ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN.

1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN.		
Plan Anual de Adquisiciones	**No. Plan de Adquisiciones**	**2026** **Versión:** **Fila:**
Tipo de Presupuesto Asignado	**INVERSIÓN – TASA PRODEPORTE**	
2. DATOS DE LA CONTRATACIÓN.		
Fecha de elaboración del estudio previo:	**MAYO de 2026**	
Nombre del funcionario que diligencia el estudio previo:	**GIOVANI CARRASQUILLA**	
Dependencia solicitante:	**Director Operativo- Fomento Deportivo y Recreativo**	
Tipo de Contrato:	**Suministro**	**Otro:**

2. INFORMACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.

FUNCIONARIO QUE DILIGENCIA EL ESTUDIO PREVIO:	DEPENDENCIA SOLICITANTE:	TIPO DE CONTRATO:
PREGUNTAR	**Profesional Especializado Área de Deportes**	**SUMINISTRO**

3. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

El Distrito de Cartagena de Indias, a través del Instituto Distrital de Deporte y Recreación – IDER, en el marco de su misionalidad institucional, viene desarrollando acciones encaminadas al fortalecimiento del deporte, la recreación y la actividad física como derechos fundamentales y herramientas de transformación social, inclusión y desarrollo humano. Estas acciones se enmarcan dentro del Plan de Desarrollo Distrital 2024–2027 ***"Cartagena, Ciudad de Derechos"***, específicamente en la línea estratégica Vida Digna, la cual tiene como propósito central mejorar las condiciones de vida de la población cartagenera mediante la garantía de derechos esenciales como la educación, la salud, el acceso a vivienda, servicios públicos, cultura y deporte.

Dentro de este enfoque, el componente Deporte y Recreación, liderado por el IDER, establece como uno de sus pilares fundamentales el programa Fortalecimiento del Deporte Formativo, Estudiantil y la Educación Física Extraescolar, cuyo objetivo es ampliar el acceso de niños, niñas, adolescentes y jóvenes a espacios de formación deportiva estructurados, incluyentes y sostenibles. Este programa está concebido como una estrategia pedagógica y metodológica que busca no solo fomentar el desarrollo de habilidades físicas, sino también aportar a la construcción de tejido social mediante el fortalecimiento de valores como la disciplina, el respeto, la solidaridad, el trabajo en equipo y la convivencia pacífica.

En desarrollo de este programa, se formuló e inscribió en el Banco de Proyectos de Inversión Pública el proyecto denominado "Implementación de la Escuela de Iniciación y Formación Deportiva – EIFD en Cartagena de Indias", identificado con el código BPIN 2024130010130. Este proyecto tiene como finalidad fortalecer el desarrollo del deporte formativo en la población infantil y adolescente del Distrito, con una meta cuatrienal de vincular a 26.800 niños, niñas, adolescentes y jóvenes, así como mantener cincuenta y cinco (55) núcleos deportivos existentes y crear seis (6) nuevos núcleos, con cobertura en las diferentes localidades del territorio cartagenero.

En virtud de lo anterior, se hace indispensable garantizar condiciones mínimas de bienestar para los beneficiarios del programa, que corresponden a núcleos 4.904, enfoque 867 y perfeccionamiento 270 en total son para esta vigencia 6.041 beneficiarios en total, para apoyar a la adecuada nutrición de los participantes durante las jornadas de formación deportiva de escuelas de iniciación y clubes deportivos. La provisión de alimentos preparados se convierte, entonces, en un componente fundamental del enfoque integral del proyecto, dado que muchas de las poblaciones atendidas se encuentran en situación de vulnerabilidad socioeconómica, con limitaciones para acceder a una alimentación balanceada, lo cual incide negativamente en su capacidad de aprendizaje, rendimiento físico y permanencia en las actividades ofrecidas por el IDER.

El suministro de alimentos preparados tipo refrigerio tiene por objeto apoyar la permanencia, participación activa y desarrollo saludable de los niños, niñas y adolescentes que integran las Escuelas de Iniciación Deportiva. Esta medida contribuye directamente a la consolidación de una política pública que reconoce el deporte como un derecho y un medio para alcanzar condiciones dignas de vida, reduciendo brechas de desigualdad y favoreciendo la inclusión social en territorios urbanos y rurales.

Así mismo, el suministro de alimentos en el marco del programa EIFD permite el cumplimiento de estándares nutricionales y de calidad exigidos por la normatividad vigente, asegurando la inocuidad de los alimentos tipo refrigerio, la logística de distribución oportuna y adecuada, y la prestación del servicio por parte de un operador especializado que cuente con la experiencia, capacidad técnica y operativa requerida para atender una población de gran volumen y diversidad.

Por tanto, el IDER considera que la contratación del **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS TIPO REFRIGERIO, A JOVENES Y NIÑOS EN CONDICIONES DE POBREZA Y VULNERABILIDAD MIEMBROS DE ESCUELAS Y CLUBES DEPORTIVOS LOCALES REGISTRADOS ANTE EL INSTITUTO DISTRITAL DE DEPORTE Y RECREACIÓN DEL DISTRITO DE CARTAGENA - IDER**, se justifica plenamente como una acción coherente con los objetivos del Plan de Desarrollo, con las metas del proyecto de inversión mencionado y con los principios constitucionales y legales de equidad, interés superior del menor, función social del deporte y progresividad de los derechos sociales.

Por consiguiente, se hace necesario contratar el servicio de operación logística de una empresa especializada que permita la ejecución de las actividades requeridas y llegar al mayor número de beneficiarios para el impulso del deporte y la recreación en el Distrito de Cartagena en escuelas de iniciación deportiva y clubes deportivos en el que participen población vulnerable. La logística del suministro deberá contemplar aspectos como la preparación, conservación, empaque, transporte y entrega de refrigerios, en condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su adecuada recepción por parte de los menores beneficiarios.

Que, según lo dispuesto en el Manual de Contratación de la entidad, a la Dirección de Deporte, Recreación, Actividad Física, Aprovechamiento del Tiempo Libre y Educación Física le asisten las competencias legales y funcionales para adelantar la proyección, formulación, estructuración y presentación de los documentos y estudios previos que sustentan la presente necesidad de contratación.

Por tanto, en cumplimiento de los principios de planeación, eficiencia, economía, responsabilidad y legalidad que rigen la contratación estatal, la entidad ha adelantado los trámites pertinentes para el proceso de **"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS TIPO REFRIGERIO, A JOVENES Y NIÑOS EN CONDICIONES DE POBREZA Y VULNERABILIDAD MIEMBROS DE ESCUELAS Y CLUBES DEPORTIVOS LOCALES REGISTRADOS ANTE EL INSTITUTO DISTRITAL DE DEPORTE Y RECREACIÓN DEL DISTRITO DE CARTAGENA - IDER"**

4. OBJETO Y ESPECIFICACIONES CONTRACTUALES.

OBJETO A CONTRATAR: "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS TIPO REFRIGERIO, A JOVENES Y NIÑOS EN CONDICIONES DE POBREZA Y VULNERABILIDAD MIEMBROS DE ESCUELAS Y CLUBES DEPORTIVOS LOCALES REGISTRADOS ANTE EL INSTITUTO DISTRITAL DE DEPORTE Y RECREACIÓN DEL DISTRITO DE CARTAGENA - IDER"

4.1. CLASIFICACIÓN UNSPSC:

La obra pública objeto del presente proceso de contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) con el tercer nivel, como se indica en la siguiente tabla:

Grupo	Segmento	Familia	Clases
F	93000000 - Servicios de Política y Asuntos Cívicos	93130000 - Ayuda humanitaria y socorro	93131600 – Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
F	85000000 - Servicios de Salud	85150000 - Servicios de alimentación y nutrición	85151700 – Planeación y ayuda de políticas de alimentos
F	90000000 - Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	90100000 - Restaurantes y catering	90101800 - Servicios de comida para llevar y a domicilio

4.2. ALCANCE DEL OBJETO Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: El objeto contractual está comprendido por las actividades que a continuación se listan:

Para el cumplimiento del objeto del contrato, el contratista se obliga a cumplir el alcance del mismo, con las siguientes actividades:

1. El servicio comprende el suministro de alimentos en un sistema de precios por ración (refrigerio) con el objeto de cubrir las necesidades alimentarias de los niños integrantes de las escuelas de Iniciación Deportiva del IEDR bajo estándares de calidad conforme con los requerimientos técnicos mínimos establecidos en el anexo técnico y en la normatividad vigente a jóvenes y niños en condiciones de pobreza y vulnerabilidad miembros de escuelas y clubes deportivos locales registrados ante el **INSTITUTO DISTRITAL DE DEPORTE Y RECREACIÓN DEL DISTRITO DE CARTAGENA – IDER.**
2. El suministro debe obedecer a la cantidad diaria indicada por el Supervisor de conformidad con las inscripciones y participación de los niños en las Escuelas de Iniciación Deportivas reportado por en la modalidad de refrigerios suministrados diariamente, durante el periodo contratado, de conformidad con lo requerido por el supervisor.
3. El suministro para a jóvenes y niños en condiciones de pobreza y vulnerabilidad miembros de escuelas y clubes deportivos locales registrados ante el **INSTITUTO DISTRITAL DE DEPORTE Y RECREACIÓN DEL DISTRITO DE CARTAGENA – IDER**, debe ser proveído en los sitios y horarios indicado por el supervisor dispuesto por el IDER (esto es lunes, miércoles y viernes o martes, jueves y sábados, no se incluyen ni domingos ni festivos), en el siguiente horario: de 3:00 pm a 5:00 pm. (empaques PET, en contenedor termoformado) en cual debe ser plástico con la capacidad adecuada, según la función a la cual va a ser destinado y el personal idóneo manipulador de alimentos, para el manejo de los alimentos.
4. Contar durante la vigencia del contrato con las instalaciones donde se realice el proceso de preparación y conservación de los alimentos con las condiciones mínimas sanitarias generales establecidas en la resolución 2674 de 2013 y demás normas reglamentarias.
5. Cumplir con las disposiciones legales y reglamentarias del medio ambiente, seguridad industrial y sanitaria e higiene, descritas en la Ley 9 de 1979, decretos que la reglamenten, adicionen o modifiquen, y junto con las Normas Técnicas Colombianas aplicables.
6. El contratista deberá contar con el plan de saneamiento básico, programa de capacitación a manipuladores con evidencia de cumplimiento, plan de mantenimiento preventivo de equipos, cronograma de seguimiento a través de pruebas microbiológicas de ambientes y superficie los alimentos elaborados y manipuladores. Plan de control de calidad, programa de trazabilidad, plan de atención de emergencias, plan de contingencia.

