FICHA TÉCNICA PARA ADQUIRIR BIENES O SERVICIOS

Fecha	dd	mm	aa
	11	4	2022

Línea PAA: 513

1. **Dependencia solicitante**

Subdirección Técnica de Recreación y Deportes y Subdirección Administrativa y Financiera

2. **Descripción de la necesidad**

El artículo 2º de la Constitución Política establece: "*Son fines esenciales del Estado. Servir a la comunidad; promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución (...)*"

El artículo 52 de la Constitución Política de Colombia determina: *"El ejercicio del deporte, sus manifestaciones recreativas, competitivas y autóctonas tienen como función la formación integral de las personas, preservar y desarrollar una mejor salud en el ser humano. El deporte y la recreación forman parte de la educación y constituyen gasto público social. Se reconoce el derecho de todas las personas a la recreación, a la práctica del deporte y al aprovechamiento del tiempo libre. El Estado fomentará estas actividades e inspeccionará, vigilará y controlará las organizaciones deportivas y recreativas cuya estructura y propiedad deberán ser democráticas".*

Por otra parte, la Ley 181 de enero de 1995, "Por la cual se dictan disposiciones para el fomento del deporte, la recreación, el aprovechamiento del tiempo libre y la Educación Física y se crea el Sistema Nacional del Deporte", establece en su articulado lo siguiente:

"Articulo 1. (…) son el patrocinio, el fomento, la masificación, la divulgación, la planificación, la coordinación, la ejecución y el asesoramiento de la práctica del deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre y la promoción de la educación extraescolar de la niñez y la juventud en todos los niveles y estamentos sociales del país, en desarrollo del derecho de todas personas a ejercitar el libre acceso a una formación física y espiritual adecuadas. Así mismo, la implantación y fomento de la educación física para contribuir a la formación integral de la persona en todas sus edades y facilitarle el cumplimiento eficaz de sus obligaciones como miembro de la sociedad.".

Artículo 3. Para garantizar el acceso del individuo y de la comunidad al conocimiento y práctica del deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre, el Estado tendrá en cuenta los siguientes objetivos rectores: (…) 5o. Fomentar la creación de espacios que faciliten la actividad física, el deporte y la recreación como hábito de salud y mejoramiento de la calidad de vida y el bienestar social, especialmente en los sectores sociales más necesitados.

Artículo 15. El deporte en general es la específica conducta humana caracterizada por una actitud lúdica y de afán competitivo de comprobación o desafío, expresada mediante el ejercicio corporal y mental, dentro de disciplinas y normas preestablecidas orientadas a generar valores morales, cívicos y sociales.

Artículo 16. Entre otras, las formas como se desarrolla el deporte son las siguientes:
Deporte formativo. Es aquel que tiene como finalidad contribuir al desarrollo integral del individuo. Comprende los procesos de iniciación, fundamentación y perfeccionamiento deportivos. Tiene lugar tanto en los programas del sector educativo formal y no formal, como en los programas desescolarizados de las escuelas de formación deportiva y semejantes.

Deporte social comunitario. Es el aprovechamiento del deporte con fines de esparcimiento, recreación y desarrollo físico de la comunidad. Procura integración, descanso y creatividad. Se realiza mediante la acción interinstitucional y la participación comunitaria para el mejoramiento de la calidad de vida. (….)"

Para lograr el objetivo del Sistema Nacional del Deporte- SND, esta ley fija los siguientes parámetros:

"ARTÍCULO 46. El Sistema Nacional del Deporte es el conjunto de organismos, articulados entre sí para permitir el acceso de la comunidad al deporte, la recreación, el aprovechamiento del tiempo libre, la educación extraescolar y la educación física.

ARTÍCULO 47. El Sistema Nacional del Deporte tiene como objetivo generar y brindar a la comunidad oportunidades de participación en procesos de iniciación, formación fomento y práctica del deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre, como contribución al desarrollo integral del individuo y a la creación de una cultura física para el mejoramiento de la calidad de vida de los colombianos.

ARTÍCULO 48. El Sistema Nacional del Deporte tiene entre otros, los siguientes objetivos:

1. *Establecer los mecanismos que permitan el fomento, masificación, desarrollo y práctica del deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre mediante la integración funcional de los organismos, procesos, actividades y recursos de este sistema.*
2. *Organizar y establecer las modalidades y formas de participación comunitaria en el fomento, desarrollo y práctica del deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre que aseguren la vigencia de los principios de participación ciudadana.*
3. *Establecer un conjunto normativo armónico que, en desarrollo de la presente Ley, regule el fomento, masificación, desarrollo y práctica del deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre y los mecanismos para controlar y vigilar su cumplimiento.*

ARTÍCULO 49. El Sistema Nacional del Deporte desarrolla su objeto a través de actividades del deporte formativo, el deporte social comunitario, el deporte universitario, el deporte competitivo, el deporte de alto rendimiento, el deporte aficionado, el deporte profesional, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre, mediante las entidades públicas y privadas que hacen parte del Sistema.

ARTÍCULO 50. Hacen parte del Sistema Nacional del Deporte, el Ministerio de Educación Nacional el Instituto Colombiano del Deporte Coldeportes[1], los entes departamentales, municipales y distritales que ejerzan las funciones de fomento desarrollo y práctica del deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre, los organismos privados, las entidades mixtas, así como todas aquellas entidades públicas y privadas de otros sectores

[1] Ley 1967 de 2019: Por la cual se transforma el departamento administrativo del deporte, la recreación, la actividad física y el aprovechamiento del tiempo libre (Coldeportes) en el ministerio del deporte.

sociales y económicos en los aspectos que se relacionen directamente con estas actividades.

ARTÍCULO 51. Los niveles jerárquicos de los organismos del Sistema Nacional del Deporte son los siguientes.
Nivel Nacional. Ministerio de Educación Nacional, Instituto Colombiano del Deporte - Coldeportes, Comité Olímpico Colombiano y Federaciones Deportivas Nacionales.[2]
Nivel Departamental. Entes deportivos departamentales, Ligas Deportivas Departamentales y Clubes Deportivos.
Nivel Municipal. Entes deportivos municipales o distritales, Clubes Deportivos y Comités Deportivos.
PARÁGRAFO. Las demás entidades de carácter público, privado o mixto que hacen parte del Sistema Nacional del Deporte, concurrirán al nivel jerárquico correspondiente a su propia jurisdicción territorial y ámbito de actividades."

Que el Artículo 306 de la Constitución Política de Colombia determina, "*Dos o más departamentos podrán constituirse en regiones administrativas y de planificación, con personería jurídica, autonomía y patrimonio propio. Su objeto principal será el desarrollo económico y social del respectivo territorio."*

Que el parágrafo 3 del artículo 4 de la Ley 1962 de 2019 establece "*Parágrafo 3°. De conformidad con el artículo 325 de la Constitución Política, el Distrito Capital de Bogotá, el departamento de Cundinamarca y los departamentos contiguos a este podrán asociarse en una Región Administrativa de Planeación Especial (RAP-E), con personería jurídica, autonomía y patrimonio propio cuyo objeto principal será el desarrollo económico y social de la respectiva región. Las citadas entidades territoriales conservarán su identidad política y territorial. El acto de constitución de la Región Administrativa y de Planeación Especial (RAP-E) podrá realizarse por convenio entre los mandatarios seccionales, previa aprobación por parte de las corporaciones de las respectivas entidades territoriales y su ejecución será incorporada en el respectivo plan de desarrollo de la región mediante ordenanza y acuerdo distrital o municipal, en cada caso, según corresponda."*

Que el numeral 4 de articulo 2.2.1.5.3 del Decreto 900 de 2020 define el alcance, "*4. Los aspectos sociales y culturales que deban ser abordados conjuntamente por las instancias de la RAP, entendidos como la educación para la apropiación y la valoración de la riqueza y la diversidad cultural; la gestión del patrimonio cultural para la promoción, el fortalecimiento y la recuperación del patrimonio cultural material e inmaterial; reconstrucción del tejido social, justicia restaurativa y resolución de conflictos, aspectos deportivos, formación y promoción deportiva, entre otros relacionados." (subrayado fuera del texto)*

De otro lado, el Concejo de Bogotá mediante Acuerdo 4 de 1978, creó el Instituto Distrital para la Recreación y el Deporte – IDRD, en adelante IDRD, como un establecimiento público con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio independiente y dispuso en su artículo 2° como funciones del IDRD, entre otras, las siguientes: *1. Formular políticas para el desarrollo masivo del deporte y la recreación en el Distrito Especial, con el fin de contribuir al*

[2] Ley 582 de 2000 derogada por el artículo 12 del Ley 1946 de 2019, 'por medio del cual se modifica la Ley 582 de 2000 y se dictan otras disposiciones', publicada en el Diario Oficial No. 50.826 de 4 de enero de 2019. Organismo adicionado por el artículo 6 de la Ley 582 de 2000, publicado en el Diario Oficial No. 44.040, de 12 de junio de 2000. La Ley 582 de 2000 fue derogada, la Ley 1946 de 2019 incluye en su artículo 2 el siguiente texto: *"(…) será parte del Sistema Nacional de Deporte y miembro del Consejo Nacional Asesor de Coldeportes y sujeto a la inspección, vigilancia y control por parte de Coldeportes.".*

mejoramiento físico y mental de sus habitantes especialmente de la juventud. 2. Coordinar con otras entidades oficiales o privadas, dedicadas a estas materias, el planeamiento y ejecución de sus programas.

