ANEXO TÉCNICO CONTRATO DE ALIMENTOS IDIPRON VIGENCIA 2026

Contenido

1. OBJETO 4

1.1 Alcance del objeto 4

2.CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR 5

2.1 Duración Del Contrato 5

2.2 Antecedentes Y Modalidad De Entrega De Alimentos 5

2.3 Población Objeto 6

2.3.1 Perfil sociodemográfico 6

2.3.2 Distribución por curso de vida (NNAJ) 6

2.4 Capacidad y demanda del servicio 7

2.5 Sedes de atención 8

2.6 Especificaciones operativas por modalidad 9

2.6.1 Preparación en punto (UPI Bogotá y La Florida) 9

2.6.2 Entrega en territorio 9

2.6.3 Salidas pedagógicas fuera de Bogotá 10

2.7 Consideraciones especiales para la prestación del servicio 10

2.8 Estándares De Calidad, Inocuidad Y Aceptabilidad 11

2.9 Sostenibilidad Ambiental Y Compras Públicas Locales 11

2.10 Insumos, Infraestructura Y Servicios Que Garantiza El IDIPRON 13

2.10.1 Infraestructura 13

2.10.2 Bodegas para Almacenamiento en Cada UPI 13

2.10.3. Servicios públicos (gas, agua, luz) 14

2.10.4 Menaje 14

2.10.5 Mantenimiento de equipos de cocina 14

2.10.6 Elementos de aseo y desinfección 14

2.10.7 Control de calidad y análisis microbiológicos 15

2.10.8 Fumigación para el control de plagas 15

2.11 FASE I Planeación Y Alistamiento 16

2.11.1 reconocimiento de infraestructura y semana de alistamiento 17

2.11.2 Plan de alistamiento técnico 18

2.11.3 Plan de saneamiento básico 20

2.11.4 Componente ambiental 23

2.11.5 Cumplimiento normativo 25

2.11.6 Requisitos de inocuidad y calidad en la operación 25

2.11.7 Plan de logística y Transporte 28

2.11.8 Selección de proveedores 29

2.11.9 Protocolos de producción higiénica 31

2.11.10 Talento humano 34

2.12 FASE II Operación Y Prestación Del Servicio 38
2.12.1 Compra y adquisición de alimentos 38
2.12.2 Modalidades de servicios de alimentación en el IDIPRON 44
2.12.3 Minutas patrón gramajes y preparación 44
2.12.4 Ciclo de menú modalidad alimentación en UPI 50
12.2.5 Ciclo de menú modalidad alimentación en territorio 58
2.12.6 Ciclo de menú modalidad eventos especiales 60
2.12.7 Preparación de los alimentos 67
2.12.8 Protocolo de contramuestras 69
2.12.9 Logística, distribución y servicio 69
2.13 FASE III Administrativa 75
2.13.1 Registro y documentación 75
2.14 FASE IV Calidad Seguimiento Y Monitoreo 77
2.14.1 Comité técnico de seguimiento 77
2.14.2 Seguimiento y monitoreo del cronograma 79
2.14.3 Gestión de inventarios para la eficiencia y control 79
2.14.4 Auditorías y pruebas de calidad 79
2.14.5 Cumplimiento normativo 80
2.14.6 Evaluación de resultados, mejora continua y control 80
2.14.7 Gestión de riesgos e imprevistos 80
3.MARCO POLÍTICO Y NORMATIVO 80
3.1 Normativa Internacional 80
3.2 Normativa Nacional 81
3.3 Normativa Distrital y Políticas Públicas 82
4. MARCO CONCEPTUAL 82
4.1 Alérgenos 83
4.2 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) 83
4.3 Cadena de Frío 83
4.4 Equilibrio Nutricional 83
4.5 Higiene Alimentaria 83
4.6 Inocuidad de los Alimentos 83
4.7 Minuta y Ciclo de Menú 83
4.8 Necesidades Dietéticas Especiales 83
4.9 Nutrición 83
4.10 PEPS / FEFO 83
4.11 Plan de Gestión Ambiental Empresarial (PIGA) 84
4.12 Población Atendida 84
4.13 Raciones Alimentarias 84
4.14 SECOP II 84
4.15 Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) 84
4.16 Trazabilidad 84
4.17 Tratamiento a Ultra Alta Temperatura (UHT) 84

4.18 Unidades de Protección Integral (UPI) 84
4.19 Valores Nutricionales 84
4.20 Vigilancia Sanitaria 85
5. OBJETIVOS DEL SERVICIO 85
5.1 Objetivo General: 85
5.2 Objetivos específicos: 85
6. METODOLOGÍA 86
6.1 Fase I: Planeación y Alistamiento 86
6.2 Fase II: Operación y prestación del servicio 87
6.3 Fase III: Administrativa 87
6.4 Fase IV: Calidad, Seguimiento y Monitoreo 87
7. DESCRIPCIÓN DEL CONTRATO 88
8. RECURSOS REQUERIDOS 88
8.1 Talento Humano 89
8.2 Infraestructura, Equipamiento y Vehículos de Transporte 89
8.3 Insumos, Materias Primas y Dotación 89
8.4 Recursos Logísticos y Tecnológicos 90
8.5 Recursos Financieros, Pólizas y Garantías 90
8.6 Programas de Apoyo, Capacitación y Certificaciones 90

1. OBJETO

Para la correcta ejecución del contrato **"CONTRATAR UN OPERADOR LOGÍSTICO PARA EL SUMINISTRO, PREPARACIÓN, TRANSPORTE Y ENTREGA DE ALIMENTACIÓN PARA LOS BENEFICIARIOS, CONVENIOS Y PROYECTOS DEL IDIPRON, EN SEDES URBANAS Y RURALES",** el ejecutor del contrato deberá disponer de los siguientes recursos:

1.1 Alcance del objeto

El presente contrato se enmarca en el proyecto "7755 Prevención, Atención y Protección Integral a Niñez, Adolescencia y Juventud en formas de exclusión extrema asociados al Fenómeno de habitabilidad en calle Bogotá D.C". Este proyecto busca garantizar la seguridad alimentaria y el bienestar nutricional de la población atendida, a través de la prestación de un servicio integral de operador logístico, cocinando en el punto de atención y entregando raciones alimentarias preparadas en diferentes puntos de acuerdo a programación.

El alcance del objeto contractual comprende la prestación del servicio de operador logístico de manera integral para el suministro, transporte, preparación y entrega de alimentación a los beneficiarios, convenios y proyectos del IDIPRON, abarcando la gestión completa y trazabilidad de la cadena de suministro desde la adquisición de materias primas hasta la entrega final de las raciones. El ejecutor debe garantizar el talento humano calificado para la compra, transporte, preparación in situ, emplatado y entrega de comida caliente, bajo altos estándares de calidad y en cumplimiento estricto de la normatividad vigente.

Este servicio se ejecutará mayoritariamente de forma in situ en las cocinas y zonas de servicio de las Unidades de Protección Integral (UPI) ubicadas dentro del perímetro urbano de Bogotá, así como en sedes a las afueras del perímetro urbano como La UPI Florida (con operación diaria) y zonas rurales como San Francisco y Carmen de Apicalá, mediante jornadas programadas. El operador deberá garantizar la logística de personal, el transporte de insumos en crudo para aquellas sedes con capacidad de preparación de alimentos y el despliegue necesario para la distribución de alimentos en eventos de abordaje territorial, zonas de impacto social y celebraciones especiales, utilizando empaques biodegradables y vehículos que aseguren rigurosamente la cadena de frío y calor.

La operación exige la preparación de menús equilibrados y de alta calidad nutricional y organoléptica, adaptando de manera inmediata en la línea de servido las cantidades de raciones alimentarias según la asistencia real, el ciclo vital y los requerimientos específicos, reportados previamente por el equipo del IDIPRON. Asimismo, el ejecutor asume la responsabilidad total sobre el adecuado almacenamiento, conservación y control de inventarios de los alimentos perecederos y no perecederos en las bodegas físicas asignadas por la entidad en cada UPI. Además, incluye la responsabilidad del ejecutor de realizar limpieza y desinfección integral del menaje, los equipos y todas las áreas de servicio e infraestructura utilizadas para la ejecución del contrato.

Para asegurar la inocuidad alimentaria, el operador debe cumplir de manera estricta con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la normatividad sanitaria vigente. Esto obliga al diligenciamiento oportuno y riguroso de todos los formatos de control higiénico-sanitario, incluyendo el registro de temperaturas, la verificación y aceptación de alimentos al momento de su llegada a las UPI, y el control de ingresos y fechas de vencimiento, entre otros. Además, el contratista deberá presentar los informes de ejecución cuando le sean solicitados, atender y facilitar las visitas de inspección técnica o auditoría por parte de la supervisión del IDIPRON y de entes de control externos, y contar con un plan de contingencia operativo que garantice la prestación ininterrumpida del servicio ante cualquier eventualidad. Para efectos de facturación y pago, el valor a reconocer dependerá exclusivamente de las raciones efectivamente entregadas y validadas mediante los registros de asistencia de la entidad y la validación conjunta del operador para asegurar la correspondencia entre los reportes y las cantidades suministradas.

2.CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR

2.1 Duración Del Contrato

La duración del presente contrato será de tres (3) meses, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, previa legalización del contrato y cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución establecidos por el IDIPRON.

2.2 Antecedentes Y Modalidad De Entrega De Alimentos

El Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud (IDIPRON) suministra desde hace más de una década alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada a niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ) de 6 a 28 años en condición de vulnerabilidad o habitabilidad en calle.

Este servicio constituye un eje estratégico y pilar fundamental dentro del Modelo de Atención Integral institucional, ya que articula las dimensiones de salud, psicosocial, educativa, cultural y deportiva, impactando positivamente en la calidad de vida y el desarrollo integral de los beneficiarios. Esta operación se alinea con el CONPES 113 de 2008, expedido por el Consejo Nacional de Política Económica y Social, sobre la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, la garantía del Derecho Humano a la Alimentación, la rectoría de la CISAN Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional) y los lineamientos de la política distrital en la materia. Bajo este marco, el operador tiene la obligación de proveer momentos de comida inocuos y adaptados a las dinámicas institucionales, asegurando el soporte nutricional indispensable para la efectividad de los programas del Instituto.

El servicio de alimentación a entregar para la vigencia 2026 se fundamenta en un ciclo de 28 menús estandarizados, diseñados para favorecer y mejorar el estado nutricional de los beneficiarios mediante un aporte calórico y de nutrientes adecuado a su curso de vida. Este servicio se ejecutará de manera diferencial bajo tres modalidades de entrega, garantizando el derecho a la alimentación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes de acuerdo con las particularidades de su modelo de atención:

I. Preparación en punto de alimentación (UPI): La primera es la preparación en punto de alimentación (UPI), que consiste en la elaboración y entrega directa de alimentos en las Unidades de Protección Integral, cumpliendo con la minuta patrón y garantizando el 100% del aporte calórico y nutricional para beneficiarios en internado y el 70% para externados.

II. Preparación y entrega en territorio: Logística y suministro de alimentación diseñada para alcanzar a los beneficiarios en sus propios entornos. En esta modalidad, la ración se constituye como un complemento nutricional y una herramienta estratégica de acercamiento para la oferta institucional, mitigando el riesgo de vulnerabilidad nutricional fuera de las sedes físicas, de acuerdo con el alcance específico de cada estrategia de abordaje territorial. tales como: Caminando relajado, prevención, población ESCNNA (Explotación Sexual Comercial de Niñas, Niños y Adolescentes) y territorio calle entre otras.

III. Preparación y entrega para eventos especiales: Atención alimentaria programada para actividades específicas, encuentros o jornadas institucionales e intersectoriales. Esta modalidad exige adaptabilidad logística para la entrega de alimentos fuera de la rutina diaria, manteniendo en todo momento el rigor técnico, la inocuidad y la calidad del servicio.

La distribución de los alimentos en estas tres modalidades no es restrictiva, respondiendo su organización a la frecuencia de entrega y necesidades del cronograma institucional. El ejecutor debe implementar un sistema de gestión que priorice la excelencia culinaria, el equilibrio nutricional y el estricto cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, tal como lo dispone la Resolución 2674 de

2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Cabe señalar que, aunque la preparación en sitio es el estándar, las modalidades de entrega contemplan el suministro de complementos industrializados cuando la naturaleza de la actividad o la minuta técnica lo determinen, garantizando en todos los casos la inocuidad y calidad técnica del servicio.

2.3 Población Objeto

El Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud (IDIPRON) atiende a una población diversa de niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ) con edades comprendidas entre los 6 y 28 años, quienes se encuentran en situación de vida en calle, riesgo de habitabilidad en calle, fragilidad social, víctimas o en riesgo de Explotación Sexual Comercial (ESCNNA) y en riesgo de entrar en conflicto con la Ley. Esta población requiere una atención integral y especializada, en la cual el servicio de alimentación es un pilar fundamental para su desarrollo.

2.3.1 Perfil sociodemográfico

La población beneficiaria presenta características comunes, aunque con variaciones según la modalidad de atención y la Unidad de Protección Integral (UPI) donde se encuentren. Es una población étnicamente diversa, que incluye integrantes de comunidades indígenas, afrodescendientes y raizales, provenientes mayoritariamente de hogares con pobreza o vulnerabilidad económica alta, donde los niveles educativos suelen ser inferiores a los promedios poblacionales debido a entornos familiares complejos caracterizados por desintegración, violencia intrafamiliar, maltrato físico, psicológico o sexual, abandono y discriminación por motivos de género, etnia, orientación sexual o identidad de género. Si bien la orientación sexual e identidad de género son variables ajenas a la minucia técnica del servicio de alimentación, se reconoce la importancia de garantizar un servicio respetuoso y dignificante bajo un enfoque de derechos.

El estado nutricional de esta población está marcado por el acceso limitado a alimentos saludables y hábitos alimentarios inadecuados, factores que demandan una intervención rigurosa por parte del ejecutor. Según el análisis de indicadores antropométricos (IMC y Talla/Edad) realizado en febrero de 2026 sobre una base de 989 NNAJ, el 74,2% (734 NNAJ) presenta un Índice de Masa Corporal (IMC) adecuado, requiriendo una dieta normo calórica para el mantenimiento de su salud. No obstante, el 11,3% (112 NNAJ) presenta sobrepeso y el 5,0% (49 NNAJ) obesidad, evidenciando la necesidad de acciones preventivas contra enfermedades crónicas no transmisibles. Paralelamente, un 8,1% presenta delgadez, sumado a un segmento con riesgo de retraso en talla, lo cual exige un seguimiento clínico estricto.
Ante esta realidad, el equipo de nutrición del IDIPRON emitirá directrices para la población con diagnósticos de delgadez, bajo peso o condiciones médicas particulares, y el ejecutor tendrá la obligación de modificar y ajustar las porciones, incrementando la densidad calórica y proteica o estableciendo refrigerios adicionales según la valoración clínica, sin alterar el equilibrio de micronutrientes. Este ajuste debe ser individualizado, sistemático y orientado a la recuperación nutricional, convirtiendo la ración en una medida de mitigación efectiva frente a la malnutrición.

El IDIPRON tiene un papel crucial en la promoción de hábitos alimentarios saludables. Estos hábitos no solo influyen en el crecimiento y desarrollo físico de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, sino también en su bienestar emocional y cognitivo. Por ende, el ejecutor debe fomentar una alimentación equilibrada y variada, basada en consumo abundante de frutas y verduras, incorporación de legumbres, inclusión de lácteos y sus derivados y consumo de carnes magras y huevos entre otros.

2.3.2 Distribución por curso de vida (NNAJ)

La distribución de la población atendida por momento del curso de vida es la siguiente:

Tabla 1. Distribución absoluta y porcentual de población NNJA, según momento del curso de vida

ETAPA	INFANCIA 5 a 12 años	ADOLESCENCIA	JUVENTUD y CHC
No	143	117	873
%	12,6%	10,4%	77%

Fuente: Elaboración propia basada en información SIMI 2026

2.4 Capacidad y demanda del servicio

En cuanto a la demanda del servicio, el IDIPRON cuenta con una capacidad instalada distribuida en diversas UPI, tal como se detalla a continuación:

Tabla 2. Total, de población cupo máximo por UPI y promedio de ocupación

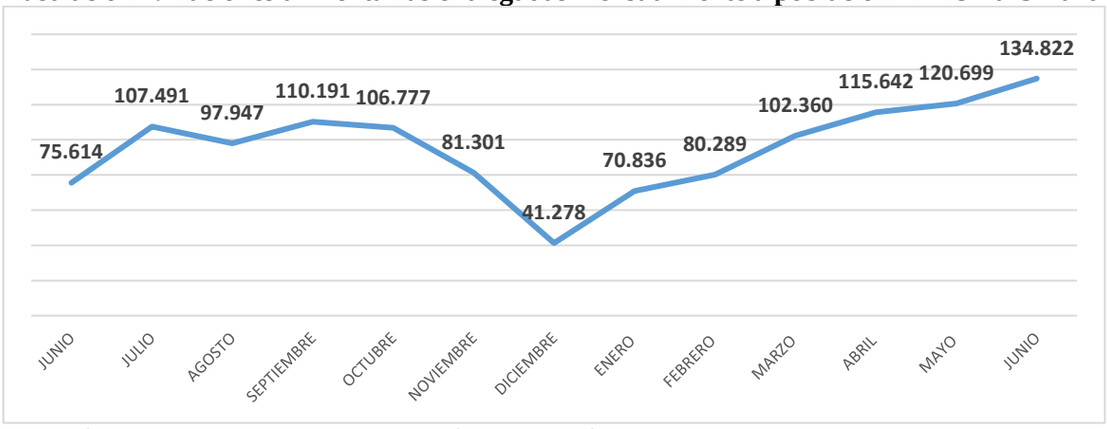
UPI	MODALIDAD	CUPO MAXIMO	PROMEDIO DE OCUPACION	PORCENTAJE
Oasis	Internado	115	80	70%
Oasis	Externado	90	68	76%
Bosa	Internado	52	39	75%
Bosa	Externado	73	55	75%
Servita	Internado	50	46	92%
La Florida	Internado	72	52	72%
La 27	Internado	54	36	67%
La 32	Externado	148	68	46%
Perdomo	Externado	332	260	78%
Santa lucia	Externado	77	50	65%
Conservatorio	Externado	71	46	65%
TOTAL		**1.134**	**800**	**71%**

Elaboración propia: IDIPRON. Gerencia de Recursos Físicos- supervisión de alimentos. Fuente SIMI 2026.

El operador debe considerar que, aunque el cupo máximo potencial es de 1.134 raciones, el promedio de atención diaria se sitúa cerca de los 800 NNAJ. Esta ocupación no es estática debido a la naturaleza misional del instituto y a dinámicas operativas específicas; por tanto, la demanda de raciones puede superar ocasionalmente la capacidad instalada de una UPI particular. Esto sucede especialmente en la realización de eventos especiales, jornadas de encuentro interinstitucional o por la afluencia de población proveniente de otras unidades o del abordaje territorial. Un caso de especial relevancia es la UPI Oasis, la cual funciona como puerta de entrada misional al IDIPRON; debido a esta función de recepción inicial, puede experimentar una afluencia significativa y variable de NNAJ que, posteriormente son distribuidos a diferentes unidades, lo cual exige que el operador cuente con una capacidad de respuesta logística altamente flexible y escalable.

El ejecutor debe poseer la solvencia operativa para ajustar la producción y distribución de alimentos según el reporte diario de asistencia, sin comprometer la calidad ni la inocuidad. Esta variabilidad, evidenciada por datos del Sistema de Información Misional (SIMI) del IDIPRON, requiere flexibilidad logística, especialmente ante factores como condiciones climáticas, dinámicas territoriales, emergencias o procesos de vinculación y desvinculación. Adicionalmente, el ejecutor debe prever diferencias en la economía de escala, dado que unidades como Servita (92% de ocupación) operan a niveles máximos, mientras otras como La 32 (46%) presentan mayor rotación.

Ilustración 1. Raciones alimentarias entregadas mensualmente a población NNAJ 2025-2026



Elaboración propia: IDIPRON. Gerencia de Recursos Físicos- supervisión de alimentos. Fuente SIMI 2026.

La serie histórica analizada muestra fluctuaciones estacionales críticas. Se observa un periodo de alta demanda durante los meses de julio, septiembre y octubre, los cuales representan los picos máximos de atención, obligando al operador a escalar su producción significativamente. En contraparte, los meses de noviembre y diciembre constituyen un periodo de transición con una disminución considerable, reflejando una caída de aproximadamente el 26% respecto a la capacidad pico. El ejecutor debe garantizar un modelo que asegure el suministro eficiente tanto en escenarios de ocupación promedio como en picos de demanda máxima, garantizando siempre la excelencia y calidad en la alimentación suministrada y el fomento de hábitos saludables, entendiendo que una nutrición adecuada es la base del proceso de transformación social del NNAJ, en el IDIPRON.

2.5 Sedes de atención

La infraestructura operativa del IDIPRON para la prestación del servicio de alimentación se despliega bajo tres modalidades de atención, cada una con requerimientos logísticos y operativos específicos:

1. Preparación de alimentos en punto: El IDIPRON dispone de nueve (9) Unidades de Protección Integral (UPI) habilitadas para esta modalidad. De este total, ocho (8) se encuentran ubicadas en Bogotá y una (1), correspondiente a la UPI La Florida, está situada a las afueras del Distrito Capital.
2. Entrega de alimentos en territorio: El IDIPRON cuenta con ocho (8) unidades de atención territorial destinadas específicamente a la ejecución de los planes y programas en los entornos sociales y comunitarios donde se desarrollan las intervenciones.
3. Preparación de alimentos en salidas pedagógicas fuera de Bogotá: Para esta modalidad, la entidad dispone de cuatro (4) unidades destinadas a garantizar la continuidad del servicio nutricional durante el desarrollo de actividades extramurales y salidas pedagógicas fuera de la ciudad.

Tabla 3. UPI según modalidad y ubicación

No	1. PREPARACIÓN EN EL PUNTO	DIRECCIÓN
MODALIDAD MIXTA INTERNADO EXTERNADO		
1	UPI Oasis	Cl. 10ª #45-09
2	UPI Bosa	Carrera 77 G # 63 – 35 sur
3	UPI Servita	Avenida carrera 7 # 164-94
MODALIDAD INTERNADO		
4	UPI La 27	Avenida carrera 27 # 23-21 sur
5	UPI La Florida “ubicada a las afueras de Bogotá”	Potrero de San Antonio costado sur parque la Florida
MODALIDAD EXTERNADO		
6	UPI La 32	Carrera 32 # 12-09/55
7	UPI Perdomo	Avenida carrera C # 60 b 05 sur
8	UPI Santa Lucia	Diagonal 44 sur # 19-21 / Carrera 20 # 44-98 sur
9	UPI Conservatorio	Diagonal 18 # 16 a 13
No	**2. ENTREGA EN TERRITORIO**	**DIRECCIÓN**
1	UPI El Castillo	Calle 24 # 3 14
2	UPI La Victoria	Calle 36m Sur # 3 este 1ª - 3 este 6
3	UPI Belén	Carrera 1ª # 6d - 88
4	Distrito joven	Avenida carrera 30 entre calle 63F y 63 G
5	Calle 15	Calle 15 # 13 -86
6	UPI La Rioja	Calle 4 # 14 -14

7	UPI Liberia	Carrera 16 # 10 -28
8	UPI Molinos	Carrera 5ª bis # 48 N – 48 sur
No	**3. SALIDAS PEDAGÓGICAS FUERA DE BOGOTÁ**	**DIRECCIÓN**
1	UPI San Francisco	Vereda el Peñón – Finca Villa Magdalena San Francisco
2	UPI Carmen de Apicalá	El Cairo vereda los medios, Finca San Pedro Carmen de Apicalá
3	UPI Arcadia	Km 2 vereda el Hato, vía Funza, Cota Cundinamarca
4	UPI El Edén	Km 95 vía Bogotá la Escobita Melgar Tolima

2.6 Especificaciones operativas por modalidad

Las instalaciones habilitadas para la preparación en punto y los lugares de salidas pedagógicas permiten garantizar el suministro de alimentación en las modalidades de internado, externado o mixta. Dichas instalaciones cumplen con las especificaciones técnicas y los estándares de la Resolución 2674 de 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, lo que faculta el almacenamiento y la preparación in situ de los alimentos bajo el cumplimiento estricto de la minuta patrón.

2.6.1 Preparación en punto (UPI Bogotá y La Florida)

Esta modalidad comprende el suministro constante de insumos y la preparación in situ dentro de las instalaciones habituales del IDIPRON. En la modalidad de internado, la prestación será ininterrumpida de domingo a domingo (incluyendo festivos) para todos los tiempos de comida; en la modalidad de externado, el servicio se prestará de lunes a sábado, según el horario establecido. En ambos casos, el ejecutor debe garantizar que el suministro de alimentación cubra el 100% del aporte nutricional requerido para la modalidad internado y el 70% para la modalidad externado, durante el tiempo de permanencia de los NNAJ en la unidad.