4.2.1. ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Los bienes ofrecidos deben cumplir con los requerimientos relacionados en el **ANEXO 4 - ANEXO TÉCNICO**.

Además de las contempladas en el anexo técnico el proponente deberá cumplir con las siguientes son las especificaciones y condiciones técnicas requeridas por el IDER, para el desarrollo del objeto a contratar:

ITEM	DESCRIPCION	Cantidad
1	REFRIGERIO PARA JORNADA AM INCLUYE BEBIDA, DERIVADO DE CEREAL, FRUTA, DULCE O MEKATO EMPAQUETADA CON STICKER.	1

4.2.1.1. CONDICIONES MINIMAS EXIGIDAS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

El suministro para contratar deberá cumplir por lo menos con las siguientes condiciones para la preparación de los alimentos:

- **CALIDAD Y SG-SST:**

El contratista deberá cumplir con las normas de seguridad y social y salud en el trabajo de conformidad a las normas vigentes de acuerdo con el servicio a prestar.

4.2.1.2. EQUIPO MÍNIMO

El proponente deberá contar con personal calificado para el desarrollo de las actividades con mínimo los siguientes perfiles:

CARGO	CANTIDAD	TITUL PROFESIONAL/ESTUDIOS Y CERTIFICACIONES	EXPERIENCIA ESPECÍFICA
JEFE DE COCINA	1	Chef y/o técnico en cocina o gastronomía y/o tecnólogo en procesamiento de alimentos y/o cocina Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades de producción alimentaria en mínimo siete (07) años
COCINERO	2	Técnico en cocina y/o gastronomía y/o tecnólogo en procesamiento de alimentos y/o cocina. Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades de producción de alimentos en mínimo tres (03) años de experiencia
AUXILIAR DE COCINA	1	Bachiller Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades de producción de alimentos en mínimo seis (6) meses
AUXILIAR DE EMPAQUE	6	Bachiller Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Sin Experiencia
AUXILIAR DE ASEO Y STEWARD DE LAVADO	2	Bachiller Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en relacionadas en mínimo (6) meses
INGENIERO DE ALIMENTO	1	Profesional en ingeniería de Alimentos.	Experiencia certificada en servicios de alimentación en mínimo dos (3) años
NUTRICIONISTA DIETISTA	1	Profesional en nutrición y dietética.	Experiencia certificada como nutricionista en servicios de alimentación en mínimo dos (2) años
JEFE DE LOGISTICA	1	Profesional en Ingeniería o Administración	Experiencia certificada como supervisor en servicios logísticos (1) años

El proponente Deberá contar con personal calificado para el desarrollo de las actividades con mínimo los siguientes perfiles:

Nota 1: Para los efectos de la verificación técnica y evaluación solo se tomarán los perfiles relacionados en el cuadro que antecede, en las cantidades allí establecidas.

Nota 2: En el evento que se acrediten más de la cantidad del personal requerido, la entidad solo tendrá en cuenta las primeras presentadas en el orden sucesivo de los documentos en la oferta cargada por el proponente en el SECOP II.

Nota 3: El Proponente se obliga a mantener en el proyecto, durante la ejecución de los trabajos y hasta la entrega final y recibo del Contrato, el personal ofrecido en su Propuesta.

Deberá adjuntarse junto con la propuesta los documentos que acrediten el personal requerido en cada uno de los cargos.

4.2.1.3. **PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA Y CONCEPTO SANITARIO**

A. Planta externa ubicada en el Distrito de Cartagena, de la cual deberá acreditar que es propietario (para esto acreditar con certificado de tradición y libertad), o que está habilitado para su disfrute y puesta a disposición absoluta para la prestación del servicio, mediante un negocio jurídico válidamente celebrado de una planta de producción externa. El negocio puede obedecer a contrato de arrendamiento o promesa de contrato de arrendamiento donde se acredite la plena autorización para el disfrute del respectivo titular o propietario; el documento debe estar suscrito por el representante legal del proponente o uno de sus integrantes en caso de unión temporal o consorcio con el propietario de la bodega o aquella persona natural o jurídica con capacidad para comprometerla y certificado de libertad y tradición del o los inmuebles en la que conste que la bodega contratada cumple con la capacidad total de almacenamiento y distribución.

b. La planta externa de producción, deberá tener como mínimo dos cuartos fríos, uno de congelación y otro de refrigeración; deberá contar además como mínimo con un horno industrial y dos estufas industriales y zona independiente para procesamiento de jugos. En igual sentido, la planta de producción deberá contar con una zona de almacenamiento con un área mínimo de 25 m2 con espacios separados para almacenamiento de verduras, legumbres, abarrotes y víveres. Deberá contar con espacio separado para recepción y lavado de frutas y verduras

c. La planta externa de producción deberá contar con trampa de grasa con una capacidad de mínimo 2 metros cúbicos.

D. El proponente deberá allegar concepto sanitario emitido a la planta de producción externa expedida por la Entidad Territorial de Salud o la secretaria de Salud, o quien haga sus veces, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses anteriores al cierre, y con concepto FAVORABLE de mínimo 95%, en donde conste que no se afecta la inocuidad del producto y expedido por parte de la autoridad competente, con fecha anterior al cierre dentro de los últimos 6 meses.

d. Así mismo, el proponente deberá entregar todas las hojas del acta de inspección sanitaria debidamente diligenciadas. El concepto técnico deberá estar expedido a nombre del proponente o alguno de sus integrantes en caso de unión temporal o consorcio, en caso de ser este el titular del establecimiento o a nombre del propietario o establecimiento que ostente tal calidad, acorde al negocio jurídico que se acredita. Es decir, que se debe demostrar el nexo causal entre la propiedad y el concepto técnico sanitario.

e. Los conceptos sanitarios deberán estar relacionados con Servicios de Alimentación, Catering, Catering Industrializado, Elaboración y o Fabricación de Comida Caliente y transportada y cualquier actividad que denote procesos de elaboración de alimentación destinada para alimentos calientes.

Nota: La entidad se reserva el derecho o potestad de realizar visita técnica a las bodegas ofertadas por los proponentes, durante el término de la evaluación si lo considera pertinente, para corroborar el cumplimiento de los requisitos mencionados con anterioridad, de ser así se comunicará a través de la plataforma del SECOP II, el día y hora para la realización de la inspección.

4.2.1.4. MANUALES Y PROGRAMAS.

El proponente de conformidad a lo establecido en la Resolución No 2674 de 2013, que reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012; deberá anexar con la propuesta los siguientes manuales:

- Manual de buenas prácticas de manufacturas.
- Plan de aseguramiento y control de calidad.
- Plan de muestreo microbiológico.
- Programa de capacitación continuo.
- Plan de fabricación o producción.
- Programa de investigación de incidentes alimentarios.

- Programa de trazabilidad
- Manual de seguridad y salud en el trabajo
- Plan de atención de emergencias.
- Plan de contingencia.
- Concepto favorable emitido por el ente territorial de salud.
- Certificación de bomberos.
- Programa de calibración de equipos.
- Programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones físicas.
- Programa de manejo y gestión ambiental
- Plan de saneamiento básico.
- Programa de control de calidad del agua.
- Hoja de vida de manipuladores y aptitud laboral

NOTA 1: El proponente podrá integrar uno o varios programas de conformidad con la naturaleza de cada empresa de manufactura, y teniendo en cuenta las facultades para diseñar sistemas internos de calidad y control. En todo caso los programas y/o documentos establecidos en la resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, son de estricto cumplimiento a nivel nacional.

NOTA 2: El proponente deberá presentar su plan de muestro microbiológico mensual, además deberá acreditar que, durante el año inmediatamente anterior contados a partir de la fecha del cierre del proceso, realizó seguimiento de muestreo microbiológico a los alimentos procesados en su planta de producción, la cual deberá ser expedida por un laboratorio acreditado. Para ello el proponente deberá aportar los certificados de muestreo microbiológico de seguimiento a los alimentos procesados realizados durante el año inmediatamente anterior contados a partir del cierre del proceso.

NOTA 3: El proponente deberá acreditar junto con su plan de saneamiento básico la certificación de disposición final de residuos líquidos. Esta deberá ser expedida por una empresa acreditada para expedir los certificados de disposición final de residuos líquidos. Para ello, el proponente deberá aportar los certificados periódicos expedidos durante el año inmediatamente anterior contados a partir a la fecha de cierre del proceso.

NOTA 4: El proponente deberá aportar los certificados de aptitud laboral de su equipo mínimo de trabajo.

4.2.1.5. VEHÍCULO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El contratista deberá disponer de TRES (3) vehículos especiales para transporte de alimentos y deberá aportar junto a su propuesta, acta donde conste la inspección del vehículo por parte de la autoridad sanitaría competente, con **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE** de los vehículos transportadores de alimentos que se utilicen para realizar la distribución y entrega de los alimentos cuya fecha de expedición no sea mayor a seis (6) meses. Estos vehículos serán utilizados para el transporte de los refrigerios en los 55 puntos establecidos por el IDER los días lunes, miércoles y viernes o martes, jueves y sábados, no se incluyen ni domingos ni festivos), en el siguiente horario: de 3:00 pm a 5:00 pm. (empaques PET, en contenedor termoformado).

Deberán acreditar que los vehículos están en condiciones higiénicas y salubres y deberá aportar los documentos legales que acrediten la propiedad o tenencia del mismo, mediante contrato de leasing, arrendamiento, compraventa suscrita en notaría, donde se verificaran fechas, en donde conste el nombre del proponente o uno de sus integrantes en caso de unión temporal o consorcio, y que tenga la plena autorización para su disfrute por parte del respectivo titular o propietario, este último también deberá acreditar su calidad con la licencia de tránsito o tarjeta de propiedad. Deberá aportar, además, el certificado de emisión de gases en que caso de que aplique, seguro obligatorio contra accidente de tránsito (SOAT) vigentes. Con el fin de verificar el estado de los vehículos, éstos serán supervisados por el funcionario que para tal efecto designe el supervisor.

