Costo\ cupo\ día = \left[\frac{\left(\frac{Valor\ total\ servicios}{días\ de\ operación}\right)}{Número\ de\ cupos}\right]$$

4.2.8. Gastos administrativos

"Son aquellos que están directamente asociados con la gestión administrativa encaminada a la dirección, planeación, organización y control para el logro de las metas fijadas por el ente económico en desarrollo de su actividad social, los cuales no están vinculados de manera directa con la producción o prestación del servicio".

No incluye pago de multas, tasas, impuestos, ni gastos bancarios o derivados de operaciones financieras, hace referencia a los costos indirectos, que de acuerdo con la Contaduría General de la Nación "Marco de referencia para la implantación del sistema de costos en las entidades del sector público, tomo 4 define: "Costos indirectos o generales: Este concepto agrupa una serie de costos necesarios para completar el proceso de producción o del servicio. Se denominan costos indirectos de fabricación (CIF) o costos indirectos del servicio (CIS) y a estos pertenecen los siguientes conceptos de costos como: Talento Humano Asociado a la operación administrativa, Materiales y Útiles de Oficina, Fotocopias, Comunicaciones, análisis microbiológicos, entre otros".

Los costos asociados a los rubros de gastos administrativos son establecidos por el equipo técnico- administrativo de la Subdirección de Abastecimiento calculando los valores de acuerdo a precios de mercado, tiempos de operación, coberturas, niveles de atención, cantidad de Unidades Operativas por Asociado y ejecución de recursos durante el tiempo estimado del servicio, así como el cumplimiento de los estándares de calidad del servicio social y la necesidad previamente establecida para cada comedor comunitario. Luego de realizar los cálculos respectivos de los conceptos antes mencionados se determina que para el rubros de los gastos administrativos corresponden al 5% del total del valor cupo día.

La fórmula que se aplicará para reconocer los gastos administrativos es la siguiente:

$$Gastos\ Administrativos = \frac{(\sum valor\ rubros\ cupo\ día) * 0.049}{(1 - 0.049)}$$

5. Componentes del costo

De acuerdo con lo relacionado en el numeral 4. "Clasificación de costos", se recopilará la información de acuerdo con la siguiente clasificación:

Tabla 2. Componente del costo

Costos	**Cobertura-Costo directo**			
Variable	1. Valor minuta (alimentos)			
Fijos	**Componente Administrativo- Costos directos**	**Componente Operativo - Costos directos**	**Componente Social -Costos directos**	**Costo Indirecto**

	1. Coordinador Administrativo. 2. Nutricionista 3. Espacio Físico Funcional.	1. Operarios(as). 2. Muebles, equipos y enseres. 3. Dotación Operarios(as) 4. Elementos de aseo y desinfección.	1. Profesional Social 2. Elementos de apoyo para el desarrollo de actividades.	2. Gastos Administrativos

Fuente: Subdirección de Abastecimiento

Al valor del costo de cada uno de los componentes, se le calcula la proporción que este representa en el valor total del costo día.

6. Cálculo valor de total por comedor

El costo cupo día es el resultado de la sumatoria del valor que representa cada uno de los componentes de gasto antes mencionados.

Para determinar el valor total a reconocer para cada uno de los comedores se multiplica el valor Costo cupo día por los días hábiles en que este va a prestar el servicio a los participantes y la cobertura asignada a cada uno estos.

El valor cupo día varía de acuerdo a la cobertura de cada comedor, partiendo de 150 cupos mínimo por comedor, e incrementado de 10 en 10 la cobertura hasta llegar a 500, que es el máximo de cupos de atención por comedor establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social.

Ver Estructuras de Costos (precios de referencia) anexas por cupo y comedor.

3.1. COSTOS ASOCIADOS

COSTOS DE TRANSACCIÓN	RANGO TASA/TARIFA
GARANTÍA ÚNICA	**1.** Cumplimiento: En cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato por el plazo del mismo y ocho (8) meses más. **2.** Calidad de los servicios ofrecidos: En cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, por el plazo del mismo y ocho (8) meses más. **3.** Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones Laborales: En cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato por el plazo del mismo y tres (3) años más. **4.** Responsabilidad Civil Extracontractual en cuantía equivalente a doscientos (200) salarios mínimos legales mensuales vigentes, en virtud de lo dispuesto los artículos 2.2.1.2.3.1.1, 2.2.1.2.3.1.5,2.2.1.2.3.1.8, 2.2.1.2.3.1.17 y 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015.
RETEFUENTE	N/A
RETENCIÓN DE ICA (Impuesto de Industria y Comercio)	N/A
ESTAMPILLAS: 1) PROADULTO MAYOR 2) PROCULTURA 3) UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE	* PROADULTO MAYOR (2%) * PROCULTURA (0.5 %) * UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS (1.1% del valor bruto).

COSTOS DE TRANSACCIÓN	RANGO TASA/TARIFA
CALDAS	
IVA IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS)	N/A
Retención IVA (Impuesto valor Agregado)	N/A
NOTA: Los descuentos a que haya lugar se efectuaran sobre el valor bruto a pagar.	

4.3. PRESUPUESTO ASIGNADO

El presupuesto máximo oficial para el presente proceso competitivo es por un total de **NOVECIENTOS DIECINUEVE MILLONES TRESCIENTOS UN MIL SEISCIENTOS NOVENTA PESOS ($919.301.690) M/CTE**, en el cual están incluidos los costos directos e indirectos, de los cuales **OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES MILLONES OCHOCIENTOS TRENTA Y SIETE MIL CIENTO NOVENTA PESOS ($843.837.190) M/CTE** corresponden a los aportes por parte de la **SDIS y SETENTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS PESOS ($75.464.500) M/CTE** a los aportes del asociado; aportes detallados por Comedor de la siguiente manera:

Comedor	Localidad	Cupos	Aportes SDIS	Aporte Asociado	Total del Aportes	% Aporte SDIS	% Aporte ESAL
ZONA FRANCA LA ESTANCIA	Fontibón	250	$ 177.240.500	$ 15.989.500	$ 193.230.000	91,73%	8,27%
VOTO NACIONAL	Los Mártires	240	$ 164.617.920	$ 14.333.760	$ 178.951.680	91,99%	8,01%
LA GLORIA	San Cristóbal	300	$ 209.061.300	$ 21.187.500	$ 230.248.800	90,80%	9,20%
VEINTE DE JULIO	San Cristóbal	230	$ 167.297.630	$ 14.606.380	$ 181.904.010	91,97%	8,03%
PERSEVERANCIA	Santa Fe	160	$ 125.619.840	$ 9.347.360	$ 134.967.200	93,07%	6,93%
			$ 843.837.190	**$ 75.464.500**	**$ 919.301.690**		

A continuación, se detalla los rubros de los aportes mínimos a realizar por la SDIS como del asociado.