Tabla 4. Tipo de ración alimentaria y horarios según modalidad

MODALIDAD INTERNADO		MODALIDAD EXTERNADO	
Bebida caliente	Entre 6:00 a 7:00 am	Desayuno	Entre 8:00 a.m. a 9:00 am
Desayuno	Entre 7:30 a 8:30 am	Merienda am	Entre 10:00 a 10:30 am
Merienda am	Entre 10:00 a 10:30 am	Almuerzo - Sopa	Entre 12:00 y 1:30 pm
Almuerzo - Sopa	Entre 12:00 a 1:30 pm	Refrigerio industrializado	Entre 2:00 y 4:00 pm
Merienda pm	Entre 2:00 y 4:00 pm		
Cena	Entre 6:00 y 7:00 pm		

El ejecutor debe considerar que, si bien la mayoría de las sedes operan en el perímetro urbano, la UPI La Florida exige una ruta de suministro extendida. Asimismo, el ejecutor debe mantener la capacidad operativa para cubrir la demanda de alimentos en los horarios establecidos, contemplando requerimientos de entrega en horarios atípicos, dadas las dinámicas propias de la atención misional del instituto.

2.6.2 Entrega en territorio

En las unidades de atención territorial se desarrollan actividades con los NNAJ en proceso de permanencia y procesos de asistencia previos a la vinculación a las UPI, incluyendo talleres, ferias y eventos articulados entre otros. Durante estas jornadas pedagógicas, el ejecutor debe adaptar los momentos de alimentación a la programación de la actividad. Se informa al ejecutor que la prestación en territorio está sujeta a la dinámica misional: el IDIPRON podrá activar, reabrir o programar actividades en puntos que, al inicio del contrato, podrían no presentar operatividad diaria. Independientemente del estado inicial de una unidad específica, el ejecutor deberá garantizar el suministro una vez sea notificado por la supervisión, sin que las variaciones en el volumen o frecuencia de entrega alteren las condiciones de calidad y oportunidad exigidas.

Referente a la logística, transporte y distribución de raciones preparadas, menús especiales o refrigerios industrializados destinados a eventos y jornadas en puntos externos a las UPI. Este servicio opera bajo demanda mediante programación semanal, con notificación previa mínima de 48 horas. Aunque las entregas se priorizan en las sedes referenciadas, el ejecutor debe prever la capacidad de realizar entregas en diversos puntos de la ciudad o fuera de ella.

2.6.3 Salidas pedagógicas fuera de Bogotá

Estas actividades son esenciales para la atención misional del IDIPRON. Los puntos principales de referencia son la sede en Carmen de Apicalá y la UPI San Francisco, sin perjuicio de que se desarrollen en otros lugares según la programación de eventos recreo-deportivos, culturales y de recogimiento. En estas programaciones se ofrecerán seis momentos de alimentación (bebida caliente am, desayuno, merienda am, o refrigero industrializado, almuerzo, merienda pm y cena).

El ejecutor debe garantizar la logística integral, incluyendo el suministro, el transporte intermunicipal (Bogotá - sitio de la actividad - Bogotá) y la disposición del talento humano necesario para la preparación in situ. La frecuencia estimada es de 3 a 4 salidas al mes; no obstante, el ejecutor debe mantener la capacidad de ajustarse a las necesidades de la población sin que esto implique modificación al valor del contrato.

Es obligatorio para el ejecutor garantizar la inocuidad mediante el cumplimiento estricto de la normatividad sanitaria. Los alimentos y materias primas que requieran refrigeración, congelación o temperatura caliente deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren el mantenimiento de la cadena de frío o calor hasta su destino final. Los medios de transporte y recipientes deben estar fabricados en materiales inertes que faciliten la limpieza y desinfección, garantizando la protección contra cualquier contaminación externa.

2.7 Consideraciones especiales para la prestación del servicio

Si bien la población objeto principal y prioritaria del presente contrato son los Niños, Niñas, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ) en las condiciones previamente establecidas, se definen las siguientes excepciones operativas para la atención de personal vinculado a las actividades misionales del IDIPRON:

Atención en salidas pedagógicas y actividades fuera de Bogotá: Se reconoce la necesidad de garantizar la alimentación del talento humano que acompaña las actividades territoriales fuera de la ciudad (docentes, profesionales de salud, conductores, entre otros), debido a las condiciones de aislamiento geográfico y la dificultad de acceso a servicios de alimentación en dichos entornos. Para estas actividades, el ejecutor deberá proporcionar el 100% de los tiempos de comida requeridos (bebida caliente, desayuno, merienda mañana, almuerzo, merienda tarde, cena, merienda industrializada, según corresponda), adaptando los menús y horarios a la duración de la actividad. Esta inclusión se justifica en la necesidad de garantizar el bienestar y la productividad de todo el personal involucrado en la logística y el acompañamiento pedagógico.

Atención a NNAJ en convenios y programas de cultura ciudadana: Se contempla la atención puntual de NNAJ (6-28 años) que, aunque se encuentran en etapas avanzadas de su proceso institucional, contando en algunos casos con incentivos económicos derivados de convenios como Transmilenio entro otros, participan en jornadas de alta exigencia misional. Durante actividades de impacto institucional (jornadas extensas, campañas de embellecimiento, limpieza de zonas, entre otras), el IDIPRON, en ejercicio de su deber de garantía del derecho a la alimentación y como medida de reconocimiento por el esfuerzo realizado, podrá disponer la entrega de alimentación complementaria (ejemplo refrigerios, almuerzos, etc.). Se precisa que esta atención no constituye una sustitución del aporte nutricional diario ni una prestación ininterrumpida, sino un acompañamiento en momentos específicos de la labor que realizan, reafirmando el vínculo misional entre el instituto y los jóvenes beneficiarios.

Nota: El ejecutor deberá considerar estas excepciones como parte de la flexibilidad logística requerida por el contrato. La atención descrita en el numeral 1 es de carácter integral y obligatorio, mientras que la del numeral 2 es de carácter puntual y programado; en ambos casos, el contratista debe coordinar los requerimientos con la supervisión del contrato y garantizar que la prestación cumpla con los estándares de calidad e inocuidad exigidos.

2.8 Estándares De Calidad, Inocuidad Y Aceptabilidad

El ejecutor deberá implementar rigurosos controles de calidad en cada una de las etapas de la cadena de suministro, desde la recepción de materias primas hasta el almacenamiento, preparación y distribución final del servicio. Es de obligatorio cumplimiento la aplicación integral de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), garantizando en todo momento la higiene del personal manipulador, lo cual incluye el uso de la dotación completa en perfecto estado, la ausencia total de accesorios o joyas, el mantenimiento de uñas cortas y el uso permanente y correcto de tapabocas y cofia. Lo anterior debe ajustarse en estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, siendo responsabilidad del ejecutor mantener las instalaciones en condiciones óptimas de aseo, desinfección y orden para prevenir cualquier riesgo de contaminación cruzada.

En cuanto a la infraestructura técnica, todos los equipos y áreas deberán garantizar condiciones de almacenamiento adecuadas, con un control sistemático de temperaturas para los alimentos que lo requieran. El ejecutor debe asegurar el mantenimiento de estrictas cadenas de frío, ya sea mediante refrigeración o congelación, evitando cualquier fluctuación que permita la proliferación de microorganismos, garantizando así la frescura y la preservación del valor nutricional de los alimentos suministrados. Esta responsabilidad se extiende a toda la logística de transporte y entrega, donde la integridad térmica de los insumos y preparaciones no debe verse comprometida en ninguna circunstancia.

Asimismo, el proveedor se compromete a garantizar estándares organolépticos que aseguren que las preparaciones sean altamente agradables y estimulantes para la población NNAJ. Para ello, el sabor y aroma deberán ser equilibrados y apetitosos, utilizando técnicas culinarias que realcen los perfiles naturales de los ingredientes sin abusar de aditivos; el color y la presentación deberán ser visualmente atractivos, aprovechando la variedad natural de los productos; la textura deberá ofrecer una combinación armoniosa de consistencias que enriquezca la experiencia de consumo; y la temperatura deberá ser la reglamentaria e ideal según el tipo de preparación, garantizando su palatabilidad e inocuidad.

Finalmente, para el caso de los productos envasados, procesados o industrializados, el ejecutor deberá asegurar que todos cuenten con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria vigente expedido por el INVIMA. Asimismo, es imperativo el cumplimiento de los lineamientos de rotulado y etiquetado frontal, ajustándose estrictamente a lo dispuesto en las Resoluciones 5109 de 2005 y 2492 de 2022 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. La calidad de los insumos es fundamental para garantizar la aceptabilidad de los alimentos, por lo que el ejecutor debe velar porque las preparaciones cumplan con los estándares de sabor, textura, color y temperatura adecuados, factores determinantes para asegurar que la población NNAJ consuma la totalidad de la minuta servida, haciendo efectiva la intervención nutricional y el fomento de hábitos alimentarios saludables que busca el IDIPRON.

2.9 Sostenibilidad Ambiental Y Compras Públicas Locales

En cumplimiento de los principios de sostenibilidad y desarrollo territorial, el ejecutor deberá adoptar medidas contundentes de fomento a la economía local. En articulación con la Política Pública de Seguridad Alimentaria del Distrito, establecida mediante el CONPES 09 de 2019, el ejecutor tiene la obligación legal de destinar un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos presupuestados para la adquisición de alimentos, a la compra exclusiva de productos

provenientes de pequeños productores agropecuarios locales y de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC). Esta obligación se fundamenta estrictamente en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, por lo cual el ejecutor deberá reportar, evidenciar y acreditar formalmente el cumplimiento de este porcentaje ante la supervisión del contrato durante toda la etapa de ejecución, garantizando en todo momento la trazabilidad detallada de los productos adquiridos.

Adicionalmente, el ejecutor debe asumir una gestión ambiental responsable durante la prestación del servicio, mediante la implementación integral de la gestión de residuos generados durante la ejecución del contrato, garantizando la separación en la fuente conforme a la Resolución 2184 de 2019. Los residuos aprovechables deberán entregarse a organizaciones de recicladores o al esquema definido por la Entidad, mientras que los residuos especiales deberán ser entregados únicamente a gestores ambientales autorizados, asegurando su correcto aprovechamiento y disposición final en articulación con el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS) del Distrito Capital.

En cuanto al manejo de aceites vegetales usados (AVU), el contratista deberá almacenarlos en recipientes debidamente identificados, evitando su vertimiento al alcantarillado, y entregarlos exclusivamente a gestores autorizados, presentando los soportes de aprovechamiento o disposición final en cumplimiento de la Resolución 316 de 2018, debido a que su manejo inadecuado contamina fuentes hídricas y afecta las redes de alcantarillado.

En relación con los materiales de empaque y utensilios, el ejecutor está obligado a utilizar elementos que sean biodegradables, compostables o reutilizables, contribuyendo a la reducción de plásticos de un solo uso en cumplimiento de la Ley 2232 de 2022. No obstante, se aceptan bolsas, incluidas las bolsas herméticas, cuando se destinen estrictamente al almacenamiento, porcionamiento o transporte seguro de alimentos, dado que su sellado hermético previene la contaminación cruzada y garantiza la inocuidad alimentaria exigida por la Resolución 2674 de 2013; su uso se enmarca en las excepciones que la normativa reconoce para fines de salud, higiene y uso industrial, sin perjuicio de que el contratista deberá privilegiar siempre el uso de materiales con menor impacto ecológico.

Asimismo, el contratista deberá implementar acciones de ahorro y uso eficiente del agua durante la preparación de alimentos y limpieza, reportando oportunamente fugas o daños detectados, en línea con el Programa de Uso Eficiente y Ahorro del Agua establecido en la Ley 373 de 1997. De igual manera, debe aplicar medidas para optimizar el consumo de energía mediante el uso racional de equipos, el mantenimiento preventivo y la adopción de buenas prácticas operacionales, mitigando el consumo energético asociado a los equipos de cocción, refrigeración y conservación en frío requeridos para garantizar la calidad bromatológica de las raciones.

De igual manera, el ejecutor debe aplicar controles estrictos para prevenir derrames, emisiones y contaminación del suelo y del agua, ejecutando acciones inmediatas de contención ante cualquier incidente. Esta obligación es imperativa en las labores de lavado y preparación, que generan vertimientos con carga de grasas y sólidos sujetos a los parámetros máximos permisibles de la Resolución 631 de 2015.

Igualmente, el contratista debe garantizar que los vehículos empleados se encuentren en óptimas condiciones mecánicas, minimizando emisiones atmosféricas y evitando fugas de combustibles y lubricantes, especialmente en los trayectos hacia las sedes rurales, en concordancia con la Resolución 3768 de 2013.

Finalmente, el contratista deberá capacitar a todo el personal en gestión integral de residuos, manejo de AVU, uso eficiente de recursos y lineamientos ambientales institucionales; dicha capacitación deberá impartirse dentro del primer mes de ejecución y de manera recurrente, dejando constancia mediante listados de asistencia.

El ejecutor tiene la obligación de presentar a la supervisión los certificados, registros y evidencias documentales que acrediten el cumplimiento de todas las obligaciones ambientales aquí descritas, permitiendo al Área de Gestión Ambiental del IDIPRON verificar la efectividad de las medidas ejecutadas a lo largo de la vigencia contractual.

2.10 Insumos, Infraestructura Y Servicios Que Garantiza El IDIPRON

Para la ejecución del presente contrato, el IDIPRON suministrará y asumirá directamente los recursos, espacios y servicios detallados a continuación, estableciendo así los límites de las obligaciones a cargo de la entidad. En consecuencia, estos ítems no deben ser incluidos ni cargados como costos por parte del Operador Logístico.

La responsabilidad operativa y financiera del ejecutor comprenderá, de manera enunciativa mas no limitativa: el cumplimiento y entrega de raciones alimentarias mediante el suministro ininterrumpido de materia prima; la provisión y pago del talento humano idóneo, incluyendo sus exámenes médicos y capacitaciones; la logística operativa y de transporte (para sedes rurales y jornadas territoriales); la dotación de ley y elementos de protección personal; la provisión de insumos de empaque biodegradables; la mano de obra para el aseo diario, lavado y desinfección de áreas, equipos y menaje; el mantenimiento de sus propios equipos de contingencia (back-up); la reposición de menaje por pérdida o daño comprobado; y los gastos administrativos, financieros y de pólizas inherentes a la ejecución del contrato.

A continuación, se detalla el alcance de los suministros que el IDIPRON pondrá a disposición:

- ✓ Infraestructura
- ✓ Bodegas para almacenamiento en cada UPI
- ✓ Servicios públicos (gas, agua, luz)
- ✓ Menaje (platos, cubiertos, vasos, etc.) excepto los desechables
- ✓ Mantenimiento de equipos de cocina
- ✓ Elementos de aseo y desinfección
- ✓ Control de calidad y análisis microbiológicos
- ✓ Fumigación de áreas para el control de plagas

A continuación, se detalla el alcance de los suministros que IDIPRON pondrá a disposición del Ejecutor Logístico para la ejecución del contrato del servicio de alimentación en las instalaciones de las Unidades de Protección Integral (UPI):

2.10.1 Infraestructura

Para el correcto desarrollo del objeto contractual, el IDIPRON pondrá a disposición del Operador Logístico los espacios físicos habilitados en cada Unidad de Protección Integral (UPI) destinados exclusivamente a las fases del proceso de alimentación. El alcance comprende las zonas de preparación (cocina), áreas dotadas para el pre-alistamiento, cocción y ensamble, zonas de refrigeración y congelación, y áreas de distribución para el servido a los beneficiarios. Las reparaciones locativas, adecuaciones y el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura física (pisos, paredes, techos, pintura y redes) son responsabilidad del IDIPRON. El contratista será responsable de la higiene diaria, el cuidado de las instalaciones y el reporte inmediato de averías; cualquier daño estructural causado por negligencia o mal uso operativo será responsabilidad del ejecutor.

2.10.2 Bodegas para Almacenamiento en Cada UPI

El IDIPRON pone a disposición las áreas de alacena, cuartos fríos y bodegas existentes en cada UPI para el acopio de alimentos. Es importante aclarar que la entidad únicamente entrega el espacio físico. Todo el manejo operativo y administrativo de estas bodegas es responsabilidad exclusiva del contratista. Esto incluye la recepción, el control de inventarios mediante la rotación adecuada (PEPS), la segregación por tipo de alimento, el control de fechas de vencimiento, la limpieza e higienización periódica de estanterías y áreas, y el cumplimiento estricto de la normativa sanitaria vigente en cuanto a temperaturas y humedad.

2.10.3. Servicios públicos (gas, agua, luz)

El IDIPRON garantizará la disponibilidad y el pago de los servicios públicos de agua potable, energía eléctrica y gas natural (en las sedes con red instalada). Dado que las áreas de preparación están integradas a la infraestructura global de las UPI y operan como zonas de ocupación compartida con los procesos pedagógicos, talleres formativos y la convivencia diaria de los NNAJ, no es factible individualizar los consumos; por ello, la entidad asume las facturaciones para garantizar la continuidad de la atención. Se resalta que no se incluye el servicio de internet ni telefonía. El operador asume la obligación del uso eficiente, racional y seguro de estos recursos, evitando desperdicios e implementando prácticas ambientales, como la correcta disposición de residuos líquidos en los vertederos, evitando el vertido de aceites en sifones.

2.10.4 Menaje

El IDIPRON entregará al ejecutor el menaje de uso cotidiano permanente (platos, cubiertos, vasos, bandejas, ollas, etc.) existente en cada UPI al inicio del contrato, según el inventario de empalme, en estado funcional. El ejecutor será responsable del uso adecuado, la limpieza, desinfección y cuidado de este menaje. En caso de pérdida, daño o deterioro por negligencia, la reposición correrá por cuenta del contratista. El operador únicamente deberá proveer menaje biodegradable para las jornadas territoriales o entregas extramurales donde la logística así lo requiera.

2.10.5 Mantenimiento de equipos de cocina

El IDIPRON entregará los equipos industriales de cocina existentes (estufas, hornos, licuadoras industriales, refrigeradores, congeladores, etc.) en condiciones funcionales y asumirá su mantenimiento preventivo y correctivo. El ejecutor será responsable de la correcta operación y limpieza diaria, debiendo responder económicamente por averías generadas por uso indebido. No obstante, y con el objetivo de garantizar la continuidad ininterrumpida del servicio frente a cualquier eventualidad técnica, el Operador Logístico deberá contar de manera obligatoria con un inventario propio de equipos de reserva (back-up) en óptimas condiciones de funcionamiento. Dicho inventario deberá estar compuesto, como mínimo, por: dos (2) neveras, tres (3) licuadoras industriales y dos (2) congeladores.

2.10.6 Elementos de aseo y desinfección

El IDIPRON asumirá la provisión y el suministro de los siguientes elementos, materiales e insumos necesarios para las labores de limpieza, aseo y desinfección de las zonas de operación, cocina y almacenamiento de alimentos.

- Jabón para loza
- Jabón en barra azul
- Jabón abrasivo
- Jabón de dispensador para manos
- Esponjilla abrasiva
- Esponja de poliuretano doble uso
- Limpiador desinfectante para pisos
- Líquido desengrasante
- Detergente multiusos en polvo
- Blanqueador o hipoclorito
- Jabón neutro para pisos
- Varsol ecológico
- Limpiones
- Paño absorbente multiusos
- Escoba

- Trapero
- Recogedor de basura
- Bolsas plásticas color negro, rojo, verde, blanco
- Guantes tipo doméstico, elaborado en látex

2.10.7 Control de calidad y análisis microbiológicos

El IDIPRON, en el marco de sus funciones de supervisión y control continuo, realizará auditorías de calidad y pruebas de laboratorio aleatorias a los alimentos y superficies, como medida de vigilancia y verificación del cumplimiento de los requisitos de calidad e inocuidad.

No obstante, en estricto cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, la cual establece los requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos; el contratista, en su calidad de operador logístico y manipulador de alimentos, es el responsable primario de garantizar la inocuidad en todas las etapas del proceso.

Por tanto, el contratista deberá implementar su propio Plan de Autocontrol Microbiológico, el cual debe incluir de manera obligatoria la toma y análisis periódico de muestras de alimentos preparados, materias primas críticas y superficies (vivas e inertes) para validar el cumplimiento de sus Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Las pruebas de laboratorio que el IDIPRON ejecute serán complementarias a este plan, actuando exclusivamente como una segunda instancia de auditoría de calidad.

2.10.8 Fumigación para el control de plagas

El IDIPRON coordinará, supervisará y costeará la ejecución de los servicios de control químico de plagas (fumigación) en las instalaciones donde se manipulen o almacenen alimentos. Estas acciones se realizarán periódicamente mediante empresas especializadas y certificadas, asegurando el cumplimiento de la normativa ambiental y sanitaria vigente.

No obstante, en estricto cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, el contratista, como operador del servicio, es el responsable de ejecutar el Programa de Control Integrado de Plagas (Preventivo), el cual debe formar parte integral de su Plan de Saneamiento. Para garantizar la inocuidad y evitar la presencia de vectores, el ejecutor deberá implementar las siguientes acciones preventivas obligatorias:

- Gestión de Residuos: Disposición inmediata y correcta de desperdicios orgánicos e inorgánicos en recipientes con tapa debidamente rotulados y cerrados. Se prohíbe terminantemente la acumulación de basura en zonas de cocina o almacenamiento al finalizar cada jornada.

- Higiene y Desinfección: Mantenimiento de superficies, pisos, techos y paredes libres de restos de alimentos, grasa o residuos que actúen como atrayentes de plagas.

- Organización de Insumos: Almacenamiento bajo la técnica PEPS, manteniendo los alimentos retirados de las paredes (mínimo 20 cm) y sobre estibas, evitando cualquier contacto directo con el suelo que facilite el refugio de plagas.

- Vigilancia de Infraestructura: El ejecutor debe verificar diariamente el estado de sellamiento de puertas, ventanas y rejillas, reportando de manera inmediata a la supervisión del IDIPRON cualquier daño estructural, grieta, hueco o falla en los sistemas de protección física (cedazos o mallas) que pueda permitir el ingreso de vectores.

- Reporte de Avistamientos: Implementar un registro de control de avistamientos de plagas, notificando a la supervisión cualquier presencia inusual para activar las acciones correctivas inmediatas.

Para garantizar la cobertura, continuidad, calidad e inocuidad del servicio de alimentación, el presente contrato se estructura a través de un ciclo de gestión operativa compuesto por cuatro fases interdependientes. A continuación, se presenta cada una de las 4 fases de ejecución, detallando la hoja de ruta estratégica para el ejecutor, abarcando desde la planeación y alistamiento inicial hasta las actividades transversales de seguimiento y monitoreo. Constituye una herramienta de gestión fundamental que facilita la planificación y el control de las actividades en cada etapa; por lo anterior, es imperativo que el ejecutor revise minuciosamente esta información y garantice el cumplimiento integral de cada componente con la más alta calidad y eficiencia técnica. El acatamiento estricto de los procedimientos aquí definidos es determinante, toda vez que impacta directamente en la garantía del derecho a la alimentación de la población NNAJ y en el éxito de la misionalidad institucional del IDIPRON.

2.11 FASE I Planeación Y Alistamiento

La Fase I constituye el cimiento operativo del contrato, cuyo desarrollo formal inicia con la suscripción del Acta de Inicio. No obstante, para garantizar la continuidad del servicio, se asume que el ejecutor ha realizado durante la etapa precontractual el reconocimiento integral de la infraestructura, áreas de almacenamiento, preparación, menaje y equipamiento en cada una de las Unidades de Protección Integral (UPI). Por tanto, esta fase se centra en la ratificación de dichas condiciones, la sincronización operativa con la entidad y la radicación de los instrumentos técnicos que garantizan la excelencia del servicio.

Dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la suscripción del Acta de Inicio, el ejecutor deberá radicar ante el IDIPRON, para revisión y aprobación, la totalidad de los documentos y planes operativos que integran esta fase. El cumplimiento de este plazo es obligatorio y la documentación debe enfocarse en la operativización y adaptación de los protocolos a las necesidades reales de cada sede. La no presentación o entrega incompleta dentro del plazo será causal de las actuaciones administrativas y sanciones contractuales previstas, sin perjuicio de la facultad del IDIPRON para exigir ajustes inmediatos.

Para la formalización de esta fase, el ejecutor deberá radicar los siguientes documentos:

- Plan de alistamiento técnico: Cronograma maestro detallado que incluya las cuatro fases operativas de la ejecución del contrato, definiendo responsables, metodología, plazos y recursos necesarios por sede.
- Plan de saneamiento básico: Documento técnico con los cuatro programas obligatorios: limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable, conforme a la normativa sanitaria vigente.
- Formatos de control operativo y documental: Propuesta del listado completo y estructurado de los formatos de registro de información que se emplearán en las diferentes fases de ejecución (incluyendo áreas de control sanitario, saneamiento, componente ambiental, talento humano, cadena de abastecimiento, almacenamiento, producción culinaria, distribución y gestión institucional), los cuales se someterán formalmente a la revisión y aprobación previa por parte del IDIPRON.
- Requisitos de inocuidad y calidad: Documentación que acredite: conceptos higiénico-sanitarios actualizados, registro sanitario y fichas técnicas de los productos, programa de gestión de alérgenos, plan de logística y transporte, guías de preparación y tablas de intercambio alimentario, conforme a las minutas de la entidad.

