PROCESO GESTIÓN CONTRACTUAL

FORMATO DE SOLICITUD PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIO DE MERCADO Y ESTUDIOS DE FACTIBILIDAD

NOMBRE DEL GERENTE O JEFE DE ÁREA	ADRIANA ESTUPIÑAN JARAMILLO GERENTE ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
NOMBRE DEL PROFESIONAL TÉCNICO (que cuenta con conocimiento en la naturaleza técnica del contrato)	SEBASTIÁN SÁENZ HAMÓN LÍDER DE INFRAESTRUCTURA
FECHA DE ELABORACIÓN	02/01/2026

La información que aquí se consigna constituye el soporte necesario para dar inicio al trámite contractual que ha identificado el responsable del área **Servicios administrativos**, el cual ha sido planeado y presupuestado de manera previa.

OBJETO CONTRACTUAL / DESCRIPCIÓN SUGERIDO (PAA)	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO ESPECIALIZADO, QUE COMPRENDE DE MANERA INTERGRAL LA PLANEACIÓN, SUMINISTRO, PREPARACIÓN, MONTAJE, DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (INCLUYENDO ATENCIÓN) PARA EL DESARROLLO DE EVENTOS INSTITUCIONALES, REUNIONES, SESIONES Y DEMÁS ACTIVIDADES ORGANIZADAS POR LA OPERADORA DISTRITAL DE TRANSPORTE S.A.S.
VALOR ESTIMADO EN PAA	ONCE MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS ($11.800.000) MCTE
NUMERO Y FECHA DEL CDP	*00220-2026*

JUSTIFICACIÓN TÉCNICA Y DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD	Para fortalecer e implementar buenas prácticas en los procesos administrativos, uno de los objetivos principales de la OPERADORA es mostrar los resultados de gestión del año 2025 y asegurar la aprobación de las necesidades para el período venidero. Es crucial adelantar reuniones presenciales con los miembros de la junta directiva y los accionistas de la Operadora Distrital de Transporte S.A.S. Estas reuniones, debido a su extensión y contenido, deben llevarse a cabo en instalaciones apropiadas y convocadas con antelación. Dado el contexto y la importancia de estas reuniones, es fundamental garantizar el bienestar de nuestros miembros de la junta directiva y accionistas. Por lo tanto, se hace necesario contratar un servicio de catering especializado que pueda proporcionar alimentos y bebidas de alta calidad durante los eventos que se convoquen. Este servicio no solo debe cumplir con estándares gastronómicos elevados, sino también adaptarse a las preferencias y necesidades dietéticas de los participantes. La contratación de un servicio de catering adecuado asegura que los participantes puedan concentrarse plenamente en los temas tratados durante las reuniones, sin preocupaciones logísticas sobre la alimentación y la comodidad. Además, contribuye a crear un ambiente propicio para el diálogo constructivo y la toma de decisiones efectivas, fortaleciendo así la operatividad y la imagen corporativa de la organización. Por lo anterior la Operadora Distrital de Transporte requiere contar con un prestador de servicios para la atención a los detalles como el servicio de catering son fundamentales para garantizar el éxito y la eficiencia de las reuniones con los miembros de la junta directiva y los accionistas, demostrando un compromiso firme

<table>
<tr><td></td><td>con la transparencia, la excelencia operativa y el bienestar de todos los involucrados.</td></tr>
<tr><td>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</td><td>Tipos de desayunos:
<table>
<tr><td rowspan="2">DESAYUNO 1</td><td>1. DESAYUNO HUEVOS REVUELTOS CON TORTILLA, AREPA DE QUESO, FRUTA, BEBIDA CALIENTE Y JUGO</td></tr>
<tr><td>PANADERIA</td></tr>
<tr><td rowspan="5">DESAYUNO 2</td><td>PORCION DE QUESO BRIE Y QUESO ÍBERICO, JAMON SERRANO Y GALLETAS</td></tr>
<tr><td>HUEVOS POCHE (TOSTADA, AGUACATE, HUEVO, SALSA HOLANDESA Y TOCINETA)</td></tr>
<tr><td>PORCIÓN DE FRUTA (FRESA, UVA Y ARANDANOS)</td></tr>
<tr><td>CAFÉ O CHOCOLATE</td></tr>
<tr><td>JUGO DE NARANJA</td></tr>
<tr><td rowspan="3">DESAYUNO 3</td><td>CANASTA DE PAN CON CROISANT</td></tr>
<tr><td>ALMOJABANAS</td></tr>
<tr><td>EMPANADAS TIPICAS</td></tr>
<tr><td rowspan="6">DESAYUNO 4</td><td>AREPAS PEQUEÑAS</td></tr>
<tr><td>PORCION DE QUESO BRIE Y QUESO ÍBERICO, JAMON SERRANO Y GALLETAS</td></tr>
<tr><td>HUEVOS OMELETTE (AGUACATE, HUEVO Y TOCINETA)</td></tr>
<tr><td>PORCIÓN DE FRUTA (FRESA, UVA Y ARANDANOS)</td></tr>
<tr><td>CAFÉ O CHOCOLATE</td></tr>
<tr><td>JUGO DE NARANJA</td></tr>
<tr><td rowspan="4">DESAYUNO 5</td><td>CANASTA DE PAN CON CROISANT</td></tr>
<tr><td>AREPA DE CHOCOLO CON QUESO</td></tr>
<tr><td>JUGO DE NARANJA</td></tr>
<tr><td>CAFÉ O CHOCOLATE</td></tr>
<tr><td>Desayuno 6</td><td>QUESO FRESCO O CUAJADA</td></tr>
<tr><td>Desayuno 7</td><td>PORCION DE QUESO BRIE Y QUESO ÍBERICO, JAMON SERRANO Y GALLETAS</td></tr>
<tr><td></td><td>Panadería</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>Desayuno 8</td><td>Café o americano</td></tr>
<tr><td>Desayuno 9</td><td>Jugo de mandarina o Naranja</td></tr>
<tr><td>Desayuno 10</td><td>Smoothie bowl de mango o frutos del bosque</td></tr>
<tr><td>Desayuno 11</td><td>Frutos secos y chocolate amargo</td></tr>
<tr><td>Desayuno 12</td><td>Tabla de quesos suaves y curados</td></tr>
<tr><td>Desayuno 13</td><td>Waffles crujientes con mantequilla y frutos rojos</td></tr>
<tr><td>Desayuno 14</td><td>Chía pudding con leche de almendras</td></tr>
<tr><td>Desayuno 15</td><td>Papas salteadas con romero</td></tr>
<tr><td>Desayuno 16</td><td>Huevos benedictinos con jamón serrano o salmón ahumado.</td></tr>
<tr><td>Desayuno 17</td><td>Mini tostadas de brioche</td></tr>
<tr><td>Desayuno 18</td><td>Croissant con jamón y queso</td></tr>
<tr><td>Desayuno 19</td><td>Pan artesanal con queso crema y salmón</td></tr>
<tr><td>Desayuno 20</td><td>Bowl de frutas con yogur griego</td></tr>
</table>