Que el Acuerdo 257 de 2006 "Por el cual se dictan normas básicas sobre la estructura, organización y funcionamiento de los organismos y de las entidades de Bogotá, Distrito Capital, y se expiden otras disposiciones" estableció en su artículo 93, al IDRD como una de las entidades adscrita al Sector Cultura, Recreación y Deporte, al IDRD; modificando la denominación de Instituto Distrital para la Recreación y el Deporte por Instituto Distrital de Recreación y Deporte. Posteriormente, mediante Resolución No. 788 de 2019 se definió como misión de Instituto: Generar y fomentar espacios para la recreación, el deporte, la actividad física y la sostenibilidad de los parques y escenarios, mejorando la calidad de vida, el sentido de pertenencia y la felicidad de los habitantes de Bogotá D.C.

Así mismo, EL PLAN DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOCIAL, AMBIENTAL Y DE OBRAS PÚBLICAS DEL DISTRITO CAPITAL 2020-2024 "UN NUEVO CONTRATO SOCIAL Y AMBIENTAL PARA LA BOGOTÁ DEL SIGLO XXI" - Programa 20. Bogotá, referente en cultura, deporte, recreación y actividad física, con parques para el desarrollo y la salud. Busca lograr una ciudadanía activa y saludable, aumentando la práctica de la actividad física y el deporte, con el fin de contribuir a prevenir enfermedades crónicas no transmisibles y mentales, así como, el deporte, la actividad física y la recreación para inciden e incrementa los comportamientos sociales asociados a los valores de confianza, trabajo en equipo, solidaridad y apropiación del espacio público a través de estrategias de cultura ciudadana e inclusión, donde los parques se constituyan en espacios de convivencia, construcción de tejido social y desarrollo económico. En este mismo sentido, se busca formar integralmente a niños, niñas, adolescentes y jóvenes escolares de Instituciones Educativas del Distrito a través de la oferta de centro de interés en deporte y actividad física, que a su vez permita identificar talentos deportivos que nutran la base deportiva de la ciudad a través de la oferta del IDRD y con las organizaciones deportivas, y de este forma incrementar el relevo generacional de atletas y deportistas que representan a Bogotá en certámenes nacionales e internacionales

Ahora bien, para el cumplimiento de su objeto misional, el IDRD cuenta entre otras Subdirecciones, con la Subdirección Técnica de Recreación y Deporte, en adelante STRD, como responsable de diseñar, coordinar y ejecutar programas de estímulos a la educación física, al deporte y la recreación, con el fin de contribuir al mejoramiento físico y mental de los habitantes del Distrito Capital, lo que permita la construcción y apropiación de la recreación, la actividad física y deporte que permita la mejora en los hábitos y estilos de vida saludable y convivencia en los territorios, promoviendo la participación de la población capitalina en las actividades locales y metropolitanas, así mismo, fomentando y apoyando la preparación y participación de los atletas y deportistas en eventos nacionales e internacionales en representación de la ciudad Por ello la STRD, a través de los proyectos de inversión en concordancia con los planes estratégicos del PLAN DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOCIAL, AMBIENTAL Y DE OBRAS PÚBLICAS DEL DISTRITO CAPITAL 2020-2024 "UN NUEVO CONTRATO SOCIAL Y AMBIENTAL PARA LA BOGOTÁ DEL SIGLO XXI" en el marco del Plan de Desarrollo Distrital vigente: "**Recreación y Deporte para la Formación Ciudadana en Bogotá"; "Construcción de Comunidades Activas y Saludables en Bogotá, Formación de niños, niñas, adolescentes y jóvenes, en las disciplinas deportivas priorizadas, en el marco de la Jornada Escolar Complementaria en Bogotá e "Implementación de una Estrategia para el Desarrollo Deportivo y Competitivo de Bogotá**"

FICHA TÉCNICA PARA ADQUIRIR BIENES O SERVICIOS

Que los proyectos de inversión "**Recreación y Deporte para la Formación Ciudadana en Bogotá"; "Construcción de Comunidades Activas y Saludables en Bogotá, Formación de niños, niñas, adolescentes y jóvenes, en las disciplinas deportivas priorizadas, en el marco de la Jornada Escolar Complementaria en Bogotá e "Implementación de una Estrategia para el Desarrollo Deportivo y Competitivo de Bogotá**"" desarrollan programas y actividades que brindan a la comunidad bogotana la oportunidad de participar y fortalecer habilidades deportivas, recreativas y de actividad física e incentivan el deseo de superarse, en condiciones de equidad e inclusión, para el mejoramiento de la calidad de vida y el desarrollo social, a su vez es una oportunidad para generar escenarios de respeto, sana competencia, tolerancia, juego limpio y sobre todo un medio vinculante para el desarrollo de la paz. A su vez se han convertido en una forma de integrar a los ciudadanos en actividades de sano esparcimiento y, de generar espacios para la inclusión de todo tipo de población en eventos o actividades recreativas, deportivas y de actividad física de carácter gratuito, desconcentrando la oferta en los territorios (diferentes escenarios y parques del Sistema Distrital) de la ciudad, y de esta forma garantizar el derecho al deporte, la recreación y la actividad física de la población bogotana, con objetivos misionales tales como:

- Difundir los beneficios de la práctica deportiva y recreativa en la comunidad mediante diferentes estrategias de comunicación.
- Aumentar la participación de la población a la oferta deportiva y recreativa, mediante su divulgación oportuna y eficiente.
- Ofertar alternativas de deporte y actividad física a los escolares de las Instituciones Educativas Distritales, a través de los centros de interés, con el propósito de contribuir a la formación integral y a cambios comportamentales de los mismos.
- Contribuir en la construcción y apropiación de la cultura recreativa y de actividad física en los habitantes de Bogotá, a través de la oferta constante de alternativas recreativas dirigidas y de la promoción de actividad física, que permitan aumentar su participación a nivel local y metropolitano, generando inclusión, mejores hábitos y estilos de vida saludables y siendo ejemplo a nivel nacional e internacional como referentes y multiplicadores de la experiencia desarrollada en el Distrito Capital.
- Apoyar de forma integral a los deportistas y/o delegaciones deportivas convencionales y paralímpicas del registro de Bogotá, en su proceso de preparación y participación en competencias regionales, nacionales e internacionales; siempre y cuando cumplan con las condiciones contenidas en los actos administrativos emitidos por la entidad.

Ahora bien, para dar cumplimiento a cada una de las metas proyectadas y los objetivos misionales, los referidos proyectos desarrollan una serie eventos, actividades y certámenes de carácter gratuitito de alto impacto y de tipo masivo (alta, media y baja complejidad), que involucran la planeación, organización, dirección y control de recursos humanos, logísticos, técnicos y operativos, para llevar a cabo actividades recreativas, deportivas y de actividad física, las cuales se organizan en diferentes escenarios y parques del sistema Distrital, adecuados para tal fin y dependiendo la duración de las mismas, demanda el servicio de alimentación preparada, entrega de refrigerios e hidratación tanto para quienes participan en ellas como para el personal del IDRD que las lleva a cabo.

Así mismo, se requiere la prestación del servicio de alimentación preparada, refrigerios e hidratación para la actividad denominada; "Recreación para la juventud – campamentos juveniles"; actividad que ha sido de gran reconocimiento, en la cual se realizan ejercicios campamentiles en donde se desarrollan habilidades personales y de grupo como el autocuidado, la comunicación, independencia, trabajo cooperativo y corresponsabilidad que

generan en el participante aprendizajes aplicables consigo mismo, con su entorno primario y la comunidad.

El programa Nacional Campamentos Juveniles del Ministerio del Deporte, convoca adolescentes y jóvenes en edades de los 13 a los 28 años, promueve la participación política, social y familiar, fortaleciendo el sentido de pertenencia por los territorios y forjando su transformación por el bienestar de todos los ciudadanos, potencializa sus capacidades sociales y la vocación al servicio de la comunidad a través de actividades recreativas, deportivas y culturales, con una filosofía de servicio a los demás, amor por la naturaleza y por la nación, las cuales son realizadas en contacto con la naturaleza para disfrute y aprovechamiento del tiempo libre. El proceso de Campamentos Juveniles Regional Bogotá surge como respuesta a la invitación que, desde Ministerio del Deporte se hace para que la ciudad capital cuente con representación en este programa a nivel Nacional. Es así como se organizan grupos en las diferentes localidades, caracterizados con nombre alusivos a tribus indígenas y demás temas ancestrales referentes a la historia de la ciudad.