- Protocolos de producción higiénica: Manual operativo que describa paso a paso el flujo del alimento: recepción, almacenamiento, control de temperaturas, cocción, servido y control de flujo en línea.
- Componente ambiental: Documentación que integre el plan de manejo ambiental, el cumplimiento del PIGA, programas de gestión ambiental empresarial y estrategias de prevención de pérdida y desperdicio de alimentos.
- Selección de proveedores: Política de compras y listado de proveedores, incluyendo criterios de selección (priorización de pequeños productores), capacidad de entrega y validación técnica de insumos frente a las fichas técnicas aprobadas.
- Talento humano y seguridad social: Estructura completa del equipo operativo (coordinador general, supervisor, coordinador de calidad, administrativos, líderes de cocina y manipuladores), adjuntando las hojas de vida y perfiles requeridos, el plan de distribución de turnos (cubriendo internado, fines de semana y UPI de alta demanda), el cronograma de entrega de dotación, el plan de talento humano para desplazamientos y pernoctación en salidas territoriales (Carmen de Apicalá), los planes de capacitación continua, y la documentación que acredite el cumplimiento del 100% en afiliaciones a seguridad social mediante certificación del Revisor Fiscal, junto con la integración al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) conforme a la normatividad vigente.
- Demás, procedimientos, manuales, formatos requeridos para el cumplimiento de las normas sanitarias y la operación correcta del programa.

Nota: En caso de que documentos o certificaciones de entidades externas requieran tiempos de trámite ajenos a la voluntad del ejecutor, se deberá presentar la respectiva carta de compromiso indicando los plazos de entrega, sin que esto afecte la continuidad ni el inicio del servicio.

2.11.1 reconocimiento de infraestructura y semana de alistamiento

En el marco de la planeación y alistamiento operativo, el ejecutor debe realizar una verificación integral de las condiciones de infraestructura, áreas de almacenamiento, áreas de preparación de alimentos, menaje y equipamiento en cada una de las Unidades de Protección Integral (UPI) donde se presta el servicio. Esta actividad tiene como objetivo asegurar que los recursos disponibles mantengan los niveles de calidad exigidos por la entidad para la correcta prestación del servicio. El ejecutor debe liderar este proceso, documentando el estado actual de los recursos y garantizando que las instalaciones, equipos y procesos cumplan con la normativa técnica vigente, permitiendo así una ejecución del contrato bajo condiciones óptimas de inocuidad y eficiencia operativa desde el inicio de las actividades.

Levantamiento de inventarios

El ejecutor deberá realizar un registro detallado y actualizado de los activos físicos disponibles en cada UPI, el cual servirá como línea base para la supervisión y el control patrimonial de la entidad. Este inventario debe incluir un registro pormenorizado de la infraestructura, abarcando las áreas de cocina, comedores y zonas de almacenamiento; un inventario técnico de equipamiento que verifique la capacidad, estado y funcionamiento de equipos de refrigeración, congelación y cocción; y un listado exhaustivo del menaje y utensilios, detallando vajilla, cubertería y elementos necesarios para la prestación del servicio. Este proceso culminará con una clasificación de cada elemento según su estado de conservación (bueno, regular o malo), documentando cualquier novedad técnica que afecte su uso y sirviendo como documento soporte para la gestión de mantenimiento y reposición de los activos.

Diagnóstico de condiciones locativas y funcionales

El ejecutor realizará una verificación técnica de las instalaciones y los procesos operativos para validar el cumplimiento de los estándares de calidad. Esta actividad comprende la evaluación de la infraestructura física para asegurar que no existan riesgos de contaminación cruzada o deterioro, la

verificación técnica de la suficiencia y calidad del suministro de servicios públicos, y la comprobación de la estabilidad de la red eléctrica y de gas para soportar la carga operativa.

Asimismo, se debe realizar una evaluación de la capacidad instalada para garantizar el flujo correcto de los procesos desde la recepción de materias primas hasta el servido final. Esta etapa incluye la validación de la eficiencia de los planes de ruta para la distribución, la correcta aplicación de los protocolos de producción higiénica y la verificación del cumplimiento de las minutas y gramajes establecidos, asegurando que las condiciones actuales sean aptas para la operación continua sin brechas de calidad.

Informe de hallazgos y validación de necesidades

Como producto de las actividades anteriores, el ejecutor deberá presentar un informe técnico consolidado y sujeto a aprobación por parte del IDIPRON. Este documento debe contener los resultados de la auditoría operativa con un análisis detallado del desempeño de la sede y el cumplimiento de los estándares de higiene, una matriz de hallazgos que identifique claramente cualquier requerimiento técnico, necesidad de mantenimiento o adecuación logística detectada, y las recomendaciones para la optimización del servicio.

Adicionalmente, el informe debe incluir una validación de capacidad, certificando que el ejecutor garantiza la replicabilidad de los estándares de la entidad y presentando el plan de acción preventivo o correctivo necesario en caso de detectar desviaciones. Este informe debe acompañarse de todos los soportes documentales de la auditoría, incluyendo formatos de control diligenciados, registro fotográfico y el cronograma de ajustes necesarios para la operación estable**.**

2.11.2 Plan de alistamiento técnico

El Plan de Alistamiento Técnico constituye el documento estratégico maestro que define la arquitectura operativa, procedimental y logística necesaria para garantizar la prestación del servicio con estándares de excelencia desde el primer día. Este instrumento actúa como una guía integral que articula las acciones requeridas para el cumplimiento de las especificaciones técnicas y normativas aplicables en cada Unidad de Protección Integral (UPI). Su objetivo fundamental es estructurar el despliegue de los procesos operativos bajo un esquema de calidad, seguridad alimentaria y trazabilidad, permitiendo que la supervisión del contrato del IDIPRON realice un seguimiento riguroso del cumplimiento contractual.
El ejecutor debe presentar este documento tras la firma del acta de inicio, entendiendo que su vigencia es dinámica y estará sujeta a los ajustes que determine el Comité Técnico de Seguimiento o a las actualizaciones que deriven de la vinculación de nuevos proveedores de insumos durante la ejecución del contrato.

La estructura técnica del plan se fundamenta en cuatro fases integradas. La Fase I se dedica a la planificación y alistamiento, comprendiendo desde el reconocimiento profundo de la infraestructura instalada hasta la selección y validación de proveedores y el despliegue del talento humano. La Fase II aborda la ejecución operativa, detallando los procesos críticos de compra, logística, almacenamiento, preparación y servido de alimentos, con énfasis absoluto en la inocuidad. La Fase III se centra en la gestión administrativa, garantizando la documentación sistemática, el archivo y la elaboración de informes. Finalmente, la Fase IV se orienta a la calidad, seguimiento y monitoreo, estableciendo mecanismos de control, auditorías internas y la evaluación de resultados para garantizar el cumplimiento normativo y la mejora continua. Cada una de estas fases debe permitir una trazabilidad total, facilitando que cualquier actividad sea auditable y verificable por parte de la entidad.

Cronograma de despliegue operativo

El cronograma de despliegue operativo es la herramienta de gestión temporal que materializa el Plan de alistamiento. Este documento debe presentarse como un plan maestro detallado que vincule las actividades de las cuatro fases con hitos de cumplimiento específicos por sede y por tipo de proceso.

El ejecutor debe desglosar las tareas bajo una metodología de ruta crítica, identificando las actividades pre-operativas necesarias para la habilitación de los servicios. Este cronograma no debe ser un documento estático, sino una herramienta que permita identificar el estado de avance en tiempo real de aspectos como la adecuación de áreas, la llegada de insumos críticos y la certificación de competencias del personal en cada UPI.

El despliegue debe contemplar el "quién", "cómo" y "cuándo" de cada actividad, garantizando que el inicio de la ejecución esté debidamente soportado por un cronograma de trabajo coherente con los tiempos de respuesta exigidos. Es obligatorio que el cronograma incluya los tiempos de respuesta para la radicación de documentos, la programación de capacitaciones y la ejecución de auditorías internas. Ante cualquier desviación o requerimiento técnico adicional por parte del IDIPRON, el ejecutor deberá actualizar este cronograma, manteniendo siempre el compromiso de no afectar la continuidad del servicio. La supervisión utilizará este cronograma como parámetro base para verificar la eficiencia del despliegue y la capacidad del ejecutor para cumplir con el cronograma de ejecución del contrato.

Responsables, metodología y recursos por cada punto de atención

Esta sección del plan debe definir con total claridad la organización operativa del ejecutor en cada una de las UPI. El ejecutor tiene la obligación de asignar perfiles específicos para cada rol, detallando las responsabilidades de cada cargo en la cadena de mando y ejecución. Para cada punto de atención, el plan debe explicitar la metodología de trabajo, que debe estar estandarizada bajo protocolos de operación normalizada, asegurando que, independientemente de la sede, la calidad del servicio, los gramajes, la inocuidad y la atención al beneficiario mantengan una uniformidad técnica inalterable. Este desglose metodológico debe describir los flujos de trabajo, desde el momento en que los insumos ingresan a la sede hasta que el beneficiario recibe la preparación final.

Respecto a los recursos, el plan debe detallar la suficiencia y disponibilidad de los mismos para cada UPI, clasificándolos en recursos humanos, técnicos y físicos. Esto incluye la garantía de que el equipo operativo cuenta con las herramientas necesarias para la ejecución (utensilios, equipos de medición, elementos de protección personal, etc.) y que la estructura de personal es idónea para cubrir las necesidades de la sede asignada. La metodología debe contemplar, además, cómo se gestionarán los recursos en caso de contingencias, asegurando que cada responsable en la UPI tenga la capacidad de decisión y los lineamientos claros para resolver incidencias sin comprometer la operación. La supervisión evaluará esta sección para confirmar que existe una correspondencia directa entre los recursos asignados, la metodología propuesta y la capacidad real de respuesta del ejecutor en cada unidad.

Diseño de formatos de control operativo y documental

Durante la fase de alistamiento del contrato, el ejecutor diseñará, estructurará y presentará formalmente ante la supervisión o interventoría la propuesta del listado completo de formatos de registro de información que se emplearán en cada una de las fases de ejecución, asumiendo la responsabilidad integral de su diseño, pertinencia y suficiencia ante los entes de control y vigilancia, por tratarse de instrumentos propios de la operación a cargo del ejecutor. Estos formatos contendrán la información mínima necesaria para verificar de manera objetiva las actividades y el cumplimiento riguroso de los requerimientos contractuales y normativos, y su implementación formal quedará supeditada a la revisión y aprobación previa por parte del IDIPRON. Dicho listado comprenderá obligatoriamente los instrumentos correspondientes a las siguientes áreas técnicas:

- Control Sanitario y Saneamiento: Registros diarios de limpieza y desinfección de superficies, equipos y menaje; control de segregación y evacuación de residuos sólidos; certificados y bitácoras de control de plagas y vectores y registros de calidad del agua potable.

- Componente Ambiental y de Gestión: Formatos de cumplimiento del Plan de Manejo Ambiental, cumplimiento normativo, programa de gestión ambiental empresarial y planes específicos de prevención de pérdida y desperdicio de alimentos.

- Talento Humano: Expedientes físicos y digitales actualizados del coordinador operativo, supervisor, líder administrativo, líder de calidad, líder de cocina, y de cada manipulador de alimentos, conteniendo certificados de aptitud y formación en manipulación de alimentos bajo la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, conceptos médico ocupacionales con el perfil "sin restricciones para manipulación de alimentos" bajo criterios de confidencialidad, registros de capacitaciones, entregas de dotación, cronogramas de formación y soportes de cumplimiento del Sistema General de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) conforme al Decreto 1072 de 2015 expedido por el Ministerio del Trabajo.

- Cadena de Abastecimiento y Proveedores: Formatos de evaluación y selección de proveedores; registros de recepción de materias primas con verificación detallada de características organolépticas, fichas técnicas, temperaturas de llegada, números de lote, proveedores, peso, volumen y trazabilidad de registros, permisos o notificaciones sanitarias expedidas por el INVIMA.

- Almacenamiento y Control de Inventarios: Tarjetas o formatos de control de inventarios y rotación bajo el método PEPS (Primeras en Entrar, Primeras en Salir); registros de control de temperatura y humedad de bodegas de almacenamiento seco; y registros de control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.

- Preparación y Producción Culinaria: Registros de control de tiempos y temperaturas mínimas de cocción; formatos de control de temperatura final de preparación; registros de pruebas de liberación a distribución por calidad organoléptica; y formatos de toma, rotulado, cadena de frío y conservación de contramuestras de alimentos preparados.

- Distribución y Servicio de Raciones: Formatos diarios de entrega de raciones con firmas conjuntas; formatos de reposición por faltantes; registros de control de temperatura durante el transporte y la distribución y registros de activación de menús de contingencia debidamente justificados.

- Demás, procedimientos, manuales, formatos requeridos para el cumplimiento de las normas sanitarias y la operación correcta del programa.

2.11.3 Plan de saneamiento básico

El ejecutor deberá desarrollar un Plan de saneamiento básico, específico para cada una de las sedes UPI, áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás instalaciones pertinentes, elaborado en estricto cumplimiento de la normativa nacional vigente y bajo los lineamientos del Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA) del IDIPRON, en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Este plan debe adaptarse a las necesidades operativas de la población NNAJ y estar en plena coherencia con la política ambiental de la entidad, promoviendo la eficiencia en el uso de recursos naturales.

Este instrumento será objeto de seguimiento constante por parte de la supervisión del contrato, quien realizará visitas periódicas sin previo aviso, siendo obligación del ejecutor implementar los ajustes y actualizaciones requeridas inmediatamente tras las observaciones. El documento debe presentarse

con tipografía legible, ajustado a la modalidad y ubicación geográfica de cada sede; para las zonas rurales, el ejecutor debe incluir estrategias específicas de potabilización del agua que cumplan con la normativa sanitaria y ambiental. El ejecutor debe mantener este plan documentado, desarrollando obligatoriamente los cuatro programas fundamentales: limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, gestión de plagas y control de agua potable, garantizando con su ejecución la inocuidad y la sostenibilidad institucional.

Programa limpieza y desinfección

El ejecutor debe elaborar, implementar y presentar a la supervisión del contrato, dentro de la fase de alistamiento y planeación, un Programa de limpieza y desinfección con base científica y técnica actualizada, ajustado al volumen de la operación y modalidad de atención. Este programa debe estandarizar los procedimientos de cumplimiento y verificación para mantener equipos y áreas con un grado adecuado de higiene, incluyendo obligatoriamente el objetivo (general y específico), alcance, definiciones, responsables, desarrollo del programa, sistemas de verificación (adjuntando formatos, matrices, frecuencia, responsabilidades y concentraciones), acciones correctivas y un cronograma detallado de actividades para áreas de lavado, canastillas, estibas y vehículos.

El ejecutor debe establecer todos los procedimientos dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos, tales como áreas de almacenamiento, recepción, preparación, distribución y consumo, así como cuartos fríos, equipos y menaje de servicio (platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos, utensilios de cocina). Esto debe incluir los agentes y sustancias químicas utilizadas, cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables; igualmente, debe incluir los procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos y el control de su ejecución.

Dentro de los documentos presentados en la fase de alistamiento para la aprobación del Programa de Limpieza y Desinfección, el ejecutor incluirá obligatoriamente un protocolo detallado sobre el manejo de limpiones. Este documento especificará de forma clara su uso, la frecuencia de lavado, los métodos de desinfección aplicables, así como el sitio y las condiciones higiénicas estrictas para su almacenamiento y permanencia dentro de las áreas de trabajo durante toda la ejecución contractual.

Es mandatorio que el ejecutor garantice el diligenciamiento de los formatos establecidos, cuyos registros deben reposar en físico en la sede para consulta inmediata, así como asegurar que todos los alimentos que se entregan o preparan en las diferentes UPI sean transportados y entregados en canastillas limpias, desinfectadas y en buen estado.

El ejecutor debe garantizar el registro y control en la preparación de sustancias químicas utilizadas, teniendo en cuenta su peligrosidad. Debe proveer dotación de seguridad (gafas, guantes, jeringas o probetas) por cada UPI, garantizando el uso razonable, medido y seguro de las sustancias por parte del personal manipulador y evitando el desperdicio en línea con el PIGA. Por otra parte, se deberá garantizar que las frutas y empaques de bebidas lácteas sean lavados y desinfectados, dejando evidencia documental en la sede mediante el formato de limpieza y desinfección correspondiente; estos productos deben transportarse en canastillas lavadas y desinfectadas desde la bodega, y los registros de este proceso estarán disponibles para verificación por parte del equipo de apoyo a la supervisión del contrato. Asimismo, el ejecutor debe presentar un formato de Kardex para el control de inventario y rotación, el cual será verificado por el apoyo a la supervisión del contrato.

Gestión integral de residuos sólidos

El ejecutor debe implementar un programa de manejo de residuos sólidos que impida la contaminación del producto final y minimice el impacto ambiental, conforme a la Resolución 2184 de 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, y en estricta observancia del Manual de Gestión Integral de Residuos del IDIPRON y los lineamientos del PIGA. Este programa debe detallar la recolección, almacenamiento, transporte y disposición de desechos (empaques, plásticos, cajas, restos de comida, aceites, etc.), utilizando el código de colores

obligatorio: verde para residuos orgánicos aprovechables, blanco para aprovechables secos y limpios, y negro para no aprovechables. Se debe contar con tres recipientes plásticos con tapa y rotulados en cada UPI, evitando el uso de doble bolsa y asegurando la integridad del sistema de separación conforme a las metas institucionales. Es imperativo remover residuos frecuentemente para evitar vectores y malos olores.

En el marco de la Resolución N.º 03179 de 2023, expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente, el ejecutor debe gestionar los residuos considerando los lineamientos de consumo sostenible y compras verdes establecidos en el Acuerdo 540 de 2013, emitido por el Concejo de Bogotá, D.C. Se debe evitar el plástico de un solo uso, priorizando empaques reutilizables, y articular estrategias de reducción de excedentes alimentarios según lo dispuesto en la Ley 1990 de 2019, promulgada por el Congreso de la República de Colombia, reportando los avances de gestión de residuos al comité ambiental del IDIPRON.

Respecto a los aceites usados, el ejecutor debe disponer de contenedores rotulados, prohibiendo su vertimiento en tuberías, y entregarlos a gestores autorizados inscritos ante la UAESP, manteniendo copia de los certificados de disposición en las sedes.

En cuanto a los sobrantes de alimentos, el ejecutor priorizará la utilización de estos excedentes mediante el seguimiento detallado del número de beneficiarios focalizados, evitando su clasificación como desecho. Si bien la entrega de raciones adicionales (doble ración) debe ser una medida excepcional y minimizada al máximo, se permitirá únicamente bajo supuestos estrictamente controlados: primero, cuando el beneficiario presente condiciones de malnutrición (desnutrición crónica o aguda) o condiciones específicas que justifiquen un incremento calórico, previa determinación y justificación por parte de un profesional en nutrición; y segundo, en situaciones operativas no recurrentes, tales como la realización de eventos con invitados externos de otras UPI o en modalidades de externado donde, a pesar de la convocatoria, la asistencia real sea inferior a la planeada y se disponga de alimentos altamente perecederos (como lechona, tamal, entre otros) que deben ser consumidos dentro del mismo día de producción.

En estos casos, la decisión de entregar raciones adicionales deberá ser avalada mediante comunicación interna formal y constante entre el encargado de la UPI y el jefe de cocina, dejando registro inmediato en el formato aprobado que detalle la justificación, cantidad entregada y las firmas correspondientes de ambos responsables. Este proceso será sujeto a un seguimiento estricto por parte de la supervisión del contrato, quien verificará que estas entregas se mantengan como eventos excepcionales y no como una práctica recurrente.

Finalmente, el ejecutor debe contar con una Unidad de Almacenamiento de Residuos (UAR) acorde al Decreto Distrital 484 de 2024, emitido por la Alcaldía Mayor de Bogotá, entregando los residuos a recicladores de oficio identificados e inscritos ante la UAESP.

Gestión de plagas

El ejecutor debe implementar un programa de gestión de plagas preventivo y correctivo, fundamentado en el Decreto 1843 de 1991, expedido por el Gobierno Nacional de Colombia, que evite la contaminación de alimentos y respete los lineamientos del PIGA, sobre el uso controlado de sustancias químicas. El programa debe incluir obligatoriamente los objetivos, alcances, definiciones, responsables, desarrollo, verificación, acciones correctivas y fichas técnicas de los productos empleados; asimismo, se debe elaborar un mapa de control para cada sede (UPI).

La fumigación no podrá realizarse durante la preparación o distribución de alimentos, debiendo el encargado garantizar la inocuidad y seguir estrictamente las condiciones de seguridad para el ingreso a las áreas de almacenamiento, preparación y distribución. Si bien la contratación del servicio especializado de fumigación es responsabilidad del IDIPRON, la planificación logística, el cronograma y los controles preventivos de menor escala (como trampas o cebos para roedores) son responsabilidad exclusiva del ejecutor. Se debe publicar en un lugar visible el soporte de las

actividades de control con nombre y firma del responsable, y el ejecutor debe llevar un formato para el registro semanal de las actividades de control, el cual debe reposar en cada UPI junto con el cronograma y los respectivos certificados o soportes de consulta para las áreas de almacenamiento.

Este control es una acción vinculada integralmente al plan de saneamiento y a los programas de limpieza y desinfección; por tanto, cualquier infestación derivada de malas prácticas de limpieza, desorden en las áreas de preparación, almacenamiento, distribución o disposición inadecuada de elementos en desuso que sirvan como refugio para plagas, será responsabilidad directa y exclusiva del ejecutor. Ante una situación de este tipo, el ejecutor deberá asumir la responsabilidad total, realizando de manera inmediata las acciones necesarias para subsanar las malas prácticas, corregir las condiciones operativas y ejecutar la erradicación total de la infestación, sin perjuicio de las actuaciones de la supervisión del contrato ante el incumplimiento de los estándares de inocuidad.

Abastecimiento y control de agua potable

El ejecutor del servicio de alimentación está obligado a implementar, mantener y documentar un programa de control de agua potable que garantice la aptitud del recurso hídrico como ingrediente, medio de transporte o agente de limpieza, asegurando que el agua en todos los puntos de salida cumpla con los criterios de potabilidad establecidos en la normativa nacional vigente y los estándares internacionales de inocuidad alimentaria. Este programa debe contemplar de forma obligatoria la estandarización de la medición de cloro residual libre, la cual debe mantenerse en un rango de 0.5 mg/L a 2.0 mg/L, realizando mediciones con una frecuencia mínima de tres veces al día (inicio, mitad y fin de jornada) mediante el método colorimétrico DPD-1, y el control del potencial de hidrógeno (pH) en un rango de 6.5 a 8.5 para asegurar la eficacia de la desinfección y prevenir la corrosión o incrustación en las líneas de distribución.

Finalmente, el ejecutor debe disponer de un plan de contingencia ante fallos en el suministro o pérdida de potabilidad, que incluya el uso de fuentes alternativas de agua certificada o sistemas de cloración en línea de emergencia, y mantener un registro auditable (bitácora de control de aguas) donde se consignen las mediciones diarias, las acciones correctivas tomadas ante desviaciones de los límites críticos y los certificados de calibración vigente de los equipos de medición (clorímetros y potenciómetros) o tirillas reactivas para verificar estas variables.

El incumplimiento de cualquiera de estos parámetros técnicos o la falta de registros actualizados será considerado una falta grave a la inocuidad del proceso, facultando a la supervisión del contrato para ordenar la suspensión inmediata del uso de la fuente hídrica afectada. En ningún caso, esta medida podrá implicar la interrupción del servicio de alimentación a la población beneficiaria; por tanto, ante cualquier desviación o riesgo detectado, el ejecutor deberá activar de manera inmediata el Plan de contingencia aprobado, el cual debe garantizar el suministro de agua apta para consumo humano y preparación de alimentos mediante fuentes alternativas certificadas, hasta que se restablezcan plenamente las condiciones de seguridad sanitaria del sistema original. Lo anterior deberá realizarse en estricta articulación con las directrices de la oficina de gestión ambiental del IDIPRON, dejando constancia documental de todas las acciones correctivas y de contingencia aplicadas sin dilación alguna, garantizando que el servicio de alimentación se mantenga ininterrumpido y bajo estándares de inocuidad en todo momento.