De igual forma el proponente deberá aportar contrato o promesa de contrato suscrito entre su representante legal y el propietario de los vehículos. En caso de ser propietario de los vehículos, deberá presentar tarjeta de propiedad de los mismos y demostrar que se encuentra habilitada para el suministro de vehículos transportadores de alimentos según documento expedido por el Ministerio de Transporte

Además, los documentos que acrediten la idoneidad de tres (3) conductores para el vehículo requerido. Lo anterior no exime al oferente de dar cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004 y Resolución 2674 de 2013 y normas que la modifiquen.

4.2.1.6. PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS Y SUMINISTRO DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS A PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES

El artículo 7° de la Ley 2046 de 2020 dispone: *Porcentajes mínimos de compra local a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria. A partir de la entrada en vigencia de la presente ley:*

a) Las Entidades a que hace referencia el artículo 3 de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.
(…)

Dando cumplimiento a lo dispuesto en la mencionada Ley, y al Decreto 248 del 2021 por el cual se adiciona el decreto 1071 de 2015 "Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos, el proponente deberá presentar promesa de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total del presupuesto oficial. La cual deberá acreditarse en los términos establecidos en el Decreto 248 de 2021.

4.3. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

4.3.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

Además de las derivadas de la esencia y naturaleza del contrato a celebrar, de las contempladas en la ley, de las obligaciones y condiciones señaladas en la invitación y demás Documentos del proceso, el contratista se obliga a:

1. Conocer a cabalidad las especificaciones técnicas para realizar la ejecución con eficiencia y eficacia.

2. Abstenerse de incurrir en prácticas indignas, discriminatorias o lesivas del régimen laboral vigente.

3. Previo al inicio de la ejecución del contrato se deberá contar con la totalidad de la documentación requerida y aquella solicitada para la fase de alistamiento.

4. Cumplir el objeto y las obligaciones como condición de entrega, teniendo en cuenta lo señalado en el contrato.

5. Dar cumplimiento y acreditar el pago de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en lo relacionado con los sistemas de salud, pensión, riesgos laborales y aportes a Caja de compensación familiar, SENA e ICBF, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia.

6. Cumplir como condición de pago con el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del objeto y las obligaciones, lo

mismo que el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para su ejecución. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el contratista en el valor del contrato.

7. Suministrar al supervisor toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae, de acuerdo con los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993.

8. Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor.

9. Asistir a las reuniones que sean convocadas por el supervisor, para revisar el estado de ejecución y el cumplimiento de las obligaciones.

10. Presentar los informes mensuales de ejecución y aquellos que le sean solicitados por el supervisor.

11. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales del valor destinado para alimentos, las cuales deben ser mínimo del 30 %, sin perjuicio de un porcentaje mayor conforme al ofrecimiento efectuado, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local. Aspectos que serán validados por el supervisor designado por la Entidad en cualquier momento durante la ejecución del contrato, para lo cual, el futuro contratista deberá tener a disposición los soportes necesarios para acreditar la obligación. Obligación que se verificará a través de la Factura y los documentos que soporten que esas compras fueron realizadas a locales.

12. Contar con la capacidad financiera y administrativa suficiente para pagar contra entrega a los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, en tanto este ingreso constituye su principal fuente de sustento, independiente del trámite de pago al contratista por parte de la Entidad.

13. Suministrar Listado de Proveedores con la documentación legal correspondiente, indicando su domicilio, dirección y teléfonos que permitan verificar la calidad e inocuidad de los productos.

14. Entregar informe financiero y contable en el cual dé cuenta de sus movimientos contables en la operación del programa dado que los recursos asignados son de naturaleza pública, así mismo suministra de manera oportuna información adicional contable solicitada por el **IDER.**

15. Entregar bimensualmente a la supervisión del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes proteicos.
16. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
17. Informar al IDER dentro de las 24 horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancia que puede afectar directamente en la ejecución del contrato o que ponga en riesgo los intereses legítimos de los beneficiarios
18. Presentar plan de mejora frente a las inconformidades evidenciadas por el equipo de apoyo a la supervisión en las diferentes áreas y procesos de operación en un término no menor a 5 días hábiles.
19. Presentar las evidencias de la subsanación y/o cumplimiento de los planes de mejora en los términos establecidos.

20. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente.
21. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico y digital por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible para la consulta del supervisor.
22. Pagar al IDER todas las sumas y costos que la misma deba asumir, por razón de la acción que contra ella inicien terceros que hayan sufrido daños por causa del contratista, durante la ejecución del objeto y las obligaciones contractuales.
23. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause por el incumplimiento del objeto y las obligaciones del contrato.
24. Utilizar de manera racional el agua y la energía, así como manejar adecuadamente los materiales, residuos sólidos y desechos que se manipulen, en ejercicio de las actividades derivadas de la ejecución del contrato.
25. Cumplir con los requisitos, directrices y actividades necesarias para el mejoramiento y sostenibilidad del Sistema Integrado de Gestión de Calidad de la entidad.
26. Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del objeto y las obligaciones del contrato y aquellas indicadas por el supervisor para el cabal cumplimiento del objeto.

4.3.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

Además de las contenidas en la ley, las que se desprendan de la naturaleza del contrato y los anexos técnicos el contratista se obliga a:

1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos – administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos dispuestos en el Anexo Técnico y demás documentos complementarios del proceso

2. Contar con los instrumentos y utensilios para realizar el suministro de las raciones alimentarias en los 55 puntos de entrega establecidos por el IDER .
3. Garantizar que cada refrigerio suministrado cumpla con un aporte de kilocalorías diarias complementarias a la ingesta regular de los niños esto es la sumatoria de las tres raciones diarias en sus diferentes modalidades (desayunos almuerzos y cenas) con un aporte de a- 15% a 20% de proteína: b. 25% a 30% de grasa y c. 55% a 60% de carbohidrato.
4. Utilizar la lista de intercambios que incluyan un mínimo de 5 refrigerios con su respectivo análisis nutricional elaborado y firmado en todas sus partes por un Nutricionista.
5. Tener a su disposición durante toda la vigencia del contrato, tres (03) vehículos aprobados sanitariamente por el DADIS o por la autoridad competente para el transporte de alimentos
6. Asumir los costos de transporte de suministro objeto del presente contrato
7. Asumir todos los costos directos e indirectos como costos fijos y variables, incluidos impuestos referentes a la actividad, tasas y retenciones de ley e imprevistos y utilidades
8. Mantener los precios ofrecidos durante la ejecución del contrato

9. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los refrigerios.

10. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación

11. Prestar los servicios derivados del suministro de refrigerios de acuerdo con las especificaciones técnicas contratadas.

12. Contar durante la ejecución con los permisos y licencias para la debida y correcta ejecución del contrato.

13. Cumplir con las normas sanitarias sobre el transporte, conservación, empaque y suministro de alimentos.

14. Cumplir con las normas de la ley 9 de 1979, el Decreto 019 de 2012 y Resolución 2674 de 2013 y las buenas prácticas de manufactura (BPM).

15. Minimizar los riesgos de enfermedad e intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionadas o transmitidas a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación.

16. Las materias primas procesadas y los productos conservados y enlatados deberán como condición de entrega cumplir la norma ICONTEC 512-1 (4ta edición) sobre rotulado y contar con el respectivo Registro Sanitario otorgado por el INVIMA; además proceder de establecimientos debidamente certificados por la autoridad sanitaria competente, con base en la siguiente normatividad: Resolución 5109 de 2005 mediante el cual se establece el Reglamento técnico sobre requisitos de Rotulado y Etiquetado de Alimento. La materia prima procesada y los productos conservados y enlatados deberán cumplir la norma ICONTEC 512-1 (4ta edición) sobre rotulado y contar con el respectivo Registro Sanitario otorgado por el INVIMA; además proceder de establecimientos debidamente certificados por la autoridad sanitaria competente. Decreto 019 de 2012 y Resolución 2674 de 2013, Ley 09/79, Decreto reglamentario 2437 de 1983, 2473 de 1987, y los demás que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

17. Suministrar el personal requerido para la prestación del servicio, que cumpla con los requisitos exigidos. En ausencia de alguno de ellos, reemplazarlo con otro que reúna las mismas o mejores capacidades y condiciones para el cumplimiento del servicio, lo cual debe ser informado al supervisor.

18. El suministro de alimentos preparados tipo refrigerio, a jóvenes y niños en condiciones de pobreza y vulnerabilidad miembros de escuelas y clubes deportivos locales registrados ante EL INSTITUTO DISTRITAL DE DEPORTE Y RECREACIÓN DEL DISTRITO DE CARTAGENA – IDER en los 55 puntos establecidos por el IDER, debe ser proveído en dicho sitio, tres días de la semana, según el horario indicado por el supervisor (esto es lunes, miércoles y viernes o martes, jueves y sábados, no se incluyen ni domingos ni festivos), en el siguiente horario: de 3:00 pm a 5:00 pm. Los alimentos deben servirse en formato de raciones industrializadas (empaques PET, en contenedor termoformado) en cual debe ser plástico con la capacidad adecuada, según la función a la cual va a ser destinado y el personal idóneo manipulador de alimentos, para el manejo de los alimentos.

19. Proveer los vehículos técnicamente adecuados para el transporte de los alimentos.

20. Suministrar los insumos, equipos, herramientas, materiales, o cualquier otro elemento o material necesario para la normal operación del servicio y suministro de la alimentación de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente.

21. Entregar al supervisor los documentos requeridos en el anexo técnico.

22. Presentar mensualmente debidamente diligenciada, los documentos y evidencias sobre el suministro y consumo de alimentos.

23. Garantizar que el comportamiento de sus trabajadores se ajuste a los buenos modales, el decoro y respeto debido a los beneficiarios del servicio, y personal del contratista. Por lo tanto, todo personal designado para la prestación del servicio debe disponer de excelentes relaciones humanas, experiencia y el perfil exigido.