De igual forma se requiere la prestación del servicio de alimentación preparada, refrigerios e hidratación para las comunidades o grupos diferenciales, esto deben ser contemplado mediante un dialogo de saberes, de concertaciones y sobre todo de conocer las acciones que para el caso del IDRD respecta, sobre los usos y costumbres de los grupos étnicos atender por la entidad. Lo anterior atendiendo el documento denominado "Lineamiento para la implementación del enfoque de derechos y atención a Grupos Étnicos en la gestión de las entidades territoriales" que busca la armonización y máximo uso de los recursos públicos, salvaguardando los derechos de los sujetos de protección especial y los recursos financieros, para garantizar una atención idónea de la entidad.

Adicional a lo anterior, el Instituto Distrital de Recreación y Deporte adelanta eventos y actividades presenciales, de apoyo en la gestión institucional orientados a promover y fortalecer acciones de carácter misional, operativo y estratégico con la participación de funcionarios, colaboradores y usuarios del IDRD; así como funcionarios de la administración distrital en general; razón por la cual se genera la necesidad del servicio objeto del presente estudio previo, teniendo en cuenta lo dispuesto en el literal d) artículo 11 del Decreto 397 del 17 de marzo de 2022 "Por el cual se establece el Plan de Austeridad del Gasto 2022 para los órganos que hacen parte del Presupuesto General de la Nación", sobre la racionalización en la provisión de refrigerios y almuerzos a los estrictamente necesarios.

3. Objeto a contratar

CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, ENTREGA DE REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS EVENTOS O ACTIVIDADES REALIZADOS O APOYADOS POR EL INSTITUTO DISTRITAL DE RECREACIÓN Y DEPORTE - IDRD.

3.1. Alcance del objeto

La prestación de los servicios comprende las siguientes actividades: infraestructura, menaje, equipos y utensilios, trasporte, personal necesario con su equipo de protección y documentación vigente en manipulación de alimentos para la preparación, distribución y entrega de la alimentación preparada, refrigerios e hidratación en el lugar indicado por el IDRD.

4. **Código estándar de productos y servicios de Naciones Unidas (UNSPSC)**

CLASIFICACIÓN UNSPSC A CUARTO NIVEL	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
50192700	E Productos de uso final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	19 Alimentos preparados y conservados	27 Platos combinados empaquetados
90101500	F Servicios	90 Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	10 Restaurantes y catering (servicio de comidas y bebidas)	15 Establecimientos para comer y beber
90101600	F Servicios	90 Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	10 Restaurantes y catering (servicio de comidas y bebidas)	16 Servicios de banquetes y catering
90101800	F Servicios	90 Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	10 Restaurantes y catering (servicio de comidas y bebidas)	18 Servicio de comida para llevar y a domicilio
93131600	F Servicios	93 Servicios políticos y de asuntos cívicos	13 Ayuda y asistencia humanitaria	16 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

5. **Tipología contractual**

Conforme al artículo 32 de la Ley 80 de 1993, corresponde a un contrato de prestación de servicios

6. **Análisis regulatorio**

- Resolución 2674 de 2013 “Establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los

requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas."

- Artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 - NOTIFICACIÓN SANITARIA, PERMISO SANITARIO O REGISTRO SANITARIO. Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 3929 de 2013 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional
- Decreto 1575 de 2007 "Establecer el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada.
- Decreto 317 de 2021 "Por medio del cual se reglamenta el Acuerdo Distrital No. 808 del 2021 y se establecen medidas para reducir progresivamente la adquisición y consumo de plásticos de un solo uso en las Entidades del Distrito Capital."

7. Descripción del bien y/o servicio, especificaciones técnicas y de calidad

7.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN

7.1.1 Promedio histórico mensual de refrigerios (años 2019, 2020 y 2021)

MES	CANTIDAD PROMEDIO MENSUAL DE REFRIGERIOS
Enero	445
Febrero	605
Marzo	2213
Abril	1500
Mayo	2540
Junio	1015
Julio	1510
Agosto	6971
Septiembre	2520
Octubre	4960
Noviembre	6172
Diciembre	2730

7.1.2 Promedio histórico anual de desayunos, almuerzos, cenas y colombinas de galleta recubierta con chocolate **(**años 2019, 2020 y 2021)

ITEM	CANTIDAD PROMEDIO ANUAL

Desayunos	3.050
Almuerzos	3.050
Cenas	3.050
Colombina de galleta recubierta con chocolate	18.100

7.2 Costo unitario por menús - Unidad de medida

El costo unitario por menú de desayuno, almuerzo, cena y refrigerio debe ser acorde a la porción servida o neta (Gr o C.C), descritos en la respectiva minuta patrón y cada porción componente de la ración alimentaria deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios” y los ciclos de menús – anexo 2. Dicho costo debe adicionalmente incluir el transporte, personal con su equipo de protección y demás componentes del servicio tanto en el establecimiento de preparación y como en los puntos de distribución.

El costo de las raciones empleadas por la supervisión para el pesaje, gramaje y propiedades organolépticas debe ser asumido por el contratista.

No.	CONCEPTO	MEDIDA
1	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
2	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
3	DESAYUNO EJECUTIIVO MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
4	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 4 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
5	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 5 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
6	DESAYUNO LIGERO MENÚ TIPO 6 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
7	DESAYUNO LIGERO MENÚ TIPO 7 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
8	DESAYUNO LIGERO MENÚ TIPO 8 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
9	DESAYUNO MENÚ LACTO OVO VEGETARIANO (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
10	DESAYUNO MENÚ VEGETARIANO ESTRICTO (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad

11	ALMUERZO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
12	ALMUERZO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
13	ALMUERZO MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
14	ALMUERZO MENÚ TIPO 4 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
15	ALMUERZO MENÚ TIPO 5 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
16	ALMUERZO MENÚ LACTO OVO VEGETARIANO (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
17	ALMUERZO MENÚ VEGETARIANO ESTRICTO (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
18	CENA MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
19	CENA MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
20	CENA MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
21	CENA MENÚ TIPO 4 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
22	CENA MENÚ TIPO 5 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
23	CENA MENÚ LACTO OVO VEGETARIANO (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
24	CENA MENÚ VEGETARIANO ESTRICTO (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
25	REFRIGERIO MENÚ 1 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
26	REFRIGERIO MENÚ 2 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
27	REFRIGERIO MENÚ 3 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
28	REFRIGERIO MENU 4 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
29	REFRIGERIO MENÚ 5 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
30	REFRIGERIO LACTO OVO VEGETARIANO (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
31	REFRIGERIO VEGETARIANO ESTRICTO (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
32	Empanada de pollo 100 Gramos	Unidad
33	Empanada de carne 100 Gramos	Unidad
34	Empanada vegetariana 100 Gramos	Unidad
35	Pastel de pollo hojaldrado 100 Gramos	Unidad
36	Pastel de carne hojaldrado 100 Gramos	Unidad
37	Pastel Vegetariano hojaldre 100 Gramos	Unidad
38	Canapés de Salmon 30 gramos	Unidad
39	Canapés de atún 30 gramos	Unidad
40	Canapés de pollo 30 gramos	Unidad
41	Coctel de camarones 135 gramos	Unidad

42	Ceviche de camarón 135 gramos	Unidad
43	Almojábana 60 Gramos	Unidad
44	Pan de yuca 60 Gramos	Unidad
45	Pandebono 60 Gramos	Unidad
46	Colombina de galleta recubierta con chocolate de 6 cm de diámetro aproximadamente (45 gr), con diseños y colores navideños, con soporte en palillo de madera tipo pincho, empaque individual plástico sellado que cubra la totalidad del producto	Unidad
47	Botellón retornable de agua con capacidad para 20 litros, con manija para transporte, soporte y dispensador para su manipulación y distribución.	Unidad
48	Botella de Agua de 600 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	Unidad
49	Botella de Agua de 300 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	Unidad
50	Gaseosa (Soda saborizada) 300 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	Unidad
51	Gaseosa (Soda saborizada) light 300 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	Unidad
52	Bebida de avena 200 ml, en Tetrapak	Unidad
53	Refresco de fruta pasteurizado de 200 ml, en Tetrapak	Unidad

7.3 Minuta Patrón

La minuta patrón corresponde a la lista de alimentos y tiempos de comida que conforman una dieta, incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno *para lograr el aporte de calorías y nutrientes que requieren los usuarios de las actividades y eventos del IDRD;* describe las medidas, cantidades tanto para sólidos como para líquidos.

El contratista deberá cumplir con cada uno de los componentes (alimentos) estipulados en la minuta patrón, así como con el tamaño de porción, para lo cual deberá disponer de los equipos y utensilios apropiados y estandarizados que permitan un adecuado control de las porciones.

El tamaño de las porciones dispuestos en el menú patrón del presente proceso de contratación, corresponde al tamaño mínimo exigido por el IDRD en el producto neto servido y al producto, en cocido.

El supervisor del contrato contará con el apoyo de una nutricionista, quien deberá ejercer estricta vigilancia sobre la calidad, pesaje de porciones y presentación de los alimentos que se suministren y del menaje utilizado. Esto sin perjuicio de que se designen más nutricionistas que adelanten apoyo a la supervisión del contrato garantizando la correcta ejecución del mismo.