2.11.4 Componente ambiental

El ejecutor debe elaborar, implementar y presentar ante el Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud (IDIPRON), durante la fase de alistamiento y planeación, el documento denominado "Componente Ambiental". Este componente es un requisito indispensable para la integración de prácticas sostenibles y responsables con el entorno en la ejecución contractual. Su objetivo fundamental es establecer los lineamientos técnicos y los requisitos operativos que el ejecutor debe cumplir para minimizar el impacto ambiental derivado de sus operaciones,

promoviendo una gestión eficiente de los recursos, la reducción sistemática de residuos y la adopción de prácticas eco-amigables en todas las etapas de la cadena de suministro y servicio de alimentación.

La implementación de este componente representa un compromiso con la responsabilidad social y el desarrollo sostenible, asegurando que la prestación del servicio de alimentación se ejecute de manera armónica con el entorno, preservando el bienestar de las comunidades atendidas y garantizando la protección de los recursos naturales para las generaciones futuras. Para ello, el ejecutor deberá velar por el cumplimiento estricto y la aplicación efectiva del Manual de Saneamiento Básico, así como observar rigurosamente las recomendaciones de uso eficiente de la energía eléctrica y del agua, tal como lo establece la política institucional del IDIPRON.

Plan de manejo ambiental y cumplimiento PIGA

El ejecutor debe elaborar y presentar ante el IDIPRON un Plan de Manejo Ambiental (PMA) integral para la planta de producción propia y/o de sus proveedores de alimentos, así como para cada una de las Unidades de Protección Integral (UPI) asignadas. Este plan debe garantizar la identificación, evaluación y gestión proactiva de los impactos ambientales generados por la operación. El PMA, que deberá estar alineado con los objetivos del Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA), debe estructurarse obligatoriamente con los siguientes capítulos: Introducción; Objetivos generales y específicos; Información general de la operación (incluyendo ubicación, capacidad instalada, equipos y horarios); Marco legal; Alcance; Metodología para la identificación y valoración de impactos; y el desarrollo de las fichas de manejo ambiental. Estas fichas deben formularse para cada aspecto evaluado y deben contener, de forma obligatoria, el nombre de la ficha, objetivos, etapa de la operación (recepción, transformación, empaque, etc.), impactos a controlar (tales como desperdicio de agua, energía o generación de residuos), medidas a implementar (prevención, corrección o mitigación), acciones a desarrollar, indicadores de verificación, responsables de la ejecución y el cronograma de cumplimiento. Es imperativo que el ejecutor presente, sin excepción, una ficha de manejo ambiental específica para la gestión o desnaturalización de productos no conformes y el manejo de los empaques derivados de estos, asegurando la trazabilidad y la correcta disposición final de los mismos.

Programa de gestión ambiental empresarial

En el marco de la fase de alistamiento y planeación, el ejecutor debe presentar al IDIPRON el programa de gestión ambiental empresarial, el cual debe incluir, como mínimo, programas transversales de uso eficiente de agua, energía y gas, además de un programa de capacitación ambiental que asegure la competencia técnica del personal durante toda la vigencia del contrato. El ejecutor tiene la obligación de presentar copia del formulario de inscripción radicado ante la Secretaría Distrital de Ambiente (SDA), cumpliendo con el cronograma de presentaciones establecido por dicha autoridad.

En caso de contar con una certificación ambiental ISO 14001:2015, o poseer un nivel IV o superior en el Programa de Gestión Ambiental Empresarial (GAE), o el Programa de Excelencia Ambiental Distrital (PREAD), el ejecutor podrá convalidar esta obligación documental presentando los soportes de certificación vigente. Si dicha certificación caduca durante el periodo de ejecución contractual, el ejecutor está obligado a renovarla inmediatamente o, en su defecto, presentar el Plan de Manejo Ambiental (PMA) bajo los términos exigidos en este anexo, garantizando en todo momento la continuidad de la gestión ambiental empresarial.

Estrategias de prevención de pérdida y desperdicio de alimentos

El ejecutor debe dar estricto cumplimiento a la normatividad nacional y distrital vigente relacionada con la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos. Lo anterior se fundamenta en el Acuerdo 753 de 2019, expedido por el Concejo de Bogotá D.C., que establece los lineamientos para la

prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos en el Distrito Capital, así como en la Ley 1990 de 2019, expedida por el Congreso de la República de Colombia, que crea la política nacional para combatir este fenómeno. En este sentido, y en corresponsabilidad con las acciones distritales, el ejecutor deberá presentar ante el IDIPRON una estrategia de buenas prácticas que abarque toda la cadena de producción y suministro, encaminada a reducir las pérdidas operativas. Asimismo, el ejecutor deberá articularse con las acciones y programas que el Distrito promueva, incluyendo la participación activa en la semana de la reducción de pérdidas o desperdicios de alimentos, y cualquier otra iniciativa de impacto que se establezca para optimizar la seguridad alimentaria y la sostenibilidad del servicio.

2.11.5 Cumplimiento normativo

El ejecutor es responsable de garantizar la plena conformidad legal con la normativa ambiental vigente. Para acreditar dicho cumplimiento durante la fase de alistamiento, deberá presentar ante el IDIPRON la documentación que se detalla a continuación:

En cuanto al Registro Único Ambiental (RUA), deberá entregar el radicado de inscripción, soporte de diligenciamiento inicial y las actualizaciones anuales exigidas por la Resolución 839 de 2023, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

Respecto al manejo de Aceite Vegetal Usado, el ejecutor debe presentar su número de registro como generador y los soportes de informes trimestrales, conforme al Acuerdo Distrital 634 de 2015 del Concejo de Bogotá y la Resolución 0316 de 2018 de la Secretaría Distrital de Ambiente; si el ejecutor se encuentra exento, deberá aportar carta suscrita por el representante legal certificando tal condición.

En lo relativo a los residuos de envases y empaques, es obligatorio entregar el soporte de entrega del plan de gestión ante la autoridad nacional de licencias ambientales (ANLA) y el informe anual de avances, de acuerdo con la Resolución 1407 de 2018 y la Resolución 1342 de 2020 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

Sobre el componente de transporte, el ejecutor debe presentar la revisión técnico-mecánica vigente de todos los vehículos de la operación, cumpliendo con la Ley 769 de 2002 del Congreso de la República, así como las Resoluciones 2200 de 2006 y 3768 de 2013 del Ministerio de Transporte.

Asimismo, para el cambio de aceite vehicular, debe entregar el soporte de servicio emitido por un establecimiento autorizado que actúe como acopiador primario, indicando placa y fecha, según la Resolución 2238 de 2023 de la Secretaría Distrital de Ambiente.

Finalmente, para las llantas usadas, debe presentar los soportes de entrega a los puntos establecidos por productores autorizados, conforme a la Resolución 1326 de 2017 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, y para las baterías plomo-ácido, los soportes de retorno a puntos de recolección autorizados, en cumplimiento de la Resolución 0372 de 2009 y sus modificaciones mediante la Resolución 503 de 2009 y la Resolución 361 de 2011, todas expedidas por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.

En el evento en que algún trámite se encuentre en curso, el ejecutor podrá presentar el soporte de radicación ante la autoridad competente, adquiriendo el compromiso de entregar el certificado definitivo una vez sea emitido por la entidad correspondiente.

2.11.6 Requisitos de inocuidad y calidad en la operación

El presente apartado establece los estándares técnicos, legales y operativos que el ejecutor debe cumplir de manera obligatoria para garantizar la inocuidad, la aptitud y la alta calidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios del IDIPRON. El cumplimiento de los requisitos aquí descritos es fundamental para prevenir riesgos de salud pública y asegurar la trazabilidad, la higiene y la eficiencia logística en todas las etapas del proceso, desde la selección de materias primas hasta la entrega final

del producto. La inobservancia de cualquiera de los puntos estipulados en este numeral será considerada como un incumplimiento a las obligaciones contractuales, facultando a la entidad para activar los mecanismos de supervisión e interventoría pertinentes. Es responsabilidad exclusiva del ejecutor demostrar la idoneidad de sus instalaciones, proveedores, equipo logístico y talento humano, mediante la documentación y certificaciones vigentes exigidas por la normativa sanitaria nacional y distrital.

Concepto higiénico-sanitario y certificaciones

El ejecutor debe presentar el concepto higiénico-sanitario favorable de todas las plantas y proveedores (las frutas y hortalizas se encuentran exentas de habilitación por parte del INVIMA, pero requieren el concepto de la Secretaría de Salud territorial competente), el cual debe mantenerse vigente durante toda la ejecución del contrato.

Para el caso de carnes y productos cárnicos comestibles, es obligatorio el cumplimiento de los siguientes actos administrativos: Decreto 1500 de 2007, Decretos 2270 de 2012, 1282 de 2016 y 1975 de 2019, expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social; así como la Resolución 242 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Estos instrumentos garantizan que la materia prima provenga de Plantas de Beneficio Animal (PBA), despostes, despreses y acondicionadores autorizados y vigilados por el INVIMA.

Se requiere que el ejecutor disponga de un área mínima de 200 m² para el manejo de carnes y derivados, debidamente equipada. Adicionalmente, el ejecutor debe contar con al menos una (1) central de procesamiento propia en la ciudad de Bogotá, con un área mínima de 1.200 m², la cual debe poseer áreas físicas separadas para cada etapa del proceso y estar certificada en el sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Esta central constituye un plan de contingencia esencial para asegurar la entrega ininterrumpida de las raciones. La titularidad de las instalaciones debe demostrarse mediante Certificado de tradición y libertad con vigencia no superior a treinta (30) días calendario, o mediante contrato de arrendamiento vigente por el plazo total de ejecución del contrato con el IDIPRON, anexando también el respectivo Certificado de Tradición y Libertad del inmueble. Finalmente, se debe adjuntar el último informe de visita de la entidad reguladora competente, el cual deberá reflejar una calificación de "favorable" o "favorable con requerimientos"; en este último caso, es obligatorio adjuntar el respectivo plan de mejora detallado con su cronograma de cumplimiento.

Registro sanitario y fichas técnicas

El ejecutor debe acreditar el cumplimiento de registros, permisos o notificaciones sanitarias expedidas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) para todos los productos a adquirir (carnes, pollo, pescado, lácteos, abarrotes, tamal y lechona, entre otros), conforme a lo establecido en la Resolución 719 de 2015, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

El ejecutor debe entregar la relación detallada de productos con sus números de registro y vigencia, suscrita por el representante legal. Asimismo, es obligatorio proporcionar las fichas técnicas de los alimentos, las cuales deberán dar estricto cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 5109 de 2005 (rotulado) y la Resolución 557 de 2022, todas expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Para abarrotes, merienda y dulcería, se aceptarán máximo cuatro (4) registros sanitarios por referencia, avalados para toda la ejecución. Todos los productos deben contar con fecha de vencimiento legible, única y preimpresa, cumpliendo los requerimientos de vida útil de las fichas técnicas aprobadas por el IDIPRON. En frutas y verduras, se suministrarán con un grado de maduración óptimo, en total conformidad con las fichas técnicas.

Programa de gestión de alérgenos

El ejecutor deberá implementar y mantener un Plan de gestión de alérgenos integral, dando cumplimiento estricto a la Resolución 5109 de 2005, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Este plan debe contemplar la identificación rigurosa de sustancias (gluten, crustáceos, huevos, pescado, maní, soja, leche, frutos de cáscara y sulfitos >10 mg/kg), exigiendo a los proveedores certificados de ausencia de trazas o declaraciones de contaminación cruzada.

En las UPI, la operatividad se basa en la segregación física y temporal: la preparación de menús para beneficiarios con alergias diagnosticadas debe ejecutarse de manera prioritaria, utilizando utensilios y equipos codificados por colores y de uso exclusivo. El personal manipulador debe recibir capacitación continua según la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Se debe mantener trazabilidad desde la bodega hasta el plato final, junto con un plan de contingencia para incidentes alérgicos. Los POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) deben estar validados para la eliminación efectiva de residuos proteicos, mediante detergentes específicos y verificación visual o química.

Guías de preparación y tablas de intercambio alimentario

Para garantizar la calidad organoléptica, el ejecutor deberá presentar durante la fase de alistamiento la totalidad de las guías de preparación, las cuales serán objeto de una revisión detallada y técnica por parte del equipo de profesionales en nutrición e ingeniería de alimentos del IDIPRON. Esta verificación se realizará preparación por preparación, mediante la cual el equipo técnico emitirá un concepto de aceptación o solicitará los ajustes necesarios para asegurar que los estándares de sabor, textura, color y olor sean los idóneos para la población NNAJ. El ejecutor tiene la obligación contractual de realizar, de manera estricta y oportuna, todas las modificaciones que el IDIPRON indique en este proceso de revisión hasta lograr la aprobación final; el cumplimiento de estas observaciones es indispensable para que las guías sean validadas. Posteriormente, la ejecución diaria deberá ceñirse fielmente a lo aprobado, considerándose cualquier desviación como una falla en la prestación del servicio.

El objetivo principal del contrato es el cumplimiento estricto y sin variaciones de la minuta patrón establecida por el IDIPRON. Por lo tanto, la entrega de alimentos debe ceñirse fielmente a lo programado, considerándose cualquier intercambio como una medida excepcional de último recurso. Esta posibilidad solo se habilitará ante situaciones de fuerza mayor o desabastecimiento debidamente comprobadas, tales como dificultades críticas en la cadena de suministro, problemas fitosanitarios o de cosecha, sobremaduración extrema en productos perecederos, o contingencias operativas derivadas de una baja asistencia imprevista, entre otras situaciones plenamente justificadas por el ejecutor.

Para proceder con un intercambio, el ejecutor deberá activar obligatoriamente un protocolo de solicitud. Este consiste en presentar la petición ante el equipo técnico de nutrición del IDIPRON con una antelación mínima de 48 horas hábiles antes de la fecha prevista para la entrega. La solicitud debe incluir una justificación escrita detallada y veraz que explique la causa técnica del evento, no aceptándose justificaciones vagas que carezcan de un sustento claro. Asimismo, el ejecutor debe presentar la propuesta de sustitución soportada mediante el uso de tablas de composición de alimentos de referencia oficial, garantizando que el alimento propuesto cumpla con los principios de isocaloricidad, aportando el mismo valor energético en kcal, e isonutricionalidad, al realizarse estrictamente entre alimentos del mismo grupo biológico (por ejemplo, proteína por proteína, carbohidrato por carbohidrato o leguminosa por leguminosa), asegurando así el mismo aporte de micronutrientes y macronutrientes. Adicionalmente, el ingrediente sustituto debe mantener la textura, estabilidad y propiedades organolépticas requeridas para la preparación original.

Finalmente, todo este proceso de intercambio será evaluado por el equipo de profesionales en nutrición del IDIPRON. Solo tras obtener la aprobación escrita y formal por parte de la supervisión o el equipo técnico del IDIPRON, el ejecutor podrá proceder con el intercambio en la unidad

solicitante. La ejecución de cualquier intercambio sin la debida autorización previa invalidará la entrega y será considerada como un incumplimiento a la minuta y a los estándares de calidad del contrato.

2.11.7 Plan de logística y Transporte

El ejecutor deberá garantizar que la totalidad de los vehículos destinados al transporte de alimentos, ya sean propios o alquilados, cumplan estrictamente con las disposiciones sanitarias, ambientales y de tránsito vigentes, principalmente la Ley 9 de 1979, expedida por el Congreso de la República de Colombia; la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social; la Resolución 2505 de 2004, expedida por el Ministerio de Transporte, así como con la normatividad ambiental vigente exigida por la Secretaría Distrital de Ambiente. Es responsabilidad exclusiva del ejecutor demostrar la idoneidad logística, presentando durante la fase de alistamiento y planeación un consolidado detallado de la flota, el cual debe incluir tipo de vehículo, modelo y placa. Para vehículos destinados a perecederos (carnes, lácteos, pollo, pescados), es obligatorio contar con furgón fabricado en aluminio o fibra de vidrio con aislamiento térmico, una antigüedad no superior a diez (10) años, piso estibado y sistema de refrigeración (termo) que garantice una temperatura no superior a 4°C de manera continua. El ejecutor debe enviar al IDIPRON el cronograma mensual de entregas, rutas y tipos de alimento, siendo el formato de remisión (con hora y día) un soporte obligatorio para los cobros mensuales.

Para la fase de alistamiento, el ejecutor debe presentar un paquete documental completo por cada vehículo, cuya vigencia debe mantenerse durante toda la ejecución. Este paquete debe incluir: acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la Entidad Territorial de Salud (incluyendo número de inscripción); ficha técnica con fotografía (donde conste placa, modelo, tipo, capacidad y condiciones del vehículo); certificado de termo King vigente; tarjeta de propiedad; cédula del propietario; SOAT; revisión técnico-mecánica vigente; licencia de conducción; y copia del certificado de manipulador de alimentos y examen médico ocupacional con aptitud para manipulación de alimentos, tanto del conductor como de su ayudante. Toda esta documentación será verificada de parte de IDIPRON y, en caso de requerir vehículos adicionales, el ejecutor deberá enviar la misma información para revisión y aprobación previa. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas o cualquier elemento que represente riesgo de contaminación. La entrega de materia prima debe realizarse en horarios administrativos de las UPI, idealmente fuera de los horarios de distribución para permitir las verificaciones de calidad, y los vehículos deben portar siempre el formato de limpieza y desinfección debidamente diligenciado.

Adicionalmente, el ejecutor debe cumplir rigurosamente con la normativa ambiental. En cuanto a la Resolución 2238 de 2023, expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente, se debe presentar el soporte del cambio de aceite, incluyendo certificación del establecimiento autorizado como acopiador primario, placa del vehículo y fecha del cambio. Sobre la Resolución 1326 de 2017, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible (MADS), es obligatorio presentar el soporte de entrega o retorno de llantas usadas a los puntos autorizados. Para la Resolución 0372 de 2009, expedida por el entonces Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, junto con las modificaciones y aclaraciones introducidas por las Resoluciones 503 de 2009 y 361 de 2011, expedidas por la misma entidad, se debe presentar el soporte de retorno de baterías plomo-ácido. En caso de que un vehículo no haya realizado aún alguna de estas actividades de mantenimiento, el ejecutor deberá presentar durante la fase de alistamiento una carta de compromiso firmada por el representante legal o gerente del proyecto, donde especifique las placas, exprese que el servicio no se ha realizado y comunique la fecha proyectada en la que se efectuará en un establecimiento autorizado, comprometiéndose a entregar el soporte documental a la supervisión en cuanto la actividad sea realizada. Cualquier trámite normativo en curso puede ser convalidado presentando el soporte de radicación ante la autoridad competente.

Finalmente, el ejecutor debe implementar un Plan de contingencia detallado, suscrito por el representante legal, que establezca acciones inmediatas ante fallas mecánicas, averías en el sistema de frío o situaciones de desabastecimiento, garantizando la continuidad ininterrumpida del servicio y

el acceso efectivo a todos los puntos de entrega del IDIPRON, eximiendo a la entidad de cualquier responsabilidad. La omisión de estos documentos, la falta de vigencia de los mismos o la ausencia del consolidado mensual ante la supervisión del contrato, será considerada un incumplimiento grave a las condiciones contractuales. El ejecutor tiene la responsabilidad exclusiva de vigilar la vigencia de estos documentos, sin embargo, la supervisión podrá solicitar el consolidado de vehículos y verificar la documentación en campo en cualquier momento de la ejecución del contrato.

2.11.8 Selección de proveedores

La selección y gestión de proveedores constituye la primera acción para asegurar la calidad e inocuidad alimentaria del contrato. El ejecutor debe garantizar, de manera obligatoria, la existencia de un programa escrito dentro del plan de alistamiento, en el cual se detallen de forma exhaustiva todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores. Este programa debe definir las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de todas las materias primas destinadas a la preparación de las minutas (bebida caliente, desayuno, merienda mañana, almuerzo, merienda tarde, cena, merienda industrializada, tamal, lechona, refrigerios industrializados, etc.), contemplando condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad en bodega para los productos destinados a las diferentes unidades de atención.

Asimismo, el programa debe incluir la caracterización técnica de insumos y su rotación obligatoria aplicando el sistema de Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS). Es imperativo que el ejecutor asegure que todo el rotulado de los insumos cumpla estrictamente con la reglamentación sanitaria vigente, específicamente con la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 de 2022, todas expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, manteniendo un seguimiento oportuno y riguroso a partir de los registros de control documental.

Política de compras y marco normativo

La política de compras del ejecutor debe estar alineada con los más altos estándares de inocuidad alimentaria. Es de carácter obligatorio que el ejecutor garantice que sus proveedores cuenten con las certificaciones sanitarias y de calidad pertinentes, tales como el certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) o la certificación ISO 22000, según corresponda a la naturaleza del alimento.

El ejecutor debe demostrar que sus proveedores de alimentos, sin excepción, cumplen con la normativa nacional y local en materia de seguridad alimentaria, garantizando la trazabilidad integral de los productos. Esto implica el cumplimiento estricto de las normas de higiene y seguridad en todas sus instalaciones, incluyendo áreas de recepción, almacenamiento, procesamiento, empaque y despacho. Dicha responsabilidad incluye la gestión técnica de alérgenos, el control integral de plagas, la limpieza y desinfección de superficies y equipos, y la capacitación continua del personal en manipulación higiénica de alimentos.

El programa de proveedores, materias primas e insumos, que el ejecutor debe presentar, debe contener obligatoriamente los siguientes elementos: Objetivo (General y Específico), Alcance, Definiciones, Responsables, Desarrollo del programa, Acciones correctivas y el compendio de Fichas técnicas e información de proveedores. Es responsabilidad del ejecutor mantener este programa actualizado y disponible para la Supervisión del contrato en cualquier momento, asegurando que ante cualquier incumplimiento se ejecute un protocolo de acciones preventivas y correctivas inmediato.

Criterios de selección de proveedores

El ejecutor deberá presentar un listado de proveedores, estableciendo como mínimo dos (2) opciones para cada grupo de alimentos, con el fin de garantizar la continuidad del suministro. Un componente crítico de esta selección es la realización de visitas técnicas antes y durante la ejecución del programa

a la planta de sus proveedores. Estas visitas deben estar debidamente registradas y el ejecutor debe entregar al IDIPRON los soportes correspondientes en el momento en que se realicen las visitas a bodega. Lo anterior incluye, obligatoriamente, el formato de visita técnica a la planta o bodega del proveedor, el cronograma de visitas de verificación, y el control de los criterios técnicos de evaluación. Es de carácter obligatorio dentro de la vigencia del contrato que el ejecutor realice al menos una (1) visita a la totalidad de los proveedores de productos cárnicos y lácteos (quesos, yogures, leche y productos UHT). La Supervisión del contrato o el comité técnico de seguimiento podrá solicitar documentación adicional en cualquier momento con el fin de verificar la trazabilidad y procedencia de los productos.

Adicionalmente, el ejecutor debe asegurar la trazabilidad y procedencia de los alimentos priorizando a pequeños productores y organizaciones solidarias, dando cumplimiento a la Estrategia de Compras Públicas de Alimentos del Distrito Capital (ECPA-DC), derivada de la implementación de la Política Pública de Seguridad Alimentaria para Bogotá 2019-2031, y reforzada por la Ley 2046 de 2020. En cumplimiento de esta normativa, el ejecutor debe garantizar que, como mínimo, el 30% del valor total de las compras de alimentos destinados a la ejecución del contrato provenga de pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de agricultura campesina, familiar y comunitaria. Los proveedores deben contemplar el abastecimiento proveniente de este segmento, integrando una red de proveedores locales y regionales que garanticen altos estándares de calidad y sostenibilidad, configurándose esto como una obligación contractual del promitente vendedor que será objeto de verificación periódica por parte de la supervisión del contrato**.**

Validación técnica contra fichas de alimentos

El ejecutor debe verificar y garantizar la capacidad operativa de los proveedores para el suministro constante y oportuno, evaluando: Capacidad de producción (volumen para atender la demanda del contrato), Logística de distribución (flota de vehículos, rutas de entrega y cumplimiento de plazos), y planificación de contingencias (capacidad de respuesta ante situaciones imprevistas). Toda la materia prima utilizada debe ser verificada a la llegada a la sede de cada unidad de atención. Este control de calidad debe quedar registrado en un formato que contenga, como mínimo: fecha de ingreso, fecha de vencimiento, lote, características organolépticas, temperatura, peso, marca y nombre del producto.

En cuanto a la selección de carne y productos cárnicos, es vital que provengan de establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente (Entidades Territoriales de Salud o INVIMA). Estos productos deben contar con:

Guía de transporte de carne o documento equivalente, conforme a la Resolución 2019055962 del 10 de diciembre de 2019 del INVIMA. El ejecutor deberá entregar un consolidado de los lotes relacionados y guardar las guías en archivo físico para auditoría de la supervisión del contrato. Igualmente, rotulado adecuado conforme a la normatividad sanitaria vigente y registro sanitario vigente otorgado por el INVIMA.

Respecto a las especificaciones técnicas: el peso bruto de la pechuga de pollo (entera, con hueso y piel, sin marinar) debe calcularse bajo los criterios nutricionales y ajuste de peso definidos en las guías de preparación. Para carnes de res y cerdo, el tejido graso no debe superar el 14% en cortes semi-magros y el 8% en cortes magros. Si durante la supervisión se evidencia un excedente de tejido graso, este será separado, pesado y repuesto por el ejecutor para garantizar la entrega de la carne neta muscular establecida.

