ANEXO TÉCNICO
ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN

OBJETO: Contratar los servicios de alimentación e hidratación, requeridos para el desarrollo de las actividades y eventos desarrollados, y/o de los que haga parte el IDARTES, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas en el estudio previo, anexo técnico, demás documentos del proceso y la normatividad vigente que rige la materia.

CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

1. **Desayuno.**

El menú de desayuno deberá estar compuesto por: Una (1) bebida, un (1) proteico, un (1) energético y una (1) fruta cumpliendo con el gramaje establecido.

1.1. Bebida.
- 1.1.1. Tipo de alimento: Jugos naturales, sorbetes, café, chocolate, changua, avena, yogurt.
- 1.1.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo 240 cc en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

1.2. Proteico-energético.
- 1.2.1. Tipo de alimento:
  - 1.2.1.1. Proteico: Huevos, salchichas, jamón, queso.
  - 1.2.1.2. Energético: Tamal, calentado, panes, galletas, arepas.
- 1.2.2. Condiciones y porción servida a suministrar:
  - 1.2.2.1. Tamal: 300 a 350 gr.
  - 1.2.2.2. Huevos: Dos unidades por porción.
  - 1.2.2.3. Salchichas: Dos unidades por porción.
  - 1.2.2.4. Jamón: 40 gr por porción.
  - 1.2.2.5. Queso (Campesino, mozzarella y paipa): 40 gr por porción.
  - 1.2.2.6. Panes (Pan francés, mogolla integral, pan blandito): 40 a 50 gr
  - 1.2.2.7. Calentado: 400 gr Galletas: Paquete 30 gr Arepas: 100 gr.

1.3. Fruta.
- 1.3.1. Tipo de alimento: Variedad de cosecha.
- 1.3.2. Condiciones y porción servida a suministrar: 100 gr.

2. **Desayuno Ejecutivo.**

El menú de desayuno ejecutivo deberá estar compuesto por: Una (1) bebida, un (1) proteico, un (1) energético y una (1) fruta cumpliendo con el gramaje establecido.

2.1. Bebida.
2.1.1. Tipo de alimento: Jugos naturales de frutas tropicales, batidos, café, chocolate, té, avena, yogurt.
2.1.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo 240 cc en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

2.2 Proteico-energético.
2.2.1 Tipo de alimento:
2.2.1.1 Proteico: Huevos, omeletts, salchichas, jamones, quesos, y otras proteínas en presentaciones gourmet.
2.2.1.2 Energético: Panes, galletas, arepas, tostadas, hojaldres de sal o dulce, crepes, wafles, pancakes, sándwiches con pan árabe, integrales, orégano, ajo.

2.2.2 Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo 240 cc en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

2.2.2.1 Huevos: Dos unidades por porción.
2.2.2.2 Salchichas: Dos unidades por porción.
2.2.2.3 Jamón: 40 gr por porción.
2.2.2.4 Queso (Campesino, mozzarella y paipa): 40 gr por porción.
2.2.2.5 Panes (Pan francés, mogolla integral, pan árabe, pan orégano, pan ajo): 40 a 50 gr
2.2.2.6 Galletas: Paquete 30 gr
2.2.2.7 Arepas: 100 gr

2.3 Fruta.
2.3.1 Tipo de alimento: Variedad de cosecha.
2.3.2 Condiciones y porción servida a suministrar: 100 gr.

3. Desayuno Vegetariano.

El menú de desayuno deberá estar compuesto por: Una (1) bebida, un (1) proteico, un (1) energético y una (1) fruta cumpliendo con el gramaje establecido.

3.1. Bebida.
3.1.1. Tipo de alimento: Jugos naturales de frutas tropicales, batidos, café, chocolate, té, avena, yogurt, bebida vegetal.
3.1.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo 240 cc en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

3.2. Proteico-energético.
3.2.1. Tipo de alimento:

3.2.1.1. Proteico: Proteína de Falafel, hummus, huevo,tofu/tempeh, seitán ,legumbres ,entre otros.
3.2.1.2. Energético: Panes, galletas, arepas, tostadas, hojaldres de sal o dulce, crepes, wafles, pankakes, sándwiches con pan árabe, integrales, orégano, ajo, cereal,quinoa, pasta, papa/yuca/ñame

3.2.2. Condiciones y porción servida a suministrar: en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.
3.2.2.1. Proteína: 100 a 150 gr.
3.2.2.2. Queso (Campesino, mozzarella y paipa): 40 gr por porción.
3.2.2.3. Panes (Pan francés, mogolla integral, pan árabe, pan orégano, pan ajo): 40 a 50 gr.
3.2.2.4. Galletas: Paquete 30 gr
3.2.2.5. Arepas: 100 gr

3.3. Fruta.
3.3.1. Tipo de alimento: Variedad de cosecha.
3.3.2. Condiciones y porción servida a suministrar: 100 gr.

4. Desayuno Vegano.

El menú de desayuno deberá estar compuesto por: Una (1) bebida, un (1) proteico, un (1) energético y una (1) fruta cumpliendo con el gramaje establecido.

4.1. Bebida.
4.1.1. Tipo de alimento: Jugos naturales de frutas tropicales, batidos, café, chocolate, té, avena y yogurt, cuyos ingredientes no sean de origen animal.
4.1.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo 240 cc en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

4.2. Proteico-energético.
4.2.1. Tipo de alimento: Proteico: Proteína de Falafel, hummus, soya, tofu, scramble entre otras, cuyos ingredientes no sean de origen animal.

4.2.2. Energético: Panes, galletas, arepas, tostadas, hojaldres de sal o dulce, crepes, wafles, pankakes, sándwiches con pan árabe, integrales, orégano, ajo, cereal, entre otras, cuyos ingredientes no sean de origen animal.

4.2.3. Condiciones y porción servida a suministrar: en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.
4.2.3.1. Proteína: 100 a 150 gr.
4.2.3.2. Panes: 40 a 50 gr.
4.2.3.3. Galletas: Paquete 30 gr

4.2.3.4. Arepas: 100 gr

Nota 1: cuyos ingredientes no sean de origen animal.