Para el cumplimiento por parte del contratista de las especificaciones técnicas de pesaje para líquidos y sólidos, establecidos en las minutas patrón, la nutricionista designada como apoyo a la supervisión deberá aleatoriamente tomar un plato servido y/o refrigerio (una muestra por entrega) durante la ejecución de la actividad o evento del IDRD que determine el supervisor del contrato y verificará el peso de cada uno de los componentes, mediante el uso de una báscula o gramera para alimentos sólidos o taza medidora para líquidos que suministrará la entidad para tal efecto.

7.3.1 Minuta patrón Desayuno ejecutivo tipo 1, 2, 3, 4 y 5

Desayuno (30 % - 40% del aporte calórico total) 750 – 1.000 Kcal

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO gramos (g). o centímetros cúbicos (cc)
1	FRUTA	100
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE O JUGO DE FRUTA	200
3	PROTEICO 1	80
4	ENERGÉTICO 1	60
5	ENERGÉTICO 2	300
6	SOPA O CALDO	300

Nota 1: Los alimentos que componen el desayuno, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. "Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios"

7.3.2 Minuta patrón Desayuno ligero tipo 6, 7 y 8

Desayuno ligero (10% al 15% del aporte calórico total) 330 - 480 Kcal

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO (GRAMOS. ó C.C.)
1	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE BAJA EN GRASA Y AZÚCAR	200
2	PROTEICO	100
3	ENERGÉTICO	60
4	FRUTA	100

Nota 1: Los alimentos que componen el desayuno, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. "Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios"

7.3.3 Minuta patrón almuerzo tipo 1, 2, 3, 4 y 5

Almuerzo (30% al 35% del aporte calórico total) 750 - 875 Kcal

	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCION SERVIDA O NETO gramos (g). o centímetros cúbicos (cc)
1	SOPA O CREMA	240
2	PROTEICO	100
3	ENERGÉTICO	60
4	ENSALADA	100
5	JUGOS	480
6	FRUTA	100
7	POSTRE	40

Nota 1: Los alimentos que componen el almuerzo, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”.

7.3.4 Minuta patrón cena tipo 1, 2, 3, 4 y 5

Cena (30% al 35% del aporte calórico total) 750 - 875 Kcal

	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCION SERVIDA O NETO gramos (g). o centímetros cúbicos (cc)
1	SOPA O CREMA	240
2	PROTEICO	100
3	ENERGÉTICO	60
4	ENSALADA	100
5	JUGOS	480
6	FRUTA	100
7	POSTRE	50

Nota 1: Los alimentos que componen la cena, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

7.3.5 Minuta patrón refrigerios tipo 1, 2,3,4 y 5

Refrigerio (15% del aporte calórico total) 350 - 450 Kcal

	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCION SERVIDA O NETO gramos (g). o centímetros cúbicos (cc)
1	FRUTA ENTERA	200
2	BEBIDA LACTEA	200
3	PROTEICO 1	50
4	CEREAL DERIVADOS 1	100
5	CEREAL DERIVADOS 2	30

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

Nota 2: Los alimentos que componen el refrigerio deben estar en empaques debidamente marcados,

etiquetados y rotulados conforme a norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados desde la empresa original. No se permite dividir o reenvasar por manipulación de los alimentos.

7.3.6 Minuta patrón desayuno lacto ovo vegetariano

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO (GRAMOS. ó C.C.)
1	FRUTA	100
2	BEBIDA CALIENTE EN LECHE O JUGO DE FRUTA	200
3	HUEVO O QUESO O DERIVADO DE SOYA	80
4	ENERGÉTICO 1	60
5	SOPA O CALDO	300

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

7.3.7 Minuta Patrón almuerzo **lacto ovo vegetariano**

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO (GR. ó C.C.)
1	SOPA O CREMA	240
2	LEGUMINOSA	120
2	FUENTE DE PROTEINA A BASE DE SOYA	60
3	ENERGÉTICO	60
4	ENSALADA	100
5	JUGOS	480
6	FRUTA	100
7	POSTRE	40

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

7.3.8 Minuta patrón cena lacto ovo vegetariano

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO (GR. ó C.C.)
1	SOPA O CREMA	240
2	LEGUMINOSA O FUENTE DE PROTEINA A BASE DE SOYA	100
3	ENERGÉTICO	60
4	ENSALADA	100
5	JUGOS	480
6	FRUTA	100
7	POSTRE	40

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones

establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

7.3.9 Minuta patrón refrigerio **lacto ovo vegetariano**

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO (GR. ó C.C.)
1	FRUTA ENTERA	200
2	BEBIDA LÁCTEA	200
3	PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O FRUTO SECO O QUESO	35g
4	CEREAL DERIVADOS 1	100
5	CEREAL DERIVADOS 2	30

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

Nota 2: Los alimentos que componen el refrigerio deben estar en empaques debidamente marcados, etiquetados y rotulados conforme a norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados desde la empresa original. No se permite dividir o reenvasar por manipulación de los alimentos.

7.3.10 Minuta patrón desayuno vegetariano estricto

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO (GRAMOS. ó C.C.)
1	FRUTA	100
2	BEBIDA CALIENTE O JUGO DE FRUTA	200
3	DERIVADO DE SOYA O PREPARACIÓN A BASE DE LEGUMINOSA	80
4	ENERGÉTICO 1	60
5	SOPA O CALDO	300

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

7.3.11 Minuta patrón almuerzo vegetariano estricto

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO (GR. ó C.C.)
1	SOPA O CREMA	240
2	LEGUMINOSA	120
2	FUENTE DE PROTEINA A BASE DE SOYA	60
3	ENERGÉTICO	60
4	ENSALADA	100
5	JUGOS	480
6	FRUTA	100
7	POSTRE	40

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

7.3.12 Minuta patrón cena vegetariano estricto

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO (GR. ó C.C.)	
1	SOPA O CREMA	240	
2	LEGUMINOSA O FUENTE DE PROTEINA A BASE DE SOYA	100	
3	ENERGÉTICO	60	
4	ENSALADA	100	
5	JUGOS	480	
6	FRUTA	100	
7	POSTRE	40	

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

7.3.13 Minuta patrón refrigerio vegetariano estricto

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO (GR. ó C.C.)
1	FRUTA ENTERA	200
2	JUGO A BASE DE SOYA	200
3	PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O FRUTO SECO	35g
4	CEREAL DERIVADOS 1	100
5	CEREAL DERIVADOS 2	30

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

Nota 2: Los alimentos que componen el refrigerio deben estar en empaques debidamente marcados, etiquetados y rotulados conforme a norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados desde la empresa original. No se permite dividir o reenvasar por manipulación de los alimentos.

7.3.14 Empanadas de pollo y Empanadas de carne

Empanadas (100 gr) c/u al horno

NGREDIENTES: Carne de res o pollo, papa y/o arroz, harina de maíz o trigo, Agua, Ajo en polvo o machacados, tomate, cebolla y Sal.

Empaque: Contenido dentro de un empaque primario, el cual deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

Aporte nutricional por 100 Gramos

Calorías (Kcal)	116.4
Grasa (g)	0,45
Carbohidratos (g)	23,5
Proteína (g)	3,77

7.3.15 Empanada vegetariana

Empanadas (100 gr) c/u al horno

NGREDIENTES: Harina de maíz o trigo, papa, queso o mozzarella, berenjenas picadas, cebolla picada, ajos, aceitunas, perejil, sal y pimienta.

Empaque: Contenido dentro de un empaque primario, el cual deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

Aporte nutricional por 100 Gramos

Calorías (Kcal)	185.8
Grasa (g)	7
Carbohidratos (g)	22.9
Proteína (g)	8,1

7.3.16 Pastel de pollo hojaldrado y pastel de carne hojaldrado

Patel hojaldrado (100 gr) c/u al horno

NGREDIENTES: hojaldre, carne de res o pollo, tomate, cebolla, ajo, agua, sal y pimienta.

Contenido dentro de un empaque primario, el cual deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

Aporte nutricional por 100 Gramos

Calorías (Kcal)	214
Grasa (g)	10,83
Carbohidratos (g)	23,09
Proteína (g)	6,08
Fibra (g)	1,2

7.3.17 Pastel vegetariano hojaldre

Patel hojaldrado (100 gr) c/u al horno

NGREDIENTES: Hojaldre, berenjenas, champiñones, cebolla, tomate, almendras, setas, ajo, agua y sal.