Otros ítems:
Menaje, montaje, meseros y transporte.

Transporte: Patio Rolita, TransMicable, SDMovilidad, TRANSMILENIO S.A. y Terminal de Transporte.
</td>
</tr>
<tr>
<td>CONDICIONES DE ENTREGA</td>
<td>Realizar los desayunos en donde se ejecuten las actividades de junta directiva o asamblea. Las cuales serán dentro de la ciudad de Bogotá D.C.</td>
</tr>
<tr>
<td>OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA</td>
<td>

Proporcionar un servicio de atención eficiente y resolver cualquier queja o incidencia.
Contratar personal calificado y capacitarlo en áreas como atención al cliente, manipulación de alimentos y protocolos de seguridad.

</td>
</tr>
</table>

	• Asegurar que la presentación de los alimentos y el servicio al cliente sean profesionales y acordes con las expectativas del cliente. • Garantizar que los alimentos sean de alta calidad y se preparen de acuerdo con los estándares establecidos. • Informar a los miembros sobre los alérgenos presentes en los alimentos y tomar medidas para evitar la contaminación cruzada. • Cumplir con las normativas locales sobre higiene y manipulación de alimentos. Esto incluye mantener la zona de preparación limpia, equipos limpios, y garantizar que el personal esté capacitado en seguridad alimentaria. • Disponer de un equipo humano y técnico que se requiera en el desarrollo de cada actividad. El contratista seleccionado deberá tener la disponibilidad para ofrecer los servicios de catering de acuerdo con las condiciones de tiempo y horarios definidos para las actividades programadas por la entidad. • Cumplir con las regulaciones sanitarias para el manejo, preparación y servicio a los asistentes, en lo que a la alimentación respecta, la cual, debe ser servida en las condiciones de empaque, temperatura, presentación, cantidad, entre otros aspectos, que hayan sido pactados con el supervisor del contrato. En todo caso deberán contar con las autorizaciones y registros requeridos por las autoridades competentes, cuando éstas apliquen, situación que podrá ser verificada por el/los supervisores/es del contrato en cualquier momento. • Las demás relacionadas con el objeto de este contrato y que sean requeridas por la supervisión.

	• Uniformar al personal de apoyo operativo, e identificarlo de tal forma que los asistentes puedan ubicarlos fácilmente para obtener información oportuna y precisa. • Garantizar el cumplimiento de todos los protocolos de Bioseguridad y protección definidos dentro de la normatividad referente a la manipulación de alimentos
OBLIGACIONES ESPECIFICAS AMBIENTALES	• Considerar el uso de productos locales, orgánicos y sostenibles. • Implementar prácticas para reducir, reciclar y gestionar los residuos generados.
OBLIGACIONES ESPECIFICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	• *EL CONTRATISTA es responsable de tener todos los recursos de SST, para el desarrollo seguro de la actividad.* • *Contar con los protocolos de bioseguridad* vigente de acuerdo a la Resolución 692 de 2022 o la que haga sus veces.* • *El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.* • *Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).* *Nota: La ODT podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con la inocuidad alimentaria.* • *A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en la ODT, deben cumplir el etiquetado o*

	rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021
OBLIGACIONES ESPECIFICAS SEGURIDAD VIAL	• *Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.* • *Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.*
PLAZO ESTIMADO DE EJECUCIÓN	El plazo establecido es de doce (12) meses.
LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	El objeto del contrato se ejecuta en Bogotá D.C
SUPERVISIÓN	. El rol de supervisión en la ODT puede recaer en el Gerente Administrativo y financiero.
ANEXOS	➢ N.A.

FIRMA	
NOMBRE	ADRIANA ESTUPIÑAN JARAMILLO
CARGO	Gerente Administrativa y Financiera

Elaboró: Sebastián Sáenz H / Líder de Infraestructura.sh

Nota: el presente documento se entiende debidamente aprobado, una vez cuente con el visto bueno del Área de Compras, tiempo en el cual inician los términos para la estructuración y tramite de los procesos de Contratación.