4.3. Fruta.
4.3.1. Tipo de alimento: Variedad de cosecha.entre frutos secos/semillas o equivalente
4.3.2. Condiciones y porción servida a suministrar: 100 gr.

5. Desayuno Premium.

El menú de desayuno deberá estar compuesto por: Una (1) bebida, un (1) proteico, un (1) energético y una (1) fruta y un (1) complemento opcional cumpliendo con el gramaje establecido.

5.1.Bebida.

5.1.1.Tipo de alimento: Bebida caliente (café o infusión) y bebida fría natural

5.1.2.Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo 250 cc en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

5.2.Proteico-energético.

5.2.1.Proteico: Huevos, omeletts, salchichas, jamones, quesos, y otras proteínas en presentaciones gourmet.

5.2.2.Energético: pan fresco/arepa/waffle/pancake u horneado similar, evitando productos viejos o resecados

5.2.3.Condiciones y porción servida a suministrar:

5.2.3.1.Proteico: 120-150 g (equivalencias: 2 huevos 100-120 g cocidos; o alternativa equivalente).

5.2.3.2.Energético: 80-120 g. pan/arepa/horneado equivalente)

5.3.Fruta.

5.3.1.Tipo de alimento: Variedad de cosecha y frutos secos y/o semillas.

5.3.2.Condiciones y porción servida a suministrar: 200-250 gr. de fruta y 25-30g de frutos secos y/o semillas.

5.4.Opcional: yogurt o alternativa vegetal, untable porcionado (mermeladas/cremas) o complemento similar.

5.4.1. Condiciones y porción servida a suministrar: 150-180 g / ml (yogurt o alternativa vegetal) y Untable porcionado (mermelada/crema): 20-30 g

6. Almuerzos y Cenas.

La composición de los menús patrón, almuerzos y cenas se deben suministrar: 1 sopa, 1 proteico, 1 energético, 1 regulador, 1 bebida y 1 postre cumpliendo con el gramaje establecido.

6.1. Sopas.

5.1.1. Tipo de alimento: Cereal, cremas de verduras,

5.1.2 Condiciones y porción servida a suministrar: en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

6.2 Proteico-energético.

6.2.1. Tipo de alimento:

6.2.1.1 Proteico: Carne de res o de cerdo (Mínimo de 125 gr en preparación cocinada, asada a la plancha o freída. La carne deberá ser magra, no se aceptan tortas de carne.).

6.2.1.2 Proteico: Pollo, pechuga (Pechuga Mínimo de 125 gr en preparación cocida, asada a la plancha o freída, pollo muslo o contra muslo, mínimo 150 gr en preparación cocida, asada o freída. La presentación del pollo deberá ser por presas.).

6.2.1.3vProteico: Pescado (Mínimo 125 gr en preparación cocida, asada a la plancha o freída. El pescado debe ser sin espinas.).

6.2.1.4 Proteico: Queso, jamón, pernil de cerdo, pernil de pavo, salchichas, atún, pernil de cordero (Mínimo de 40 gr en crudo. No se acepta salchichón, mortadela, génovas, ni preparaciones con carve.).

6.2.1.5 Energético: Papa, arracacha, yuca y plátanos (Mínimo de 100 gr en crudo en preparación cocida en agua y 80 gr Freída.).

6.2.1.6 Energético: Cereales y productos derivados (torta, arroz, pastas) (Mínimo de 70 gr en crudo y 100gr en cocido.).

6.2.1.7 Regulador: Verduras y legumbres (Mínimo de 60 gr en cocido.).

6.2.1.8 Regulador: Ensalada fresca (Mínimo de 40 gr en crudo.).

6.3. Bebida.

6.3.1. Tipo de alimento: Jugo de fruta, leche, o derivados. Sorbetes, malteada, gaseosa.

6.3.1. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo 240 cc en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

6.4 Postre.

6.4.1 Tipo de alimento: De frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces duros y blandos, panelitas, chocolatinas, cocadas, gelatina de pata, leche condensada, etc

6.4.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 30 a 40 gr. en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto

646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

7. Almuerzos y Cenas Ejecutivas.

La composición de los menús patrón, almuerzos y cenas se deben suministrar: 1 sopa, 1 proteico, 1 energético, 1 regulador, 1 bebida y 1 postre cumpliendo con el gramaje establecido.

7.1. Sopas.

7.1.1. Tipo de alimento: Cereal, cremas de verduras.

7.1.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo 240 c.c. en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

7.2. Proteico-energético.

7.2.1. Tipo de alimento:

7.2.1.1. Proteico: Carne de res o de cerdo (Mínimo de 200 gr en preparación cocinada, asada a la plancha o al horno. Bañada en salsas de diferentes características. La carne deberá ser magra, no se aceptan tortas de carne.).

7.2.1.2. Proteico: Pollo, pechuga (Pechuga Mínimo de 200 gr en preparación cocida, asada a la plancha o al horno, pollo muslo o contra muslo, mínimo 150 gr en preparación cocinada o al horno. Bañados en salsas de diferentes características. La presentación del pollo deberá ser por presas.).

7.2.1.3. Proteico: Pescado (Mínimo 200 gr en preparación cocida, asada a la plancha o al horno. Bañado en salsas de diferentes características. El pescado debe ser sin espinas.).

7.2.1.4. Proteico: Queso, jamón, pernil de cerdo, pernil de pavo, atún, pernil de cordero, jamón serrano, entre otros. (Mínimo de 40 gr en crudo. No se acepta salchichón, mortadela, génovas, ni preparaciones con carve).

7.2.1.5. Energético: Papa, arracacha, yuca y plátanos (Mínimo de 100 gr en crudo en preparación cocida en agua y 80 gr al horno. En preparaciones gourmet.).

7.2.1.6. Energético: Cereales y productos derivados (torta, arroz, pastas) (Mínimo de 70 gr en crudo, y 100gr en cocido. En preparaciones gourmet.).