Empaque: Contenido dentro de un empaque primario, el cual deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

Aporte nutricional por 100 Gramos

Calorías (Kcal)	344,9

Grasa (g)	24,6
Carbohidratos (g)	24,8
Proteína (g)	5,2

7.3.18 Canapés

Canapés de pollo, atún o salmón 30 gramos

INGREDIENTES: Salmon, pollo, atún, canapés de hojaldre, queso crema y aceituna

Empaque: Contenido dentro de un empaque primario, el cual deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

Aporte nutricional por 30 Gramos

Calorías (Kcal)	84.7
Grasa (g)	6
Carbohidratos (g)	4
Proteína (g)	3.6

7.3.19 Coctel de camarones

INGREDIENTES: Camarones, salsa de tomate, mayonesa, cebolla fina picada, perejil fino picado, jugo de limón

Empaque: Contenido dentro de un empaque primario, el cual deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

Aporte nutricional por 135 gramos

Calorías (Kcal)	138.5
Grasa (g)	4.5
Carbohidratos (g)	7.1
Proteína (g)	17

7.3.20 Seviche de camarones

INGREDIENTES: Camarones, salsa de tomate, cebolla fina picada, perejil fino picado, jugo de limón

Empaque: Contenido dentro de un empaque primario, el cual deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

Aporte nutricional por 135 Gramos

Calorías (Kcal)	115
Grasa (g)	1.3
Carbohidratos (g)	6.6
Proteína (g)	18.9

7.3.21 Almojábana, pan de yuca, pandebono.

Almojábana 60 Gramos

INGREDIENTES: Queso fresco blanco, agua, almidón de yuca, harina de maíz, polvo para hornear, margarina vegetal, Conservante (propionato de calcio)

Empaque: Contenido dentro de un empaque primario, el cual deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

Calorías (Kcal)	171
Grasa (g)	7.4
Carbohidratos (g)	18.4
Proteína (g)	7.8

7.3.22 Colombina de galleta recubierta con chocolate -Tabla nutricional por unidad

INFORMACION NUTRICIONAL					
Tamaño por porción		**45**	**g**		
Contiene:		**1**	**porción**		
Cantidad por porción		**45**	**g**		
Calorías:	**218**		**Calorías de grasa:**		**94**
				%V.D.*	
Grasa Total		**10**	**g**	16%	
Grasa saturada		6	g	30%	
Grasa insaturada		3	g	8%	
Sodio		**131**	**mg**	5%	
Carbohidratos Totales		**30**	**g**	10%	
Fibra dietaria		1	g	6%	
Azucares		0	g	0%	
Proteína		**3**	**g**	5%	
Calcio	3 %		**Vitamina C**	0 %	
Hierro	9 %		**Vitamina A**	0 %	
El porcentaje de valor diario (VD) están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayor o menor dependiendo de las calorías que necesite.					

7.3.23 Hidratación.

En cumplimiento del Acuerdo No. 808 de 2021 Expedido por el Concejo de Bogotá D.C "Por medio del cual se prohíben progresivamente los plásticos de un solo uso en las entidades del Distrito Capital que hacen parte del sector Central, Descentralizado, y Localidades y se Dictan otras disposiciones. "el cual es reglamentado por el Decreto 317 de 2021 y se establecen medidas para reducir progresivamente la adquisición y consumo de plásticos de un solo uso en las Entidades del Distrito Capital.", para lo cual el objeto de este contrato deberá atender lo establecido y delegado a las entidades mencionadas, así como las directrices, actividades y acciones derivadas.

Atendiendo lo anterior, para el suministro de hidratación, se utilizará:

- Botellón de agua reutilizable con manija x 20 litros.
- Botella de Agua de 600 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso
- Botella de agua de 300 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso
- Gaseosa (Soda saborizada) 400 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.
- Gaseosa (Soda saborizada) 250 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.
- Avena Liquida de 200 ml, en Tetrapak
- Refresco de fruta pasteurizado de 200 ml, en Tetrapak

Nota. En las actividades recreativas, deportivas y de actividad física se incentivará en los participantes el uso de botilitos personales para el consumo de agua y en todo caso se solicitará un mayor número de botellones reutilizables x 20 litros de agua.

7.4 Condiciones Generales del Servicio

7.4.1 Ciclos de menús

En el anexo No. 2 "Ciclo de Menús", se encuentran definidas cinco (05) menús, un (1) tipo de menú lacto ovo vegetariano y un (1) tipo de menú vegetariano estricto por cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo y refrigerio) y elaborados de acuerdo con las referidas minutas patrón.

Cabe resaltar que dicho ciclo de menús no estará supeditado al cumplimiento estricto en el orden plasmado (Menú Tipo 1, Menú Tipo 2…. etc) para la entrega de los alimentos, si no, a garantizar que el contratista cuente con una variedad de menús que le permita al IDRD, escoger de acuerdo con las actividades o eventos que se desarrollarán y que cumplan con el requerimiento nutricional.

En ese orden e ideas, la entidad a través del supervisor del contrato seleccionará un (01) menú por cada tiempo de comida de los menús establecidos y conformará el ciclo de menús por actividad o evento. El primer ciclo de menús se entregará por el supervisor del contrato a la suscripción del acta de inicio y en lo sucesivo, se entregará un ciclo de menú por evento o actividad, con una semana de anticipación a su realización.

Cualquier cambio en las preparaciones por parte del contratista deberá ser informado con un día hábil de anticipación al supervisor del contrato, exponiendo los motivos para dicho cambio y estará condicionado a su aprobación.

Nota 1: El supervisor del contrato deberá informar con una semana de anticipación a la realización del evento o actividad a desarrollar, el número de usuarios y los menús seleccionados previamente

de acuerdo con el ciclo de menús. Sin embargo, durante el día o la semana se pueden presentar novedades las cuales se informarán con la debida anticipación para su modificación.

Nota 2: De acuerdo con las novedades se planificará la prestación del servicio de alimentación y se facturará según el número de tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) entregados y consumidos.

7.4.2 Insumos, Víveres y Abarrotes

Características: Desde el inicio del contrato el contratista se compromete a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la preparación de los alimentos, en los términos señalados en el Título II de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Para los menús ofrecidos se deberán utilizar productos debidamente reconocidos por el INVIMA, con información nutricional completa, fecha de vencimiento, rotulados según Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes y en tamaños y empaques que garanticen el cumplimiento de la cantidad de calorías y nutrientes establecidos en las dietas y la seguridad epidemiológica. Para lo anterior se realizarán auditorias aleatorias por parte del supervisor del contrato.

El contratista se compromete a mantener los stocks mínimos de víveres y abarrotes, carne, frutas, verduras, hortalizas, tubérculos, huevos y lácteos y demás insumos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta patrón y ciclo de menús.

Nota: La compra de hortalizas, tubérculos, frutas y verduras, por lo menos en un 30 %, debe provenir de pequeños productores locales y de productores pertenecientes a la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores, sin que esto implique cambios en la calidad microbiológica y nutricional de estos alimentos.

La alimentación ofrecida en el servicio deberá cumplir con las condiciones óptimas de inocuidad, calidad nutricional y calidad sensorial. La calidad nutricional corresponderá al cumplimiento de las recomendaciones de calorías y nutrientes, con base al cumplimiento de los tamaños de porción de la minuta patrón suministrada por el IDRD. El contratista debe garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en el Titulo II (Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos) de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o la norma que la modifique, adicione o sustituya y la aplicación de un sistema de aseguramiento y control de calidad.

La calidad sensorial de la alimentación brindada por el contratista se evaluará periódicamente por el supervisor del contrato con el apoyo de un nutricionista designado por el IDRD; así mismo el contratista deberá contar con las herramientas necesarias para la evaluación de dicho aspecto, formatos de satisfacción (encuesta) para aplicar a los usuarios de la actividad o evento, con el fin de contribuir a garantizar el cumplimiento de la calidad de la alimentación, lo cual se realizará por el contratista cada tres (03) meses. Las preparaciones suministradas deberán ser sensorialmente adecuadas y poseer la temperatura óptima para el consumo según el tipo de alimento.

- **Refrigerios:** Los refrigerios deben cumplir con especificaciones de empaque y calidad que disminuyan el riesgo de contaminación microbiológica (empaques al vacío, tetra pack, sistema UHT, etc.) y ser amigables con el medio ambiente (material reciclable).

Nota 1: No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (Poliestireno expandido – EPS).

Nota 2: Aplicar lo señalado en el Acuerdo 808 del 2021 "Por el cual se prohíben progresivamente los plásticos de un solo uso en las entidades del Distrito Capital que hacen parte del sector central, descentralizado y localidades y se dictan otras disposiciones" y en el Decreto 317 de 2021 "Por medio del cual se reglamenta el Acuerdo Distrital No. 808 del 2021 y se establecen medidas para reducir progresivamente la adquisición y consumo de plásticos de un solo uso en las Entidades del Distrito Capital" o aquellas normas que lo adicionen, complementen o modifiquen.

Nota3: El contratista no podrá utilizar los plásticos de un solo uso que se encuentren relacionados en el artículo 3 Acuerdo 808 del 2021 durante la ejecución contrato que se derive del presente proceso.

Nota 4: Las características de los insumos se verificarán durante la ejecución del contrato por el supervisor del mismo, con el apoyo de un nutricionista designado por el IDRD.

Nota 5: Las frutas deben ser enteras y en adecuado grado de maduración (evitar las frutas sobre maduradas o en mal estado).

Nota 6: El gramaje solicitado para los alimentos para cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) corresponde a las porciones en cocido y al peso neto de los alimentos, descontando lo referente a cáscaras, desperdicios, huesos, etc.

Nota 7: El contratista deberá mantener actualizado el concepto sanitario favorable de los proveedores o productores, copia del registro, o permiso o notificación sanitaria vigente de los alimentos de acuerdo con lo establecido en las Resoluciones 2674 de 2013 y 719 de 2015, así como del concepto higiénico sanitario favorable que autoriza a los vehículos para el transporte de los alimentos, según la normatividad vigente; los cuales podrán ser solicitados, por el IDRD, si así lo considera necesario durante la ejecución del contrato y deben ser anexados a la propuesta.