Sobre la calidad y tipificación de los productos lácteos el ejecutor debe garantizar que el suministro de leche, yogur, avena y kumis corresponda estrictamente a productos lácteos auténticos definidos por la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud, la cual establece las normas para el procesamiento, composición y rotulado de estos productos. Queda expresamente prohibido el suministro de bebidas lácteas "rendidas", sucedáneos o imitaciones (productos formulados a partir de lactosuero, almidones añadidos, exceso de espesantes, o con bases vegetales que no corresponden a

un lácteo tradicional), las cuales carecen del perfil proteico y biológico necesario para la población NNAJ. Las bebidas lácteas (yogur, leche, kumis, avena) deben mantenerse en refrigeración estricta para conservar sus características físicas, organolépticas y su estándar microbiológico. El ejecutor es responsable del almacenamiento correcto de estos alimentos de alto riesgo. Para los refrigerios industrializados, los productos lácteos distribuidos deben tener proceso UHT para garantizar su manejo, no obstante, estas bebidas deben ser suministradas frías a los beneficiarios. Cualquier intento de sustituir el producto lácteo por un sucedáneo de baja densidad nutricional será considerado un incumplimiento contractual grave y será reportado inmediatamente por la Supervisión del contrato.

2.11.9 Protocolos de producción higiénica

El ejecutor debe elaborar, implementar y presentar al Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud (IDIPRON), dentro de la fase de alistamiento y planeación, un protocolo de producción higiénica. Este protocolo se fundamenta en las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, así como en la normativa conexa vigente y sus respectivas modificaciones, complementaciones o sustituciones. La implementación de estos protocolos es una condición esencial para garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de la población de niñas, niños, adolescentes y jóvenes (NNAJ).

Estos protocolos abarcan la totalidad de la cadena productiva, desde la selección de materias primas hasta el servicio de los alimentos, y se sustentan en principios fundamentales de prevención de la contaminación física, química y microbiológica. Para ello, el ejecutor debe garantizar la separación efectiva de áreas de trabajo, la higiene impecable del personal, la limpieza y desinfección rigurosa de equipos y utensilios, y el control técnico de plagas. Asimismo, el ejecutor debe implementar protocolos de limpieza y desinfección de todas las áreas de trabajo que garanticen la inocuidad absoluta de los alimentos, asegurando que estos procesos sean documentados y verificables en todo momento ante la Supervisión del contrato.

En cumplimiento de estos principios, el ejecutor debe establecer medidas estrictas para el control de tiempos y temperaturas durante la cocción, refrigeración y conservación, previniendo así el crecimiento de microorganismos patógenos. Es obligatorio el uso de termómetros calibrados para el registro constante de las temperaturas, garantizando que el personal de manipulación cumpla con normas de higiene personal intransigentes, tales como el lavado de manos exhaustivo, el uso de uniformes limpios y la protección adecuada de cualquier herida.

El ejecutor tiene la responsabilidad indelegable de capacitar periódicamente al personal en buenas prácticas de manipulación de alimentos y en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Adicionalmente, el ejecutor debe asegurar la trazabilidad completa de los alimentos, desde su origen hasta su consumo, permitiendo la identificación y el retiro inmediato de cualquier producto que represente un riesgo para la salud. Esta trazabilidad se materializa mediante el mantenimiento de registros detallados sobre la procedencia de los insumos, los procesos de producción y distribución, y el seguimiento riguroso de las fechas de caducidad, todo bajo la supervisión técnica y el cumplimiento de la normativa sanitaria nacional vigente.

Recepción y verificación de materia prima

El ejecutor debe implementar un sistema de gestión integral para la recepción de materias primas, que actúe como punto crítico de control inicial ineludible. La inspección no debe ser un acto mecánico, sino una evaluación técnica rigurosa de cada insumo frente a las fichas técnicas, los estándares nutricionales y los acuerdos contractuales. Es obligatorio que el ejecutor realice una inspección sensorial y organoléptica completa (color, olor, textura, apariencia) y documental. Los productos cárnicos (res, cerdo y pollo) deben provenir exclusivamente de plantas autorizadas bajo el Decreto

1500 de 2007 del Ministerio de Salud y Protección Social, siendo imperativa su verificación mediante la guía de transporte correspondiente.

El protocolo exige el rechazo inmediato de cualquier alimento que presente empaques deteriorados, signos de descomposición, contaminación, o incumplimiento de la cadena de frío, registrando obligatoriamente dichas no conformidades en el formato de control y notificando de manera inmediata a la Supervisión del contrato.

En la recepción, se debe verificar el rotulado según lo establecido en las Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, todas expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, garantizando que los productos procesados cuenten con al menos el 50% de su vida útil restante. Es imperativo que el ejecutor disponga de termómetros calibrados para verificar la temperatura interna de los productos perecederos al momento del descargue; cualquier desviación fuera de los rangos de seguridad constituye un incumplimiento contractual grave.

Todos los productos alimenticios serán sometidos a una revisión documental exhaustiva. Para este fin, el ejecutor debe entregar y mantener disponible en bodega: la ficha técnica del producto, registro sanitario vigente, concepto sanitario del fabricante y el empaque con la información detallada conforme a la Resolución 2674 de 2013 y las normas de etiquetado vigentes (Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022, 254 de 2023), expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, así como cualquier documento adicional que la Supervisión del contrato solicite para dar cumplimiento a la normativa colombiana. Para su respectiva evaluación y aprobación, el ejecutor deberá facilitar muestras del producto cuando sea requerido para verificar sus condiciones organolépticas.

Se exceptúan de la presentación de la totalidad de estos requisitos documentales al momento de la recepción, únicamente los siguientes alimentos: Alimentos naturales que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas y otros productos apícolas. Alimentos de origen animal crudos, refrigerados o congelados, que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación. Alimentos y materias primas producidos en el país o importados para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

En todo caso, aunque aplique alguna de estas excepciones, el ejecutor no está exento de garantizar la inocuidad, la procedencia lícita y la calidad sanitaria del producto, quedando a disposición de la Supervisión del contrato para cualquier verificación o solicitud de documentación complementaria que se considere necesaria.

Protocolos de almacenamiento y control de temperaturas

El almacenamiento debe minimizar el deterioro y evitar la contaminación cruzada mediante la estricta segregación de productos. Es obligatorio implementar el sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas), donde los insumos deben ser etiquetados con fecha de ingreso y vencimiento, ubicando los nuevos detrás de los existentes. El ejecutor debe mantener el control técnico de los equipos de refrigeración y congelación, los cuales deben operar dentro de los siguientes rangos normativos para asegurar la estabilidad biológica de los alimentos:

Tabla 5. Temperaturas de refrigeración, congelación y humedad establecidas según tipo de alimentos

TIPO DE ALIMENTO	TEMP. REFRIGERACIÓN	TEMP. CONGELACIÓN	HUMEDAD RELATIVA
Carnes (Res, Cerdo)	0°C a 4°C	-18°C o inferior	85% a 90%
Pollo	0°C a 4°C	-18°C o inferior	85% a 90%
Pescado	0°C a 2°C	-18°C o inferior	90% a 95%
Verduras (Hoja Verde)	0°C a 4°C	N/A	95% a 100%

TIPO DE ALIMENTO	TEMP. REFRIGERACIÓN	TEMP. CONGELACIÓN	HUMEDAD RELATIVA
Verduras (Otras)	0°C a 10°C	N/A	85% a 95%
Frutas (Manzanas, Naranjas)	0°C a 10°C	N/A	85% a 95%
Frutas Tropicales	10°C a 13°C	N/A	85% a 90%
Abarrotes	15°C a 25°C	N/A	50% a 70%

En el caso específico de preparaciones como tamal y lechona, el ejecutor debe garantizar su refrigeración inmediata entre 0°C y 4°C tras la preparación. Para el servicio, estas preparaciones deben alcanzar temperaturas de 60°C o superiores, evitando su permanencia prolongada en el ambiente. Todo este sistema debe estar soportado por registros documentales de temperatura y humedad, sujetos a revisión por la Supervisión del contrato.

Protocolos de cocción, enfriamiento y control de riesgos

La cocción representa el punto crítico de control para la eliminación de patógenos. El ejecutor debe asegurar que los tiempos y temperaturas de cocción sean suficientes para garantizar la inocuidad. Es obligatorio alcanzar temperaturas internas mínimas de seguridad en el centro del producto: 74°C para aves de corral, 71°C para cerdo y res, y huevos hasta obtener una firmeza total en clara y yema. El uso de termómetros de vástago calibrados en la parte más gruesa del alimento es un requisito técnico obligatorio.

Asimismo, ante la necesidad de procesos de enfriamiento, el ejecutor debe ejecutar un protocolo de choque térmico (enfriamiento rápido) para minimizar el tiempo de permanencia en la "zona de peligro" (5°C a 60°C). El procedimiento técnico exige reducir la temperatura del alimento desde los 60°C a 21°C en un tiempo máximo de 2 horas, y desde los 21°C a 4°C en las 4 horas siguientes. La ruptura de estos rangos, o la omisión en el registro de los mismos, será reportada por la Supervisión del contrato como una falla en los controles de seguridad alimentaria. El transporte de alimentos preparados debe garantizar la cadena de frío para productos fríos (0°C a 4°C) y el mantenimiento de calor para los calientes (>60°C), utilizando vehículos isotérmicos o equipos adecuados con registro continuo.

Protocolos de servido, emplatado y control de flujo en línea

El servido es la barrera final para prevenir la contaminación cruzada y garantizar que el alimento llegue al beneficiario con la máxima calidad sanitaria. El personal manipulador debe adherirse estrictamente a las normas de higiene: lavado de manos recurrente, uso obligatorio de indumentaria impecable (cofia, tapabocas, calzado cerrado), y la prohibición absoluta de usar joyas o adornos. El ejecutor debe apartar de la línea de servicio a cualquier manipulador que presente sintomatología de enfermedades transmisibles.

Durante el emplatado, se deben utilizar utensilios exclusivos para cada grupo de alimentos, evitando cualquier contacto entre alimentos cocidos y superficies que hayan tenido contacto con materia prima cruda. El flujo de trabajo en línea debe ser ágil, minimizando el tiempo de exposición al ambiente. El ejecutor debe garantizar que los alimentos mantengan las temperaturas de servicio (calientes >60°C, fríos <5°C) hasta que el beneficiario los reciba. Es fundamental asegurar el cumplimiento de los gramajes definidos en las minutas y fichas técnicas, ya que las variaciones no autorizadas en volumen o peso serán objeto de observaciones por parte de la Supervisión del contrato. La trazabilidad debe ser inalterable, asegurando que la calidad sanitaria sea monitoreada desde la cocina hasta el punto de entrega final al NNAJ.

2.11.10 Talento humano

El ejecutor debe garantizar la contratación del recurso humano idóneo, suficiente y con experiencia comprobable para cumplir con alta calidad las fases de: Planeación, Ejecución, Administrativa y Calidad. La suficiencia e idoneidad del personal es responsabilidad exclusiva del ejecutor. Durante la ejecución, la supervisión del IDIPRON verificará permanentemente que el personal cumpla con las normas sanitarias vigentes, tales como la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

Estructura operativa y perfiles

El siguiente equipo representa el recurso humano indispensable que el ejecutor debe disponer para garantizar la operación integral del contrato. Este personal debe contar con las competencias técnicas, académicas y la experiencia necesaria para asegurar la correcta ejecución de todas las actividades logísticas, administrativas y sanitarias, siendo su permanencia y suficiencia un compromiso ineludible por parte del contratista para el cumplimiento de los estándares exigidos por el IDIPRON.

Tabla 6. Talento humano requerido para la ejecución del contrato, según UPI y raciones aproximadas por día

Modalidad	UPI o sede	Cupos	Promedio de ocupación NNAJ	Promedio de raciones a preparar diariamente	Coordinador General	Supervisor Operativo	Nutricionista	Coordinador de calidad	Auxiliar administrativo	Líder administrativo y de cocina	Cantidad aproximada de Manipulador de alimentos por sede
Mixto Internado y Externado	Oasis Internado	115	80	560	1	1	1	1	2	1	5
	Oasis Externado	90	68	204							2
	Bosa Internado	52	39	234						1	2
	Bosa Externado	73	55	165							2
	Servita internado	50	46	276						1	1
Internado	La Florida (afueras de Bogotá)	72	52	312						1	4
	La 27	54	36	216						1	3
Externado	La 32	148	68	204						1	5
	Perdomo	332	260	780						1	7
	Santa Lucía	77	50	150						1	2
	Conservatorio	71	46	138						1	2
Territorio	Acompañamiento de la entrega en territorio									1	
Fuera de Bogotá	Carmen de Apicalá									Según programación	
Personal rotante	Donde se requiera										2
TOTAL					1	1	1	1	2	10	37

La tabla de equipo mínimo detalla el personal base indispensable para cubrir las Unidades de Protección Integral (UPI). No obstante, dada la variabilidad intrínseca en la población objeto NNAJ y las particularidades operativas de las modalidades de internado y externado, el ejecutor debe diseñar y ejecutar una estrategia de distribución de talento humano que garantice la eficiencia y la adaptabilidad del servicio. Por tanto, el ejecutor deberá presentar, durante la Fase I de alistamiento, un plan detallado de distribución de personal que incluya, como mínimo, la definición de turnos que cubran la totalidad de los horarios de servicio en cada modalidad, la distribución estratégica del equipo según la demanda por tipo de ración, la asignación clara de roles y responsabilidades que aseguren la eficiencia en la preparación y entrega, y la capacidad demostrada de adaptación ante variaciones imprevistas en la demanda, garantizando siempre la continuidad, puntualidad y alta calidad del servicio en todas las actividades.

Para las unidades que operan bajo modalidad de internado, el ejecutor está obligado a prever una estructura de turnos que asegure la prestación ininterrumpida del servicio los siete días de la semana, cubriendo rigurosamente los seis tiempos de comida establecidos, a saber: bebida caliente a.m., desayuno, merienda a.m., almuerzo, merienda p.m. y cena. En unidades con alta demanda como Oasis, Bosa, Servita, La Florida y La 27, es imperativo contar con personal supernumerario y esquemas de turnos rotativos que aseguren la cobertura durante toda la jornada, incluyendo eventos especiales, jornadas institucionales o salidas de los beneficiarios. Es responsabilidad exclusiva del ejecutor disponer de la planta de personal suficiente para cubrir los descansos de ley de los trabajadores sin afectar, bajo ninguna circunstancia, la operación regular, asegurando en todo momento que la preparación y entrega de los alimentos cumpla con los estándares de temperatura, presentación y oportunidad exigidos para la satisfacción de los beneficiarios.

El Equipo de Supervisión del IDIPRON realizará un seguimiento estricto al cumplimiento de esta distribución de talento humano y de los compromisos de calidad, eficiencia y atención al detalle aquí descritos. En consecuencia, el IDIPRON se reserva el derecho de exigir ajustes inmediatos en el plan de distribución de personal si la prestación del servicio, la calidad de la atención o la oportunidad en la entrega se ven comprometidas. La suficiencia e idoneidad del personal en cada turno será evaluada continuamente por la supervisión, y cualquier desviación en la atención o el incumplimiento de los horarios establecidos será considerado un hallazgo en la ejecución contractual, facultando a la entidad para requerir las medidas correctivas pertinentes.

Tabla 7. Cargo, perfiles, experiencia y principales responsabilidades del talento humano

CARGO	PERFIL REQUERIDO	EXPERIENCIA	PRINCIPALES RESPONSABILIDADES
Coordinador General	Ingeniería de producción de alimentos o Ingeniería de Alimentos o ingeniería industrial o afines con especialización en dirección de operaciones y logística, o especialización en sistemas integrados de gestión.	Ingeniería de producción de alimentos o Ingeniería de Alimentos o ingeniería industrial o afines con especialización en dirección de operaciones y logística, o especialización en Especialización en Gerencia de la Cadena de Suministro.	Responsable de la dirección integral y el cumplimiento legal del contrato. Liderar el plan de alistamiento. Definir, implementar y supervisar protocolos de producción y control sanitario Gestionar la logística centralizada de compras y proveedores Monitorear el cumplimiento estricto de las minutas patrón y gramajes Interlocución oficial ante el IDIPRON Presentar informes de ejecución con indicadores detallados Alinear la planeación con la operación diaria Atender requerimientos de la supervisión
Supervisor Operativo	Ingeniería de Alimentos o Ingeniería de Producción, o ingeniería industrial o afines.	Contar con 5 años de experiencia en temas relacionados a servicios de alimentación o plantas de producción de alimentos para consumo humano o experiencia en población vulnerable	Enlace técnico en territorio responsable de la calidad en la cadena de preparación y entrega. Inspeccionar BPM en campo Verificar inocuidad en recepción de materias primas (control documental y organoléptico) Supervisar registro diario de temperaturas (cadena de frío y calor) Controlar higiene de vehículos de transporte Supervisar directamente al personal manipulador en el cumplimiento de sus labores Resolver incidencias operativas inmediatas Velar por la oportunidad en la entrega del servicio
Nutricionista	Título de Nutricionista con tarjeta profesional y RETHUS vigente	Contar con 2 años de experiencia en temas relacionados a servicios de alimentación o plantas de producción de alimentos para consumo humano. La experiencia deberá contarse posterior a la expedición de la tarjeta profesional.	Garantizar la ejecución estricta de la minuta cíclica, los gramajes y los aportes nutricionales según el curso de vida de los beneficiarios Garantizar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y los estándares de inocuidad en el almacenamiento, preparación y servido de los alimentos.

CARGO	PERFIL REQUERIDO	EXPERIENCIA	PRINCIPALES RESPONSABILIDADES
			Evaluar permanentemente la aceptabilidad de los menús, a través de encuestas periódicas a la población NNAJ Capacitar continuamente al personal operativo en manejo higiénico y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, e inspeccionar los registros diarios de trazabilidad y control de gramajes. Liderar las jornadas de valoración antropométrica y tamizajes para la identificación temprana de riesgos nutricionales.
Coordinador de Calidad	Profesional en ingeniería de alimentos o áreas afines.	Contar con un mínimo de cinco (5) años de experiencia profesional en la implementación, coordinación y gestión de Sistemas de Gestión de Calidad, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), programas de saneamiento e inocuidad alimentaria, vinculada a servicios de alimentación masiva, plantas de procesamiento de alimentos para consumo humano o proyectos de atención a población vulnerable	Garante de los estándares técnicos y la normativa sanitaria vigente (Res. 2674 de 2013) emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. Realizar auditorías técnicas periódicas en todos los puntos de preparación. Asegurar el diligenciamiento correcto, veraz y diario de todos formatos. Gestionar la trazabilidad total de alimentos desde recepción hasta servido Responder técnicamente ante hallazgos de la Supervisión Proponer y ejecutar acciones correctivas ante desviaciones y verificar el cumplimiento integral de protocolos de seguridad alimentaria.
Auxiliar Administrativo	Técnico/Tecnólogo administrativo.	Contar con un mínimo de dos (2) años de experiencia en labores de apoyo administrativo, gestión documental, control de registros operativos, cruce de información y soporte logístico o financiero, preferiblemente en servicios de alimentación masiva, plantas de producción o entidades del sector público	Soporte integral en la gestión documental y de información. Ejecutar el cruce diario de raciones efectivas entregadas (basadas en planillas de asistencia o registro biométrico) vs. raciones facturadas para asegurar cero discrepancias Gestionar la carga oportuna y veraz de información en la plataforma SECOP Organizar y mantener al día el archivo documental administrativo del contrato Apoyar la logística y consolidación de informes mensuales de ejecución. Gestionar trámites administrativos y financieros para el cumplimiento contractual.
Líder Adm. y Cocina	Título de bachiller o formación técnica en gastronomía o áreas afines, con certificación vigente en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	Contar con un mínimo de tres (3) años de experiencia en servicios de alimentación colectiva.	Responsable de la operatividad local en cada UPI y cumplimiento del ciclo de menús. Gestionar kárdex diario de entradas y salidas. Recepción de insumos verificando calidad/cantidad Supervisar preparación de alimentos según guías avaladas Diligenciar formatos de control técnico Verificar el cumplimiento del plan de saneamiento básico en la sede. Verificar limpieza y desinfección de áreas Liderar al equipo de manipuladores para asegurar la oportunidad en la entrega de los tiempos de comida y responder ante requerimientos de la Supervisión en su sede.
Manipulador de Alimentos	Título de básica secundaria, con certificación vigente en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)		Ejecutor directo de las actividades de alimentación. Cumplir estrictamente el Plan de Saneamiento establecido Realizar recepción y rotación (PEPS) de insumos Realizar porcionado y servido de alimentos de acuerdo a gramajes definidos en minutas Tomar y registrar valores de pH y cloro cuando se requiera.

CARGO	PERFIL REQUERIDO	EXPERIENCIA	PRINCIPALES RESPONSABILIDADES
		Contar con un mínimo de tres (3) años de experiencia en manipulación de alimentos	Mantener la higiene personal y locativa bajo estándares de la Resolución 2674 de 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. Asistir a jornadas de formación continua programadas por la empresa

Dotación y presentación personal

El ejecutor es responsable de proveer y renovar la dotación completa de todo el personal operativo (uniformes, calzado antideslizante, cofias, delantales, entre otros) con una frecuencia mínima de entrega de tres (3) veces al año o cuando el desgaste de las prendas así lo requiera, garantizando que el personal porte siempre prendas limpias, en buen estado y adecuadas para el servicio. Esta obligación se fundamenta en lo establecido por la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, la cual exige que el personal manipulador de alimentos mantenga una presentación personal impecable, con dotación exclusiva para el trabajo, libre de accesorios y con el cabello totalmente cubierto, con el fin de evitar la contaminación cruzada y garantizar la inocuidad. El incumplimiento en la entrega oportuna de la dotación o la presentación deficiente del personal será objeto de medidas correctivas por parte del Equipo de Supervisión del IDIPRON, toda vez que la imagen institucional y la salubridad son intransigentes en la ejecución del contrato.

Disposiciones operativas especiales

Para las salidas pedagógicas asociadas a la unidad de Carmen de Apicalá y demás Unidades de Protección Integral (UPI), se requiere la disposición del talento humano para pernoctar entre dos (2) y cuatro (4) días según se requiera. Estas salidas se realizan con los NNAJ desde las diferentes UPI, programándose con una frecuencia aproximada de cada tres (3) meses por cada unidad, lo que representa un promedio de entre tres (3) y cuatro (4) salidas pedagógicas mensuales a nivel general. Para la correcta ejecución de estas actividades, el ejecutor debe cubrir la totalidad de los costos correspondientes al transporte y la alimentación del personal que asiste, mientras que el IDIPRON dispondrá del hospedaje en el lugar donde se haya programado la respectiva salida pedagógica.

En eventos especiales (grados, jornadas institucionales), el ejecutor proveerá personal exclusivo para transporte, servicio y recolección, garantizando el mantenimiento de la cadena de frío y calor para menús especiales. Asimismo, ante incrementos en el promedio de NNAJ atendidos durante la vigencia del contrato, el ejecutor queda obligado a aumentar el número de manipuladores de alimentos, a requerimiento de la Supervisión, garantizando la calidad y oportunidad del servicio.

Plan de capacitación continua

El ejecutor implementará un plan de formación continua (mínimo 10 horas) para todo el personal, orientado a mantener estándares de excelencia y seguridad. Este plan debe incluir obligatoriamente los siguientes ejes temáticos: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) e higiene personal y locativa bajo la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, lectura de rotulado y guías de preparación de ciclos de menú avalados por el IDIPRON, uso técnico de equipos de cocina y manejo adecuado de sustancias químicas (pH/cloro). Asimismo, el plan debe contemplar módulos sobre Seguridad y Salud en el Trabajo según la Resolución 0312 de 2019, expedida por el Ministerio del Trabajo, manejo integral de residuos, atención al usuario y servicio al beneficiario con enfoque en derechos humanos, manejo de situaciones conflictivas desde el componente psicosocial para la población NNAJ, primeros auxilios básicos para entornos de cocina, y prevención de riesgos ergonómicos, entre otros del interés de ejecución del presente contrato. Este plan detallado deberá presentarse para aprobación de la Supervisión durante la fase de alistamiento.

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

Como parte de la implementación y cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el ejecutor deberá acreditar un grado de madurez en su implementación que refleje un porcentaje de cumplimiento superior al ochenta y cinco por ciento (85%) según la Resolución 0312 de 2019 expedida por el Ministerio del Trabajo, para lo cual deberá aportar y mantener actualizado el certificado emitido por la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) correspondiente al reporte realizado para la vigencia 2025. Asimismo, durante toda la etapa de ejecución contractual, el ejecutor debe garantizar el ciento por ciento (100%) de la cobertura en afiliación y aportes al Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS), Pensiones, Riesgos Laborales (ARL) y Cajas de Compensación Familiar de la totalidad del personal vinculado al contrato, en estricto cumplimiento de lo establecido en la Ley 100 de 1993, la Ley 1438 de 2011 y la Ley 1562 de 2012, así como de las normas que las adicionen, modifiquen o reglamenten, manteniendo esta obligación con un carácter absoluto, obligatorio y no negociable.