7.2.1.7. Regulador: Verduras y legumbres (Mínimo de 60 gr en cocido. En

7.2.1.8. preparaciones gourmet.).Regulador: Ensalada fresca (Mínimo de 40 gr en crudo. En preparaciones gourmet.).

7.3. Bebida.

7.3.1. Tipo de alimento: Jugo de fruta, leche, o derivados. Sorbetes, malteada, gaseosa, entre otros

7.3.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 240 cc en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

7.4. Postre.

7.4.1. Tipo de alimento: De frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces duros y blandos, panelitas, chocolatinas, cocadas, leche condensada, etc.

7.4.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 60 gr. en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

8. Almuerzos y Cenas Vegetarianas.

La composición de los menús patrón, almuerzos y cenas se deben suministrar: 1 sopa, 1 proteico, 1 energético, 1 regulador, 1 bebida y 1 postre cumpliendo con el gramaje establecido.

8.1. Sopas.

8.1.1. Tipo de alimento: Cereal, cremas de verduras.

8.1.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo 240 c.c.

8.2. Proteico-energético.

8.2.1. Tipo de alimento:

8.2.1.1. Proteico: Proteína de falafel, garbanzo, hummus, zucchini y calabacín rellenas de boloñesa de soya, cazuela de lentejas, entre otros. (Mínimo de 125 gr en preparación cocinada.).

8.2.1.2. Energético: Papa, arracacha, yuca y plátanos (Mínimo de 100 gr en crudo en preparación cocida en agua y 80 gr freída.).

8.2.1.3. Energético: Cereales y productos derivados (arroz, espaguetis, lasagna vegetariana entre otros) (Mínimo de 70 gr en crudo, y 100gr en cocido.).

8.2.1.4. Regulador: Verduras y legumbres (Mínimo de 60 gr en cocido.).

8.2.1.5. Regulador: Ensalada fresca (Mínimo de 40 gr en crudo.).

8.3. Bebida.

8.3.1. Tipo de alimento: Jugo de fruta, leche, o derivados. Sorbetes, malteada, gaseosa, entre otros

8.3.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 240 cc en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

8.4. Postre.

8.4.1. Tipo de alimento: De frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces duros y blandos, panelitas, chocolatinas, cocadas, leche condensada, etc.

8.4.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 60 gr. en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

9. Almuerzos y Cenas Veganas.

La composición de los menús patrón, almuerzos y cenas se deben suministrar: 1 sopa, 1 proteico, 1 energético, 1 regulador, 1 bebida y 1 postre cumpliendo con el gramaje establecido.

9.1. Sopas.

9.1.1. Tipo de alimento: Cereal, cremas, verduras, (con legumbre/semillas o componente nutritivo real).

9.1.2. cuyos ingredientes no sean de origen animal.

9.1.3. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo 240 c.c. en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

9.2. Proteico-energético.

9.2.1. Tipo de alimento:

9.2.1.1. Proteico: Proteína de falafel, garbanzo, hummus, zucchini y calabacín rellenas de boloñesa de soya, cazuela de lentejas, entre otros, cuyos ingredientes no sean de origen animal (Mínimo de 125 gr en preparación cocinada.).

9.2.1.2. Energético: Papa, arracacha, yuca y plátanos, (Mínimo de 100 gr en crudo en preparación cocida en agua y 80 gr freída.).

9.2.1.3. Energético: Cereales y productos derivados (arroz, espaguetis, lasagna cuyos ingredientes no sean de origen animal (Mínimo de 70 gr en crudo, y 100gr en cocido.).

9.2.1.4. Regulador: Verduras y legumbres (Mínimo de 60 gr en cocido.).

9.2.1.5. Regulador: Ensalada vegana fresca (Mínimo de 40 gr en crudo.).

9.3. Bebida.

9.3.1. Tipo de alimento: Jugo de fruta, sorbetes, malteada, gaseosa. cuyos ingredientes no sean de origen animal

9.3.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 240 cc en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

9.4. Postre.

9.4.1. Tipo de alimento: De frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces duros y blandos, panelitas, chocolatinas, cocadas, etc. cuyos ingredientes no sean de origen animal.

9.4.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 60 gr.

10. Almuerzos y Cenas Premium.

La composición de los menús patrón, almuerzos y cenas se deben suministrar: 1 entrada, 1 plato fuerte, 1 bebida y 1 postre cumpliendo con el gramaje establecido.

10.1.Sopas.

10.1.1.Tipo de alimento: sopa/crema o ensalada completa (no decorativa), con porción suficiente.

10.1.2.Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo 180 c.c. en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

10.2.Proteico-energético.

10.2.1.Tipo de alimento:

10.2.1.1. Proteico: Carne de res o de cerdo (Mínimo de 200 gr en preparación cocinada, asada a la plancha o al horno. Bañada en salsas de diferentes características. La carne deberá ser magra, no se aceptan tortas de carne.).

10.2.1.2. Proteico: Pollo, pechuga (Pechuga Mínimo de 200 gr en preparación cocida, asada a la plancha o al horno, pollo muslo o contra muslo, mínimo 150 gr en preparación cocinada o al horno. Bañados en salsas de diferentes características. La presentación del pollo deberá ser por presas.).

10.2.1.3. Proteico: Pescado (Mínimo 200 gr en preparación cocida, asada a la plancha o al horno. Bañado en salsas de diferentes características. El pescado debe ser sin espinas.).

10.2.1.4. Proteico: Queso, jamón, pernil de cerdo, pernil de pavo, atún, pernil de cordero, jamón serrano, entre otros. (Mínimo de 40 gr en crudo. No se acepta salchichón, mortadela, génovas, ni preparaciones con carve).

10.2.1.5. Energético: Papa, arracacha, yuca y plátanos (Mínimo de 100 gr en crudo en preparación cocida en agua y 80 gr al horno. En preparaciones gourmet.).