CAR.	TIPO	APORTE	COMPONENTE	RUBROS
VARIABLE	DIRECTOS	SDIS	COBERTURA	Valor minuta – alimentos
FIJOS		SDIS	COMPONENTE ADMINISTRATIVO	Coordinador Administrativo RH
		OPERADOR		Nutricionista
		SDIS		Espacio Fisico Funcional (Exceptuados los que se encuentran en propiedades de la SDIS o del Distrito)

		SDIS	COMPONENTE OPERATIVO	Operarios(as) RH
		OPERADOR		Muebles, equipos y enseres
		OPERADOR		Servicios públicos
		OPERADOR		Dotación Operarios(as)
		OPERADOR		Elementos de aseo y desinfección
		SDIS	COMPONENTE SOCIAL	Profesional Social RH
		OPERADOR		Elementos de apoyo para el desarrollo de actividades.
	INDIRECTO	SDIS	GASTOS ADMINISTRATIVOS	

Los aportes a realizar por parte de la Organización sin ánimo de Lucro corresponden en promedio entre el 8% y el 6% según corresponda. Ver presupuesto de cada comedor numeral 4.3 del presente estudio previo.

La Entidad Sin Ánimo de Lucro debe tener en cuenta el valor asignado a cada comedor para el/los cual/es presenta propuesta más lo referente a los aportes en especie por parte del asociado.

NOTA: El asociado deberá informarse de los impuestos, tasas, costos de pólizas y demás en que debe incurrir en caso de que sea adjudicatario del convenio.

NOTA: EL VALOR ASIGNADO EN LA ESTRUCTURA DE COSTOS DE CADA COMEDOR RESPECTO AL ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL (INMUEBLE) NO SE PAGARÁ SI EL PREDIO ES DE PROPIEDAD DEL DISTRITO.

(Ver estructura de costos.-precios de referencia de cada comedor).

4.3.2 CERTIFICADOS DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Comedor	Localidad	CDP	Total CDP	Afectación
113763-CCOM-NA-ZONA FRANCA LA ESTANCIA-	Fontibon	8139	$ 178.780.500	$ 177.240.500
115524-CCOM-NA-VOTO NACIONAL-	Los Martires	8126	$ 166.142.160	$ 164.617.920
113585-CCOM-NA-LA GLORIA-	San Cristobal	8314	$ 210.843.000	$ 209.061.300
113302-CCOM-NA-VEINTE DE JULIO-	San Cristobal	8080	$ 168.725.700	$ 167.297.630
113460-CCOM-NA-PERSEVERANCIA-	Santa Fe	8360	$ 126.731.520	$ 125.619.840

*La Secretaría de Integración Social expide el valor del certificado de disponibilidad presupuestal por el valor de los aportes de la SDIS de cada comedor.

Nota: El proponente deberá tener en cuenta la estructura de costos de cada comedor, las cuales están anexas al presente estudio previo.

CLASIFICACIÓN UNSPSC

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTOS	CODIGO UNSPSC
93000000 Servicios politicos yd e Asuntos Civicos	93140000 Servicios Comunitarios y Sociales	93141500 Desarrollo y Servicios Sociales	93141506 Servicios de Bienestar Social	93141506 Servicios de Bienestar Social

NOTA: La SDIS aclara que la clasificación UNSPSC se incluye a manera informativa para determinar los códigos que se relacionan con el objeto del proceso, por tanto, dicha clasificación no será objeto de verificación por parte de la Entidad ni se constituye en requisito habilitante, ni ponderable.

PLAN DE ADQUISICIONES

Se anexa pantallazos en CD.

5. CONDICIONES Y CARACTERISTICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR

(Ver anexo técnico)

6. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Para la presente contratación, las Entidades Sin Ánimo de Lucro podrán presentar propuesta para uno (1) o varios Comedores de los enlistados en el numeral 1.2 del presente estudio previo.

Comedor	Localidad	Cupos	Aportes SDIS	Aporte Asociado	Total del Aportes	% Aporte SDIS	% Aporte ESAL
ZONA FRANCA LA ESTANCIA	Fontibón	250	$ 177.240.500	$ 15.989.500	$ 193.230.000	91,73%	8,27%
VOTO NACIONAL	Los Mártires	240	$ 164.617.920	$ 14.333.760	$ 178.951.680	91,99%	8,01%
LA GLORIA	San Cristóbal	300	$ 209.061.300	$ 21.187.500	$ 230.248.800	90,80%	9,20%
VEINTE DE JULIO	San Cristóbal	230	$ 167.297.630	$ 14.606.380	$ 181.904.010	91,97%	8,03%
PERSEVERANCIA	Santa Fe	160	$ 125.619.840	$ 9.347.360	$ 134.967.200	93,07%	6,93%
			$ 843.837.190	**$ 75.464.500**	**$ 919.301.690**		

La adjudicación de cada comedor, se realizará teniendo en cuenta el proponente o proponentes que cumplan con el lleno de requisitos habilitantes y adicionalmente alcancen el máximo puntaje para cada comedor.

NOTA: EL PROPONENTE PODRÁ SER ADJUDICATARIO DE UNO O MÁXIMO CINCO COMEDORES EN CONCURSO.

7. REQUISITOS HABILITANTES

Las Entidades Sin Ánimo de Lucro que quieran participar en el presente proceso competitivo, deberán cumplir con los requisitos habilitantes que se describen a continuación, los cuales no otorgarán puntaje. En caso de no cumplir con las exigencias hechas en los mismos, la propuesta será evaluada como NO CUMPLE.

8. REQUISITOS PARA ACREDITAR LA CAPACIDAD JURÍDICA

Los requisitos habilitantes para acreditar la capacidad jurídica son los establecidos por la Subdirección de contratación.

9. REQUISITOS PAR CREDITAR LA CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL

CAPACIDAD FINANCIERA

La verificación de la capacidad financiera se realizará tomando la información financiera a **diciembre 31 de 2017** registrada en los estados financieros y estado de resultados, los cuales deben ser suministrados por el oferente y deberán venir debidamente firmados por el representante legal, y revisor fiscal o por su contador si este no está obligado a tener revisor fiscal. Adicionalmente se deberán anexar la fotocopia de la Tarjeta Profesional del Contador Público y/o Revisor Fiscal y Certificado de Antecedentes Disciplinarios, expedido por la Junta Central de Contadores el cual debe estar vigente para la fecha de presentación de la propuesta con una expedición no mayor a 90 días.