Para verificar y respaldar lo anterior, el ejecutor deberá presentar de manera mensual una certificación suscrita por el Revisor Fiscal de la empresa, que acredite el cumplimiento íntegro en las aportaciones y afiliaciones al Sistema General de Seguridad Social, incluyendo la constancia de cumplimiento de los estándares mínimos del SG-SST conforme a la citada Resolución 0312 de 2019. Toda esta documentación será objeto de verificación periódica por parte del IDIPRON, estableciendo que cualquier discrepancia o vacío detectado será catalogado como un hallazgo administrativo grave que facultará a la entidad para exigir las medidas correctivas pertinentes.

2.12 FASE II Operación Y Prestación Del Servicio

Esta fase constituye la materialización de todas las actividades de planeación y alistamiento previas, asegurando la entrega efectiva, oportuna y de alta calidad del servicio de alimentación a la población beneficiaria. En esta etapa, el ejecutor desarrollará un conjunto integral de procesos y procedimientos que garantizan la gestión óptima de la cadena de suministro, desde la compra y adquisición de alimentos hasta el consumo final. Para ello, implementará rigurosos controles de calidad en cada eslabón, desde la recepción, almacenamiento, preparación hasta la distribución del plato servido o alimento industrializado, prestando especial atención al cumplimiento estricto de las minutas patrón, los requerimientos nutricionales y la adaptación de los menús a las necesidades y preferencias de la población atendida.

Asimismo, el ejecutor optimizará la logística de distribución para garantizar la entrega en condiciones óptimas en las Unidades de Protección Integral (UPI), las actividades en territorio y en eventos especiales. Paralelamente, aplicará estrictos protocolos de higiene y seguridad alimentaria en todas las áreas de trabajo, coordinará los análisis de laboratorio requeridos para verificar la inocuidad y calidad de los insumos, y ejecutará actividades permanentes de aseo, alistamiento y manejo de residuos. Mediante mecanismos estrictos de control, registro y seguimiento de indicadores de desempeño, el ejecutor garantizará la satisfacción de la población beneficiaria y el cumplimiento total de los objetivos contractuales, siendo esta una responsabilidad directa e indelegable de su gestión.

2.12.1 Compra y adquisición de alimentos

La adquisición y compra periódica de alimentos en la Fase II: Operación y Prestación del Servicio constituye la materialización práctica de los lineamientos aprobados durante el alistamiento, garantizando el aprovisionamiento continuo, oportuno y suficiente de materias primas e insumos con los más altos estándares de inocuidad y valor nutricional para la población de niños, niñas, jóvenes y adolescentes (NNAJ) atendida por el IDIPRON. En esta etapa operativa, el ejecutor gestionará las compras exclusivamente a través de los proveedores y fichas técnicas previamente validadas,

cumpliendo de manera estricta con el marco normativo sanitario nacional, liderado por la Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional) expedida por el Congreso de la República, y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, así como todas las disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Durante la ejecución cotidiana, el ejecutor verificará rigurosamente que cada lote recibido conserve la marca comercial registrada y aprobada, prohibiendo tajantemente la adquisición, ingreso, almacenamiento, preparación o distribución de alimentos alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento próxima a caducar o caducada. Asimismo, mantendrá activo un sistema integral de trazabilidad que permita rastrear el origen de cada alimento desde el productor primario hasta el punto de entrega en las Unidades de Protección Integral (UPI), priorizando la adquisición de productos de productores locales y regionales para fomentar la economía solidaria y reducir el impacto ambiental, sin eximir al contratista de su responsabilidad directa en la calidad integral del suministro.

Características técnicas y calidad de los alimentos

Los alimentos comprados y suministrados por el ejecutor deberán cumplir rigurosamente con los estándares de calidad y seguridad alimentaria vigilados por el INVIMA, el Ministerio de Salud y Protección Social y la Secretaría Distrital de Salud. Como marco normativo general y transversal a toda la operación, las condiciones sanitarias para la manipulación, almacenamiento, preparación y suministro de todos los productos destinados a las raciones preparadas en sitio (bebida caliente, desayuno, merienda de mañana, almuerzo, merienda de tarde y cena), así como los refrigerios industrializados, el tamal y la lechona, se rigen por lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, garantizando condiciones óptimas de cantidad, calidad e inocuidad durante toda la cadena y hasta el consumo final para prevenir de manera absoluta la aparición de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Bajo este lineamiento general, los insumos específicos deben ajustarse a exigencias técnicas particulares según su naturaleza. El componente cárnico de res y cerdo debe provenir de animales sanos sacrificados en plantas de beneficio animal autorizadas y certificadas, cumpliendo estrictamente con el Decreto 1500 de 2007 expedido por el entonces Ministerio de la Protección Social y el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. La carne de res presentará un color rojo cereza brillante, grasa firme de color blanco o crema, y textura firme y elástica; la carne de cerdo exhibirá un color rosado pálido, grasa blanca y textura firme y jugosa. El ejecutor controlará rigurosamente la ausencia de ganglios linfáticos inflamados, abscesos o parásitos, manteniendo estrictamente la cadena de frío. De igual forma, el pollo debe ser procedente de aves sanas procesadas en plantas certificadas bajo el mismo Decreto 1500 de 2007, con piel intacta sin hematomas ni decoloraciones, color blanco o amarillo pálido, olor característico y textura firme, bajo un estricto control térmico de recepción.

El pescado fresco debe provenir de fuentes seguras y certificadas, evidenciando ojos brillantes y convexos, agallas rojas, escamas fuertemente adheridas, carne firme y olor a mar fresco, controlando la especie, el origen y la ausencia absoluta de parásitos. Los productos lácteos (leche, queso y yogurt) provendrán de establecimientos autorizados, siendo la leche estrictamente pasteurizada o ultra pasteurizada (UHT) con registro sanitario vigente, y los derivados lácteos mantendrán sus características organolépticas propias sin alteraciones, controlando temperaturas de almacenamiento y fechas de vencimiento.

Los abarrotes deben ser suministrados por proveedores certificados, totalmente limpios, libres de impurezas, insectos o contaminación, con empaques íntegros y un control riguroso de humedad y temperatura. Las frutas y verduras se recibirán frescas, sanas, limpias, sin magulladuras ni pudriciones, exentas de residuos plaguicidas, con color y madurez óptimos.

Finalmente, preparaciones especiales como el tamal y la lechona deben ser elaboradas en establecimientos autorizados cumpliendo con la Resolución 719 de 2015 expedida por el Ministerio

de Salud y Protección Social, garantizando la cocción completa de todos sus ingredientes, un control térmico de conservación adecuado y un empaque idóneo para su distribución sin riesgos de alteración.

Peso y volumen en crudo/bruto para compra

Teniendo en cuenta los gramajes establecidos para cada momento del curso de vida (infancia, adolescencia y juventud CHC), las fichas técnicas deben dimensionar los alimentos en crudo considerando los factores de rendimiento, conversión, merma y ganancia inherentes a cada materia prima. El ejecutor gestionará con precisión la pérdida de peso por cocción en carnes, pollo, pescado y verduras, así como la ganancia por absorción en granos y cereales.

Durante la ejecución contractual, cualquier variación de peso permitida en productos preempacados se ceñirá estrictamente al artículo 6 de la Resolución 32209 de 2020 y la Resolución 33209 de 2020, expedidas por la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC). La supervisión vigilará permanentemente el cumplimiento exacto de los gramajes y volúmenes (mililitros o centímetros cúbicos) establecidos en las fichas técnicas, quedando totalmente prohibida la aceptación de variaciones arbitrarias durante el servido.

Especificaciones del empaque primario

En términos de rotulado y etiquetado durante la ejecución operativa, los alimentos y materias primas deben cumplir a cabalidad con la Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 810 de 2021, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. La información consignada en las fichas técnicas y en los artes digitales del empaque (en formato PDF) debe ser idéntica a la del rótulo físico del producto y concordar plenamente con el registro, notificación o permiso sanitario otorgado por el INVIMA. Asimismo, los proveedores entregarán las fichas técnicas donde se consigne expresamente el tiempo de vida útil, respaldado de manera obligatoria por pruebas de estabilidad certificadas por un laboratorio externo autorizado.

Flexibilidad por abastecimiento

Reconociendo que la operación en las UPI experimenta fluctuaciones en la asistencia diaria, dinámicas poblacionales y variaciones estacionales o de mercado, se establece un esquema de flexibilidad operativa para ajustar las cantidades de alimentos sin afectar el valor total del contrato. Cualquier permuta de insumos por factores de cosecha o mercado estacional requerirá una justificación técnica y nutricional respaldada por un nutricionista del IDIPRON, garantizando una equivalencia nutricional estricta que preserve el equilibrio de la minuta patrón. Las cantidades diarias programadas se calculan sobre el cupo máximo de cada modalidad (internado y externado); no obstante, ante variaciones reales en la asistencia, el ejecutor mantendrá un registro pormenorizado para optimizar la producción sucesiva.

Las cantidades confirmadas por el IDIPRON deberán entregarse en su totalidad el día establecido, no aceptándose entregas parciales bajo ningún motivo. Cabe resaltar que los acuerdos comerciales o negociaciones del ejecutor con terceros no comprometen ni se trasladan al IDIPRON.

Vida útil, composición fisicoquímica y registros sanitarios

El ejecutor garantizará que la totalidad de los insumos mantenga perfiles de composición fisicoquímica alineados fielmente con los parámetros declarados en los registros sanitarios vigentes expedidos por el INVIMA. Queda terminantemente prohibido recibir o utilizar productos cuyos empaques presenten abolladuras severas, perforaciones, roturas, humedad interna o sellos de seguridad vulnerados. La supervisión velará permanentemente porque la vida útil declarada ampare con suficiencia todo el ciclo operativo hasta el consumo efectivo por parte de los beneficiarios.

El ejecutor debe garantizar que**,** toda vida útil del alimento, debe estar respaldada por pruebas de estabilidad certificadas por laboratorio externo, en caso de ser solicitado de parte de la supervisión del contrato, es necesario que presente esta información detallada.

Los alimentos entregados por el ejecutor, deben con un tiempo restante oportuno para su vencimiento, de esta manera se debe evitar la entrega de alimentos que vencen el mismo día, exceptuando preparaciones combinadas, derivados de cereal con proteína, fruta picada u otros de alta rotación y riesgo. Igualmente es fundamental que se lleve el registro de la fecha de entrega de cada lote de alimento, con el fin de hacer seguimiento a eventualidades notificadas por población objeto relacionada con fechas de vencimiento y se pueda desmitificar la presunta entrega de alimentos vencidos con el correspondiente registro de fecha, hora, número de lote y lugar de entrega.

Recepción de los alimentos

La recepción y verificación de los insumos en la Fase II: Operación y Prestación del Servicio representa el filtro operativo definitivo y diario en la puerta de cada Unidad de Protección Integral (UPI). A diferencia de los lineamientos documentales y la aprobación previa de formatos establecida en la Fase I, en esta etapa el equipo operativo ejecuta de forma presencial, rigurosa y sistemática el control físico, organoléptico y documental de cada entrega de alimentos realizada por los proveedores, acogiéndose estrictamente a la reglamentación sanitaria vigente, en especial a la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 810 de 2021, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, garantizando en todo momento la inocuidad, calidad sensorial y nutricional de los suministros.

Verificación de calidad y fichas técnicas

Cada vez que un vehículo transportador de alimentos arriba a una UPI, el Líder Administrativo y de Cocina debe ejecutar el protocolo de recepción bajo un enfoque de cero tolerancias a las desviaciones de calidad, iniciando con la inspección higiénico-sanitaria del medio de transporte para verificar condiciones óptimas de limpieza, ausencia de olores extraños, revestimientos lavables y sistemas de temperatura operativos. Se debe verificar que el transporte de los alimentos se realice de manera obligatoria en canastillas plásticas (salvo autorización excepcional de cartón).

Durante la descarga, se verifica de manera directa el producto físico frente a las fichas técnicas aprobadas por el IDIPRON y la orden de compra vigente mediante una inspección organoléptica y física exhaustiva que evalúa color, olor, textura y frescura en carnes, pescados, frutas, verduras y abarrotes. Asimismo, el ejecutor realiza un riguroso control de empaques, rotulado y etiquetado para comprobar la integridad de los envases primarios y secundarios, verificando que las etiquetas contengan la información exacta exigida por la normatividad sanitaria, sin enmendaduras ni tachaduras, y que las fechas de vencimiento se encuentren plenamente vigentes y en concordancia con el número de registro, notificación o permiso sanitario expedido por el INVIMA. Es necesario verificar que el empaque en bebidas específicas (Avena UHT y Fruver). incluya pitillos pegados al mismo.

Bajo los criterios del programa de aseguramiento y control de calidad, el ejecutor procederá al rechazo inmediato de materias primas e insumos cuando se presente cualquiera de las siguientes causales: condiciones de empaque que afecten la inocuidad; alimentos con características organolépticas inaceptables o que no correspondan a las fichas técnicas aprobadas; frutas y verduras que presenten alteraciones físicas en su apariencia, moho, hongos o inicios de descomposición; carnes que exhiban color, olor o textura anormales; productos envasados que presenten decoloración, hongos o empaques deteriorados, rotos o raídos; alimentos al vacío que hayan perdido dicha condición; huevos rotos, sucios o con manchas de sangre o materia fecal; alimentos transportados o almacenados conjuntamente con sustancias químicas, tóxicas o extrañas que generen riesgo de contaminación cruzada; y productos de alto riesgo que al momento de la recepción no cumplan con las temperaturas de refrigeración o congelación establecidas en la cadena de frío. Complementariamente, se verifica

que los productos cumplan rigurosamente con los pesos y volúmenes establecidos en los empaques o guías de preparación.

En caso de presentarse alteraciones o incumplimientos, el ejecutor adoptará inmediatamente los protocolos para almacenar, señalizar y disponer los productos no conformes en un área física segregada y exclusiva, solucionando la novedad con el proveedor en el menor tiempo posible y antes del horario de preparación para no afectar la continuidad del servicio. Todas estas actuaciones deberán quedar debidamente consignadas en los registros de control de calidad de la UPI, quedando terminantemente prohibido almacenar temporalmente productos rechazados junto con los alimentos aptos para el consumo.

Almacenamiento y porcionado

La fase de almacenamiento y porcionado en la Fase II: Operación y Prestación del Servicio constituye el proceso operativo diario mediante el cual el ejecutor resguarda, protege y fracciona las materias primas e insumos recibidos en cada Unidad de Protección Integral (UPI), garantizando su conservación óptima y previniendo cualquier riesgo de contaminación cruzada o alteración fisicoquímica antes de su paso a la cocción y distribución. A diferencia de la Fase I, donde se evaluó la infraestructura y se aprobaron los manuales de almacenamiento, en esta etapa el equipo operativo ejecuta de manera rigurosa y cotidiana los controles ambientales, la gestión de inventarios, la manipulación técnica del porcionado y el almacenamiento temporal de los productos terminados, acogiéndose estrictamente a lo establecido en la Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional), expedida por el Congreso de la República, y en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, normatividad que regula las condiciones higiénico-sanitarias para el manejo de alimentos en los servicios de alimentación institucional.

Condiciones de temperatura y humedad

El almacenamiento operativo de los productos secos, abarrotes y perecederos en las bodegas y áreas de almacenamiento de cada UPI debe regirse bajo estrictos parámetros de control ambiental para evitar la proliferación de microorganismos patógenos, insectos y roedores, así como la degradación prematura de los alimentos. El ejecutor debe garantizar que las áreas de almacenamiento seco se mantengan en condiciones óptimas de frescura, ventilación e iluminación, asegurando que los alimentos nunca se ubiquen directamente sobre el piso, para lo cual es obligatorio el uso de estibas plásticas o metálicas elevadas a una distancia mínima de quince (15) centímetros del suelo y separadas de las paredes para permitir una adecuada circulación de aire y facilitar las labores de limpieza y desinfección. Asimismo, se debe mantener un monitoreo constante y diario de la temperatura ambiental y la humedad relativa mediante instrumentos calibrados (termohigrómetros), cuyos registros deben consignarse obligatoriamente en los formatos de control de la UPI. Queda prohibido almacenar alimentos junto a sustancias químicas, de aseo o plaguicidas, debiendo existir áreas físicas completamente independientes y señalizadas para tal fin, cumpliendo a cabalidad con las directrices sanitarias vigentes.

Adicionalmente, el almacenamiento temporal de los productos terminados debe realizarse de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten condiciones que puedan afectar su inocuidad. La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad posible; en caso de que los refrigerios industrializados sean entregados en un lugar diferente a la sede de las UPI por petición especial del IDIPRON, el ejecutor debe garantizar las condiciones para su descargue en un entorno sanitario e inocuo, así como su distribución y consumo inmediato, evitando alteraciones previas al suministro.

Para el caso de la ejecución fuera de Bogotá, el ejecutor debe establecer las medidas que permitan garantizar el mantenimiento de la calidad e inocuidad para el almacenamiento prolongado y la distribución de refrigerios industrializados, acorde a las condiciones territoriales y climáticas específicas de cada sede.

Con el fin de mitigar el impacto ambiental derivado del uso de materiales desechables de primer y único uso, y de fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el ejecutor debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección, cuantificación y disposición final de los empaques primarios, secundarios y demás residuos sólidos y líquidos generados en la operación, especialmente en la modalidad de refrigerio industrializado. Dicho plan debe estar articulado y acorde con el Plan de Gestión Integral de Residuos (PIGA) y las directrices ambientales del IDIPRON, asegurando que su ejecución al interior de las sedes no genere contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal de residuos o en su disposición final.

El uso y disposición final de los empaques primarios involucra directamente a los beneficiarios, por lo que es responsabilidad del ejecutor generar estrategias de cumplimiento mediante actividades lúdicas de manejo de residuos, capacitaciones y jornadas de sensibilización y limpieza, implementando criterios técnicos para cuantificar los desperdicios y llevar registros detallados.

Gestión de inventarios y rotación (PEPS)

La gestión diaria de inventarios en la Fase II debe basarse estrictamente en la aplicación sistemática y obligatoria del sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas / FIFO), asegurando que los insumos con fecha de ingreso o de vencimiento más próxima sean los primeros en ser utilizados en la preparación de las minutas patrón.

El Líder Administrativo y de Cocina de cada UPI debe actualizar diariamente el kárdex físico o digital de control de existencias, verificando que los productos estén debidamente rotulados con fecha de recepción, fecha de apertura (cuando aplique) y fecha de caducidad. Durante el almacenamiento y porcionado, se prohíbe estrictamente mezclar lotes antiguos con lotes nuevos de materias primas para evitar la contaminación cruzada y el uso de alimentos vencidos o deteriorados. Cualquier producto que presente alteraciones en su empaque o cuya fecha de caducidad esté próxima a cumplirse sin rotación oportuna debe ser segregado de inmediato de la zona de producción para su respectivo manejo administrativo y disposición final, bajo la supervisión directa del responsable de calidad y con reporte al IDIPRON.

Cadena de frío

El mantenimiento riguroso de la cadena de frío durante el almacenamiento operativo es un requisito fundamental e intransigente para la preservación de los alimentos perecederos, cárnicos, lácteos y productos que requieran refrigeración o congelación.

El ejecutor debe garantizar que los equipos de frío (neveras, cuartos fríos y congeladores) operen dentro de los rangos de temperatura técnicamente establecidos, debiendo registrarse la temperatura de los equipos al menos dos veces al día en formatos formales de control. Los productos refrigerados deben almacenarse a temperaturas que oscilan generalmente entre cero y cuatro grados Celsius, mientras que los productos congelados deben conservarse a temperaturas iguales o inferiores a menos dieciocho grados Celsius, evitando la sobrecarga de los equipos que obstaculice la circulación uniforme del frío.

En caso de presentarse una falla mecánica o eléctrica en los equipos de refrigeración, el ejecutor debe activar inmediatamente el plan de contingencia operativo establecido en el alistamiento, reubicando los perecederos en cavas o equipos alternos para evitar la pérdida de la cadena de frío, y reportando de manera inmediata la incidencia a la supervisión del contrato, quedando prohibido el uso o consumo de alimentos que hayan estado expuestos a temperaturas de riesgo microbiológico.

2.12.2 Modalidades de servicios de alimentación en el IDIPRON

El servicio de alimentación dirigido a los Niños, Niñas, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ) beneficiarios del IDIPRON se estructurará bajo un modelo de atención integral y diferencial. Con el fin de garantizar la cobertura efectiva y la adaptación a las dinámicas misionales de la institución, la entrega de las raciones alimentarias se distribuirá en tres (3) modalidades o espacios de entrega diferencial:

I. Raciones Alimentarias Rutinarias en Unidades de Protección Integral (UPI)
II. Alimentos distribuidos en Territorio
III. Alimentos distribuidos en Eventos especiales

La distribución de los alimentos en los tres grupos no es restrictiva, es decir los mismos pueden entregarse en uno o varios de los grupos; sin embargo, se organizaron de esta manera por frecuencia de entrega en cada uno de los grupos

Raciones Alimentarias en (UPI)

Esta modalidad corresponde al suministro diario y constante de alimentación en las sedes físicas del instituto. Se divide según el tipo de atención:

Modalidad Internado: Suministro del 100% y Modalidad Externado: Suministro de raciones parciales según la jornada de atención cubriendo el 70% del aporte nutricional requerido durante su permanencia.

Tabla 8. Tipo de ración alimentaria y horarios según modalidad

MODALIDAD INTERNADO		MODALIDAD EXTERNADO	
Bebida caliente am	Entre 6:00 a 7:00 am	Desayuno	Entre 8:00 a.m. a 9:00 am
Desayuno	Entre 7:30 a 8:30 am	Merienda am	Entre 10:00 a 10:30 am
Merienda am	Entre 10:00 a 10:30 am	Almuerzo - Sopa	Entre 12:00 y 1:30 pm
Almuerzo - Sopa	Entre 12:00 y 1:30 pm	Refrigerio industrializado	Entre 2:00 y 4:00 pm
Merienda pm	Entre 2:00 y 4:00 pm		
Cena	Entre 6:00 y 7:00 pm		

Alimentos distribuidos en Territorio

Corresponde a la alimentación entregada en espacios no institucionales o de atención en calle, desde la gerencia de territorio en sus diferentes estrategias tales como: (Calle, Prevención, Caminando Relajado, ESCNNA) y ferias GEB donde el IDIPRON despliega sus estrategias territoriales. Estas raciones deben cumplir con condiciones de logística y empaque que permitan su distribución en puntos itinerantes, garantizando siempre la inocuidad y la calidad nutricional.

Alimentos distribuidos en eventos especiales

Esta modalidad comprende el suministro de alimentación para actividades excepcionales tales como salidas pedagógicas, eventos institucionales, jornadas conmemorativas o actividades recreativas fuera de la rutina de las UPI entre otras. Las raciones en este segmento pueden variar en su composición (ej. refrigerios especiales o almuerzos tipo lunch) previa coordinación con la supervisión

2.12.3 Minutas patrón gramajes y preparación

La prestación del servicio de alimentación se fundamenta estrictamente en la Minuta Patrón, la cual define los estándares nutricionales, la composición de los grupos de alimentos y las porciones servidas obligatorias para los beneficiarios. El ejecutor deberá garantizar el cumplimiento total de los gramajes servidos (expresados en peso neto, en gramos o centímetros cúbicos), los cuales han sido establecidos por un equipo de nutricionistas con base en las recomendaciones de ingesta nutricional para cada

grupo de edad y ciclo vital, garantizando una alimentación equilibrada y adaptada a las necesidades específicas de la población atendida.

La estructuración nutricional comprende la diferenciación por rangos de edad y modalidad poblacional: Infancia: 5 a 11 años, 11 meses y 29 días, adolescencia: 12 a 17 años, 11 meses y 29 días y Juventud y (CHC) 18 años a 28 años, 11 meses y 29 días. El ejecutor es responsable de asegurar que, tras los procesos de limpieza, adecuación y cocción, el plato final entregado al beneficiario cumpla a cabalidad con estas especificaciones, asumiendo cualquier merma derivada del proceso de preparación y realizando los ajustes de compra necesarios, manteniendo la calidad organoléptica y el valor nutricional proyectado.

Es indispensable que el ejecutor considere esta diferenciación de gramajes al momento de servir los alimentos, lo que exige un análisis detallado de la minuta y de la población a la que va dirigida cada preparación. Cualquier desviación en los gramajes requerirá autorización previa y por escrito de la supervisión, enmarcada en los intercambios permitidos por la minuta. De ser necesaria una modificación formal a los gramajes establecidos, esta se realizará por escrito y de mutuo acuerdo entre las partes, respaldada por la justificación técnica y nutricional correspondiente.