10.2.1.6. Energético: Cereales y productos derivados (torta, arroz, pastas) (Mínimo de 70 gr en crudo, y 100gr en cocido. En preparaciones gourmet.).

10.2.1.7. Regulador: Verduras y legumbres (Mínimo de 60 gr en cocido. En

10.2.1.8. preparaciones gourmet.). Regulador: Ensalada fresca (Mínimo de 40 gr en crudo. En preparaciones gourmet.).

10.3.Bebida.

10.3.1.Tipo de alimento: Jugo de fruta, leche, o derivados y agua.

10.3.2.Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 240 cc jugos y 500 cc agua en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5, capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

10.4.Postre.

10.4.1.Tipo de alimento: fruta preparada o postre porcionado con presentación cuidada (evitar ultra procesados de baja calidad como opción predominante).

10.4.2.Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 200 gr. en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

Nota 1:No se admite reemplazar la entrada o el postre por aumentos de carbohidrato o bebida, salvo instrucción expresa en la orden de servicio del IDARTES por condición logística.

11. Refrigerio Tipo 1.

La composición del menú para refrigerio tipo 1 por grupo de alimentos se debe suministrar de manera individual y teniendo en cuenta el menú patrón, la entidad no acepta combinaciones en un solo producto y se debe suministrar 1 bebida, 1 energético cumpliendo con el gramaje establecido.

11.1. Bebida.

11.1.1. Tipo de alimento: Jugo de fruta, leche o derivados, sorbetes, malteada, gaseosas ,entre otros

11.1.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 240 cc en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

11.2. Proteico-energético.
11.2.1. Tipo de alimento:
11.2.1.1. Proteico-energético: Panes, ponqués, galletas de sal, galletas de dulce, arepas, tortas, pasteles de sal y de dulce, mantecadas, mogolla, pan de yuca, pan de queso, pandebono, papas fritas en paquete, almojábana entre otros.
11.2.2. Condiciones y porción servida a suministrar:
11.2.2.1. La porción por suministrar deberá estar entre un rango entre 25 gr a 100 gr, teniendo en cuenta las medidas establecidas en las guías de alimentación del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar para el alimento a suministrar.

12. Refrigerio Tipo 2.

La composición del menú patrón para refrigerio tipo 2 por grupo de alimentos se debe suministrar de manera individual y teniendo en cuenta el menú patrón, la entidad no acepta combinaciones en un solo producto y se debe suministrar 1 bebida, 1 proteico , 1 energético y 1 postre cumpliendo con el gramaje establecido.

12.1. Bebida.
12.1.1. Tipo de alimento: Jugo de fruta, leche o derivados, sorbetes, malteada, gaseosas, entre otros.
12.1.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 240 cc en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

12.2. Proteico-energético.
12.2.1. Tipo de alimento:
12.2.1.1. Proteico: Queso, jamón, pernil de cerdo, pernil de pavo, pernil de cordero, salchichas, atún, entre otros
12.2.1.2. Energético: Panes, ponqués, galletas de sal, galletas de dulce, arepas, tortas, pasteles de sal y de dulce, mantecadas, mogolla, pan de yuca, pan de queso, pandebono, papas fritas en paquete, almojábana entre otros.
12.2.2. Condiciones y porción servida a suministrar:
12.2.2.1. Proteico: Mínimo de 40 gr. No se acepta salchichón, mortadela, génovas, ni preparaciones con carve.
12.2.2.2. Energético: La porción a suministrar deberá estar entre un rango entre 25 gr a 100 gr, teniendo en cuenta el producto a suministrar.

12.3. Postre.
12.3.1. Tipo de alimento: De frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces duros y blandos, panelitas, chocolatinas, cocadas, gelatina de pata, leche condensada, etc.
12.3.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 50 gr. en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

13. Refrigerio Tipo 3.

La composición del menú patrón para refrigerio tipo 3 por grupo de alimentos se debe suministrar de manera individual y teniendo en cuenta el menú patrón, la entidad no acepta combinaciones en un solo producto y se debe suministrar 1 bebida, 1 proteico, 1 energético, 1 postre y 1 fruta cumpliendo con el gramaje establecido.

13.1. Bebida.
- 13.1.1. Tipo de alimento: Jugo de fruta, leche o derivados, sorbetes, malteada, gaseosas, entre otros
- 13.1.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 240 cc en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

13.2. Proteico-energético.
- 13.2.1. Tipo de alimento:
  - 13.2.1.1. Proteico: Queso, jamón, pernil de cerdo, pernil de pavo, pernil de cordero, salchichas, atún.
  - 13.2.1.2. Energético: Panes, ponqués, galletas de sal, galletas de dulce, arepas, tortas, pasteles de sal y de dulce, mantecadas, mogolla, pan de yuca, pan de queso, pandebono, papas fritas en paquete, almojábana, entre otros.
- 13.2.2. Condiciones y porción servida a suministrar:
  - 13.2.2.1. Proteico: Mínimo de 40 gr en crudo. No se acepta salchichón, mortadela, génovas, ni preparaciones con carve.
  - 13.2.2.2. Energético: La porción por suministrar deberá estar entre un rango entre 25 gr a 100gr, teniendo en cuenta las medidas establecidas en las guías de alimentación del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar para el alimento a suministrar.

13.3. Postre.
- 13.3.1. Tipo de alimento: De frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces duros y blandos, panelitas, chocolatinas, cocadas, gelatina de pata, leche condensada, etc.
- 13.3.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 50 gr. en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.

13.4. Fruta.
- 13.4.1. Tipo de alimento: Variada de cosecha.
- 13.4.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 100 gr.

14. Refrigerio Tipo 4 Ejecutivo.

La composición del menú patrón para refrigerio tipo 4 por grupo de alimentos se debe suministrar de manera individual y teniendo en cuenta el menú patrón, la entidad no acepta combinaciones en un solo producto y se debe suministrar 1 bebida, 1 proteico, 1 energético, 1 postre y 1 fruta cumpliendo con el gramaje establecido.