24. Dotar el personal de carnet de identificación y uniformes, y demás indumentaria para la labor que ejecutan.

25. Dar curso a las directrices impartidas por el supervisor.

26. Respetar la legislación laboral vigente, con el personal que se utiliza en la ejecución del contrato.

27. Certificar los pagos de salarios u honorarios realizados a los trabajadores.

28. Realizar a los trabajadores únicamente los descuentos contemplados en la legislación laboral como obligatorios, en caso de realizar descuentos diferentes a los establecidos, anexar la autorización del trabajador para los mismos, garantizando siempre el respeto por la parte inembargable del salario.

29. Cumplir con las normas de seguridad industrial para la actividad contratada.

30. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente.

31. Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de material permitido por la normatividad y estar destinados únicamente para la preparación o ensamble del complemento alimentario y siempre deberán someterse a procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después de su uso.

32. Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.

33. Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.

34. El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar el deterioro del mismo; los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.

35. Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas.

36. Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.

37. Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.

38. Al manipular o servir los refrigerios se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.

39. Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.

40. En el evento de alertas por presuntas Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), éstas deberán surtir el proceso de notificación al supervisor de la entidad con el fin de facilitar y brindar toda la información requerida para el debido proceso ante las autoridades de salud. Sin embargo, el operador debe realizar los análisis microbiológicos a los alimentos implicados, y estos análisis deberán estar alienados con la naturaleza del producto, así como con la legislación sanitaria vigente, con el fin de identificar posibles patógenos, y el resultado debe compararse con los rangos establecidos para cada parámetro, como el valor de referencia enmarcado en la normatividad para cada una de las pruebas.

41. Suministrar al supervisor designado y a los funcionarios que éste designe, toda la información requerida para el ejercicio oportuno de su gestión.

42. Hacer uso adecuado, exclusivo y confidencial de la información suministrada por el IDER.

43. Constituir la garantía única y mantenerla vigente durante el plazo del contrato y el término solicitado por el CONTRATANTE

44. Las demás que le asigne el supervisor, mediante comunicación escrita y que correspondan a la naturaleza del servicio contratado y las demás establecidas en la normatividad vigente.

4.5.2. OBLIGACIONES DEL IDER:

La Entidad está obligada a:

a) Obrar con lealtad buena fe y sujeto a las normas que exige la contratación pública.
b) Adelantar los trámites y cumplir con los requisitos para la ejecución del contrato.
c) Realizar la supervisión del contrato.
d) Realizar los pagos con el que se obliga en calidad de contratante.
e) Las demás relacionadas con el objeto y naturaleza del presente contrato y que garantice el cabal y oportuno cumplimiento del mismo.

4.6. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del Contrato será **de seis (6) meses o hasta el agotamiento de los recursos,** contados a partir del Acta de Inicio, previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución y aprobación de los documentos previstos en el Pliego de Condiciones.

4.7. SUPERVISIÓN

La vigilancia y coordinación de la realización del objeto Contractual deberá hacerse a través de un funcionario, quien tendrá a su cargo vigilar el desarrollo de las actividades estipuladas en el Contrato, teniendo en cuenta el objeto del mismo y las disposiciones que la regulen; y en este caso, La supervisión, será ejercida por el Director Operativo de fomento o quien el Director del Instituto designe.

Dentro de las funciones principales del funcionario de vigilancia y coordinación están las de:

1. Apoyar al contratista en todo lo que induzca a lograr mejores resultados en las distintas actividades del contrato.
2. Dar respuestas oportunas a las solicitudes que con ocasión del desarrollo del objeto presente el contratista.

3. Velar por el cabal cumplimiento del objeto y de las obligaciones del contrato.
4. Impartir por escrito las órdenes y solicitudes necesarias para la correcta ejecución del objeto del contrato.
5. Verificar que la garantía solicitada este vigente de acuerdo con la ejecución del contrato.
6. Verificar el cumplimiento de las obligaciones previstas en la Ley 100 de 1993 y sus decretos reglamentarios, en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las modifiquen, adicionen, complementes o aclaren.
7. Suscribir todas las actas y demás documentos que surjan durante la ejecución del contrato.

5. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

El artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, referidos a las modalidades de selección del contratista en la contratación pública, prevé, que las entidades escogerán a los contratistas a través de las siguientes modalidades de la selección: i) Licitación pública, ii) selección abreviada, iii) Concurso de méritos, iv) contratación directa y v) mínima cuantía.

A su turno, el numeral 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, dispone:

> *"1. Licitación pública. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo.*
>
> *Cuando la entidad estatal así lo determine, la oferta en un proceso de la licitación pública podrá ser presentada total o parcialmente de manera dinámica mediante subasta inversa, en las condiciones que fije el reglamento".*

Así las cosas, la modalidad de selección aplicable al proceso de contratación, será la de licitación pública, y es pertinente adelantar el proceso en esta modalidad teniendo como fundamento jurídico la Ley 80 de 1993, Decreto 1082 de 2015 en la Sección 1- Modalidades de Selección, Sub 1 Licitación Pública. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo.

Tiene como pilar la de garantizar la libre concurrencia de todos aquellos oferentes que consideren tener o cumplir con los requisitos que establece el proceso contractual.

Hay que resaltar los elementos esenciales de la modalidad de selección que bien se pueden concluir en este concepto del consejo de estado: C. de Estado, Secc. 3a, rad. 12037 de 10 de julio de 2001, C.P Alier Eduardo Hernández Enríquez.

"Marienhoff precisa que la razón de ser de la licitación pública debe analizarse desde dos aspectos: con relación al Estado y con relación a los administrados. En cuanto al primero, explica, "la 'ratio iuris' no es otra que conseguir que el contrato se realice de modo tal que la Administración Pública tenga las mayores posibilidades de acierto en la operación, en lo que respecta, por un lado, al 'cumplimiento' del contrato (calidad de la prestación, ya se trate de entrega de cosas o de la realización de servicios o trabajos; ejecución del contrato en el tiempo estipulado; etc) y, por otro lado, lograr todo eso en las mejores condiciones económicas." Y en relación con los administrados afirma: "con el procedimiento de la licitación también se busca una garantía para los particulares o administrados honestos que desean contratar con el Estado. En este orden de ideas la 'igualdad' entre los administrados en sus relaciones con la Administración Pública, evitando de parte de ésta favoritismos en beneficio de unos y en perjuicio de otros; trátase de evitar improcedentes tratos preferenciales o injustos".

Hemos realizado un estudio, análisis que nos permite justificar cuál de las modalidades es la más beneficiosa para la satisfacción de la necesidad planteada, y concluimos que la Licitación pública permite una selección más eficiente ya que por medio de esta se puede elegir un contratista que garantice altos estándares de calidad en el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

Particularmente, teniendo en cuenta el objeto a contratar y de acuerdo con lo establecido en la Subsección 1 artículos 2.2.1.2.1.1.1 y 2.2.1.2.1.1.2 del Decreto 1082 de 2015, reglamentan la modalidad de escogencia del contratista a través de LICITACION PUBLICA.

6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO. CUANDO EL VALOR DEL CONTRATO ESTÉ DETERMINADO POR PRECIOS UNITARIOS, LA ENTIDAD ESTATAL DEBE INCLUIR LA FORMA COMO LOS CALCULÓ Y SOPORTAR SUS CÁLCULOS DE PRESUPUESTO EN LA ESTIMACIÓN DE AQUELLOS.

6.1. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: El costo estimado de la obra corresponde a **TRES MIL QUINIENTOS MILLONES ($3.500.000.000) MCTE,** los cuales se ejecutarán por precio unitario por ración y a monto agotable.

6.2. ANÁLISIS DE MERCADO: El análisis económico que soporta el valor estimado del contrato que se pretende celebrar, se encuentra detallado el archivo adjunto al presente estudio previo, en el cual se encuentra el Análisis del Sector efectuado por esta entidad.

ANALISIS DE PRECIOS DEL MERCADO:

El valor del presupuesto oficial del presente proceso es el resultado del análisis de mercado el cual hace parte integral del presente proceso de selección, ver **ANEXO ESTUDIO DE MERCADO**.

La oferta económica no podrá exceder el valor promedio establecido por el IDER para la adquisición de los bienes, ni el valor total presupuestado.

La invitación a cotizar y las correspondientes cotizaciones reposan en el expediente como soporte de este estudio previo.

6.3. FORMA DE PAGO:

El valor del contrato que se celebre en caso de resultar adjudicatario será un contrato a precios unitarios a monto agotable que la Entidad pagará de la siguiente manera:

El valor del contrato se pagará en mensualidades vencidas, tomando como base las raciones efectivamente suministradas en el período respectivo, los cuales serán cancelados de acuerdo con los valores unitarios propuestos, para lo cual se deberá contar con el recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato, acompañado de factura original y copia y certificación sobre el cumplimiento de obligaciones parafiscales (salud, riesgos profesionales, pensiones, aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje), para lo cual debe tenerse en cuenta lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y articulo 23 de la ley 1150 de 2007.

Lo anterior, sin perjuicio de los requisitos legales para tramitar el pago establecidos por el Instituto y la disponibilidad del PAC.

El pago se perfeccionará previo cumplimiento de los trámites administrativos de IDER y aceptación de la cuenta.

En la preparación de la oferta el proponente deberá tener en cuenta las condiciones de pago que aquí se establecen.

El contratista debe indicar el número de cuenta bancaria activa y el nombre del titular de la misma en donde el **IDER**, consignará los respectivos pagos electrónicos. Así mismo debe indicar la facturación que presente y régimen tributario que lo regula.

6.4. IMPUTACIONES PRESUPUESTALES:

El presupuesto para atender el pago de las obligaciones derivadas del contrato está garantizado con el siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal:

CDP No.	Fecha	Código presupuestal	Valor
64	27-02-3036	2.3.4301.1604.2024130010130	$3.600.000.000

7. REQUISITOS HABILITANTES Y SU VERIFICACIÓN

REQUISITO	VERIFICACIÓN
JURÍDICOS	CUMPLE/ NO CUMPLE
ECONÓMICOS	CUMPLE/ NO CUMPLE
TÉCNICOS	CUMPLE/ NO CUMPLE

La Entidad realizará la verificación de los Requisitos Habilitantes dentro del término señalado en el Pliego de Condiciones.