Adicionalmente, se deberá suministrar la información necesaria para realizar el cálculo del indicador de eficiencia en el gasto, a saber: a) Gastos de implementación de los proyectos en el año 2017 y b) Total gastos de funcionamiento de la ESAL en el año 2017. Esto puede ser mediante la respectiva nota de revelación de los rubros requeridos, o mediante certificación firmada por el representante legal, y revisor fiscal o por su contador si este no está obligado a tener revisor fiscal.

La evaluación financiera se hará teniendo en cuenta el presupuesto de la unidad o unidades operativas al que se presente el oferente y se tendrá en cuenta los contratos vigentes que tenga en ejecución con la entidad. En todo caso se hará una evaluación conjunta teniendo en cuenta la sumatoria de los presupuestos de las unidades operativas a que se presenta el oferente con el objeto de determinar si tiene la capacidad financiera para cumplir con todos ellos en caso de resultar ganador en todas de acuerdo con el reglamento establecido para ello.

En tal sentido se evaluará de la siguiente manera:

- El proponente establecerá el orden de prelación de las unidades operativas de acuerdo con su interés.
- La evaluación financiera se realizará primero de manera conjunta para determinar si el oferente está en capacidad de cumplir con todas las unidades operativas a las que se presentó. En caso de que se cumpla con esta evaluación, se dará por entendido que se tiene también la capacidad de manera individual para asumir el compromiso de cada unidad operativa a la que se presentó.
- En caso de no cumplir con la evaluación conjunta, se evaluará de manera individual a cada unidad operativa al que se presentó para determinar con cuales de ellas cumple.

- De todas formas, se deberá cumplir para todas las unidades operativas con los mínimos establecidos y de acuerdo con las reglas indicadas en los siguientes puntos:
  Para la evaluación de la capacidad financiera, la SDIS verificará el cumplimiento del índice con máximo dos (02) decimales.

  La verificación del cumplimiento de los índices financieros se efectuará mediante la obtención de los indicadores:

  - Índice de Endeudamiento.
  - Operatividad.
  - Relación Patrimonial.
  - Beneficio Neto o excedente.
  - Eficiencia en el Gasto.

NOTA 1: La SDIS establece que se habilitará al proponente que cumpla por lo menos con tres (3) de los valores fijados para estos cinco (5) indicadores dentro del proceso.

ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO

$$NE = \frac{PT}{AT} \times 100$$

Donde:

NE	=	Nivel de Endeudamiento
PT	=	Pasivo Total
AT	=	Activo Total

"Pasivo Total / Activo Total, el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente. A mayor índice de endeudamiento mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos."9.

Condición:

Si NE ≤ 70,00%	la propuesta se calificará HABILITADO.
Si NE > 70,00%	la propuesta se calificará NO HABILITADO.

OPERATIVIDAD

$$O = \left[\frac{KW}{POE}\right] \geq X\%$$

Donde:

9 Ibid., p.12, 13.

O = Operatividad.
KW = Capital de trabajo = (Activo Corriente - Pasivo Corriente).
POE = Presupuesto Oficial Estimado del Grupo o Grupos a que se presente.
X % = Indicador fijado por la SDIS

Condición:

Si O ≥ 15%	la propuesta se calificará HABILITADO.
Si O < 15%	la propuesta se calificará NO HABILITADO.

RELACIÓN PATRIMONIAL

$$RP = \frac{P}{POE} \times 100$$

Donde:
RP = Relación Patrimonial
P = Patrimonio.
POE = Presupuesto Oficial Estimado del Grupo o Grupos a que se presente.

Condición:

Si RP ≥ 10%	la propuesta se calificará HABILITADO.
Si RP < 10%	la propuesta se calificará NO HABILITADO.

BENEFICIO NETO O EXCEDENTE

Se evaluará el Beneficio Neto de la siguiente manera:

Condición:

Si BN POSITIVO	la propuesta se calificará HABILITADO.
Si BN NO ES POSITIVO	la propuesta se calificará NO HABILITADO.

EFICIENCIA EN EL GASTO

$$EG = \frac{\text{Gastos de implementación de los proyectos en el año x}}{\text{Total gastos de funcionamiento de la ESAL en el año x}}$$

Condición:

Si EG ≥ 60%	la propuesta se calificará HABILITADO.

Si EG < 60% la propuesta se calificará NO HABILITADO.

Nota 1: Las Entidades sin ánimo de Lucro que presenten su información financiera bajo normatividad internacional, independientemente al Grupo que pertenezcan, deberán presentar discriminado el rubro de los gastos, aclarando cuales gastos pertenecen a la operación del proyecto o proyectos y cuales a la administración de la entidad, lo que quiere decir que la cuenta de gastos debe mostrar el estado de resultados discriminado y la nota de revelación de los gastos debe ser lo suficientemente explicativa sobre los valores presentados en los estados financieros.

Método de evaluación establecido para Proponentes plurales

Para consorcios, Uniones temporales o promesas de sociedad futura, la SDIS aplicará el método de Suma de los componentes de los indicadores, tal como se indica a continuación:

$$\text{Indicador} = \frac{\text{Componente}_1 + \text{Componente}_2 + \cdots \text{Componente}_n}{\text{Componente}_1 + \text{Componente}_2 + \cdots \text{Componente}_n}$$

Nota 2: La Secretaría Distrital de Integración Social advierte que la información financiera acreditada se realiza con los efectos previstos en el artículo 43 de la ley 222 de 1995, que al tenor reza: "Responsabilidad penal. Sin perjuicio de lo dispuesto en otras normas, serán sancionados con prisión de uno a seis años, quienes a sabiendas: Suministren datos a las autoridades o expidan constancias o certificaciones contrarias a la realidad. Ordenen, toleren, hagan o encubran falsedades en los estados financieros o en sus notas."

10. REQUISITOS PARA ACREDITAR LA CAPACIDAD TECNICA

10.1. REQUISITOS PARA ACREDITAR EL ESPACIO FISICO FUNCIONAL

La Entidad Sin Ánimo de Lucro deberá presentar para aprobación de la Subdirección de Plantas Físicas el inmueble que se requiere para la atención del servicio de comedor, de acuerdo al número de cupos y a la georefenciación https://1drv.ms/f/s!AiwTwG7o2xh1iXL91kUJ7l1n9bRt para los cuales presenta propuesta. Para ello deberá diligenciar el **FORMATO CALIFICACION TÉCNICA DE INMUEBLES (COMPONENTE URBANISTICO E INFRAESTRUCTURA).**

El inmueble debe estar ubicado en la localidad dentro del perímetro establecido en el link de georeferenciación para cada comedor al que presenta propuesta https://1drv.ms/f/s!AiwTwG7o2xh1iXL91kUJ7l1n9bRt . Es importante que la ubicación del inmueble se encuentre en el área o barrio que presenta mayor volumen de población, para ello el proponente podrá hacer uso del mapa en el cual se establecen los sectores y los barrios con el mayor número de participantes del servicio de comedor comunitario.