14.1. Bebida.
14.1.1. Tipo de alimento: Jugo de fruta, leche o derivados, sorbetes, malteada, gaseosas, entre otros
14.1.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 240 en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.
14.2. Proteico-energético.
14.2.1. Tipo de alimento:
14.2.1.1. Proteico: Quesos madurados y/o asados, jamones madurados, pernil de cerdo, pernil de pavo, pernil de cordero, roast beef, camarones parrillados, cerdo ahumado, cerdo desmechado, pollo desmechado, tocineta.
14.2.1.2. Energético: Panes (árabe, integrales, orégano, ajo), ponqués (con frutos secos), galletas de sal, galletas de dulce, hojaldres de sal y de dulce, mantecadas.
14.2.2. Condiciones y porción servida a suministrar:
14.2.2.1. Proteico: Mínimo de 60 gr en crudo. No se acepta salchichón, salchicha, mortadela, génovas, ni preparaciones con carve.
14.2.2.2. Energético: La porción por suministrar deberá estar entre un rango entre 40 gr a 100gr.
14.3. Postre.
14.3.1. Tipo de alimento: De frutas, gelatinas, flanes, dulces duros y blandos, chocolatinas, etc.
14.3.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 50 gr.

14.4. Fruta.
14.4.1. Tipo de alimento: Variada de cosecha.
14.4.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 100 gr.

15. Refrigerio Tipo 5 premium.

La composición del menú patrón para refrigerio tipo premium por grupo de alimentos se debe suministrar de manera individual y teniendo en cuenta el menú patrón, la entidad no acepta combinaciones en un solo producto y se debe suministrar 1 opción salada, 1 opción dulce o fruta preparada, 1 opción postre y 1 bebida natural o preparación equivalente

15.1. Bebida.
15.1.1.Tipo de alimento: Jugo de fruta, leche o derivados.
15.1.2.Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 250 en empaques amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022 y el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021.
15.2. Opción salada
15.2.1. Tipo de alimento:

15.2.1.1.(sándwich/wrap/arepa/bowl salado u otra): 150-220 g (peso total de la preparación).Preferible con componente nutritivo real, no basada únicamente en ultra procesados.
15.2.1.2.Condiciones y porción servida a suministrar:
Proteico: (sándwich/wrap/arepa/bowl salado u otra): 150-220 g (peso total de la preparación).

15.3. Postre.
15.3.1.Tipo de alimento: De frutas, gelatinas, flanes, dulces duros y blandos, chocolatinas, etc.
15.3.2.Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 80 gr.

15.4.Fruta.
15.4.1.Tipo de alimento: Variada de cosecha.
15.4.2.Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 180 gr.

16. Pasabocas.

16.1. Energético.
16.1.1. Tipo de alimento:
16.1.1.1. Energético: Hojaldres, panes, ponqués, galletas de sal, galletas de dulce, palitos de queso, tortas, pasteles de sal y de dulce, mantecadas, mogolla, pan de yuca, pan de queso, pandebono, almojábana entre otros.
16.1.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo de 30 gr.

17. Bebida Caliente.

17.1. Agua aromática, té o bebida con café, con endulzante y mezclador, mínimo 4 onz.

18. Estación de café.

18.1. Compuesto por aguas aromáticas, té, tintos, instacream, mesero o encargado de la máquina para servir, vasos de mínimo 4 onz, mezcladores y endulzantes.

19. Estación de café premium

Se deberá suministrar: café de calidad, infusiones, endulzantes, leche y alternativas vegetales cuando se requiera, vasos o cristalería según el espacio, servilletas y mezcladores, garantizando limpieza, reposición y retiro al cierre del servicio.

19.1. Condiciones y porción servida a suministrar:
19.1.1. Café preparado: 200-250 ml.
19.1.2. Infusión/agua aromática: 200-250 ml.
19.1.3. Leche y/o alternativa vegetal (para mezcla): 50-80 ml.

19.1.4. Endulzantes (azúcar/panela/edulcorante): 8-12 g.
Nota: la supervisión podrá solicitar reposición para garantizar disponibilidad durante el periodo de servicio.

20. Coctel sin licor.

20.1. Bebida utilizada para brindis sin licor en copa de vidrio de mínimo 8 onz.

21. Natilla mediana (porción).

21.1. Natilla tamaño estándar mediano de mínimo 20 gramos.

22. Buñuelo mediano (unidad).

22.1. Buñuelo tamaño estándar mediano de mínimo 20 gramos.

23. Lechona.

23.1. Lechona tamaño estándar de mínimo 250 gramos por porción. Debe incluir platos, cubiertos y persona que porcione o entregar las porciones en caja.
23.2.

24. Agua en botella.

24.1. Agua en botella contenido mínimo entre 300 - 350 ml.
24.2. Agua en botella de 600 ml.
24.3. Agua en botellón 5 galones (el costo debe incluir la base del botellón y los vasos de cartón necesarios para servir).

25. Bebida gaseosa.

25.1. Bebida gaseosa flexi contenido mínimo entre 300 - 350 ml.
25.2. Bebida gaseosa flexi contenido mínimo entre 500 - 600 ml.

26. Jugo en caja.

26.1. Jugos en caja contenido mínimo 200 ml.

27. Bebida Rehidratante.

27.1. Bebida Rehidratante mínimo 500 ml en envase de presentación personal.

28. Bebida energizante.

28.1. Bebida energizante Mínimo 240 ml en envase de presentación personal.

29. Tabla de Frutas.

29.1. Fruta.
29.1.1. Tipo de alimento:

29.1.1.1. Compuesta por mínimo cuatro (4) variedades de frutas, no perecederas, ni tóxicas al picarlas o mantenerlas sin cáscara. No se deben dañar antes de 3 horas de manipulación. La alimentación suministrada deberá cumplir con las características organolépticas que garanticen óptima calidad, presentación, sabor, tales como colores combinados y atractivos.