Los requisitos habilitantes serán objeto de verificación, por lo tanto, si la propuesta cumple todos los aspectos se evaluarán como "*cumple*". En caso contrario, se evaluará como "*no cumple*".

De conformidad con la normativa aplicable, la entidad realizará la verificación de requisitos habilitantes de los proponentes (personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia) con base en la información contenida en el RUP y los documentos señalados en el pliego de condiciones.

7.1. GENERALIDADES

A. Únicamente se consideran habilitados aquellos proponentes que cumplan todos los requisitos habilitantes, según lo señalado en el presente pliego de condiciones.

B. En el caso de proponentes plurales, los requisitos habilitantes serán acreditados por cada uno de los integrantes de la figura asociativa, salvo que se dé a entender algo distinto y, en todo caso, se realizará de acuerdo con las reglas del pliego de condiciones.

C. Todos los proponentes deben diligenciar el Formato 3 – Experiencia y los proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia deben diligenciar adicionalmente el Formato 4 – Capacidad financiera y organizacional para extranjeros y adjuntar los soportes que ahí se definen.

D. Los proponentes obligados a estar inscritos en el Registro Único de Proponentes (RUP), deben aportar certificado con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.

7.2. CAPACIDAD JURÍDICA

Los interesados podrán participar como proponentes bajo alguna de las siguientes modalidades siempre y cuando cumplan los requisitos exigidos en el pliego de condiciones:

A. Individualmente como: a) personas naturales nacionales o extranjeras, b) personas jurídicas nacionales o extranjeras.
B. Conjuntamente, como proponentes plurales en cualquiera de las formas de asociación previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Los proponentes deben:

A. Tener capacidad jurídica para la presentación de la oferta.
B. Tener capacidad jurídica para la celebración y ejecución del contrato.
C. No estar incursos en ninguna de las circunstancias de inhabilidad, incompatibilidad, conflicto de interés o prohibición para contratar previstas en la Constitución y en la Ley.

D. No estar reportados en el último Boletín de Responsables Fiscales vigente publicado por la Contraloría General de la República. Esta disposición aplica para el proponente e integrantes de un proponente plural con domicilio en Colombia. Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia, deben declarar que no son responsables fiscales por actividades ejercidas en Colombia en el pasado y que no tienen sanciones vigentes en Colombia que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado.

7.3. HABILITANTES TÉCNICOS

7.3.1. EXPERIENCIA

Los proponentes deben acreditar su experiencia a través de: i) la información consignada en el RUP para aquellos que estén obligados a tenerlo, ii) la presentación el Formato 3 – Experiencia para todos los proponentes y (iii) alguno de los documentos válidos para la acreditación de la experiencia señalados en los numeral siguientes cuando se requiera la verificación de información del proponente adicional a la contenida en el RUP.

La evaluación de los proponentes se efectuará de acuerdo con la experiencia contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme antes del cierre del proceso.

Los proponentes podrán acreditar experiencia proveniente de contratos celebrados con particulares o entidades estatales.

Por regla general, el Proponente solo puede acreditar la experiencia que ha obtenido y no la experiencia de su matriz, subsidiarias o integrantes del mismo grupo empresarial.

7.3.1.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS CONTRATOS PRESENTADOS PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA EXIGIDA

Los contratos para acreditar la experiencia deben cumplir las siguientes características:

a. Los contratos deberán acreditar experiencia general y especifica. **Para acreditar experiencia general** deberán presentar máximo un (1) contrato que haya contenido la ejecución de suministro de alimentos y que su porcentaje de ejecución corresponda mínimo al 10% del valor total del presupuesto del presente contrato. **Para acreditar experiencia especifica** deberán presentar máximo un (1) contrato que dentro de su ejecución haya sido el suministro de alimentos destinados a niños, niñas y adolescentes en programas institucionales de carácter deportivo y que su porcentaje de ejecución corresponda mínimo al 90% del valor total del presupuesto del presente contrato.
b. Estar relacionados en el Formato 3 – Experiencia. Los proponentes plurales deben indicar qué integrante aporta cada uno de los contratos señalados en el Formato 3 - Experiencia. Este documento debe presentarlo el proponente plural y no cada integrante.
c. El Proponente podrá acreditar la experiencia con máximo dos (02) ese decir un (1) de experiencia general y un (1) de experiencia especifica, celebrados, ejecutados, terminados y cuyo valor ejecutado sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial.
d. Las experiencias deben haber terminado antes de la fecha de cierre del presente proceso de contratación.
e. Para los contratos que sean aportados por personas jurídicas que no cuentan con más de tres (3) años de constituidas, que pretendan acreditar la experiencia de sus socios, accionistas o constituyentes, de conformidad con la posibilidad establecida en el numeral 2.5 del artículo 2.2.1.1.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, además del RUP deben adjuntar un documento suscrito por el representante legal y el revisor fiscal o contador público (según corresponda) donde se indique la conformación de la persona jurídica. La Entidad tendrá en cuenta la experiencia de los accionistas, socios o constituyentes de las sociedades con menos de tres (3) años de constituidas. Pasado este tiempo, la sociedad conservará esta experiencia, tal y como haya quedado registrada en el RUP.
f. Para acreditar la experiencia a la que se refiere este numeral podrá ser validada mediante los documentos establecidos en el Pliego de Condiciones señalados en el numeral 3.5.5.

7.3.2. EQUIPO MÍNIMO DE TRABAJO.

CARGO	CANTIDAD	TITUL PROFESIONAL/ESTUDIOS Y CERTIFICACIONES	EXPERIENCIA ESPECÍFICA
JEFE DE COCINA	1	Chef y/o técnico en cocina o gastronomía y/o tecnólogo en procesamiento de alimentos y/o cocina Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades de producción alimentaria en mínimo siete (07) años
COCINERO	2	Técnico en cocina y/o gastronomía y/o tecnólogo en procesamiento de alimentos y/o cocina. Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades de producción de alimentos en mínimo tres (03) años de experiencia
AUXILIAR DE COCINA	1	Bachiller Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades de producción de alimentos en mínimo seis (6) meses
AUXILIAR DE EMPAQUE	6	Bachiller Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Sin Experiencia
AUXILIAR DE ASEO Y STEWARD DE LAVADO	2	Bachiller Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en relacionadas en mínimo (6) meses
INGENIERO DE ALIMENTO	1	Profesional en ingeniería de Alimentos.	Experiencia certificada en servicios de alimentación en mínimo dos (2) años
NUTRICIONISTA DIETISTA	1	Profesional en nutrición y dietética.	Experiencia certificada como nutricionista en servicios de alimentación en mínimo dos (2) años
JEFE DE LOGISTICA	1	Profesional en Ingeniería o Administración	Experiencia certificada como supervisor en servicios logísticos (1) años

Deberá contar con personal calificado para el desarrollo de las actividades con mínimo los siguientes perfiles:

Nota 1: Para los efectos de la verificación técnica y evaluación solo se tomarán los perfiles relacionados en el cuadro que antecede, en las cantidades allí establecidas.

Nota 2: En el evento que se acrediten más de la cantidad del personal requerido, la entidad solo tendrá en cuenta las primeras presentadas en el orden sucesivo de los documentos en la oferta cargada por el proponente en el SECOP II. La dedicación mínima requerida para el cargo será del **cincuenta por ciento (50 %) de la jornada laboral**, lo que corresponde a una participación parcial durante la ejecución del contrato, destinada al desarrollo de las actividades propias del objeto contractual.

Deberá adjuntarse junto con la propuesta los documentos que acrediten el personal requerido en cada uno de los cargos.

7.3.2.1. PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA Y CONCEPTO SANITARIO

B. Planta externa ubicada en el Distrito de Cartagena, de la cual deberá acreditar que es propietario (para esto acreditar con certificado de tradición y libertad), o que está habilitado para su disfrute y puesta a disposición absoluta para la prestación del servicio, mediante un negocio jurídico válidamente celebrado de una planta de producción externa. El negocio puede obedecer a contrato de arrendamiento o promesa de contrato de arrendamiento donde se acredite la plena autorización para el disfrute del respectivo titular o propietario; el documento debe estar suscrito por el representante legal del proponente o uno de sus integrantes en caso de unión temporal o consorcio con el propietario de la bodega o aquella persona natural o jurídica con capacidad para comprometerla y certificado de libertad y tradición del o los inmuebles en la que conste que la bodega contratada cumple con la capacidad total de almacenamiento y distribución.

f. La planta externa de producción, deberá tener como mínimo dos cuartos fríos, uno de congelación y otro de refrigeración; deberá contar además como mínimo con un horno industrial y dos estufas industriales y zona independiente para procesamiento de jugos. En igual sentido, la planta de producción deberá contar con una zona de almacenamiento con un área mínimo de 25 m2 con espacios separados para almacenamiento de verduras, legumbres, abarrotes y víveres. Deberá contar con espacio separado para recepción y lavado de frutas y verduras

g. La planta externa de producción deberá contar con trampa de grasa con una capacidad de mínimo 2 metros cúbicos.

E. El proponente deberá allegar concepto sanitario emitido a la planta de producción externa expedida por la Entidad Territorial de Salud o la Secretaria de Salud, o quien haga sus veces, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses anteriores al cierre, y con concepto FAVORABLE de mínimo 95%, en donde conste que no se afecta la inocuidad del producto y expedido por parte de la autoridad competente, con fecha anterior al cierre dentro de los últimos 6 meses.

h. Así mismo, el proponente deberá entregar todas las hojas del acta de inspección sanitaria debidamente diligenciadas. El concepto técnico deberá estar expedido a nombre del proponente o alguno de sus integrantes en caso de unión temporal o consorcio, en caso de ser este el titular del establecimiento o a nombre del propietario o establecimiento que ostente tal calidad, acorde al negocio jurídico que se acredita. Es decir, que se debe demostrar el nexo causal entre la propiedad y el concepto técnico sanitario.

i. Los conceptos sanitarios deberán estar relacionados con Servicios de Alimentación, Catering, Catering Industrializado, Elaboración y o Fabricación de Comida Caliente y transportada y cualquier actividad que denote procesos de elaboración de alimentación destinada para alimentos calientes.