Se precisa que la infraestructura debe contar como mínimo con las siguientes áreas generales: baño, comedor, cocina, área de alistamiento de personal, despensa, área de almacenamiento de residuos. Los anteriores requisitos deberán estar conforme a los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013, Ley 9/79 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria.

NOTA 1. Si el interesado se presenta a varios comedores en concurso deberá aportar un inmueble diferente para cada uno.

NOTA 2. En la visita que realizará la Subdirección de Plantas Físicas únicamente se verificaran los requisitos que se identifican como requisito mínimo en el **FORMATO CALIFICACION TECNICA DE INMUEBLES (COMPONENTE URBANISTICO E INFRAESTRUCTURA).**

NOTA 3. Los interesados no podrán presentar más de un inmueble para la atención de cada comedor. En el evento de presentarse esta circunstancia, la SDIS solicitará al interesado que informe dentro del término del traslado del informe preliminar de requisitos habilitantes, cuál de los inmuebles selecciona para la realización de la visita de la Subdirección de Plantas Físicas.

NOTA 4. La Entidad Sin Ánimo de Lucro debe diligenciar la ubicación del inmueble ofrecido en el cual pretende realizar la atención de comedor en el formato de "CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA". En caso de no hacerlo la oferta se tendrá como NO CUMPLE.

La Secretaría Distrital de Integración Social NO reconocerá el rubro de ESPACIO FISICO FUNCIONAL contenido en la estructura de costos si el predio es de propiedad del Distrito. Para verificar la titularidad del predio antes del primer pago la SDIS verificará de manera oficiosa dicha información, conforme se establece en el anexo técnico

10.2. VISITA DEL INMUEBLE

10.2.1. CONDICIONES GENERALES

En los inmuebles propuestos se realizará la evaluación de la infraestructura mediante el **FORMATO CALIFICACION TECNICA DE INMUEBLES (COMPONENTE URBANISTICO E INFRAESTRUCTURA)"** por parte de la Subdirección de Plantas Físicas de la SDIS, conforme al cumplimiento de las condiciones establecidas en el mismo. Esta Ficha será habilitante siempre y cuando se considere APTA la infraestructura, la visita se realizará en la fecha señalada en el cronograma del proceso de selección.

Durante la visita de inspección el proponente deberá delegar un acompañamiento al profesional designado desde la Subdirección e Plantas Físicas de la SDIS.

El concepto se emitirá como "APTO" si los requisitos marcados en el **FORMATO "CALIFICACION TECNICA DE INMUEBLES (COMPONENTE URBANISTICO E INFRAESTRUCTURA)"** como "MÍNIMOS" se cumplen al 100% en el momento de la visita.

NOTA: Las observaciones de Infraestructura generadas al predio en la visita habilitante por la Subdirección de Plantas físicas de la SDIS serán verificadas por la interventoría o supervisión de la siguiente manera:

Para los ítems: *Adecuada Ventilación en el inmueble y *Adecuada Iluminación en el inmueble las adecuaciones se deberán realizar dentro de los siguientes diez (10) días hábiles contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

Para el ítem *Sifón y rejilla para la evacuación de residuos líquidos en el piso de la cocina la adecuación se deberá realizar dentro de los siguientes cuarenta y cinco (45) días hábiles contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

Nota: Se verificará en sitio, si se evidencian redes eléctricas con líneas de alta y extra alta tensión, se evaluarán de acuerdo al anexo general del Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas (RETIE) vigente, "...cumplir con el ancho de la zona de servidumbre de líneas de transmisión para líneas de alta y extra alta tensión de las Tablas 13,1 y 22.1. En dado caso de ser líneas de media tensión se deberán garantizar las distancias mínimas de seguridad respecto a las construcciones según lo expuesto en el RETIE.

NOTA: Los proponentes que presentaron inmuebles en el concurso SDIS- CDTO 003-2018 y fueron objeto de evaluación mediante la visita de plantas físicas con resultado favorable no se volverán a visitar sino que se ratificará el concepto emitido en dicho concurso.

10.2.1.2. CONDICIONES GENERALES DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE

No.	ASPECTO		CONDICIÓN	SI	NO	N/A
2.1.1	Servicios públicos e Infraestructura Básica	1	El inmueble cuenta con servicio de acueducto y alcantarillado **(Requisito mínimo)**			
		2	El inmueble cuenta con tanque de almacenamiento de agua **(Requisito mínimo)**			
		3	El inmueble cuenta con servicio de energía eléctrica **(Requisito mínimo)**			
		4	El inmueble cuenta con servicio de gas			
2.1.2	Ubicación y riesgos antropicos	5	El inmueble NO se encuentra continuo a zonas de almacenamiento de combustibles **(Requisito mínimo)**			
		6	El inmueble NO se encuentra afectado por su cercanía a focos de contaminación (Rellenos sanitarios, botaderos, plazas de mercado) **(Requisito mínimo)**			
2.1.3	Cerramiento y fachada	7	Los cerramientos o muros que delimitan la planta física con las viviendas vecinas y exteriores impiden el acceso de extraños **(Requisito mínimo)**			

VERIFICACIÓN DE LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA

No.	ASPECTO		CONDICIÓN	SI	NO	N/A
2.2.1	Instalaciones eléctricas	8	La instalación eléctrica se encuentra en buen estado y funcionando **(Requisito mínimo)**			
2.2.2	Información sobre la cuenta		**DATOS**			
			Número de cuenta de cliente según factura:			
			Carga aprobada/aforada según factura (kW):			

PARTE III
CARACTERISTICAS PARTICULARES DEL SERVICIO A IMPLEMENTAR

REQUERIMIENTOS GENERALES PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN SERVICIO SOCIAL DE LA SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