29.1.2. Condiciones y porción servida a suministrar: Mínimo 100 gr entre las cuatro variedades (por persona).

30. Tabla de Carnes y Quesos.

30.1. Carnes y quesos.

30.1.1. Tipo de alimento:

30.1.1.1. Porción por persona: Queso: 80 gr entre las cinco (5) variedades no perecederos ni tóxicos; carnes frías: 80 gr entre las cinco (5) variedades no perecederos ni tóxicos; dips para untar 5 gr; fruta una (1) unidad de 20 gr; pan: tajadas de 20 gr y no se debe dañar antes de cinco (5) horas de manipulación. La alimentación suministrada deberá cumplir con las características organolépticas que garanticen óptima calidad, presentación, sabor, tales como colores combinados y atractivos.

31. Tabla de Snacks.

31.1. Snacks.

31.1.1. Tipo de alimento: Porción por persona: frutos secos (maní, almendra, nueces, arándanos y maíz tostado): 60 gr entre las cinco (5) variedades; barras de granola y energizantes (3 variedades de barra de cereal: chips de chocolate, arándanos y frutos secos): 80 gr entre las variedades; chocolates (Barra de chocolate con almendras, maní, arequipe o caramelo) 50 gr entre las variedades y no se debe dañar antes de cinco (5) horas de manipulación. Dips para untar (nachos, tostadas, galletas entre otros con salsas de queso, guacamole, mayonesa con especias entre otras). La alimentación suministrada deberá cumplir con las características organolépticas que garanticen óptima calidad, presentación, sabor, tales como colores combinados y atractivos.

CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

A. Empaque.

Refrigerios, desayuno, almuerzos y cenas deberán ser presentados con empaques que cumplan con las siguientes condiciones:

- Industriales (con divisiones en su interior).
- Amigables con el medio ambiente, de conformidad con la Ley 2232 de 2022, el Decreto 646 de 2025, en el Título 5 , capítulo 1, para efectos de comprensión de los artículos remitirse al Acuerdo 808 del 2021 y a el Decreto Reglamentario N° 317 DE 2021, los cuales prohíben progresivamente la adquisición y consumo de plástico

de un solo uso en las Entidades del Distrito Capital y promueven que estos elementos sean sustituidos por materiales que tengan las siguientes condiciones: Biodegradables en condiciones de ambiente natural, compostables o que incluyan un porcentaje de material reciclado.

- Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, art 17.
- No se admite el uso de poliestireno expandido (icopor). En su lugar, se recomienda el uso de Poliestireno PS 6 fabricado con materias primas aprobadas por la FDA (Food and Drug Administration, aprobada en Colombia por medio de la Resolución 834 de 2013) para contacto directo con alimentos.
- Los alimentos reguladores deberán ser empacados en un recipiente aparte. Se deberá incluir servilletas y cubiertos desechables.
- Los refrigerios deberán ser presentados en bandejas forradas en vinipel de forma individual, y/o en empaques o embalajes individuales, que sean amigables con el medio ambiente, para garantizar la protección de los alimentos que estas contienen contra deformaciones mecánicas que afecten la apariencia y calidad del producto. Se deberán incluir servilletas y cubiertos desechables si estos últimos son necesarios.
- Para el caso de alimentos que lleven salsas, estas deben venir empacadas en empaques individuales.
- Los cubiertos desechables (tenedor, cuchara, cuchillo y cuchara dulcera) deberán ser de material resistente de referencia PC y embalarse en empaque de papel, en el cual se incluya la servilleta y sal en porción individual.
- Se debe garantizar la protección permanente de los alimentos durante el empaque, transporte y distribución, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc. tal y como lo establece el Invima en su documento.

B. Instalaciones.

El proponente debe contar con una (1) instalaciones físicas en la ciudad de Bogotá con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

El proponente deberá acreditar junto con la presentación de su propuesta requisitos de higiene y salubridad para el manejo y manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).

C. Transporte.

El proponente deberá relacionar, entre uno (1) y cuatro (4) vehículos con los que transportará los alimentos requeridos por el IDARTES, el valor del transporte deberá estar incluido en el valor unitario de cada uno de los alimentos solicitados, teniendo en cuenta que van a ser entregados en cualquier zona de las 20 localidades de Bogotá.

Los vehículos deberán contar con las condiciones mínimas necesarias de higiene y técnicas requeridas para el transporte de alimentos de acuerdo con la normativa vigente. En el momento de prestar el servicio, los vehículos deben contar con la póliza de responsabilidad civil contractual y extracontractual y el concepto higiénico sanitario vigente expedido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá.

Adicionalmente debe garantizar las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013, frente al transporte de alimentos y materias primas.

D. Entrega de alimentos.

La distribución de los refrigerios, desayunos servidos a la mesa o empacados, almuerzos servidos a la mesa o empacados, cenas servidas a la mesa o empacadas, pasa bocas y demás insumos que se requieran, se realizará de acuerdo con las necesidades de la entidad, el número de alimentos solicitados puede variar entre DOS (2) a CINCO mil (5000) unidades en una sola entrega en diferentes puntos de las veinte (20) localidades de Bogotá; por lo tanto el proponente debe contar con la infraestructura técnica, logística y administrativa necesaria para hacer estas entregas, incluso de manera simultánea.

El proponente deberá realizar la entrega de los insumos en las veinte (20) localidades de Bogotá, incluidas sus zonas rurales, en las instalaciones o lugares que previamente determine el IDARTES, adicionalmente debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, art 14, respecto a las prácticas higiénicas y medidas de protección para las personas que trabajan directamente en la manipulación y elaboración de alimentos.

Adicionalmente debe garantizar las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013, frente al transporte de alimentos y materias primas.