Minuta patrón

Tabla 9. Minuta patrón- gramajes servidos

BEBIDA CALIENTE - 2%								
GRUPO DE ALIMENTOS[1]	**COMPONENTES[2] POR TIEMPO DE COMIDA**	**FRECUENCIA**	**P. SERVIDO[3] (g o cc)**		**P. SERVIDO[3] (g o cc)**		**P. SERVIDO[3] (g o cc)**	
		/Semana	**5 a 11a-11m-29d**		**12 a 17a-11m-29d**		**18+años y CHC**	
6. AZUCARES Y DULCES	**BEBIDA EN AGUA**							
	Ingrediente primario[4]							
	Café molido	1 intercambio diario	10	200cc	10	200cc	12	260cc
	Chocolate		12		12		12	
	Fruta - aromática		16		17		32	
	Panela		20		20		20	
1. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	**DERIVADO DE CEREAL**							
	Productos de panadería - panes	1 intercambio diario	50g		60g		60g	
DESAYUNO - 20%								
GRUPO DE ALIMENTOS[1]	**COMPONENTES[2] POR TIEMPO DE COMIDA**	**FRECUENCIA**	**P. SERVIDO[3] (g o cc)**		**P. SERVIDO[3] (g o cc)**		**P. SERVIDO[3] (g o cc)**	
		/Semana	**5 a 11a-11m-29d**		**12 a 17a-11m-29d**		**18+años y CHC**	
3. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	**BEBIDA CON LECHE**							
	Ingrediente primario[4]							
6. AZUCARES Y DULCES	Café molido	1 intercambio diario	10	200cc	10	260cc	10	260cc
	Chocolate		12		12		12	
	Panela		20		20		20	
	Avena en hojuelas		20-25		20-25		20-25	
	Lácteo							
	Leche pasteurizada	Diario	120cc		130cc		130cc	

	Edulcorante						
	Azúcar	Diario	10		10		10
4. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS Y MEZCLAS VEGETALES	**ALIMENTO PROTEICO**						
	Carne de res (En caldo)	1 intercambio diario	240cc (Res 35g - Pollo 40g)		250cc (Res 35g - Pollo 40g)		270cc (Res 35g - Pollo 40g)
	Pechuga de pollo (En caldo)						
	Huevo de gallina AA		1 unidad de 50g		1 unidad de 50g		1 unidad de 50g
	Queso campesino		40g		40g		40g
	Jamón	Según programación	20g		20g		20g
	Tamal	Según programación	300g		300g		300g
1. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	**DERIVADO DE CEREAL**						
	Arepa - Pancakes (harina de maíz o trigo)	1 intercambio diario según ciclo de minutas	60g		80g		80g
	Productos de panadería		50g		60g		60g
	Papa pastusa (caldos)		50g		60g		60g
2. FRUTAS Y VERDURAS	**FRUTAS**						
	Entera/picada						
	Banano	1 intercambio diario según ciclo de minutas	80g -100g		90g -100g		90g -100g
	Granadilla						
	Mandarina						
	Melón						
	Manzana						
	Papaya						
	Sandia						
	Pera						
5. GRASAS	**GRASAS Y ACEITES**						
	Aceite	4veces/semana	5g a 10g		5g a 10g		5g a 10g
REFRIGERIO AM - 8%							
GRUPO DE ALIMENTOS[1]	**COMPONENTES[2] POR TIEMPO DE COMIDA**	**FRECUENCIA**	**P. SERVIDO[3] (g o cc)**		**P. SERVIDO[3] (g o cc)**		**P. SERVIDO[3] (g o cc)**
		/Semana	**5 a 11a-11m-29d**		**12 a 17a-11m-29d**		**18+años y CHC**
1. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	**DERIVADO DE CEREAL**						
	Pan blanco diferentes tipos	1 intercambio diario según ciclo de minutas	60g		60g		60g
	Galletería industrializada		40g		40g		40g
	Achiras		25g		25g		25g
	Mantecada		60g		60g		60g
	Brownie		60g		60g		60g
	Pastel/croissant		60g (pollo 20g - jamón/queso 30g)		60g (pollo 20g - jamón/queso 30g)		60g (pollo 20g - jamón/queso 30g)
	Torta chocolate - vainilla		60g		60g		60g
	Arroz (arroz con leche)		180 cc		180 cc		210 cc
3. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	**BEBIDA DE FRUTA**						
	Ingrediente primario[4]						

2. FRUTAS Y VERDURAS	Banano	1 intercambio diario	60g	200cc	70g	260cc	70g	260cc
	Mora						
	Fresa						
	Mango						
	Lulo						
	Maracuyá						
	Tomate de árbol						
	Curuba						
	Lácteo						
	Leche pasteurizada	Según programación	120cc		130cc		130cc	
	Edulcorante						
	Azúcar	Diario	10g		10g		10g	

ALMUERZO - 30%					
GRUPO DE ALIMENTOS[1]	**COMPONENTES[2] POR TIEMPO DE COMIDA**	**FRECUENCIA**	**P. SERVIDO[3] (g o cc)**	**P. SERVIDO[3] (g o cc)**	**P. SERVIDO[3] (g o cc)**
		/Semana	**5 a 11a-11m-29d**	**12 a 17a-11m-29d**	**18+años y CHC**
1. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	**SOPA**				
	Ingrediente primario[4]				
3. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS Y MEZCLAS VEGETALES	Cereal	5veces/semana	Sopa	Sopa	Sopa
	Verduras	1vez/semana	240cc	260cc	260cc
	Tubérculo, raíz o plátano	1vez/semana			
	Fondo		Crema	Crema	Crema
	Carne de res/pollo/cerdo		240cc	260cc	260cc
	Base				
	Verduras	Todos los días			
4. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS Y MEZCLAS VEGETALES	**PLATO FUERTE**				
	ALIMENTO PROTEICO				
	Pierna de pollo	1 intercambio diario según programación en ciclo de minutas	75g	85g	85g
	Pechuga de pollo				
	Carne de cerdo (sin hueso)		75g	85g	85g
	Carne de res (sin hueso)				
	Leguminosa		63g	80g	105g
	Vegetariano		Carve: 80g	Carve: 80g	Carve: 80g
			1 unidad de 50g	1 unidad de 50g	1 unidad de 50g
			NO TOFU Queso: 40g	Queso: 40g	Queso: 40g
	Mojarra/Bagre/Filete de tilapia		80g	90g	90g

1. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	**CEREAL**							
	Arroz	Todos los días	120g	140g	160g			
1. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	**TUBÉRCULO, RAÍZ, PLÁTANO, LEGUMINOSA**							
	Arracacha	1 intercambio diario según programación en ciclo de minutas	50g	65g	80g			
	Papa común con cascara		50g	65g	80g			
	Papa común sin cascara							
	Papa criolla							
	Plátano hartón maduro		50g	65g	80g			
	Plátano hartón verde							
	Yuca							
2. FRUTAS Y VERDURAS	**VERDURAS**							
	Cruda o cocida	Según programación en ciclo de minutas	50g	65g	75g			
2. FRUTAS Y VERDURAS	**FRUTAS**							
	Jugo	1 intercambio cada día	200cc	260cc	260cc			
6. AZUCARES Y DULCES	**AZUCARES Y DULCES**							
	Azúcar	1 intercambio cada día	10g	10g	10g			
	Panela		20g	20g	20g			
5. GRASAS	**GRASAS**							
	Aceite	Todos los días	5cc a 10cc	5cc a 10cc	5cc a 10cc			
	Guiso/ frituras		10 cc a 15cc	10 cc a 15cc	10 cc a 15cc			
REFRIGERIO PM - 8%								
GRUPO DE ALIMENTOS[1]	**COMPONENTES[2] POR TIEMPO DE COMIDA**	**FRECUENCIA**	**P. SERVIDO[3] (g o cc)**		**P. SERVIDO[3] (g o cc)**		**P. SERVIDO[3] (g o cc)**	
		/Semana	**5 a 11a-11m-29d**		**12 a 17a-11m-29d**		**18+años y CHC**	
1. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	**DERIVADO DE CEREAL**							
	Pan blanco diferentes tipos	1 intercambio diario según ciclo de minutas	60g		60g		60g	
	Galletería industrializada		40g		40g		40g	
	Achiras		25g		25g		25g	
	Mantecada		60g		60g		60g	
	Brownie		60g		60g		60g	
	Pastel/croissant		60g (pollo 20g - jamón/queso 30g)		60g (pollo 20g - jamón/queso 30g)		60g (pollo 20g - jamón/queso 30g)	
	Torta chocolate - vainilla		60g		60g		60g	
	Arroz (arroz con leche)		180 cc		180 cc		210 cc	
3. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	**BEBIDA DE FRUTA**							
	Ingrediente primario[4]							
	Banano	1 intercambio diario	60g	200cc	70g	260cc	70g	260cc
	Mora							

2. FRUTAS Y VERDURAS	Fresa							
	Mango							
	Lulo							
	Maracuyá							
	Tomate de árbol							
	Curuba							
	Lácteo							
	Leche pasteurizada	Según programación	120cc		130cc		130cc	
	Edulcorante							
	Azúcar	Diario	10g		10g		10g	

CENA - 30%					
GRUPO DE ALIMENTOS[1]	**COMPONENTES[2] POR TIEMPO DE COMIDA**	**FRECUENCIA**	**P. SERVIDO[3]**	**P. SERVIDO[3]**	**P. SERVIDO[3]**
			(g o cc)	**(g o cc)**	**(g o cc)**
		/Semana	**5 a 11a-11m-29d**	**12 a 17a-11m-29d**	**18+años y CHC**
4. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS Y MEZCLAS VEGETALES	**PLATO FUERTE**				
	ALIMENTO PROTEICO				
	Pierna de pollo	1 intercambio diario según programación en ciclo de minutas	75g	85g	85g
	Pechuga de pollo				
	Carne de cerdo (sin hueso)		75g	85g	85g
	Carne de res (sin hueso)				
	Vegetariano		Carve: 80g	Carve: 80g	Carve: 80g
			1 unidad de 50g	1 unidad de 50g	1 unidad de 50g
			NO TOFU		
			Queso: 40g	Queso: 40g	Queso: 40g
	Mojarra/Bagre/Filete de tilapia		80g	90g	90g
1. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	**CEREAL**				
	Arroz	Según programación	120g	140g	160g
	Espaguetis				
1. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	**TUBÉRCULO, RAÍZ, PLÁTANO, LEGUMINOSA**				
	Arracacha	1 intercambio diario según programación en ciclo de minutas	50g	65g	80g
	Papa común con cascara		50g	65g	80g
	Papa común sin cascara				
	Papa criolla				
	Plátano hartón maduro		50g	65g	80g
	Plátano hartón verde				
	Yuca				
2. FRUTAS Y VERDURAS	**VERDURAS**				
	Cruda o cocida	Según programación en ciclo de minutas	50g	65g	75g
2. FRUTAS Y VERDURAS	**FRUTAS**				
	Jugo	1 intercambio cada día	200cc	260cc	260cc
	AZUCARES Y DULCES				

6. AZUCARES Y DULCES	Azúcar	1 intercambio cada día	10g	10g	10g
	Panela		20g	20g	20g
5. GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	5cc a 10cc	5cc a 10cc	5cc a 10cc
	Guiso/ frituras		10 cc a 15cc	10 cc a 15cc	10 cc a 15cc

[1] según clasificación propuesta por las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años.
[2] cada uno de los alimentos en diferentes preparaciones que conforman el menú.
[3] también llamada porción de alimento o preparación que se va a suministrar al consumidor.
[4] son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

Lineamientos en la entrega de menús

El suministro y entrega de los alimentos contemplados en las minutas institucionales se rige bajo un principio de flexibilidad operativa y complementariedad espacial, reconociendo las dinámicas particulares de la población de Niños, Niñas, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ) atendida por el IDIPRON. Si bien existen modalidades diferenciadas como el ciclo de 28 menús para las Unidades de Protección Integral (UPI), los menús específicos de Territorio y los Eventos Especiales, la entrega de alimentos no tiene un carácter restrictivo ni excluyente entre un escenario y otro.

En lo referente al abordaje en Territorio, dada la condición transitoria y las realidades propias de la población atendida, la cual en muchos casos registra un contacto inicial único o esporádico debido a su habitabilidad en calle u otras dinámicas, la creación de la ficha de ingreso en el Sistema de Información (SIMI) se gestiona idealmente desde el primer contacto, estableciéndose como plazo máximo hasta la tercera asistencia bajo el enfoque institucional "IDIPRON sin barreras". A partir de este registro, los NNAJ continúan participando en las diversas estrategias territoriales hasta su eventual transición o vinculación directa a las UPI, donde comienzan a recibir la alimentación diaria bajo los ciclos establecidos para dicha modalidad.

Asimismo, se establece que la asignación de los alimentos no es restrictiva: aquellos NNAJ provenientes de territorio que desarrollen actividades de manera temporal al interior de las UPI no se limitarán a recibir preparaciones exclusivas de territorio (tales como tamal o lechona, etc), sino que recibirán la alimentación propia de la UPI acorde con la jornada y la dinámica institucional. No obstante, como prerrequisito técnico y normativo obligatorio, para realizar cualquier registro de entrega de alimentos en el SIMI ya sea en UPI, o menús especiales, el beneficiario debe contar indefectiblemente con su ficha de ingreso creada en el sistema, respaldada siempre con la debida trazabilidad y formalización del NNAJ en la entidad, así como con la respectiva solicitud del alimento dirigida al área correspondiente de distribución y entrega de alimentos por parte de la gerencia responsable de la población NNAJ a quien se le entregará el alimento, donde se precisará el tipo de alimentación que va a recibir y se definirán expresamente los responsables del registro de entrega del alimento y del diligenciamiento en la plataforma SIMI. De este modo, se garantiza una operación flexible y articulada que responde de manera segura a las necesidades de la atención institucional.

2.12.4 Ciclo de menú modalidad alimentación en UPI

A continuación, se presenta el ciclo de 28 menús para la modalidad de entrega de alimentos en UPI, diseñada para ofrecer variedad y equilibrio nutricional a la población atendida. Sin embargo, es fundamental destacar que esta minuta es flexible y adaptable a las necesidades específicas de cada UPI y a circunstancias externas que puedan surgir tales como las características demográficas y de salud de los usuarios de cada UPI requiriendo ajustes en los menús para optimizar la nutrición y satisfacer necesidades específicas (alergias, intolerancias, condiciones médicas). Igualmente, factores como paros nacionales de transporte, variaciones en las cosechas de alimentos, o resultados de evaluaciones nutricionales entre otras, pueden impactar la disponibilidad y calidad de ciertos ingredientes, haciendo necesaria la modificación temporal de los menús.

La evaluación continua del estado nutricional de los usuarios puede revelar la necesidad de ajustar los menús para asegurar una ingesta óptima de nutrientes y mejorar la salud de la población atendida. Si llegasen a ser necesarias las modificaciones a la minuta se realizarán, buscando un equilibrio entre las necesidades nutricionales, la disponibilidad de recursos y la viabilidad operativa; de esta manera el IDIPRON, en conjunto con el ejecutor y el nutricionista responsable, evaluará la situación y propondrá modificaciones a la minuta.

Las modificaciones propuestas serán consensuadas entre las partes, buscando un acuerdo que satisfaga las necesidades nutricionales de los usuarios, garantice la calidad de los alimentos y no genere sobrecostos para el IDIPRON ni pérdidas para el ejecutor. Una vez aprobadas las modificaciones, se implementarán en la minuta y se realizará un seguimiento para evaluar su impacto nutricional y operativo, sin que esto requiera Otro sí al contrato inicialmente establecido, a no ser que la modificación de la minuta esté relacionada con gramajes o tipos de alimentos no contemplados en la minuta inicial o ciclos de menú que representen un incremento en el valor de las raciones alimentarias.

El IDIPRON y el ejecutor se comprometerán a trabajar en conjunto para garantizar que los menús ofrecidos sean siempre nutritivos, variados, de alta calidad y adaptados a las necesidades de la población atendida, incluso ante circunstancias imprevistas

Tabla 10. Ciclo de Minuta - Alimentación UPI para Internado y Externado

CICLO DE MINUTA - ALIMENTACIÓN UPI PARA INTERNADO Y EXTERNADO							
I	SEMANA 1						
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
BEBIDA CALIENTE AM							
COMPONENTE	**Bebida Caliente am 1**	**Bebida Caliente am 2**	**Bebida Caliente am 3**	**Bebida Caliente am 4**	**Bebida Caliente am 5**	**Bebida Caliente am 6**	**Bebida Caliente am 7**
BEBIDA EN AGUA	Tinto campesino	Agua de panela con limón	Aromática de fruta	Chocolate	Tinto campesino	Aromática de fruta	Agua de panela con limón
DERIVADO DE CEREAL	Pan aliñado	Pan mantequilla	Pan bolo	Pan coco	Pan de queso	Pan francés	Mogolla negra
DESAYUNO							
COMPONENTE	**Desayuno 1**	**Desayuno 2**	**Desayuno 3**	**Desayuno 4**	**Desayuno 5**	**Desayuno 6**	**Desayuno 7**
BEBIDA CON LECHE	***Café con leche	Chocolate con leche	Avena en hojuelas con canela	Café con leche	Agua de panela con leche	Café con leche	Avena en hojuelas con canela
ALIMENTO PROTÉICO	* Tamal - 300g	Queso campesino	Huevos revueltos	Huevos pericos	Caldo de pollo	Queso campesino	Huevo cocido
DERIVADO DE CEREAL	***Pan rollo	Arepa de maíz amarillo	Pancakes con miel	Pan bolo	Pan rollo	Arepa de maíz amarillo	Pan blandito
FRUTA ENTERA/PICADA	***Fruta entera mandarina	Fruta entera manzana	Fruta entera banano	Fruta picada melón	Fruta picada sandía	Fruta entera ciruela	Fruta picada papaya
REFRIGERIO AM							
COMPONENTE	**Refrigerio am 1**	**Refrigerio am 2**	**Refrigerio am 3**	**Refrigerio am 4**	**Refrigerio am 5**	**Refrigerio am 6**	**Refrigerio am 7**
DERIVADO DE CEREAL	Torta de Vainilla	Galleta waffer	Torta de banano	Muffin de queso	Torta de chocolate	Pasabocas de bocadillo	Torta de chocolate
BEBIDA	Jugo de mango	Jugo de mora	Jugo de Maracuyá	Avena fría o caliente	Sorbete de curuba	Avena fría o caliente	Jugo de uva

ALMUERZO							
COMPONENTE	**Almuerzo 1**	**Almuerzo 2**	**Almuerzo 3**	**Almuerzo 4**	**Almuerzo 5**	**Almuerzo 6**	**Almuerzo 7**
CEREAL	Arroz blanco	Arroz al pimentón	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz blanco	Arroz verde	Arroz blanco
ALIMENTO PROTÉICO	Cerdo en julianas	Carne de res en salsa de champiñones	Carne molida guisada	Pierna de pollo al horno	Mojarra frita	Fricasse de pollo	Carne de res asada
ACOMPAÑAMIENTO	Papa criolla asada	Papa salada	Tajadas de plátano maduro	Yuca dorada	Papa sudada	Patacones de plátano verde	Puré de papa
LEGUMINOSA	Lentejas guisadas		Fríjoles guisados			Garbanzos guisados	
VERDURA	Ensalada hawaiana	Ensalada de tomate y cebolla con aderezos	Tajada de aguacate	Ensalada de espinaca, mixta y aderezo	Zanahoria rallada con limón	Ensalada de aguacate cebolla y tomate	Ensalada de pepino y aderezos
BEBIDA DE FRUTA	Jugo de fresa	Jugo de piña	Naranjada	Limonada de panela	Jugo de lulo	Jugo de maracuyá	Naranjada
**** SOPA**	Sopa o crema de Ahuyama	Sopa de avena	Sopa de pasta	Sopa de peto salada /dulce	Sopa de arroz	Sopa o crema de verduras	Sopa de sancochito
REFRIGERIO PM							
COMPONENTE	**Refrigerio pm 1**	**Refrigerio pm 2**	**Refrigerio pm 3**	**Refrigerio pm 4**	**Refrigerio pm 5**	**Refrigerio pm 6**	**Refrigerio pm 7**
DERIVADO DE CEREAL	Arepa con queso rallado 2 und	Bolitas de yuca	Muffin de coco	Mantecada	Galleta waffer	Arroz con leche, queso y uvas pasas	Sándwich club
BEBIDA	Bebida achocolatada	Jugo de Guayaba	Jugo de guanábana	Jugo de fresa	Mosaico de gelatina	Galleta de leche	Jugo de mora
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO							
COMPONENTE	**Refrigerio industrial 1**	**Refrigerio industrial 2**	**Refrigerio industrial 3**	**Refrigerio industrial 4**	**Refrigerio industrial 5**	**Refrigerio industrial 6**	**Refrigerio industrial 7**
PRODUCTO PANADERÍA	Torta de chocolate	Brownie	Pastel de pollo	Ponqué de vainilla	Galleta de avena	Achiras	Brownie
BEBIDA INDUSTRIALIZADA	Avena Tetrapak	Jugo Néctar de fruta	Avena Tetrapak	Leche saborizada	Jugo Néctar de fruta	Avena Tetrapak	Jugo Néctar de fruta
ENERGÉTICO	Bocadillo de guayaba	Galleta de leche		Galleta con bocadillo	Gelatina de pata	Panelita de leche	Galleta de leche
CENA							
COMPONENTE	**Cena 1**	**Cena 2**	**Cena 3**	**Cena 4**	**Cena 5**	**Cena 6**	**Cena 7**
CEREAL	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz blanco	Arroz pimentón	Arroz blanco	Pasta con pollo	Arroz blanco
ALIMENTO PROTÉICO	Estofado de res con papa pastusa	Pierna de pollo al horno	Carne de cerdo asada	Pechuga gratinada	Carne de res sudada o guisada		Pollo con champiñones
ACOMPAÑAMIENTO		Chips de arracacha	Yuca frita	Plátano melao	Papa chorreada	Papa criolla en cascos	Tajadas de maduro
VERDURA	Tajada de aguacate	Zanahoria rallada con limón	Puré de ahuyama con arveja	Ensalada de pepino y aderezos	Ensalada de pepino y aderezos	Ensalada de rodajas de tomate con limón	Ensalada de espinaca mixta y aderezos
BEBIDA DE FRUTA	Jugo de tomate de árbol	Jugo de guayaba	Jugo de tomate de árbol	Jugo de mango	Jugo de maracayá	Jugo de lulo	Jugo de guayaba
II	**SEMANA 2**						

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
BEBIDA CALIENTE AM							
COMPONENTE	**Bebida Caliente am 8**	**Bebida Caliente am 9**	**Bebida Caliente am 10**	**Bebida Caliente am 11**	**Bebida Caliente am 12**	**Bebida Caliente am 13**	**Bebida Caliente am 14**
BEBIDA EN AGUA	Tinto campesino	Aromática de fruta	Chocolate	Agua de panela con limón	Tinto campesino	Chocolate	Aromática de fruta
DERIVADO DE CEREAL	Pan aliñado	Pan mantequilla	Pan bola	Mogolla negra	Pan de queso	Pan francés	Pan coco
DESAYUNO							
COMPONENTE	**Desayuno 8**	**Desayuno 9**	**Desayuno 10**	**Desayuno 11**	**Desayuno 12**	**Desayuno 13**	**Desayuno 14**
BEBIDA CON LECHE	Chocolate con leche	Agua de panela con leche	*Café con leche	Avena en hojuelas con canela	Agua de panela con leche	Café con leche	Chocolate con leche
ALIMENTO PROTÉICO	Queso campesino	Huevos pericos	*Tamal - 300g	Huevos revueltos	Caldo de carne con papa pastusa	Huevos revueltos	Queso campesino
DERIVADO DE CEREAL	Pan bola	Arepa de maíz amarillo	*Pan hojaldrado	Pan aliñado		Pancakes con miel	Arepa de maíz amarillo
FRUTA ENTERA/PICADA	Fruta entera pera	Fruta picada melón	*Fruta picada papaya	Fruta entera banano	Fruta entera mandarina	Fruta picada sandía	Fruta entera ciruela
REFRIGERIO AM							
COMPONENTE	**Refrigerio am 8**	**Refrigerio am 9**	**Refrigerio am 10**	**Refrigerio am 11**	**Refrigerio am 12**	**Refrigerio am 13**	**Refrigerio am 14**
DERIVADO DE CEREAL	Arroz con leche con queso y uvas pasas	Torta de zanahoria	Roscón con arequipe	Muffin de coco	Mantecada	Muffin de queso	Burrito de pollo
BEBIDA	Galleta de Leche	Sorbete de banano	Jugo de mango	Jugo de mora	Yogurt	Avena fría/caliente	Jugo de guanábana
ALMUERZO							
COMPONENTE	**Almuerzo 8**	**Almuerzo 9**	**Almuerzo 10**	**Almuerzo 11**	**Almuerzo 12**	**Almuerzo 13**	**Almuerzo 14**
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz verde	Arroz blanco	Arroz con perejil	Arroz blanco	Arroz blanco
ALIMENTO PROTÉICO	Carne de res asada	Ajiaco (incluye pechuga desmechada, papas, arracacha y guascas)	Lomo de cerdo asado	Filete de tilapia gratinada	Estofado de pollo con papa pastusa	Goulash de res	Pollo BBQ
ACOMPAÑAMIENTO	Papa salada		Yuca al vapor con guiso	Patacón de plátano verde	Coliflor apanado crujiente	Papa criolla en cascos	Chips de arracacha
LEGUMINOSA	Fríjoles guisados			Lentejas guisadas		Garbanzos guisados	
VERDURA	Ensalada pepino, tomate, cebolla cabezona	Tajada de aguacate	Calabacína la napolitana	Ensalada de rodajas de tomate	Ensalada hawaiana	Ensalada de lechuga y aderezos	Ensalada de pimentón y aderezos
BEBIDA DE FRUTA	Jugo de mora	Jugo de maracuyá	Sorbete de guanábana	Jugo de tomate de árbol	Naranjada	Sorbete de curuba	Jugo de lulo
**** SOPA**	Sopa de pasa	-	Sopa de avena	Sopa de ajiaquito	Sopa o crema de verduras	Sopa o Crema de ahuyama	Sopa de avena