ESTUDIOS PREVIOS

No. Solicitud 226002

ITEM	ELEMENTO		DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	SI	NO	N/A
3.1.1	Accesibilidad, señalización y señaletica	9	Rampas de acceso o medios alternativos mecánicos para el ingreso a los espacios de la unidad operativa			
		10	Todos los espacios de la unidad operativa se encuentran con señalización y señaletica			
3.1.3	Escaleras (en caso de que existan)	11	Las escaleras estables **(Requisito mínimo)**			
		12	Cinta antideslizante en los escalones de la escalera.			
		13	Pasamanos de escaleras a una altura de +-90 cm.			
		14	Protección con barandas en zonas de circulación y zonas comunes que puedan evitar riesgo de caida durante su transito			
3.1.4	Ventaneria	15	Marcos de ventana en buen estado sin oxido o elementos sueltos.			
		16	Vidrios de ventanas con peliculas de seguridad			
3.1.5	Puertas	17	Puerta de cocina y despensa metálica			
		18	Suplementos para reducir las aberturas entre las puertas y los pisos las cuales deben ser menores a un centímetro			
		19	Puertas de baños en buen estado			
3.1.6	Cocina y despensa	20	La cocina cuenta con sifón y rejilla para la evacuación de residuos liquidos en el piso			
		21	Los acabados de piso en cocina y despensa son en baldosa y se encuentran en buen estado, sin fracturas ni vencimientos y debidamente emboquillados			
		22	Los muros de cocina y despensa son en baldosa o pintura epóxica permitiendo la fácil limpieza y desinfección			
		23	El techo o cielo raso de cocina y despensa cuenta con un acabado que permita la fácil limpieza y desinfección.			
		24	La cocina y despensa cuentan con media caña en las uniones piso-muro y muro-muro			
		25	Los muros de mesones para manipulación de comida y estructuras de almacenamiento de comida están con superficies de fácil limpieza y desinfección			
		26	El inmueble cuenta con adecuada circulación de aire en la cocina , sus orificios protegidos con mallas de material no corrosivo (angeo)			
		27	Existe protección en las instalaciones eléctricas (tomacorrientes) en cocina y despensa			
		28	Los aparatos de iluminación están protegidos para evitar contaminación			
3.1.7	Comedor (zona de servido)	29	El inmueble cuenta con adecuada ventilación que permita la extracción de olores			
		30	Cuenta con adecuada iluminación			
		31	Paredes y pisos con superficies de fácil limpieza y desinfección			
		32	Techos y cielos rasos con superficies que permita la fácil limpieza y desinfección			
3.1.8	Baños	33	Cuenta con baños que permitan el ingreso y uso de todo tipo de usuarios			
		34	Cuenta con baterias sanitarias en buen estado (lavamanos e inodoro)			
		35	Cuenta con barandas o apoyos en baños			
		36	Paredes y pisos con superficies de fácil limpieza y desinfección			
		37	los baños del inmueble no podrán compartir una ventana para ventilación con la cocina, en ningún caso deberá existir ventilación cruzada entre baños y cocina			
		38	Techos y cielos rasos con superficies que permita la fácil limpieza y desinfección			
3.1.9	Cuarto de almacenamiento de residuos	39	Cuarto de almacenamiento de residuos			
		40	El cuarto de almacenamiento es hermético, evitando el acceso y proliferación de vectores, insectos, roedores, animales domésticos y			

ESTUDIOS PREVIOS

No. Solicitud 226002

			suciedad			
		41	El área o espacio debe tener paredes y pisos con superficies de fácil limpieza y desinfección			
		42	Cuenta con punto hidráulico y *desague* cercano			
		43	El cuarto de almacenamiento cuenta con adecuada ventilación			
		44	La ubicación del cuarto de almacenamiento de residuos está aislada del sitio de preparación y almacenamiento de alimentos evitando riesgos de contaminación			
		45	El cuarto de almacenamiento de residuos es suficiente para contener las canecas de almacenamiento de residuos sólidos			
3.1.10	Tanque de agua	46	La edificación cuenta con tanque de almacenamiento de agua en material diferente a asbesto cemento **(Requisito mínimo)**			
		47	El o los tanques de almacenamiento de agua están debidamente protegidos con tapa que permita el ingreso para su lavado **(Requisito mínimo)**			
		48	El o los tanques de almacenamiento de agua están ubicados en áreas de la edificación que permitan acceso para su lavado y desinfección **(Requisito mínimo)**			
		49	El o los tanques de almacenamiento de agua están conectados como mínimo con las redes de suministro de agua en cocina y baños **(Requisito mínimo)**			
		50	El o los tanques de almacenamiento de agua están debidamente impermeabilizados y protegidos de infiltraciones de agua.			
		51	Cuenta con certificado de lavado de tanque con una vigencia de 6 meses según lo exigido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007, que se incluye en el Plan de Saneamiento Básico			
3.1.11	Cielo rasos	52	En zonas de servicios como cocina, alacena, baños, comedor y cuarto de primero auxilios debe contar con superficies lisas, de fácil limpieza y desinfección (En madera no se acepta)			
3.1.12	Muros	53	Las superficies de muros son lisas permitiendo su fácil limpieza y desinfección			
		54	Los muros están libres de humedades			
3.1.13	Pisos	55	Pisos antideslizantes o cintas antideslizantes en todas las zonas de la unidad operativa			
		56	Los pisos de todo el inmueble no deben tener desniveles o tropezones que generen riesgo para los usuarios. En caso de existir deben ser corregidos nivelando el piso o con rampas antideslizantes con pasamanos.			
		57	Pisos en buen estado sin fracturas que generen riesgos para participantes y funcionarios			
		58	Las rejillas, limpia pies y otros elementos colocados en el piso deben estar firmemente asegurados a éste			
3.1.14	Pintura	59	Pintura en muros y techos libres de humedad			
		60	Pintura en muros y techos en general en buen estado			
		61	Pintura epóxica en áreas no enchapadas de zonas húmedas (cocina, despensa, baños)			
3.1.15	Otros	62	Si la edificación cuenta con servicio de gas propano, el lugar de la ubicación de las pipetas es aislado, ventilado y protegido de personas o agentes extraños que puedan causar indebida manipulación **(Requisito mínimo)**			

NOTA 1: El diligenciamiento de este formato se realiza por medio de una inspección ocular. La estabilidad estructural de la edificación es responsabilidad del oferente

NOTA: La Subdirección de Abastecimiento coordinará con la Subdirección de plantas Físicas el agentamiento de las visitas.

11. EXPERIENCIA DEL INTERESADO

La SDIS realizará la verificación del requisito de experiencia teniendo en cuenta las certificaciones de contratos o convenios ejecutados o terminados a satisfacción.

La Secretaría requiere que el proponente allegue máximo cinco (5) certificaciones de **CONTRATOS** ejecutados, QUE SUMADOS acrediten experiencia de mínimo de dos **(2) años y el CIEN POR CIENTO (100%) del presupuesto oficial del(os) comedor(s) al que se presenta, representado en SMLMV.**

Nota: Para el cálculo de los SMLMV se tendrá en cuenta la fecha en la cual se suscribió cada contrato objeto de las certificaciones que sean aportadas.

La experiencia acreditada debe corresponder a contratos celebrados con entidades públicas o privadas, cuyo objeto se relacione con:

1. Manipulación y/o suministro de alimentos calientes dirigidos a población vulnerable, y
2. Experiencia en la implementación de procesos de inclusión social o desarrollo de programas y/o proyectos y/o fines sociales que busquen el desarrollo de la sociedad y el mejoramiento de la calidad de vida de la población vulnerable.