E. Entrega de alimentación servida a la mesa y operación en eventos.

El proponente (de acuerdo con la solicitud realizada por el Idartes) debe estar en la capacidad de prestar “Servicio a la Mesa” en los lugares en donde la entidad realice sus eventos y actividades, para lo cual debe contar con:

- Equipo de menaje suficiente, que cumpla con los requisitos del numeral subsecuente y con la normativa vigente en materia de salud pública.
- Equipos de refrigeración y/o calentado, que mantengan las temperaturas (cadenas de frio y/o calor según el caso) de los alimentos de acuerdo con la normatividad vigente en la materia.
- Debe contar con una estación de elaboración y preparación de alimentos que permita que los mismos conserven sus condiciones de salubridad y calidad de los productos. Esta estación debe cumplir con las condiciones físicas (superficies, implementos, termómetros, etc.) de acuerdo con la normativa vigente.

Esos costos deben ser asumidos por el proveedor.

F. Menaje.

Para la prestación del servicio el proponente deberá garantizar el menaje necesario (Mantelería, cristalería, cubertería, loza, samovares, neveras térmicas, neveras eléctricas, utensilios de cocina y demás insumos).

De acuerdo con las necesidades, requerimientos y características de los eventos y actividades desarrolladas por el Idartes.

G. Estaciones de café y agua embotellada.

El oferente deberá garantizar en su oferta que está en capacidad de suministrar el servicio de estaciones de café y agua en botella y en botellón (esta última opción debe ir acompañada de un soporte para el botellón, vasos de papel y/o cartón, amigables con el medio ambiente), deberá contar con las grecas de capacidad proporcional a la cantidad de personas a atender, así como de los elementos necesarios para la distribución de las bebidas tales como vasos de papel y/o cartón, mezcladores de madera y azúcar individual.

Adicionalmente, debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, art 14, respecto a las prácticas higiénicas y medidas de protección para las personas que trabajan directamente en la manipulación y elaboración de alimentos.

H. Menús y alimentos suministrados de acuerdo a las guías de alimentación de ICBF.

El proponente deberá suministrar las siguientes referencias y deberá estar en la capacidad de suministrar un mínimo de 5 menús por cada ítem: Almuerzo, almuerzo vegetariano y/o vegano, almuerzo ejecutivo, refrigerio tipo 1, refrigerio tipo 2, refrigerio tipo 3, refrigerio tipo 4, desayuno, desayuno ejecutivo, cena, cena vegetariana, cena ejecutiva, bebidas (calientes y frías).

Los menús deben estar compuestos por combinaciones de alimentos sólidos y acompañados por una bebida. Estas combinaciones deben corresponder a los diferentes grupos definidos en las guías alimentarias para la población colombiana, cuya clasificación según las bases técnicas, son así:

Grupo 1: Cereales, raíces, tubérculos, plátanos.
Los alimentos pertenecientes a estos grupos se deben suministrar en variedad de preparaciones y de presentaciones tales como: panes, galletas, mantecadas, tortas, hojaldres, etc. Los productos de panadería deben estar exentos de hongos.

Grupo 2: Hortalizas, verduras y leguminosas verdes.
Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben incluir solos o como los ingredientes en combinación con otras preparaciones como tortas o soufflé. Los alimentos de este grupo deben ser incluidos en todos los menús patrón para almuerzos y cenas.

Grupo 3: Frutas
Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en porciones o enteras. Las frutas deben presentar características de homogeneidad en el tamaño y brillo propios de la variedad en el color, olor y textura; no deben presentar magulladuras, ni problemas de tipo fitosanitario, ni picaduras, no deben estar dañadas por insectos, roedores u otras plagas. No deben tener parásitos, ni estar atacadas por hongos, ni presentar indicios de putrefacción o descomposición, deberán contar con un nivel de madurez apto para su consumo.

Grupo 4: Carnes, huevos, leguminosas secas y mezcla vegetales
Los alimentos pertenecientes al grupo No. 4 (carnes, huevos, leguminosas secas y mezclas vegetales) deben ser incluidos en todos los menús, deben ser frescos y en preparaciones naturales, no se aceptan preparaciones deshidratadas ni pulverizadas. Se puede alternar o combinar con queso y cárnicos (refrigerio), la presentación de las carnes debe ser magra. Las preparaciones con leguminosas secas remplazan un alimento energético.

Grupo 5: Lácteos y derivados
Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en empaques comerciales debidamente rotulados y con su respectiva fecha de vencimiento.

Grupo 6: Grasas
Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en preparaciones con aceites vegetales (de maíz, soya, ajonjolí, girasol). Los menús no deben incluir dos preparaciones fritas.

Grupo 7: Azúcares y dulces
Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en presentaciones blandas de fácil masticación y empaques individuales y no deben presentar hongos.

Grupo 8: Las bebidas
Las bebidas deben ser suministradas en presentaciones comerciales entre 240 ml y 600 ml como mínimo, los lácteos deben ser leches enteras, leches enriquecidas o saborizadas, kumis, yogurt o avena, gaseosa flexi, agua en botella de 300ml y 600 ml y agua en botellón de 5 galones, de acuerdo con los requerimientos por el IDARTES.

NOTA 1: El IDARTES, es autónomo en definir la composición de cada menú en los refrigerios tipo 1, 2, 3 y 4, desayunos, pasabocas, frutas, tabla de frutas, tabla de quesos y carnes, almuerzos y cenas servidas a la mesa y empacados de acuerdo con las necesidades, características del evento o actividad y personal al que se vaya a suministrar la alimentación.

NOTA 2: El IDARTES tendrá la autonomía de modificar el contenido de los menús patrón, conforme al grupo, tipo y condiciones de los alimentos establecidos en las especificaciones técnicas, teniendo en cuenta las necesidades de alimentación de acuerdo a los requerimientos de la entidad propios del evento sin que esto genere sobre costos.

NOTA 3: El CONTRATISTA debe cumplir con la normativa vigente respecto al servicio que El IDARTES va a contratar, se solicita dar cumplimiento a lo establecido en las normas técnicas Icontec, el Invima y a las guías de alimentación establecidas por el ICBF.

NOTA 4:EL IDARTES se permite manifestar que las solicitudes, adiciones y cancelaciones de insumos, se realizarán con un tiempo mínimo de veinticuatro (24) horas, antes de las 6:00 p.m. De igual manera se aclara que la entidad en caso de requerir adicionar o disminuir insumos lo hará en una proporción del 20% de lo solicitado.