7.5 Funcionamiento y logística para la preparación, distribución y entrega de los alimentos

7.5.1 Edificación e instalaciones

El proponente deberá acreditar que cuenta con la edificación e instalaciones para la preparación de alimentos y ensamble de refrigerios que cumpla con los requisitos sanitarios establecidos en el Título II de la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social o la norma que la modifique o sustituya y los contemplados en la reglamentación sanitaria vigente, bajo la modalidad de propietario, arrendamiento, usufructo, comodato, o leasing.

El contratista deberá entregar al supervisor, previo a la suscripción del acta de inicio, copia del certificado de tradición y libertad, con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario, en caso de que sea propietario. En los demás casos, se acreditará mediante copia del respectivo contrato ya sea de arrendamiento o cualquier otra modalidad, el cual deberá estar vigente por el término de duración del contrato.

Dicha edificación e instalaciones deberán destinarse única y exclusivamente a la preparación, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos.

7.5.2 Concepto sanitario favorable emitido por autoridad competente en inspección, vigilancia y control sanitario

El proponente deberá incluir dentro de su propuesta acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos con concepto sanitario FAVORABLE con un nivel de cumplimiento del 90% al 100% o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, con un nivel

de cumplimiento del 80 al 89.9%[3] expedido por la respectiva entidad territorial de salud -ETS con una antelación no superior a un año anterior a la fecha del cierre de la presentación de la propuesta, tanto de la edificación e instalaciones, personal y equipos y utensilios. Respecto de este último no se aceptarán actas de inspección sanitaria, en donde alguno de los aspectos de los bloques verificados haya recibido la calificación de INACEPTABLE, así la calificación sea igual o superior al 80%.; el cual debe actualizarse de acuerdo a lo establecido en el "Manual de Inspección, Vigilancia y Control Sanitaria de alimentos" del INVIMA.

El contratista deberá mantener el nivel de cumplimiento del concepto sanitario contenido en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos aportado con su propuesta durante toda la ejecución del contrato. Cuando el concepto sanitario sea favorable con requerimientos (en porcentaje de cumplimiento mayor al 80 %), deberá remitir al supervisor del contrato dentro de los 3 meses siguientes a la firma del acta de inicio del contrato vía correo electrónico, copia de un nuevo concepto con resultado Favorable, de acuerdo al "Manual de Inspección, Vigilancia y Control Sanitaria de alimentos" del INVIMA.

7.5.3 Tipo de Servicio

7.5.3.1 Modalidad de comida caliente transportada o Catering

La modalidad de comida caliente transportada o catering se desarrolla generalmente por empresas que cuentan con la capacidad, la infraestructura y los conocimientos técnicos y logísticos necesarios para preparar, presentar, ofrecer y servir comidas, en un espacio determinado, bajo los requisitos establecidos por el cliente y en cumplimiento de las normas sanitarias.

Para efectos del presente contrato los tiempos de comida (desayuno; almuerzo y/o cena) serán preparados de acuerdo con la minuta patrón y el ciclo de menús, en las edificaciones e instalaciones (planta de producción), los cuales podrán ser distribuidos bajo dos modelos:

Distribución por componentes: Esta contempla la preparación en la planta de producción, de cada uno de los alimentos que conforman el tiempo de comida (desayuno; almuerzo y/o cena) para luego ser transportados, distribuidos, y servidos en los sitios establecidos por el supervisor del contrato, previamente, en samovares o línea caliente de alimentos por preparación, según el número de porciones (servida o neta) en la temperatura adecuada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

La distribución, entrega, así como el servido de las porciones, se realizará por personal con curso en manipulación de alimentos (buenas prácticas de manufactura) y con los elementos (cucharones, vasos, platos, cubiertos, etc) para el servido y consumo de las preparaciones, los cuales deberán ser devueltos al finalizar el servicio a la planta de producción, para los procesos de limpieza y desinfección.

En caso de ser desechables deben ser amigables con el medio ambiente. No se permite el uso de icopor ni plástico, debido a los perjuicios que causan al medio ambiente.

---

[3] **Concepto sanitario:** Concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este puede ser Favorable, Favorable con Requerimientos o Desfavorable.

***Fuente:** manual de inspección, vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas basado en riesgo para las Entidades Territoriales De Salud – INVIMA- Versión 1.0 - 2015

Distribución de tiempo de comida ensamblado: Esta contempla la preparación y porcionado en la planta de producción, de cada uno de los alimentos que conforman el tiempo de comida (desayuno, almuerzo y/o cena), así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que lo conforman garantizando el tamaño de porción establecido en la minuta patrón según el ciclo de menús que disminuyan el riesgo de contaminación microbiológica.

La distribución, entrega, así como el servido se realizará por personal manipulador de alimentos en los sitios establecidos previamente por el supervisor del contrato, junto con los elementos (platos, vasos, cubiertos, etc) requeridos para el servicio, los cuales deben ser devueltos al finalizar el servicio a la planta de producción, para los procesos de limpieza y desinfección; en caso de ser desechables deben ser amigables con el medio ambiente. No se permite el uso de icopor ni plástico.

La temperatura de los alimentos durante el transporte, distribución y servida no podrá estar en el rango de peligro (5ºC y 65ºC), ni sobrepasar el tiempo que permita la proliferación de microorganismos (menor a 4 horas después de finalizada la producción). NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007 - NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS- Se debe garantizar las condiciones de inocuidad y presentación del producto, en el tiempo entre su preparación y el servicio. Manteniendo la temperatura por fuera de la zona de peligro (entre 4 °C y 60 °C). Dado que el contratista requiere trasladar los alimentos desde la planta de producción a los diferentes escenarios deportivos o sitios indicados por el supervisor del contrato se determinó el rango de peligro entre entre 5 ºC y 65 ºC . Se considera que en este rango se cumplen las condiciones favorables para que virus, bacterias y hongos se desarrollen con facilidad en los alimentos. Por debajo de 5 ºC, su crecimiento es más lento; por encima de 65 ºC, las bacterias se eliminan.

El Supervisor del contrato con el apoyo de la nutricionista designada, podrá verificar aleatoriamente en cualquiera de las actividades o eventos el control de temperatura de los alimentos mediante el uso instrumentos de medición (Termómetro).

Los **refrigerios** deberán ser entregados en empaques de cartón duro que permitan conservar la calidad física microbiológica y garantizar la inocuidad de los menús, cada alimento debe estar contenido en un **envase o empaque primario**, a excepción de algunas frutas que deben ir en empaque individual (Fresas, ciruelas, uvas, etc)

En **empaque o envase secundario,** corresponderá a un empaque flexible que se ajuste a la exigencia de espacio de los componentes del refrigerio, de material amigable con el medio ambiente**.** En consecuencia, el contratista deberá ensamblar en dicho empaque, los alimentos contenidos previamente en un envase o empaque primario. No se permite el uso de icopor ni plástico, esto último de acuerdo con la Resolución que se expedirá por parte de la Secretaría Distrital de Ambiente, la cual prohibirá el plástico de un solo uso en Bogotá.

Nota 1: El **empaque primario** de cada componente del refrigerio deberá contener la fecha de expedición y fecha de expiración de manera legible.

Nota 2: El e**mpaque secundario**, deberá indicar los componentes que integran el refrigerio, por ejemplo: BEBIDA, FRUTA, SANDWICH DE CORDERO Y CHOCOLATINA, la fecha de ensamble y la fecha de consumo, así como la procedencia y el uso permitido del refrigerio así:

SUMINISTRADO POR EL INSTITUTO DISTRITAL DE RECREACIÒN Y DEPORTE - PROHIBIDA SU VENTA O COMERCIALIZACIÓN

En los casos en los que, por solicitud del supervisor del contrato, alguno de los alimentos del refrigerio deba ser preparado y servido, éste deberá ser elaborado en el establecimiento de preparación del contratista para luego ser transportados, distribuidos, entregados en los sitios establecidos

previamente por el supervisor del contrato, en samovares o línea caliente de alimentos, según el número de porciones (servida o neta) en la temperatura adecuada, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y garantizar el menaje respectivo para prestar dicho servicio..

7.6 Tiempos de Entrega

El contratista deberá suministrar cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio) en los sitios determinados por el IDRD en la fecha y horario establecido previamente por el supervisor del contrato. El contratista deberá despacharlos con anterioridad acorde al tipo de alimento referido en la minuta patrón para iniciar el suministro a la hora establecida por el supervisor del contrato.

Refrigerio: La entrega de refrigerios se hará a solicitud del supervisor del contrato y dependiendo del evento o actividad a realizar.

Atendiendo a que la distribución y entrega de cada tiempo de comida depende de las fechas y el horario establecido para cada actividad o evento de acuerdo con la necesidad de la Subdirección Técnica de Recreación y Deporte, el supervisor informará vía correo electrónico al contratista dentro de los cinco (5) días anteriores a su realización, las fechas y los horarios en los cuales se suministrará. Sin embargo, para efectos de la facturación o cobro, se pagará únicamente las cantidades recibidas y aprobadas por el supervisor del contrato.