Nota: La entidad se reserva el derecho o potestad de realizar visita técnica a las bodegas ofertadas por los proponentes, durante el término de la evaluación si lo considera pertinente, para corroborar el cumplimiento de los requisitos mencionados con anterioridad, de ser así se comunicará a través de la plataforma del SECOP II, el día y hora para la realización de la inspección.

7.3.2.2. MANUALES Y PROGRAMAS.

El proponente de conformidad a lo establecido en la Resolución No 2674 de 2013, que reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012; deberá anexar con la propuesta los siguientes manuales:

- Manual de buenas prácticas de manufacturas.
- Plan de aseguramiento y control de calidad.
- Plan de muestreo microbiológico.
- Programa de capacitación continuo.
- Plan de fabricación o producción.
- Programa de investigación de incidentes alimentarios.

- Programa de trazabilidad
- Manual de seguridad y salud en el trabajo
- Plan de atención de emergencias.
- Plan de contingencia.
- Concepto favorable emitido por el ente territorial de salud.
- Certificación de bomberos.
- Programa de calibración de equipos.
- Programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones físicas.
- Programa de manejo y gestión ambiental
- Plan de saneamiento básico.
- Programa de control de calidad del agua.
- Hoja de vida de manipuladores y aptitud laboral

NOTA 1: El proponente podrá integrar uno o varios programas de conformidad con la naturaleza de cada empresa de manufactura, y teniendo en cuenta las facultades para diseñar sistemas internos de calidad y control. En todo caso los programas y/o documentos establecidos en la resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, son de estricto cumplimiento a nivel nacional.

NOTA 2: El proponente deberá presentar su plan de muestro microbiológico mensual, además deberá acreditar que, durante el año inmediatamente anterior contados a partir de la fecha del cierre del proceso, realizó seguimiento de muestreo microbiológico a los alimentos procesados en su planta de producción, la cual deberá ser expedida por un laboratorio acreditado. Para ello el proponente deberá aportar los certificados de muestreo microbiológico de seguimiento a los alimentos procesados realizados durante el año inmediatamente anterior contados a partir del cierre del proceso.

NOTA 3: El proponente deberá acreditar junto con su plan de saneamiento básico la certificación de disposición final de residuos líquidos. Esta deberá ser expedida por una empresa acreditada para expedir los certificados de disposición final de residuos líquidos. Para ello, el proponente deberá aportar los certificados periódicos expedidos durante el año inmediatamente anterior contados a partir a la fecha de cierre del proceso.

NOTA 4: El proponente deberá aportar los certificados de aptitud laboral de su equipo mínimo de trabajo.

7.3.2.3. VEHÍCULO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El contratista deberá disponer de Tres (3) vehículos especiales para transporte de alimentos y deberá aportar junto a su propuesta, acta donde conste la inspección del vehículo por parte de la autoridad sanitaría competente, con **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE** de los vehículos transportadores de alimentos que se utilicen para realizar la distribución y entrega de los alimentos cuya fecha de expedición no sea mayor a seis (6) meses.

Deberán acreditar que los vehículos están en condiciones higiénicas y salubres y deberá aportar los documentos legales que acrediten la propiedad o tenencia del mismo, mediante contrato de leasing, arrendamiento, compraventa suscrita en notaría, donde se verificaran fechas, en donde conste el nombre del proponente o uno de sus integrantes en caso de unión temporal o consorcio, y que tenga la plena autorización para su disfrute por parte del respectivo titular o propietario, este último también deberá acreditar su calidad con la licencia de tránsito o tarjeta de propiedad. Deberá aportar, además, el certificado de emisión de gases en que caso de que aplique, seguro obligatorio contra accidente de tránsito (SOAT) vigentes. Con el fin de verificar el estado de los vehículos, éstos serán supervisados por el funcionario que para tal efecto designe el supervisor.

De igual forma el proponente deberá aportar contrato o promesa de contrato suscrito entre su representante legal y una empresa de Transporte Público Terrestre Automotor de Carga, de la cual deberá acreditar con documentos de soporte, que se encuentra debidamente habilitada según documento expedido por el Ministerio de Transporte. En caso de ser propietario de los vehículos, deberá presentar tarjeta de propiedad de los mismos y demostrar que se encuentra habilitada para el suministro de vehículos transportadores de alimentos según documento expedido por el Ministerio de Transporte

Además, los documentos que acrediten la idoneidad de tres (3) conductores para el vehículo requerido. Lo anterior no exime al oferente de dar cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004 y Resolución 2674 de 2013 y normas que la modifiquen.

7.3.3. PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS A PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES

El artículo 7° de la Ley 2046 de 2020 dispone: *Porcentajes mínimos de compra local a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria. A partir de la entrada en vigencia de la presente ley:*

b) Las Entidades a que hace referencia el artículo 3 de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.
(…)

Dando cumplimiento a lo dispuesto en la mencionada Ley, y al Decreto 248 del 2021 por el cual se adiciona el decreto 1071 de 2015 "Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos, el proponente deberá presentar promesa de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total del presupuesto oficial. La cual deberá acreditarse en los términos establecidos en el Decreto 248 de 2021.

7.5.7. CAPACIDAD FINANCIERA

- **Indicadores financieros de referencia del sector**

INDICADOR	PROMEDIO	MEDIANA
Liquidez	1,55	1,21
Endeudamiento	0,49	0,48
Cobertura de Intereses	2,75	2,27
Rentabilidad sobre Activos	0,20	0,14
Rentabilidad sobre Patrimonio	0,65	0,40

- **Análisis de los indicadores financieros**

1. Índice de liquidez

El índice de liquidez (Activo Corriente / Pasivo Corriente) mide la capacidad de una empresa para atender sus obligaciones de corto plazo.

Los valores observados en el sector (promedio: 1,55; mediana: 1,21) evidencian niveles adecuados de solvencia financiera. En este contexto, se establece un requisito que garantice la capacidad de cumplimiento sin restringir la participación de oferentes.

Valor mínimo requerido:
Liquidez ≥ **1,30**

2. Índice de endeudamiento

El índice de endeudamiento (Pasivo Total / Activo Total) permite medir el nivel de apalancamiento financiero de las empresas.

El comportamiento sectorial (promedio: 0,49; mediana: 0,48) evidencia niveles moderados de endeudamiento, lo cual refleja estructuras financieras equilibradas.

Valor máximo permitido:
Endeudamiento ≤ **0,60**

3. Cobertura de intereses

El indicador de cobertura de intereses (Utilidad Operacional / Gastos Financieros) mide la capacidad de una empresa para atender sus obligaciones financieras.

El análisis sectorial muestra niveles adecuados de cobertura; sin embargo, se reconoce que algunos potenciales proponentes pueden no registrar gastos financieros.

Valor mínimo requerido:
Cobertura de intereses ≥ **1,00**

Nota: En los casos en que el proponente no registre gastos financieros, el indicador se considerará cumplido, siempre que acredite niveles adecuados de liquidez y solvencia.

4.Rentabilidad sobre activos

Este indicador (Utilidad Operacional / Activo Total) mide la eficiencia en el uso de los activos para generar utilidades.
El comportamiento sectorial (promedio: 0,20; mediana: 0,14) evidencia rentabilidades positivas.

Valor mínimo requerido:
ROA ≥ **0,03**

5. Rentabilidad sobre patrimonio

Este indicador (Utilidad Operacional / Patrimonio) refleja el retorno generado sobre los recursos propios de la empresa.
El sector presenta niveles de rentabilidad superiores (promedio: 0,65; mediana: 0,40), por lo cual se establece un umbral que garantice desempeño financiero sin limitar la participación.

Valor mínimo requerido:
ROE ≥ **0,08**

6. Capital de trabajo

El capital de trabajo corresponde a los recursos financieros con los que cuenta una empresa para atender sus operaciones de corto plazo, tales como la adquisición de insumos, pago de personal, logística, transporte y demás costos asociados a la ejecución del contrato.

Este indicador se calcula como la diferencia entre los **activos corrientes** y los **pasivos corrientes**, y permite establecer la capacidad del proponente para financiar sus actividades operativas durante la ejecución del contrato.

En los contratos de **suministro de alimentos preparados**, el capital de trabajo adquiere especial relevancia debido a que el contratista debe asumir de manera anticipada diversos costos operativos necesarios para garantizar la continuidad del servicio, tales como:

• Compra permanente de materias primas e insumos alimentarios.
• Procesos de preparación y manipulación de alimentos conforme a las normas sanitarias vigentes.
• Costos de personal operativo (manipuladores de alimentos, personal de cocina y logística).
• Procesos de empaque, conservación y transporte de los alimentos.
• Costos logísticos asociados a la distribución diaria de los refrigerios en los diferentes puntos de entrega establecidos por la entidad.

Estas condiciones operativas implican que el contratista debe contar con una **capacidad financiera suficiente para cubrir gastos operativos antes de recibir los pagos derivados de la ejecución contractual**, lo que hace necesario exigir un nivel mínimo de capital de trabajo que garantice la adecuada prestación del servicio.

Para el presente proceso de contratación, el capital de trabajo se calculará mediante la siguiente fórmula:

$$CT = AC - PC$$

Donde:
CT = Capital de Trabajo
AC = Activo Corriente
PC = Pasivo Corriente

El capital de trabajo del proponente deberá ser **mayor o igual al capital de trabajo demandado para el proceso (CTd)**.

$$CT \geq CTd$$

El capital de trabajo demandado para el proceso se determinará con base en el presupuesto oficial del proceso, conforme a los siguientes rangos:

Presupuesto Oficial	**Fórmula**
≤ $10.000.000.000	CTd = 10% × PO
Entre $10.000.000.001 y $20.000.000.000	CTd = 20% × PO
≥ $20.000.000.001	CTd = 30% × PO

Donde:
CTd = Capital de trabajo demandado para el proceso
PO = Presupuesto oficial del proceso

Si el proponente presenta oferta en **estructura plural (Consorcio o Unión Temporal)**, el capital de trabajo se calculará como la sumatoria del capital de trabajo de cada uno de sus integrantes:

$$CT \text{ proponente plural} = \Sigma CT_i$$

La exigencia de este indicador permite asegurar que los proponentes cuenten con la **capacidad financiera suficiente para asumir los costos iniciales de operación del contrato**, garantizando la continuidad en la producción, preparación y entrega de los alimentos durante el plazo de ejecución contractual.