Los contratos que no cumplan el objeto señalado, no se tendrán en cuenta.

11.1. CONDICIONES DE LA EXPERIENCIA DEL INTERESADO

En el evento que las certificaciones no contengan la totalidad de los datos solicitados que permitan su evaluación, el proponente deberá anexar a la propuesta copia del contrato y/o acta de liquidación y/o cualquier otro documento expedido por el contratante que considere que le permitirá a la Secretaría tomar la información faltante. La SDIS revisará tales documentos y examinará en cada caso la suficiencia de los mismos.

La experiencia solicitada debe acreditarse mediante certificaciones de contratos; cada una de las certificaciones que acrediten la experiencia, deberán corresponder a contratos ejecutados.

Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal, para efectos de acreditar la experiencia solicitada por la entidad, se realizará la sumatoria de la que se allegue por cada uno de sus integrantes, de acuerdo con su participación en el(os) contrato(s) acreditado(s); cabe resaltar que cada integrante de la figura asociativa deberá aportar por lo menos un contrato ejecutado de conformidad con las exigencias señaladas por la entidad.

PARAGRAFO: Cuando se trate de Uniones temporales y/o Consorcios, las personas jurídicas sin ánimo de lucro que la conformen no pueden haberse constituido con menos de seis (6) meses de antelación a la presentación de los documentos ante la SDIS. En este marco, en coherencia con el artículo 7 de la Ley 80 de 1993, podrán acreditar su participación a título de consorcio o unión temporal y, en este último caso, señalarán los términos y extensión de la

participación en la propuesta y en su ejecución.

En el caso de proponentes plurales (Uniones Temporales o Consorcios), la experiencia podrá ser acreditada conjuntamente. En todo caso la sumatoria de la experiencia de los contratos o convenios acreditados por los integrantes del consorcio o unión temporal deberá ser igual o superior al valor del 100% del presupuesto del o los comedores al que se presente.

Para efectos de determinar el cumplimiento de los requisitos habilitantes, se verificarán máximo cinco **(5) certificaciones de** contratos por proponente. En caso de relacionarse un número superior de certificaciones, la SDIS, para salvaguardia de los principios de transparencia e igualdad, tendrá en cuenta sólo las **cinco** primeras relacionados en el formato de experiencia. Si la propuesta se presenta en Consorcio o Unión Temporal, todos sus miembros deberán diligenciar su experiencia conjuntamente en un mismo ANEXO.

En los contratos o convenios ejecutados en forma asociativa y presentada para acreditar la experiencia habilitante, se deberá indicar el número de integrantes y el porcentaje real de participación de los mismos y se acreditará en la verificación de experiencia habilitante únicamente el porcentaje real de participación dentro de la Unión Temporal o Consorcio.

Cuando la persona jurídica que tenga la calidad de proponente no cuente con más de seis (6) meses de constituida para el cierre del proceso, la experiencia de los socios, accionistas que la integran se podrá acumular para su contabilización como experiencia de la persona jurídica proponente.

No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y de la persona jurídica cuando estos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el art. 7 de la ley 80 de 1993. Lo anterior para el caso de proponentes plurales.

En caso que el proponente o alguno de sus integrantes tratándose de proponente plural, haya participado en procesos de fusión o escisión empresarial, debe presentar para efectos de acreditar la experiencia, los siguientes documentos:

- Para contratos o convenios ejecutados: Deberá presentar el documento mediante el cual se formaliza la escisión, acompañado del contrato o convenio o la certificación de la experiencia que pretende hacer valer, donde se verificará que la escisión se haya realizado durante la vigencia de este contrato.

En estos eventos, se permite la certificación del Contador o Revisor Fiscal del proponente (si a ello hubiere lugar) en el cual acredite los contratos o el porcentaje asignado en el proceso de escisión o fusión.

En caso de que alguno de los miembros de la Unión temporal o el Consorcio no aporten por lo menos un contrato ejecutado con las condiciones requeridas por la Entidad, la propuesta será **NO HABILITADA.**

La verificación de la experiencia total se realizará con base en la información que reporten los proponentes en el **FORMATO "EXPERIENCIA DEL PROPONENTE"** y en los soportes de la información consignada en el mismo. En este formato el proponente deberá certificar, bajo la gravedad de juramento, que toda la información contenida en el mismo es veraz, al igual que la reportada en los documentos soporte y deberá entregarse firmado por el Representante Legal

del proponente que sea persona jurídica y para el caso de Consorcios o Uniones Temporales, deberá ser firmado por el Representante Legal del consorcio o unión temporal.

En todo caso cuando se pretenda acreditar la experiencia exigida, el oferente deberá aportar la certificación expedida por la entidad contratante y suscrita por el funcionario competente en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos:

a) Nombre de la empresa Contratante.
b) NIT.
c) Nombre del Contratista.
d) Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
e) Número del contrato (si tiene).
f) Objeto del contrato.
g) Valor del contrato.
h) Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).
i) Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año).
j) Nombre y firma y cargo de quien expide la certificación.

Cuando exista diferencia entre la información relacionada en el **FORMATO "EXPERIENCIA DEL PROPONENTE"** y la consagrada en los soportes presentados o el formato no incluya información de la cual se aportó el soporte, prevalecerá la información de los soportes.

La Secretaría Distrital de Integración Social se reserva el derecho de verificar la información suministrada por el/los proponentes y de solicitar las aclaraciones que considere necesarias.

Los contratos verbales no serán tenidos en cuenta para acreditar experiencia.

No serán válidas las certificaciones expedidas por el mismo contratista.

No serán válidos como soportes, las órdenes de servicios, las órdenes de trabajo, las facturas o las órdenes de compra.

Solamente serán tenidos en cuenta documentos diferentes a certificaciones, como soportes o aclaraciones de estas, en caso de que la certificación no presente la totalidad de la información requerida en la invitación.

11.2. CERTIFICACIÓN DEL TALENTO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO

El interesado deberá presentar junto con su propuesta **DOCUMENTO DE COMPROMISO, FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL** en el que manifieste que pondrá a disposición del convenio como mínimo, el personal requerido en el anexo técnico por la Secretaría Distrital de Integración Social, con la formación académica, experiencia y dedicación para el desarrollo del proyecto. El compromiso debe presentarse en el **FORMATO "CERTIFICACIÓN DEL TALENTO HUMANO REQUERIDO"** a fin de facilitar su evaluación, deberá entregarse firmado por el Representante Legal.