Por lo anterior, el contratista junto con el supervisor del contrato llevará el control de los alimentos en el formato verificación de entrega aprobado por el Sistema de Gestión de Calidad – SIG de la entidad, el cual será firmado por el responsable de la actividad del IDRD y el contratista. Además, llevará el visto bueno del supervisor del contrato.

7.6.1 Puntos de distribución y entrega

El contratista deberá hacer la distribución y entregar de cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) en los Parques Metropolitanos[4] del Sistema Distrital de Parques, señalados por el IDRD, o donde el IDRD lo indique a través del supervisor del contrato

No obstante, éstos serán susceptibles de modificación, de acuerdo con las necesidades de la entidad y previa solicitud del supervisor del contrato.

7.7 Personal mínimo requerido:

El contratista deberá contar como mínimo con el personal relacionado a continuación el cual deberá cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en el Título II de la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente y allegar dentro de los tres (03) días siguientes a la suscripción del contrato, las hojas de vida con sus respectivos soportes que acrediten la idoneidad y experiencia del siguiente talento humano:

Un (01) Jefe de Alimentos y Bebidas General (Coordinador de servicio), quien desempeñará funciones de planeación, dirección y control de la dinámica del servicio en el área de preparación de los alimentos y ensamble de refrigerios, en los términos y condiciones establecidos en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013 y de la distribución o entrega de los tiempos de comida, será quien mantendrá comunicación permanente con el supervisor del contrato.

[4] Son áreas libres que cubren una superficie superior a 10 hectáreas, destinadas al desarrollo de usos recreativos activos y/o pasivos y a la generación de valores paisajísticos y ambientales, cuya área de influencia abarca todo el territorio de la ciudad

FICHA TÉCNICA PARA ADQUIRIR BIENES O SERVICIOS

La persona propuesta debe cumplir con los siguientes requisitos y presentar soporte de los mismos:

- Ser profesional en Ingeniería de Alimentos
- Tarjeta de Matrícula Profesional expedida por el Consejo Profesional Nacional de Ingeniería – Copnia[5]
- Certificación de vigencia y antecedentes disciplinarios expedida el Consejo Profesional Nacional de Ingeniería – Copnia. Con dos (02) años de experiencia profesional certificada en cargos de administración o coordinación de producción, preparación y suministro de alimentación masivos o catering o similares

Un (1) Chef profesional general, quien desempeñará funciones de organización general de la cocina, elaborar y/o ajustar recetas junto con el nutricionista del IDRD; será responsable por la utilidad de la cocina y el servicio en el área de preparación de los alimentos, en los términos y condiciones establecidos en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013.

La persona postulada debe cumplir con los siguientes requisitos y presentar soporte de los mismos:

- Ser Chef profesional (Profesional en gastronomía o en gastronomía y culinaria)
- Con (2) años de experiencia profesional en la industria de alimentos y servicios de alimentación.

Un (01) Auxiliar de cocina: Debidamente capacitados y certificados en manipulación de alimentos para las diferentes áreas del servicio (recepción, almacenamiento, producción, distribución) de conformidad con lo dispuesto en el Título II de la Resolución 2674 de 2013.

Las personas propuestas deben cumplir con los siguientes requisitos y presentar soporte de los mismos

- Tecnólogo o técnico profesional en gastronomía o cocina
- Con (1) año de experiencia especifica.

Dos (02) Manipuladores de Alimentos:

Encargados de la operatividad del servicio, debidamente certificados en manipulación de alimentos de conformidad con lo dispuesto en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013 o la que modifique o adicione.

Las personas propuestas deben cumplir con los siguientes requisitos y presentar soporte de los mismos

- Tecnólogo en procesamiento de alimentos o tecnólogo en control de calidad de alimentos o técnico profesional en gastronomía, o técnico laboral en operación de alimentos y bebidas o afines al sector de alimentos.
- Con (1) año de experiencia a partir del otorgamiento del título como tecnólogo o técnico, certificada como manipulador de alimentos en la industria de alimentos y servicios de alimentación.

Debidamente capacitados y certificados en manipulación de alimentos para las diferentes áreas del servicio (recepción, almacenamiento, producción, distribución) de conformidad con lo dispuesto en el Título II de la Resolución 2674 de 2013.

---

[5] *Artículo 7 de la Ley 842 de 2003*, *Por la cual se modifica la reglamentación del ejercicio de la ingeniería, de sus profesiones afines y de sus profesiones auxiliares, se adopta el Código de Ética Profesional y se dictan otras disposiciones*.

Nota 1: El contratista deberá adjuntar respecto del recurso humano relacionado además de los requisitos ya señalados para los perfiles que integran el personal mínimo requerido, **(i)** certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos; **(ii)** acreditar que dicho personal cuenta con formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, mediante certificación expedida por alguna de las personas jurídicas que integran la Red de Capacitadores de la Secretaría Distrital de Salud en éstos cursos. Dichas certificaciones deberán ser recientes, expedidas durante la presente vigencia o no superar el año, contado a partir de su expedición; así mismo, deberán mantenerse vigentes durante todo el plazo de ejecución del contrato; **(iii)** copia de los certificados médicos y vacunas contemplados en el numeral 3.1.5 Condiciones de idoneidad y sanidad.

Nota 2: Informar vía correo electrónico al supervisor con (1) día hábil de antelación cualquier reemplazo del personal ofertado y presentar para aprobación, por los menos dos (02) hojas de vida con sus respectivos soportes, que deberán cumplir con los requisitos mínimos exigidos en el anexo técnico.

En consecuencia, de lo anterior, el contratista deberá presentar a título de reemplazo del personal que haya sido designado como principal, por los menos dos (02) hojas de vida con sus respectivos soportes por cada cargo, al momento de la sustitución.

Cualquier reemplazo del personal ofertado durante la ejecución del contrato deberá ser informado al supervisor con (1) día hábil de antelación por el medio más expedito adjuntando las hojas de vida del personal establecido a título de reemplazo en la propuesta.

Nota 3: La dedicación del personal mínimo dependerá del horario establecido para ofrecer el servicio de alimentos

Nota 4: El contratista deberá garantizar que cuenta con el personal disponible y suficiente para prestar el servicio.

7.7.1 Dotación

El personal estará dotado de uniformes completos que constan de vestido camisero de color claro, tapabocas, gorro, delantal protector, guantes, medias y zapatos blancos cerrados de material resistente y que denoten una excelente presentación personal en los términos y condiciones establecidas en el Título II de la Resolución 2674 de 2013; los cuales deberán ser proporcionados por el contratista durante la ejecución del contrato en los plazos establecidos en la normatividad laboral vigente.

El contratista informará al supervisor del contrato el uniforme que portará el personal desde el inicio del contrato y durante la primera semana entregará al supervisor del contrato el protocolo del uso de uniforme, el cual deberá tener las siguientes características: Descripción de color, material, dotación y rotación de prendas.

El personal adicional que labore o este esporádicamente dentro del servicio de alimentos debe permanecer con uniforme o blusa blanca, tapa bocas y gorro (cubrimiento total del cabello tanto en hombres como en mujeres).

La persona que entre en calidad de visitante al área de producción del servicio de alimentos deberá cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas anteriormente y aquellas que se establezcan en la normatividad vigente.

Es responsabilidad del contratista no permitir el ingreso al servicio de las personas que no cumplan con los requisitos estipulados anteriormente.

7.7.2 Condiciones de idoneidad y sanidad

Todas las personas que durante la ejecución del contrato realicen actividades de manipulación de alimentos[6] deben contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos; no superior a un año. Así como con los siguientes certificados médicos y vacunas.

Médicos: Coprológico seriado, parcial de orina, cultivo nasofaríngeo y KOH en uñas.

Vacunas: Tétanos, Hepatitis A y B y/o titulaciones al inicio del contrato, mínimo una sola dosis y durante el transcurso de la ejecución del contrato deberá completar las tres dosis.

Nota 1: El contratista deberá realizar dichos exámenes médicos cada vez que se vincule personal nuevo al servicio.

7.7.3 Plan de capacitación

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos; formación que deberá ser acreditada por el contratista de acuerdo con el recurso humano.

Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

El contratista deberá garantizar que cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos en las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013; el cual se verificará durante la ejecución del contrato, cuyo cronograma deberá ser entregado al supervisor del contrato para su seguimiento en la primera semana de ejecución del contrato.

Nota: Sera responsabilidad del contratista mantener el número mínimo de personal para cumplir debidamente con la prestación del servicio y que el mismo cumpla con las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la Resolución 2674 de 2013.

7.8 Equipo y utensilios

El contratista durante la ejecución del contrato deberá garantizar los equipos y utensilios necesarios para la adecuada prestación del servicio, los cuales deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto y cumplir con las condiciones específicas, de instalación y funcionamiento establecidas en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013.

7.8.1 Menaje

[6] De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, se entiende por manipulador de alimentos, toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Para la servida de los alimentos en los puntos de distribución y entrega, el contratista deberá disponer del menaje apropiado para la prestación del servicio, los cuales se enuncian a continuación a título ilustrativo.