NOTA 5: Los costos de transporte necesario para la prestación del servicio deben ser asumidos por el contratista .

NOTA 6: Garantizar que los alimentos que se adquieran en una planta de producción, cumplan con el Registro Sanitario expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

NOTA 7: Garantizar que los insumos requeridos cumplan con el Registro Sanitario para los alimentos con destino al consumo humano expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.

NOTA 8: Garantizar que los alimentos sean servidos en los gramajes establecidos en las especificaciones y anexo técnico manteniendo sus niveles de temperatura.

NOTA 9: Acatar las modificaciones del contenido de los menús patrón, teniendo en cuenta las necesidades de alimentación, sin que esto genere costo adicional para el IDARTES.

NOTA 10: Garantizar el menaje necesario (Loza, cubiertos, manteles, cristalería, samovares, termos, servilletas, etc) para prestar el servicio de suministro de alimentos cuando se soliciten servidos a la mesa.

NOTA 11: El IDARTES, a través de la supervisión del contrato, podrá rechazar total o parcialmente los alimentos y bebidas suministrados cuando estos, no cumplan con las especificaciones técnicas del anexo, presenten deficiencias sanitarias, de calidad o de presentación, no correspondan a lo solicitado en la orden de servicio o representen un riesgo para la salud de los beneficiarios.

NOTA 12: La entidad podrá realizar verificaciones aleatorias o sistemáticas de calidad en cualquiera de las etapas del servicio, incluyendo: revisión visual y organoléptica, inspección de empaques, revisión de fechas de vencimiento, evaluación de la presentación general del alimento.

El contratista deberá atender de manera inmediata las observaciones que se formulen en materia de calidad, sin que ello implique costos adicionales para la entidad.

NOTA 13: Cuando la entidad lo indique en la orden de servicio, el contratista deberá suministrar opciones de alimentación para personas con restricciones alimentarias, incluyendo, entre otras: celiaquía (dieta libre de gluten), hiperuricemia, intolerancia a la lactosa, alergias a frutos secos, maní, huevo, soya, mariscos u otras condiciones reportadas.

Recurso Humano

Coordinador de Servicio: Contar con un (01) coordinador operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato, así mismo, realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos.

Perfil y experiencia: Una persona natural con tres (3) años de formación superior, técnico o tecnólogo en el área del conocimiento en economía, administrativas, contaduría y afines, con experiencia de mínimo dos (2) años en actividades de coordinación y logística en eventos.

NOTA 1: Equivalencias experiencia perfil coordinador de servicio:
Título de tecnólogo o técnico en el área del conocimiento en economía, administrativas, contaduría y afines, por tres (3) años de experiencia relacionada o viceversa; o tres (3) años de formación superior en el área del conocimiento en economía, administrativas, contaduría y afines, según estudios realizados y acreditados en documentos soporte por tres (3) años de experiencia relacionada o viceversa

NOTA 2: Deberán contar con comunicación celular permanente 24 horas, 7 días de la semana, deberá asistir a las reuniones de coordinación previas a la realización de los eventos, cuando la entidad lo requiera.

NOTA 3: El adjudicatario del proceso de selección deberá entregar en la reunión de inicio de ejecución del contrato los documentos que soporten el perfil y la experiencia del coordinador requerido por el IDARTES.

- Para acreditar el perfil debe presentar los siguientes documentos: • Diploma o Acta de grado. • Tarjeta profesional • Vigencia de la tarjeta profesional. (los 2 últimos en los casos que aplique).
- Certificaciones de experiencia relacionada en las cuales se pueda verificar: a. Nombre o razón social del contratante. b. Nombre o razón social del contratista. c. Objeto del contrato. d. Fecha de suscripción del contrato. Fecha de iniciación f. Fecha de terminación. h. Datos de contacto.

Funciones mínimas:

- Será el interlocutor entre el IDARTES y el contratista
- Confirmar la recepción de las órdenes de servicio enviadas por el IDARTES.
- Coordinar la asignación de equipos y personal.
- Realizar el cierre periódico de los servicios prestados, en articulación con la supervisión del contrato.

Es necesario que el personal mínimo destinado para el desarrollo del contrato: a. Un (1) Nutricionista; b. Un (1) Ingeniero de alimentos; c. Ocho (8) Operadores del servicio y de Cuatro (4) meseros, cuenten con los siguientes documentos, los cuales deberán ser entregados por el contratista y verificados por la entidad cuando lo requiera

1. **Certificado de capacitación en manipulación de alimentos**, un certificado que acredite que el personal ha recibido capacitación en manipulación de alimentos.

   Para la manipulación de alimentos es importante garantizar que el personal que maneja alimentos tenga los conocimientos y habilidades necesarios para hacerlos de manera segura e higiénica, lo que ayuda a prevenir la contaminación de alimentos y a proteger la salud pública para lo cual deberá aportar los documentos que acrediten.

2. **Examen médico**, un examen médico que certifique que el personal está apto para manipular alimentos, que está libre de enfermedades transmisibles y no presenta riesgos para la salud pública.

NOTA GENERAL: El costo de los servicios de alimentación e hidratación, debe ser todo incluido (Personal, transporte, entre otros) y demás condiciones necesarias para dar cumplimiento al objeto del presente proceso.

Fecha: 09/02/2026
Elaboró: Miguel Ángel López - Contratista Subdirección de las Artes – Producción

Revisó: Gimena Rodriguez ladino - Contratista Subdirección de las Artes – Producción
Jhonny Andrey Zamora Moreno - Contratista Subdirección de las Artes – Producción
Edwin Jesús Garc+ia Mora - Contratista Subdirección de las Artes
Mónica González - Contratista Subdirección de las Artes
Xiu Rodríguez - Contratista Subdirección de las Artes
Maira Meneses - Contratista Subdirección de las Artes