11.3. CARTA DE COMPROMISO DE ARRENDAMIENTO INMUEBLE PARA OPERAR EL COMEDOR

El interesado deberá presentar junto con su propuesta carta de compromiso de arrendamiento del inmueble propuesto, la cual deberá estar suscrita por el proponente (representante legal) y el propietario del inmueble o quien haya delegado para suscribir la carta de compromiso o contrato de arrendamiento. Para ello deberá diligenciar el **FORMATO CARTA DE COMPROMISO DE ARRENDAMIENTO.**

11.4. CERTIFICACIÓN DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA

El interesado deberá presentar junto con su propuesta **FORMATO CARTA DE COMPROMISO SIPEJ** suscrita por el representante Legal de la entidad sin ánimo de lucro en la que indique se compromete a portar en caso de ser adjudicatario copia del certificado de inspección de vigilancia emitido por la entidad competente en los términos establecidos en el anexo técnico, el cual deberá estar vigente, **O TAMBIÉN PODRÁ APORTAR COPIA DEL SIPEJ VIGENTE.**

12. COMPROMISO DE APORTES DE RECURSOS EN DINERO O EN ESPECIE

La Entidad Sin Ánimo de Lucro deberá presentar junto su propuesta el **FORMATO "COMPROMISO DE APORTES MÍNIMOS EN DINERO O EN ESPECIE"** en la que se compromete a aportar los recursos descritos en la estructura de costos (precios de referencia), estudio previo y anexo técnico durante la ejecución del convenio de asociación.

La Entidad Sin Ánimo de Lucro deberá indicar en el **FORMATO "COMPROMISO DE APORTE MÍNIMOS EN DINERO O EN ESPECIE"** de la Invitación, el valor en pesos de los recursos en dinero o especie que pretende comprometer para la ejecución del objeto del convenio de asociación y las actividades descritas en el Anexo Técnico y sus Estudios Previos.

La sumatoria de los valores ofrecidos como aporte de la ESAL, en los conceptos que seleccione del formato, deberá corresponder al los porcentajes así:

Comedor	Localidad	Cupos	Aportes SDIS	Aporte Asociado	Total del Aportes	% Aporte SDIS	% Aporte ESAL
ZONA FRANCA LA ESTANCIA	Fontibón	250	$ 177.240.500	$ 15.989.500	$ 193.230.000	91,73%	8,27%
VOTO NACIONAL	Los Mártires	240	$ 164.617.920	$ 14.333.760	$ 178.951.680	91,99%	8,01%
LA GLORIA	San Cristóbal	300	$ 209.061.300	$ 21.187.500	$ 230.248.800	90,80%	9,20%
VEINTE DE JULIO	San Cristóbal	230	$ 167.297.630	$ 14.606.380	$ 181.904.010	91,97%	8,03%
PERSEVERANCIA	Santa Fe	160	$ 125.619.840	$ 9.347.360	$ 134.967.200	93,07%	6,93%
			$ 843.837.190	**$ 75.464.500**	**$ 919.301.690**		

Los aportes mínimos de la ESAL para cada comedor se encuentran contenidos en los siguientes ítems:

APORTE	COMPONENTE	RUBROS
OPERADOR	COMPONENTE ADMINISTRATIVO	Nutricionista

OPERADOR	COMPONENTE OPERATIVO	Muebles, equipos y enseres
OPERADOR		Servicios públicos
OPERADOR		Dotación Operarios(as)
OPERADOR		Elementos de aseo y desinfección
OPERADOR	COMPONENTE SOCIAL	Elementos de apoyo para el desarrollo de actividades.

Nota 1: El proponente interesado deberá tener en cuenta los precios de referencia de costos de cada comedor anexa al presente estudio previo.

NOTA 2: LA OFERTA DEL INTERESADO QUE COMPROMETA UN PORCENTAJE INFERIOR AL PORCENTAJE ESTABLECIDO PARA CADA COMEDOR SE TENDRA COMO NO CUMPLE.

NOTA 3: Para efectos de habilitación en el evento en que el interesado ofrezca un aporte superior del valor asignado al comedor o comedores a los que se presente, la SDIS NO TENDRA EN CUENTA PARA EFECTOS DE PONDERACION EL PORCENTAJE ADICIONAL MINIMO DE CADA COMEDOR. Lo anterior teniendo en cuenta que para efectos de puntaje el interesado deberá diligenciar de manera clara el formato "COMPROMISO ADICIONAL DE APORTE EN DINERO O ESPECIE".

13. OFERTA ECONOMICA

LOS INTERESADOS DEBERÁN DILIGENCIAR, en la plataforma SECOP II, el valor del presupuesto establecido por la SDIS para el comedor al que presente propuesta.

NOTA 1: LOS VALORES ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD EN LA OFERTA ECONÓMICA SON INMODIFICABLES Y LOS MISMOS NO SON OBJETO DE PUNTAJE.

NOTA 2: EN LA PLATAFORMA SECOP II, LOS COMEDORES SE DENOMINAN LOTES.

Con la presentación de la oferta se entenderá que el interesado acepta los términos establecidos en todos los documentos que hacen parte integral del presente proceso y por tanto no se aceptarán reclamos posteriores a la adjudicación.

14. CRITERIOS DE PONDERACIÓN (REQUISITOS CALIFICABLES)

La entidad escogerá la oferta más favorable, entre las Entidades Sin Ánimo de Lucro que cumplieron con los Requisitos Habilitantes, y otorgará un puntaje a las ESAL que presenten en su propuesta los siguientes factores adicionales:

El ofrecimiento adicional más favorable corresponde como un primer criterio a aquel que ofrezca compromiso de aportes adicionales de recursos de dinero o en especie por el mayor número de horas contratadas para la Nutricionista Dietista a partir del mínimo de horas establecidas en el anexo técnico (8 horas semanales) y como un segundo criterio por el talento humano (operarias) que resida en la localidad donde se encuentra ubicado el comedor.

El proponente debe elaborar y presentar la propuesta de acuerdo con los lineamientos establecidos en la invitación, el estudio previo y anexo técnico, teniendo en cuenta las disposiciones contenidas en el Decreto 092 de 2017.

15. FACTORES DE SELECCIÓN

La ponderación de los ***factores de selección*** de las propuestas para cada comedor se hará con base en un máximo de 60 puntos, distribuidos de la siguiente manera:

FACTOR N°	FACTORES DE SELECCION	Puntaje Total
1	Compromiso de aportes adicionales de recursos de dinero o en especie por el mayor número de horas contratadas para la Nutricionista Dietista.	**30**
2	Talento humano (operarias) que resida en la localidad donde se encuentra ubicado el comedor.	**30**

CRITERIO No 1

COMPROMISO DE APORTES ADICIONALES DE RECURSOS DE DINERO O EN ESPECIE

La SDIS asignará hasta un puntaje máximo de **30 puntos** al interesado que ofrezca recursos adicionales en especie o en dinero a los mínimos establecidos los cuales deben manifestase por escrito en el **FORMATO "COMPROMISO DE APORTES ADICIONALES DE RECURSOS DE DINERO O EN ESPECIE"** de la Invitación, las horas adicionales contratadas a las mínimas habilitantes (8 horas semanales) del **NUTRICIONISTA DIETISTA** harán parte del total de los aportes o contrapartida que el asociado compromete para la ejecución del convenio de asociación.