- **Samovares:** en acero inoxidable
- **Bandejas:** Deben ser de materiales que puedan soportar fuertes impactos y que sean resistentes a altas temperaturas.
- **Vajilla:** De porcelana blanca. No se permitirá el uso de vajilla en mal estado o despicadas o que impliquen un riesgo en la integridad física de los usuarios.
- **Vasos:** Se utilizarán vasos de vidrio, en excelente estado y en tamaño que garantice el gramaje estipulado en la minuta patrón.
- **Cubiertos:** En acero inoxidable completos.

La temperatura de los alimentos durante el transporte, distribución y servida no podrá estar en el rango de peligro (5ºC – 65ºC), ni sobrepasar el tiempo que permita la proliferación de microorganismos (menor a 4 horas después de finalizada la producción).

La nutricionista designada como apoyo a la supervisión, verificará aleatoriamente en cualquiera de los puntos, el control de temperatura de alimentos mediante el uso instrumentos de medición (Termómetro).

7.9 Transporte de los alimentos

El proponente deberá aportar con la propuesta acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos con concepto sanitario FAVORABLE de los vehículos con los cuales prestará el servicio de transporte de los alimentos, expedido por la respectiva entidad territorial de salud -ETS.

El transporte de alimentos se debe realizar en mínimo tres (3) vehículos propios, en arrendamiento, usufructo, comodato, o leasing con su respectivo conductor y auxiliar, en caso de que se requiera este último.

Para demostrar lo anterior, el proponente deberá incluir en su propuesta, en caso de que sea propietario o usufructuario del vehículo, tarjeta de propiedad de cada uno de los vehículos, revisión tecno mecánica y copia del SOAT. En los demás casos, se acreditará mediante copia del respectivo contrato, el cual deberá estar vigente por el término de duración del presente contrato, copia del SOAT y revisión tecno- mecánica.

El contratista durante la ejecución del contrato deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Elementos de protección personal. Uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro.

Sumado a lo anterior los vehículos deberán estar (i) dotados de estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entro otros. (ii) El vehículo debe tener el letrero claro donde se enuncia que transporta alimentos. (iii) Los vehículos deben asegurar la temperatura óptima de los alimentos hasta la entrega en los diferentes sitios, punto o sedes establecidas por el IDRD, a través del supervisor del contrato. y en todo caso, las reglamentaciones sanitarias vigentes.

Nota 1: El vehículo o vehículos deberán cumplir con la Resolución 2674 de 2013 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, en la Resolución 2505 de 2004.

7.10 Índice de satisfacción al usuario

Será responsabilidad del contratista evaluar la aceptabilidad de los tiempos de comida, mediante la aplicación de encuestas de satisfacción a los usuarios de una actividad o evento aleatorio, cada tres (03) meses. Los formatos de las encuestas deberán ser presentados y aprobados previamente por el IDRD. Sus resultados deberán ser presentados al supervisor del contrato IDRD. El índice general de satisfacción esperado debe ser como mínimo del 85%.

El contratista deberá implementar las medidas tendientes a mejorar todos aquellos aspectos individuales en que las respuestas no fueron buenas.

- **Programa de Gestión de calidad**

El contratista deberá presentar al supervisor del contrato un programa de protección de alimentos para el control microbiológico e higiénico sanitario de los alimentos durante las fases de producción, dentro de los tres (03) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.

El programa de gestión de calidad que presentará el contratista debe incluir como mínimo:

- **Muestra de seguridad**

Como norma de seguridad, el contratista deberá guardar **diariamente** en refrigeración tres (3) muestras del menú del día (menú de seguridad) especialmente de los alimentos de alto riesgo epidemiológico, almacenarla hasta 72 horas y rotularla con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria, o para controles microbiológicos que programe la coordinación; en caso de presentarse algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y /o alterados, el proveedor asumirá toda responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa. Se debe dar cumplimiento a los protocolos de rotulado, almacenamiento y refrigeración de las muestras de seguridad establecidos por la Secretaría Distrital de Salud. Dichas muestras no acarrearán ningún costo adicional para la entidad.

- **Análisis Microbiológicos**

El contratista presentará con el fin de realizar el respectivo análisis microbiológico, el cronograma de toma de muestras, estipulando fechas exactas en que se realizará dicha toma y el nombre del laboratorio que efectuará el examen, el cual deberá estar inscrito en la Red Distrital de Laboratorios de Bromatología según Resolución 16078 de 1985. Deberá realizar como mínimo dos rastreos microbiológicos mensuales (uno cada quince días) que corresponden a alimentos de alto riesgo, y un rastreo para superficies y manipulador de alimentos.

Será responsabilidad del proveedor, efectuar el control de calidad microbiológico, tanto a las materias primas utilizadas, como alimentos procesados.

El contratista deberá presentar a la nutricionista que apoya la supervisión del IDRD los resultados de los análisis de aerobios mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las muestras seleccionadas, además presentará el análisis de ambientes y agua de grifo trimestralmente para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Adicionalmente, se exige cada 15 días, la realización de los siguientes exámenes microbiológicos a los **alimentos proteicos:** coliformes totales, coliformes fecales, estafilococo coagulasa, clostridium sulfito, salmonella. **Para jugos:** aerobios mesófilos, mohos y levaduras, coliformes totales, coliformes fecales, clostridium sulfito. **Fruta porcionada y ensalada de vegetales:** coliformes totales, coliformes fecales, estafilococo coagulasa, salmonella. **Frotis de manos de los**

manipuladores de alimentos: coliformes totales, coliformes fecales, estafilococo coagulasa. **Frotis de superficies de las áreas, equipos y utensilios de procesamiento y distribución:** coliformes totales, coliformes fecales, estafilococo coagulasa.

Nota 1: El contratista debe presentar en la primera semana del mes respectivo el cronograma donde se define las fechas de la toma de muestras y el tipo de rastreos que se ejecutarán. Cualquier modificación en el cronograma debe ser notificado a la nutricionista del IDRD. Dichos análisis no acarrearán ningún costo adicional para la entidad

- **Plan de saneamiento**

El contratista deberá presentar el plan de saneamiento para el servicio de alimentos de acuerdo con lo establecido por la Resolución 2674 de 2013; el cual constará de los siguientes programas:

1. Programa de Limpieza y Desinfección
2. Programa de Residuos Sólidos y líquidos: El contratista debe contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente, cumpliendo con las normas de bioseguridad.
3. Programa de control de plagas: Este debe contener desesterilización y desinfección de las áreas de cocina y demás áreas asignadas, mínimo cada mes y de acuerdo con las normas establecidas por Secretaria Distrital de Salud, Ministerio de Protección Social e INVIMA, Resolución 2674 de 2013 “PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO”.
4. Abastecimiento o suministro de agua potable: El contratista deberá cumplir con lo señalado en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que regulen este aspecto.

Nota 1: El plan de saneamiento en cada uno de sus programas deberá estipular para cada uno de los sectores del servicio de alimentos, el cronograma de cada una de las actividades, procedimientos, periodicidad y sistema de vigilancia y control.

Será responsabilidad del contratista mantener en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección las áreas que hacen parte del proceso de manipulación de alimentos, de acuerdo con la normatividad vigente y el plan de gestión de calidad propuesto cada una de las áreas del servicio de alimentos.

El contratista deberá presentar al supervisor del contrato y a la nutricionista del IDRD un informe mensual del plan de gestión de calidad, con los respectivos formatos de control, seguimiento, medidas correctivas y preventivas realizadas, en los formatos previamente aprobados por el área de nutrición del IDRD. Dicho plan no generará ningún costo adicional para la entidad.

- **Diagrama de Procesos**

El proponente al momento de presentar la propuesta deberá anexar los procedimientos de preparación, manipulación, almacenamiento, distribución y condiciones sanitarias del servicio de alimentos de acuerdo con lo establecido en el Título II de la Resolución 2674 de 2013.

8. Obligaciones específicas del contratista

Ver: Documentos y Estudios Previos

9. Lugar de ejecución del contrato

- Región metropolitana Bogotá – Cundinamarca (municipios asociados) - Ley orgánica 2199 de 2022 “Por medio de la cual se desarrolla el artículo 325 de la constitución política y se expide el régimen especial de la región metropolitana Bogotá - Cundinamarca"

FICHA TÉCNICA PARA ADQUIRIR BIENES O SERVICIOS

10. Plazo de ejecución

El plazo de ejecución del contrato será es de DIEZ (10) MESES, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

1. Presupuesto estimado

El presupuesto oficial del presente contrato será por la suma de **NOVECIENTOS CINCO MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($905.700.000),** dentro de dicho valor se entenderán incluidos todos los costos directos e indirectos, impuestos, gastos y descuentos a que haya lugar, de conformidad con las disposiciones legales vigentes.

10. Garantías para la ejecución del contrato

Ver: Documentos y Estudios Previos

AURA MARIA ESCAMILLA OSPINA
Subdirectora Técnica de Recreación y Deporte

Proyectó aspectos técnicos: Myller Camacho García – Profesional Contratista – STRD

Katherin Johana Quintero Barrantes - Contratista Nutricionista UCAD

Revisó: Luis Carlos Rodríguez Pineda– Abogado – STRD