- **Indicadores financieros requeridos para el proceso**

INDICADOR	VALOR REQUERIDO
Liquidez	≥ 1,30
Endeudamiento	≤ 0,60
Cobertura de Intereses	≥ 1,00

Rentabilidad sobre Activos	≥ 0,03
Rentabilidad sobre Patrimonio	≥ 0,08
Capital de Trabajo	≥ $380.000.000,00

Fuente: Elaboración propia con base en información del sector.

Estos indicadores serán verificados con base en el **Registro Único de Proponentes – RUP vigente y en firme** al momento de la evaluación del proceso.

La aplicación de estos parámetros permite asegurar que los proponentes cuenten con la capacidad financiera y organizacional suficiente para ejecutar el objeto contractual, garantizando la adecuada prestación del servicio de suministro de alimentos preparados tipo refrigerio destinado a los beneficiarios de los programas deportivos del Instituto Distrital de Deporte y Recreación – IDER.

7.5.8. ÍNDICES DE CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL PARA MIPYME Y/O EMPRENDIMIENTO DE EMPRESAS DE MUJERES

El Proponente persona natural o jurídica que acredite la condición de Mipyme y/o emprendimiento y empresas de mujeres de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015 y los artículos 2.2.1.2.4.2.4. y 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, o las normas que los modifiquen, sustituyan o complementen, acreditará los indicadores financieros y organizacionales de la vigencia 2023 establecidos en el numeral 1 de la **Matriz 1 – Indicadores Financieros y Organizacionales**.

Tratándose de Proponente Plurales estos indicadores solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y/o emprendimiento y empresas de mujeres de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015 y los artículos 2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1860 de 2021 artículos 2.2.1.2.4.2.4. y 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, o la normas que los modifiquen, sustituyan o complementen, y tienen una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Para acreditar la calidad de Mipyme y/o emprendimiento y empresas de mujeres el Proponente deberá diligenciar el «Formato 12- Acreditación de emprendimientos y empresas de mujeres» y/o el «Formato 13 - Acreditación de Mipyme» y aportar la documentación requerida en los artículos 2.2.1.2.4.2.4 y 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.

Nota: Los proponentes que no acrediten las condiciones antes mencionadas, deberán cumplir con los índices de capacidad financiera y organizacional señalados en el numeral 2 de la **Matriz 1 – Indicadores Financieros y Organizacionales**.

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN, ASIGNACIÓN DE PUNTAJE Y CRITERIOS DE DESEMPATE

La Entidad calificará las ofertas que hayan cumplido con los requisitos habilitantes con los siguientes puntajes:

Concepto	Puntaje máximo
Oferta económica	31,75
Factor de Calidad	35
Puntaje por discapacidad	1
Apoyo a la Industria Nacional	10
Emprendimiento y empresas de mujeres	0,25
Puntaje por compras locales a pequeños productores	10
Puntaje por cuota parafiscal	6
Puntaje proveedor directo	6
Puntos Totales	100

8.1. OFERTA ECONÓMICA.

La Entidad seleccionará el método de ponderación de la propuesta económica de acuerdo con las siguientes alternativas:

Concepto	Método
1	Mediana con valor absoluto
2	Media geométrica
3	Media aritmética baja

Para determinar el método de ponderación, la Entidad tomará los centavos de la Tasa de Cambio Representativa del Mercado (TRM), certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia (en su sitio web: https://www.superfinanciera.gov.co/publicacion/60819).

La TRM que la Entidad utilizará para determinar el método de ponderación será la que rija el segundo día hábil después del cierre del proceso. Esto es, la que la Superintendencia publique en horas de la tarde del día hábil siguiente a la fecha efectiva de cierre del proceso. Por ejemplo, si el cierre del proceso se realiza el 10 de noviembre, la TRM que se usará para determinar el método de evaluación será la del 12 de noviembre, que se publica en la tarde del 11 de noviembre.

El método de ponderación se determinará de acuerdo con los rangos del siguiente cuadro:

Rango (inclusive)	Número	Método
De 0.00 a 0.24	1	Mediana con valor absoluto
De 0.25 a 0.49	2	Media geométrica
De 0.50 a 0.99	3	Media aritmética baja

En todos los casos se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje y las fórmulas se aplicarán con las propuestas que no han sido rechazadas y se encuentran válidas.

Las propuestas que al aplicar las fórmulas obtengan puntajes negativos obtienen cero (0) puntos en la oferta económica.

EL IDER, considera que este es un criterio objetivo por cuanto es aleatorio.

8.2. FACTOR DE CALIDAD:

En la siguiente tabla se resumen los puntajes máximos de cada criterio de la evaluación en la oferta técnica adicional, los cuales serán otorgados al proponente que bajo la gravedad de juramento oferte o acredite durante la ejecución total del contrato los elementos exigidos.

CRITERIO	PUNTAJE MÁXIMO
Capacitación del personal manipulador de alimentos	11
Incentivo por reducción de consumo de productos de un solo uso	12
Raciones adicionales del servicio	12
TOTAL	**35**

EL IDER considera que la aplicación de los anteriores criterios son objetivos, razonable proporcional y favorable por cuanto tienen incidencia directa en la calidad del contrato que se pretende ejecutar.

8.2.1. CAPACITACION DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El oferente deberá presentar una carta de compromiso, debidamente suscrita por el representante legal, y que formará parte del componente obligacional del contrato, en la cual se pacte la realización de capacitaciones en

buenas prácticas y hábitos en la cadena de producción de alimentos, en la prestación del servicio y en la generación de vida saludable como se expresa a continuación:

CAPACITACIÓN	NÚMERO	PUNTOS
Buenas prácticas y hábitos en la cadena de producción de alimentos, en la prestación del servicio y en la generación de vida saludable	Al 40% del personal vinculado a la prestación del servicio de cada grupo en un mínimo de 20 horas	6
	Al 80% del personal vinculado a la prestación del servicio de cada grupo en un mínimo de 20 horas	9
	Al 100% del personal vinculado a la prestación del servicio de cada grupo en un mínimo de 20 horas	12

Para obtener ese puntaje deberá diligenciar el Formato 7A- Factor de Calidad, marcando con una X el ofrecimiento propuesto, de acuerdo con el porcentaje de personal que se compromete a capacitar. En caso de marcar tres casillas, se entenderá como no realizado el ofrecimiento. Este formato debe ser suscrito por el proponente o el representante legal de la unión temporal o consorcio.

4.2.2. INCENTIVO POR REDUCCIÓN DE CONSUMO DE PRODUCTOS DE UN SOLO USO

Con el propósito de adoptar medidas afirmativas que incentiven la reducción gradual del consumo de productos plásticos de un solo uso en atención a lo dispuesto en la Ley 2232 de 2022, especialmente la regla establecida en el artículo 19, la entidad otorgará **12** puntos a aquellos proponentes que se obliguen a adquirir en una proporción mayor productos o insumos necesarios para el desarrollo del contrato que estén elaborados con materiales de fuentes de reciclaje o productos elaborados con mezclas de plástico y metales u otros elementos reutilizados.

Para ello el proponente deberá presentar el Formato 7B – Factor de calidad. Este formato debe ser suscrito por el proponente o el representante legal de la unión temporal o consorcio

4.2.3. RACIONES ADICIONALES

Se otorgará puntaje por concepto de raciones adicionales al proponente acredite el compromiso de ofrecer sin costo adicional raciones en los siguientes conceptos:

DESCRIPCION	PUNTAJE
Quien ofrezca cuarenta (40) (refrigerios) sin costo adicional a la entidad.	6
Quien ofrezca sesenta (60) (refrigerios) sin costo adicional a la entidad.	8
Quien ofrezca ochenta (80) (refrigerios) sin costo adicional a la entidad.	11

Para obtener ese puntaje deberá diligenciar el Formato 7C- Factor de Calidad, indicando la cantidad del ofrecimiento propuesto, de acuerdo con el número de raciones adicionales ofrecidas. Este formato debe ser suscrito por el proponente o el representante legal de la unión temporal o consorcio.

8.3. VINCULACION PERSONA CON DISCAPACIDAD

En aplicación de lo dispuesto en la Ley 361 de 1997, el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.4.2.6 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad Estatal otorgará **un (1,00) punto** al proponente que acredite la vinculación de personas en condición de discapacidad en su planta de personal.

El puntaje se asignará al proponente que cumpla con el número mínimo de trabajadores en condición de discapacidad, de acuerdo con el tamaño de su planta de personal, conforme a los lineamientos del Ministerio del Trabajo, entre los cuales se encuentran, de manera referencial, los siguientes rangos:

- Entre 1 y 30 trabajadores: mínimo 1 trabajador en condición de discapacidad.
- Entre 31 y 100 trabajadores: mínimo 2 trabajadores en condición de discapacidad.
- Entre 101 y 150 trabajadores: mínimo 3 trabajadores en condición de discapacidad.
- Entre 151 y 200 trabajadores: mínimo 4 trabajadores en condición de discapacidad.
- Más de 200 trabajadores: mínimo el 2% del total de la planta de personal.

La acreditación se realizará exclusivamente mediante la **certificación vigente expedida por el Ministerio del Trabajo**, en la cual conste el número total de trabajadores, el número de trabajadores en condición de discapacidad y el cumplimiento de los parámetros exigidos por dicha entidad.

Cuando el proponente sea un consorcio o unión temporal, el puntaje se asignará en proporción al porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes que acredite el cumplimiento de las condiciones señaladas.

En caso de no aportarse la certificación, de encontrarse vencida o de no acreditarse el cumplimiento de los parámetros exigidos por el Ministerio del Trabajo, no habrá lugar a la asignación de puntaje. Este factor no constituye requisito habilitante ni será determinante en la selección del contratista.