MAYOR NÚMERO DE HORAS CONTRATADAS PARA EL NUTRICIONISTA DIETISTA

Teniendo en cuenta que el Asociado deberá contar con recurso humano adicional, como es el caso de un Nutricionista Dietista con un mínimo contratado de ocho (8) horas semanales, y el cual está contemplado dentro del presente proceso como aporte del asociado, se aclara que los aportes adicionales que se propongan en este criterio formaràn parte del aporte global del asociado.

Este criterio consiste en establecer el mayor ofrecimiento y la asignación de puntaje en función de la proximidad de los demás ofrecimientos a éste. Para la aplicación de este método la SDIS procederá a determinar el mayor ofrecimiento de las Ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

X = ((B*C) / A)

Donde

A = Monto del mayor ofrecimiento adicional
B = Monto del ofrecimiento adicional
C = 30 PUNTOS (puntaje máximo otorgado)
X = puntaje otorgado

CRITERIO No 2

TALENTO HUMANO (OPERARIAS) QUE RESIDA EN LA LOCALIDAD DONDE SE ENCUENTRA UBICADO EL COMEDOR

En este criterio el asociado podrá presentar personal manipulador de alimentos (operarias) contratadas para la ejecución del comedor los cuales deben tener residencia en la localidad de ubicación del comedor.

Para evaluar este criterio el proponente deberá aportar copia del Certificado de Residencia emitido por la Alcaldía Local o los Supercades, con copia de la Cedula de Ciudadanía de la persona que va a presentar y contratar.

Nota 1: La supervisión del convenio verificará antes de iniciar la ejecución del mismo, que las operarias objeto de puntaje sean las mismas que ejecutarán el convenio.

Nota 2: Se aclara que en caso de que el asociado sea adjudicatario podrá reemplazar este personal únicamente por personal que resida en la misma localidad donde opera el comedor, el cual será objeto de aprobación por parte de la Supervisión o Interventoría.

La SDIS asignará hasta un máximo de **30 puntos** así;

Número de manipuladores de alimentos/operarias contratadas residentes en la localidad de ubicación del comedor	Puntaje
1 Operaria	15
2 Operarias	30

Nota: La evaluación de dichos FACTORES, solo se realizará para las propuestas que resulten HABILITADAS en la evaluación de todos los requisitos habilitantes.

16. REGLAS PARA DETERMINACION DE LOS ADJUDITARIOS DE CADA COMEDOR

La adjudicación de cada comedor, se realizará teniendo en cuenta el proponente o proponentes que cumplan con el lleno de requisitos habilitantes y adicionalmente alcancen el máximo puntaje para cada comedor.

El proponente podrá ser adjudicatario de máximo ocho comedores, conforme a las siguientes reglas:

1. En caso de existir pluralidad de proponentes en cada comedor se le adjudicará al que obtenga el mayor puntaje en los criterios de ponderación del compromiso de aportes adicionales de recursos de dinero o en especie.

2. En caso de persistir el empate para un mismo comedor una vez aplicado el numeral 2 que antecede, se procederá a adjudicar al proponente que haya presentado el inmueble con mayor área para el salón comedor.

3. En caso de no existir pluralidad de proponentes para alguno de los comedores, se adjudicará el convenio al único proponente siempre y cuando cumpla con el lleno de los requisitos habitantes.

4. En caso de presentar un mismo inmueble por varios proponentes para el mismo comedor se adjudicará al proponente que obtenga mayor puntaje en el ítem de aportes adicionales en aportes en dinero o en especie; si persiste el empate se aplicará el criterio de desempate por balota.

NOTA: Entiéndase proponente elegido por ponderación como aquel que obtiene el mayor puntaje posible dentro de un escenario de evaluación al comparar su puntuación con la de los demás proponentes en proceso competitivo.

17. CRITERIOS DE DESEMPATE

Se entenderá que hay empate cuando dos o más proponentes habilitados cuenten con el mismo puntaje en la evaluación. En caso de presentarse un empate entre dos o más proponentes, se aplicará el siguiente criterio de desempate:

1. Si persiste el empate de las reglas de adjudicación establecidas en el ítem anterior, se llevará a cabo un sorteo entre los proponentes empatados, de acuerdo con las siguientes reglas:

    - La Secretaría convocará a todos los proponentes empatados con el fin de realizar el sorteo.
    - El mecanismo para fijar el orden de salida para sistemas de balotas será acordado con los proponentes empatados y la SDIS.

Si uno o más de los proponentes empatados no asiste (n), al sorteo, se designará un profesional de la SDIS para que lo represente.

Una vez definido el orden de salida se efectuará el sorteo por medio del sistema de balotas así:

a. En un sobre se depositarán un número de balotas igual al número de propuestas empatadas en puntaje. Dichas balotas irán marcadas del 1 al número de propuestas empatadas.
b. Los representantes legales de las firmas empatadas o las personas autorizadas por estos, tendrán una única oportunidad para sacar una balota del sobre.
c. La firma ganadora será aquella cuyo representante o autorizado saque la balota que tenga el mayor número de las balotas depositadas en el sobre.
d. El resultado de cada oportunidad se irá informando a los asistentes al sorteo y se irá consignando en un acta.
e. La balota que se saque no será devuelta al sobre.

De todo lo anterior se levantará acta, la cual se publicará en el Portal Único de Contratación Pública, salvo en los casos que se presente alguna de las situaciones contempladas en el numeral 13. REGLAS PARA DETERMINACION DE LOS ADJUDITARIOS DE CADA COMEDOR, del presente documento, donde prevalecerá lo allí descrito después de efectuado el sorteo.

18. RIESGOS PREVISIBLES AVALADOS POR LA DIRECCIÓN DE ANALISIS Y DISEÑO ESTRATÉGICO QUE PUEDEN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO

(Se anexa Matriz de Riesgos en archivo adjunto)

19. GARANTIA UNICA DE CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO

Información referida en los costos asociados.

20. CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

Ver anexo técnico.

CAMILO TRUJILLO SAAVEDRA
SUBDIRECTOR DE ABASTECIMIENTO

Elaboró: Carolina Bermúdez Jojoa
Revisó Lucy Bonilla Sanabria