8.4. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL:

El criterio y el fundamento de este factor de calificación está sustentado en la Ley 816 de 2003, la cual a través de su artículo 1º estableció que las entidades de la administración pública que, de acuerdo con el régimen jurídico de contratación que le sea aplicable, deban seleccionar a sus contratistas a través de licitaciones, convocatorias o concursos públicos, o mediante cualquier modalidad contractual, excepto aquellas en que la ley no obligue a solicitar más de una propuesta, adoptarán criterios objetivos que permitan apoyar a la industria nacional.

Conforme a esto, el Decreto 680 de 22 de junio de 2021, modificó en este aspecto lo ya reglado por el Decreto 1082 de 2015, estableciendo que, en los contratos que deban cumplirse en Colombia, el servicio es nacional cuando además de ofertarse por una persona natural colombiana o por un residente en Colombia, por una persona jurídica constituida de conformidad con la legislación colombiana o por un Proponente Plural conformado por estos o por estos y un extranjero con Trato Nacional, (i) usa el o los bienes nacionales relevantes definidos por la Entidad Estatal para el desarrollo del proyecto o (ii) vincula el porcentaje mínimo de personal colombiano, según corresponda.

En los contratos que no deban cumplirse en Colombia, que sean prestados en el extranjero y estén sometidos a la legislación colombiana, un servicio es colombiano si es prestado por una persona natural colombiana o por un residente en Colombia, por una persona jurídica constituida de conformidad con la legislación colombiana o por un Proponente Plural conformado por estos, sin que sea necesario el uso de bienes colombianos o la vinculación de personal colombiano. Entonces, para determinar uno o varios bienes nacionales relevantes la Entidad Estatal debe aplicar los criterios establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015 y los previstos sobre este materia por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente.

8.5. EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES:

El criterio y el fundamento de este factor de calificación, se encuentra en el artículo 32 de la Ley 2069 de 2020, el cual fue reglamento por el artículo 2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1082 de 2015, en el que se indica que las entidades estatales, de acuerdo con el resultado del análisis del sector, incluirán requisitos diferenciales y puntajes adicionales en los procesos de licitación pública, selección abreviada de menor cuantía y concurso de méritos, para incentivar emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas, sin perjuicio de los compromisos adquiridos por Colombia en los acuerdos comerciales en vigor.

8.6. PUNTAJE POR COMPRAS LOCALES A PEQUEÑOS PRODUCTORES:

Se asignará un puntaje del diez por ciento (10%) adicional, el cual será asignado proporcionalmente a los oferentes que presenten promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.

8.7. PUNTAJES ADICIONALES OBLIGATORIOS:

Las entidades públicas descentralizadas del orden nacional y las entidades territoriales cada vez que requieran productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación definidos en el presente Título, asignarán los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales:

8.7.1. PUNTAJE POR CUOTA PARAFISCAL:

Cuando se presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales se asignará el seis por ciento (6%) de los puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.

8.8.2. PUNTAJE PROVEEDOR DIRECTO:

Se asignará un seis por ciento (6%) adicional al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

9. ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO.

La Matriz 2– Riesgos incluye los riesgos que se pueden presentar durante la ejecución del contrato. Esta matriz describe cada uno de los riesgos, la consecuencia de su ocurrencia, a quien se le asigna, cual es el tratamiento en caso de ocurrencia y quien es el responsable del tratamiento entre otros aspectos.

10. GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

11.1. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

El proponente debe presentar con la propuesta una garantía de seriedad de la oferta que cumpla con los parámetros, condiciones y requisitos que se indican en este numeral.

Cualquier error o imprecisión en el texto de la garantía presentada será susceptible de aclaración por el proponente hasta el término de traslado del informe de evaluación. Sin embargo, la no entrega de la garantía no es subsanable y se rechazará la oferta.

Las características de las garantías son las siguientes:

Característica	Condición
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015,

	a saber: (i) contrato de seguro contenido en una póliza, (ii) patrimonio autónomo y (iii) garantía bancaria.
Asegurado/ beneficiario	**INSTITUTO DISTRITAL DE DEPORTE Y RECREACIÓN**, identificada con NIT 800.232.726-6
Amparos	Los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015.
Vigencia	3 meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación.
Valor asegurado	Diez por ciento (10%) del presupuesto oficial del proceso de selección Criterio diferencial (8%) del Presupuesto oficial del proceso de selección.
Tomador	• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • Para los proponentes plurales: la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del proponente plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.

Si en desarrollo del proceso de selección se modifica el cronograma, el proponente deberá ampliar la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta hasta tanto no se hayan perfeccionado y cumplido los requisitos de ejecución del respectivo contrato.

La propuesta tendrá una validez igual al término de vigencia establecido para la garantía de seriedad de la oferta. Durante este período la propuesta será irrevocable, de tal manera que el proponente no podrá retirar ni modificar los términos o condiciones de la misma, so pena de que la entidad pueda hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta.

11.2. GARANTÍAS DEL CONTRATO

11.2.1. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en original a la Entidad dentro de los **CINCO (5)** días hábiles siguientes contados a partir de la firma del contrato y requerirá la aprobación de la Entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características:

<table>
<tr><th>Característica</th><th>Condición</th></tr>
<tr><td>Clase</td><td>Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) patrimonio autónomo, (iii) garantía bancaria.</td></tr>
<tr><td>Asegurado/ beneficiario</td><td>INSTITUTO DISTRITAL DE DEPORTE Y RECREACIÓN, identificada con NIT 800.232.726-6</td></tr>
<tr><td>Amparos, vigencia y valores asegurados</td><td>
<table>
<tr><th>Amparo</th><th>Vigencia</th><th>Valor Asegurado</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan</td><td>Vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.</td><td>Diez (10%) por ciento del valor total del contrato</td></tr>
<tr><td>Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal que el Contratista haya de utilizar en el territorio nacional para la ejecución del contrato</td><td>Por la vigencia del contrato y tres (3) años más.</td><td>Cinco (5%) por ciento del valor total del contrato</td></tr>
<tr><td>Calidad del Servicio por los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado.</td><td>Vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro</td><td>Diez (10%) por ciento del valor total del contrato</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

		(4) meses más.	
Tomador	• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una Unión Temporal o Consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. • Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.		
Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del Contratista • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421		

El contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe la Entidad, así como, a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del contrato y se iniciarán los procesos sancionatorios a que haya lugar.

11.2.2. CALIDAD DEL SERVICIO

El contratista será responsable por los perjuicios causados a la entidad contratante que se produzcan con posterioridad a la terminación del contrato, y que se compruebe tienen su causa en una de dos hipótesis (i) mala calidad o precariedad de los productos entregados como resultado de la celebración de un contrato estatal y (ii) mala calidad del servicio prestado, siempre y cuando se acredite que éstos son imputables al contratista.

11.2.3. MANTENIMIENTO Y RESTABLECIMIENTO DE LA GARANTIA

El Contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando ésta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe el **IDER**, así como ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del Contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del Contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del Contrato y se dará inicio a los procesos sancionatorios a que haya lugar.

11.2.4. GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

El contratista deberá contratar un seguro que ampare la responsabilidad civil extracontractual de la Entidad con las siguientes características:

Característica	Condición
Clase	Contrato de seguro contenido en una póliza
Asegurados	**INSTITUTO DISTRITO DE DEPORTE Y RECREACIÓN**, identificada con NIT 800.232.726-6 y el Contratista
Tomador	• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los

	integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. • Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes de la estructura plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma. • Para las personas naturales, deberá tomarse a nombre del proponente.
Valor	Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV.
Vigencia	Igual al período de ejecución del contrato.
Beneficiarios	Terceros afectados y **INSTITUTO DISTRITO DE DEPORTE Y RECREACIÓN**, identificada con NIT 800.232.726-6
Amparos	Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del Contratista o Subcontratistas autorizados. El seguro de responsabilidad civil extracontractual debe contener como mínimo los amparos descritos en el numeral 3º del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015.
Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del contrato • Fecha de Expedición • Objeto del contrato • Vigencia de cada uno de los amparos • Porcentajes y valores asegurados en cada uno de los amparos • Nombre e identificación del tomador • Firma del representante legal del Contratista • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421

En esta póliza solamente se podrán pactar deducibles con un tope máximo del diez por ciento (10%) del valor de cada pérdida sin que en ningún caso puedan ser superiores a dos mil (2.000) SMMLV.

Este seguro deberá constituirse y presentarse para aprobación de la Entidad, dentro del mismo término establecido para la garantía única de cumplimiento.

Las franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que conlleven asunción de parte de la pérdida por la Entidad asegurada no serán admisibles.

El contratista deberá anexar el comprobante de pago de la prima del seguro de responsabilidad civil extracontractual.

12. INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL.

El proceso de contratación está cubierto por los siguientes Acuerdos Comerciales y por la Decisión 439 de la Secretaría de la Comunidad Andina de Naciones (CAN):

Acuerdo Comercial		Entidad Estatal incluida	Umbral	Excepción aplicable	Proceso de Contratación cubierto
Alianza Pacífico	Chile	SI	NO	-	NO
	México	NO	NO	-	NO
	Perú	SI	NO	-	NO
Chile		SI	NO	-	NO
Costa Rica		SI	NO	-	NO
Estados AELC		SI	NO	-	NO
Triángulo Norte	El Salvador	NO	-		NO
	Guatemala	SI	SI	SI *2	NO
	Honduras	NO	NO	-	NO
Unión Europea Reino Unido e		SI	NO	-	NO

Irlanda del Norte				

En consecuencia, la Entidad concederá trato nacional a Proponentes y servicios de los Estados que cuenten con un Acuerdo Comercial que cubra el Proceso de Contratación.

Adicionalmente, los Proponentes de Estados con los cuales el Gobierno Nacional haya certificado la existencia de trato nacional por reciprocidad recibirán este trato.

13. CONSTANCIA DEL CUMPLIMIENTO DEL DEBER DE ANÁLISIS DE LAS ENTIDADES ESTATALES (DECRETO 1082 DE 2015).

Se deja constancia que la entidad cumplió con el deber de análisis para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.

GIOVANI CARRASQILLA
DIRECTOR OPERATIVO
INSTITUTO DISTRITAL DE DEPORTE Y RECREACION- IDER