REFRIGERIO PM							
COMPONENTE	**Refrigerio pm 8**	**Refrigerio pm 9**	**Refrigerio pm 10**	**Refrigerio pm 11**	**Refrigerio pm 12**	**Refrigerio pm 13**	**Refrigerio pm 14**
DERIVADO DE CEREAL	Burrito de pollo	Muffin de queso	Arepa con queso rallado 2 unidades	Croissant	Pasabocas de bocadillo	Mantecada	Mini ensalada de frutas
BEBIDA	Jugo de fresa	Avena fría o caliente	Jugo de maracuyá	Bebida achocolatada	Jugo de lulo	Jugo de mora	Galleta de leche
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO							
COMPONENTE	**Refrigerio industrial 8**	**Refrigerio industrial 9**	**Refrigerio industrial 10**	**Refrigerio industrial 11**	**Refrigerio industrial 12**	**Refrigerio industrial 13**	**Refrigerio industrial 14**
PRODUCTO PANADERÍA	Pastel de pollo	Ponqué de vainilla	Galleta de Avena	Torta de chocolate	Brownie	Pastel de pollo	Ponqué de vainilla
BEBIDA INDUSTRIALIZADA	Avena Tetrapak	Leche saborizada	Jugo Néctar de fruta	Avena Tetrapak	Jugo Néctar de fruta	Avena Tetrapak	Leche saborizada
ENERGÉTICO	Panelita de leche	Miniherpo	Gelatina de pata	Bocadillo de guayaba	Galleta de leche	Gelatina de pata	Galleta con bocadillo
CENA							
COMPONENTE	**Cena 8**	**Cena 9**	**Cena 10**	**Cena 11**	**Cena 12**	**Cena 13**	**Cena 14**
CEREAL	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz al pimentón	Arroz blanco	Pasta con carne a la boloñesa	Arroz con fideos
ALIMENTO PROTÉICO	Carne de cerdo asado	Carne de cerdo en salsa criolla	Pierna de pollo horneada	Carne de res sudada o guisada	Pechuga oriental		Goulash de cerdo
ACOMPAÑAMIENTO	Plátano melado	Puré de papa	Moneditas de plátano maduro	Papa criolla cocida	Papa a la francesa	Patacones de plátano verde	Yuca cocida
VERDURA	Ensalada hawaiana	Soufflé de espinaca	Verduras teriyaki	Ensalada roja o remolacha	Ensalada de pepino y aderezos	Ensalada aguacate, cebolla y tomate	Calabacín a la napolitana
BEBIDA DE FRUTA	Jugo de Piña	Jugo de mango	Limonada de panela	Sorbete de curuba	Jugo de lulo	Jugo de papaya	Sorbete de guanábana
III	**SEMANA 3**						
	LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SÁBADO**	**DOMINGO**
BEBIDA CALIENTE							
COMPONENTE	**Bebida Caliente am 15**	**Bebida Caliente am 16**	**Bebida Caliente am 17**	**Bebida Caliente am 18**	**Bebida Caliente am 19**	**Bebida Caliente am 20**	**Bebida Caliente am 21**
BEBIDA EN AGUA	Tinto campesino	Chocolate	Aromática de fruta	Tinto campesino	Aromática de fruta	Agua de panela con limón	Tinto campesino
DERIVADO DE CEREAL	Pan aliñado	Pan mantequilla	Pan bola	Pan mantequilla	Pan de queso	Pan francés	Pan coco
DESAYUNO							
COMPONENTE	**Desayuno 15**	**Desayuno 16**	**Desayuno 17**	**Desayuno 18**	**Desayuno 19**	**Desayuno 20**	**Desayuno 21**
BEBIDA CON LECHE	Agua de panela con leche	Avena en hojuelas con canela	Chocolate con leche	Café con leche	Chocolate con leche	*Café con leche	Avena en hojuelas con canela
ALIMENTO PROTÉICO	Queso campesino	Huevos revueltos	Queso campesino	Huevos pericos	Changua de leche con huevo	*Tamal - 300g	Huevos revueltos
DERIVADO DE CEREAL	Pan hojaldrado	Arepa de maíz blanco	Pan aliñado	Pancakes con miel	Pan bola	*Pan blandito	Arepa de maíz blanco

FRUTA ENTERA/PICADA	Fruta entera Fresas	Fruta entera banano	Fruta picada Sandía	Fruta entera mandarina	Fruta picada papaya	***Fruta picada melón	Fruta entera banano
REFRIGERIO AM							
COMPONENTE	**Refrigerio am 15**	**Refrigerio am 16**	**Refrigerio am 17**	**Refrigerio am 18**	**Refrigerio am 19**	**Refrigerio am 20**	**Refrigerio am 21**
DERIVADO DE CEREAL	Brownie	Galleta waffer	Pasabocas de bocadillo	Sándwich club	Torta de zanahoria	Muffin de queso	Torta de zanahoria
BEBIDA	Leche	Salpicón	Avena fría/o caliente	Jugo de mango	Yogurt	Avena fría o caliente	Jugo de maracuyá
ALMUERZO							
COMPONENTE	**Almuerzo 15**	**Almuerzo 16**	**Almuerzo 17**	**Almuerzo 18**	**Almuerzo 19**	**Almuerzo 20**	**Almuerzo 21**
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz con perejil	Arroz con fideos	Arroz blanco	Arroz blanco
ALIMENTO PROTÉICO	Mojarra frita	Carne molida	Fricasse de pollo	Carne de res asada	Pierna de pollo horneado	Ajiaco (incluye pechuga desmechada, papas, arracacha y guascas)	Pechuga gratinada
ACOMPAÑAMIENTO	Papa criolla dorada	Tajada de plátano maduro	Yuca frita	Papa en cascos	Plátano melao		Monedas de plátano verde
LEGUMINOSA		Fríjoles guisados		Garbanzos guisados	Lentejas guisadas		
VERDURA	Ensalada de espinacas mixta y aderezos	Tajada de aguacate	Ensalada de pepino y aderezos	Ensalada de lechuga con aderezos	Calabacín a la napolitana	Tajada de aguacate	Verduras salteadas
BEBIDA DE FRUTA	Jugo de mango	Jugo de lulo	Jugo de tomate de árbol	Jugo de maracuyá	Naranjada	Jugo de mora	Limonada de panela
**** SOPA**	Sopa de arroz	Sopa de peto salada o dulce	Sopa de pasta	Sopa de ajiaquito	Sopa o crema de verduras	-	Sopa de sancochito
REFRIGERIO PM							
COMPONENTE	**Refrigerio pm 15**	**Refrigerio pm 16**	**Refrigerio pm 17**	**Refrigerio pm 18**	**Refrigerio pm 19**	**Refrigerio pm 20**	**Refrigerio pm 21**
DERIVADO DE CEREAL	Mosaico de gelatina	Galletas chips	Bolitas de yuca	Arroz con leche con queso y uvas pasas	Pasabocas de bocadillo	Arepa con queso rallado 2 unidades	Muffin de queso
BEBIDA	Galleta de leche	Jugo de fresa	Jugo de Feijoa	Galleta de leche	Jugo de lulo	Bebida achocolatada	Jugo de mango
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO							
COMPONENTE	**Refrigerio industrial 15**	**Refrigerio industrial 16**	**Refrigerio industrial 17**	**Refrigerio industrial 18**	**Refrigerio industrial 19**	**Refrigerio industrial 20**	**Refrigerio industrial 21**
PRODUCTO PANADERÍA	Galleta de Avena	Torta de chocolate	Brownie	Pastel de pollo	Ponqué de vainilla	Galleta de Avena	Torta de chocolate
BEBIDA INDUSTRIALIZADA	Jugo Néctar de fruta	Avena Tetrapak	Jugo Néctar de fruta	Avena Tetrapak	Leche saborizada	Jugo Néctar de fruta	Avena Tetrapak
ENERGÉTICO	Gelatina de pata	Bocadillo de guayaba	Galleta de leche	Panelita de leche	Galleta con bocadillo	Gelatina de pata	Miniherpo
CENA							

COMPONENTE	Cena 15	Cena 16	Cena 17	Cena 18	Cena 19	Cena 20	Cena 21
CEREAL	Arroz blanco	Arroz al pimentón	Arroz blanco	Arroz con verduras	Arroz blanco	Arroz con pollo	Arroz blanco
ALIMENTO PROTÉICO	Carne de cerdo a la plancha	Pollo al horno	Bagre en salsa	Fricasse de pollo	Carne de res asada		Lomo de cerdo asado
ACOMPAÑAMIENTO	Papa salada	Papa criolla cocida	Tajadas de plátano maduro	Papas chorreadas	Yuca cocida	Papa chips	Papa en cascos
VERDURA	Puré de ahuyama	Ensalada de lechuga y aderezos	Ensalada de aguacate, cebolla y tomate	Ensalada lechuga, tomate y vinagreta	Verduras teriyakis	Ensalada de rodajas de tomate y limón	Zanahoria rallada con limón
BEBIDA DE FRUTA	Jugo de guayaba	Jugo de maracuyá	Limonada de panela	Jugo de fresa	Jugo de guayaba	Naranjada	Jugo de tomate de árbol

IV	SEMANA 4						
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
BEBIDA CALIENTE							
COMPONENTE	Bebida Caliente am 22	Bebida Caliente am 23	Bebida Caliente am 24	Bebida Caliente am 25	Bebida Caliente am 26	Bebida Caliente am 27	Bebida Caliente am 28
BEBIDA EN AGUA	Chocolate	Aromática de fruta	Aguade panela con limón	Tinto campesino	Chocolate	Aromática de fruta	Tinto campesino
DERIVADO DE CEREAL	Pan aliñado	Pan mantequilla	Pan bola	Mogolla negra	Pan de queso	Pan francés	Pan de queso
DESAYUNO							
COMPONENTE	Desayuno 22	Desayuno 23	Desayuno 24	Desayuno 25	Desayuno 26	Desayuno 27	Desayuno 28
BEBIDA CON LECHE	Agua de panela con leche	Café con leche	Chocolate con leche	Avena en hojuelas con canela	Agua de panela con leche	Chocolate con leche	Café con leche
ALIMENTO PROTÉICO	Queso campesino	Huevos revueltos con jamón	Queso campesino	Huevos pericos	Huevos revueltos	Queso campesino	Caldo de pollo con papa pastusa
DERIVADO DE CEREAL	Pan hojaldrado	Pan francés	Arepa de maíz blanco	Pan aliñado	Arepa de maíz blanco	Pan blandito	
FRUTA ENTERA/PICADA	Fruta entera mandarina	Fruta picada melón	Fruta entera banano	Fruta picada sandía	Fruta picada Papaya	Fruta entera ciruela	Fruta entera Banano
REFRIGERIO AM							
COMPONENTE	Refrigerio am 22	Refrigerio am 23	Refrigerio am 24	Refrigerio am 25	Refrigerio am 26	Refrigerio am 27	Refrigerio am 28
DERIVADO DE CEREAL	Sándwich club	Galleta tipo cracker	Torta de vainilla	Pasabocas de bocadillo	Salpicón	Mantecada	Torta de banano
BEBIDA	Leche	Avena caliente o fría	Jugo de fresa	Sorbete de curuba	Galleta de chips	Jugo de fresa	Jugo de guayaba
ALMUERZO							
COMPONENTE	Almuerzo 22	Almuerzo 23	Almuerzo 24	Almuerzo 25	Almuerzo 26	Almuerzo 27	Almuerzo 28
CEREAL	Arroz blanco	Arroz con perejil	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz al pimentón	Arroz blanco	Arroz verde
ALIMENTO PROTÉICO	Sancocho de carne (incluye	Carne en goulash	Estofado de pollo con papa pastusa	Ajiaco (incluye pechuga desmechada,	Pechuga gratinada	Cerdo al horno	Pollo en salsa BBQ

	sobre barriga)			papas, arracacha y guascas)			
ACOMPAÑAMIENTO	Soufflé de espinaca	Plátano asado	Papa cocida	-	Criollas al vapor	Papa común en cascos	Papa chorreada
LEGUMINOSA	-	Garbanzos guisados		-	Frijoles guisados	-	Lentejas guisadas
VERDURA	Tajada de aguacate	Ensalada de pepino y aderezos	Ensalada de lechuga y tomate y aderezos	Tajada de aguacate	Ensalada de aguacate	Ensalada de remolacha	Ensalada de pepino y aderezos
BEBIDA DE FRUTA	Jugo de piña	Limonada de panela	Jugo de tomate de árbol	Jugo de feijoa	Jugo de mora	Jugo de piña	Naranjada
**** SOPA**	-	Sopa de pasta	Sopa de ajiaquito	-	Sopa de avena	Sopa o crema de verduras	Sopa de peto salada /dulce
REFRIGERIO PM							
COMPONENTE	**Refrigerio pm 22**	**Refrigerio pm 23**	**Refrigerio pm 24**	**Refrigerio pm 25**	**Refrigerio pm 26**	**Refrigerio pm 27**	**Refrigerio pm 28**
DERIVADO DE CEREAL	Arepa con queso rallado 2 unidades	Yogurt con cereal y fruta melón	Arroz con leche con queso y uvas pasas	Burrito de pollo	Mantecada	Bolitas de yuca	Ponqué de chocolate
BEBIDA	Jugo de mora		Galleta de leche	Jugo de fresa	Leche	Jugo de mora	Yogurt
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO							
COMPONENTE	**Refrigerio industrial 22**	**Refrigerio industrial 23**	**Refrigerio industrial 24**	**Refrigerio industrial 25**	**Refrigerio industrial 26**	**Refrigerio industrial 27**	**Refrigerio industrial 28**
PRODUCTO PANADERÍA	Brownie	Pastel de pollo	Ponqué de vainilla	Galleta de Avena	Torta de chocolate	Brownie	Pastel de pollo
BEBIDA INDUSTRIALIZADA	Jugo Néctar de fruta	Avena Tetrapak	Leche saborizada	Jugo Néctar de fruta	Avena Tetrapak	Jugo Néctar de fruta	Avena Tetrapak
ENERGÉTICO	Galleta de leche	Miniherpo	Galleta con bocadillo	Gelatina de pata	Bocadillo de guayaba	Galleta de leche	Panelita de leche
CENA							
COMPONENTE	**Cena 22**	**Cena 23**	**Cena 24**	**Cena 25**	**Cena 26**	**Cena 27**	**Cena 28**
CEREAL	Arroz al pimentón	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Pasta con carne a la boloñesa	Arroz blanco	Arroz blanco
ALIMENTO PROTÉICO	Filete de pescado a la plancha	Lomo de cerdo a las finas hierbas	Carne molida	Fricasse de pollo		Pierna de pollo al horno	Carne de res asada
ACOMPAÑAMIENTO	Yuca cocida	Papa en cascos	Tajadas de plátano maduro	Papa criolla cocida	Chips de arracacha	Yuca frita	Patacón de plátano verde
VERDURA	Ensalada de lechuga tomate y aderezos	Salteado de zanahoria y apio	Ensalada de lechuga y tomate y aderezos	Ensalada de espinaca	Verduras teriyaki	Ensalada hawaiana	Ensalada de tomate y cebolla con aderezos
BEBIDA DE FRUTA	Jugo de tomate de árbol	Jugo de maracuyá	Limonada de panela	Jugo de lulo	Jugo de guayaba	Jugo de fresa	Jugo de mango

* Los menús identificados como 1, 10 y 20 para desayunos del presente CICLO DE MINUTA- ALIMENTACIÓN UPI PARA INTERNADO Y EXTERNADO corresponden técnicamente a la misma configuración del Ciclo 33 del CICLO DE MINUTA -ALIMENTACIÓN PARA TERRITORIO. Por tanto, para efectos de costeo y estandarización del valor diferencial del componente "Tamal", se debe considerar que dichas minutas son equivalentes en su composición nutricional y gramajes.

** Los gramajes de los ingredientes para las preparaciones tipo Sopa en crema deben ajustarse proporcionalmente a la disminución de centímetros cúbicos respecto a la Sopa base. El oferente deberá compensar dicha reducción de volumen mediante la incorporación de los insumos complementarios definidos

(crema de leche, papa fósforo, etc.). Por tanto, al tratarse de una equivalencia técnica en la composición, el valor unitario ofertado para la Sopa y la Crema debe ser el mismo.

** La sopa se define como un componente de preparación ligera (tipo caldo o entremés) diseñado para complementar el tiempo de comida principal. Los gramajes establecidos responden a este enfoque de acompañamiento, priorizando el aporte nutricional y la tradición alimentaria de la población NNJ del IDIPRON, sin constituirse como plato fuerte o fuente exclusiva de saciedad.

12.2.5 Ciclo de menú modalidad alimentación en territorio

A continuación, se presenta la especificación consolidada para el servicio de alimentación en Territorio. A diferencia del componente operado en las Unidades de Protección Integral (UPI), el cual se rige bajo ciclos de menú estructurados, los menús destinados a la atención en territorio no tienen un carácter cíclico; por el contrario, su suministro se programa y ejecuta de manera flexible de acuerdo con las necesidades específicas y las solicitudes de la Gerencia Territorial, en estricta concordancia con las actividades institucionales programadas y desarrolladas en campo. Para esta modalidad, se ha unificado la descripción del tiempo de comida, el tipo de preparación y el gramaje por porción, constituyendo la referencia técnica integral para su correcta ejecución y entrega oportuna.

Tabla 11. Minuta alimentación para Territorio especificación técnica y gramajes

MINUTA ALIMENTACIÓN PARA TERRITORIO						
ALIMENTOS ENTREGADOS INDIVIDUALMENTE A NECESIDAD						
MENÚ No.	**TIPO DE COMIDA**	**COMPONENTE**	**PREPARACIÓN**	**GRAMAJE SERVIDO**		
				5 a 11 años	**12 a 17 años**	**CHC**
Menú 29	**PAN O DERIVADO**	PAN O DERIVADO	PAN O DERIVADO	50g	60 g	60 g
Menú 30	**JUGO TETRAPACK**	JUGO TETRAPACK	JUGO TETRAPACK	200 cc	200 cc	200 cc
Menú 31	**AGUA EN BOTELLA**	AGUA EN BOTELLA	AGUA EN BOTELLA	300 cc	300 cc	300 cc
LUNCH						
MENÚ No.	**TIPO DE COMIDA**	**COMPONENTE**	**PREPARACIÓN**	**GRAMAJE SERVIDO**		
				5 a 11 años	**12 a 17 años**	**CHC**
Menú 32	**LUNCH TERRITORIO 1**	BEBIDA	JUGO INDUSTRILIALIZADO	200cc	200cc	200cc
Menú 32		ACOMPAÑAMIENTO	LECHONA	300g	300g	300g
Menú 32		CONFITERÍA	PANELITA DE LECHE	20g	20g	20g
Menú 33 /1/10/20	**LUNCH TERRITORIO 2**	BEBIDA	CHOCOLATE O CAFÉ CON LECHE /JUGO TETRAPACK	200 cc	200 cc	260 cc
Menú 33 /1/10/20				200cc	200cc	200cc
Menú 33 /1/10/20		ACOMPAÑAMIENTO	TAMAL	300g	300g	300g
Menú 33 /1/10/20			PAN	50g	60g	60g
Menú 33 /1/10/20		CONFITERÍA	GELATINA DE PATA / FRUTA	20g	20g	20g
Menú 33				80g 100g	80g 100g	80g 100g

/1/10/20						
Menú 34	**LUNCH TERRITORIO 3**	BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	240cc	240cc	260cc
Menú 34		ACOMPAÑAMIENTO	PAN	50g	60 g	60 g
Menú 34		CONFITERÍA	QUESO	60g	80g	80g
Menú 35	**LUNCH TERRITORIO 4**	BEBIDA	JUGO INDUSTRILIALIZADO	200cc	200cc	200cc
Menú 35		ACOMPAÑAMIENTO	SANDWICH DE POLLO CON QUESO	Pan 60 g	Pan 60 g	Pan 60 g
Menú 35				Pollo 80 g	Pollo 80 g	Pollo 80 g
Menú 35				Queso 20 g	Queso 20 g	Queso 20 g
Menú 35				Lechuga 15 g	Lechuga 15 g	Lechuga 15 g
Menú 35				Mayonesa 5 g	Mayonesa 5 g	Mayonesa 5 g
Menú 35		CONFITERÍA	MINI HERPO	11g	11g	11g
Menú 36	**LUNCH TERRITORIO 5**	BEBIDA	JUGO INDUSTRILIALIZADO	200cc	200cc	200cc
Menú 36		ACOMPAÑAMIENTO	HAMBURGUESA CARNE CON QUESO	Carne 100g	Carne 100g	Carne 100g
Menú 36				Queso 20 g	Queso 20 g	Queso 20 g
Menú 36				Pan hamburguesa 60 g	Pan hamburguesa 60 g	Pan hamburguesa 60 g
Menú 36				Tomate 15 g	Tomate 15 g	Tomate 15 g
Menú 36				Lechuga 10 g	Lechuga 10 g	Lechuga 10 g
Menú 36				Mayonesa 3g	Mayonesa 3g	Mayonesa 3g
Menú 36				Salsa de tomate 2g	Salsa de tomate 2g	Salsa de tomate 2g
Menú 36		CONFITERÍA	BOCADILLO	40g	40g	40g
Menú 37	**LUNCH TERRITORIO 6**	BEBIDA	AGUADEPANELA	240cc	240cc	260 cc
Menú 37		ACOMPAÑAMIENTO	PAN	50g	60g	60g
Menú 37		CONFITERÍA	QUESO	60g	80g	80g

REFRIGERIOS INDUSTRIALIZADOS TERRITORIO						
MENÚ No.	**TIPO DE COMIDA**	**COMPONENTE**	**PREPARACIÓN**	**GRAMAJE SERVIDO**		
				5 a 11 años	**12 a 17 años**	**CHC**
Menú 38	**REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO TERRITORIO 1**	BEBIDA	JUGO INDUSTRIALIZADO	200cc	200cc	200cc
Menú 38		DERIVADO DE CEREAL	ACHIRAS	30g	30g	30g
Menú 38		CONFITERÍA	MINI HERPO	11g	11g	11g
Menú 39	**REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO TERRITORIO 2**	BEBIDA	JUGO INDUSTRIALIZADO	200cc	200cc	200cc
Menú 39		DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ SIN COBERTURA (TIPO GALA)	60g	60g	60g
Menú 39		CONFITERÍA	GELATINA DE PATA	20g	20g	20g
Menú 40	**REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO TERRITORIO 3**	BEBIDA	JUGO INDUSTRIALIZADO	200cc	200cc	200cc
Menú 40		DERIVADO DE CEREAL	PASTEL DE POLLO	80g (pollo 20g - jamón/queso 30g)	80g (pollo 20g - jamón/queso 30g)	80g (pollo 20g - jamón/queso 30g)
Menú 40		CONFITERÍA	BOCADILLO	40g	40g	40g

Menú 41	**REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO TERRITORIO 4**	BEBIDA	LECHE SIN SABOR	200cc	200cc	200cc
Menú 41		DERIVADO DE CEREAL	BROWNIE	60g	60g	60g
Menú 41		CONFITERÍA	PANELITA DE LECHE	20g	20g	20g
Menú 42	**REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO TERRITORIO 5**	BEBIDA	YOGURT	200cc	200cc	200cc
Menú 42		DERIVADO DE CEREAL	MANTECADA	60g	60g	60g
Menú 42		CONFITERÍA	BOCADILLO	40g	40g	40g

* El Ciclo 33 -Lunch territorio 2, de la presente tabla corresponde técnicamente a la misma configuración de los menús 1, 10 y 20 (desayunos) definidos para el componente de Alimentación UPI (Internado y Externado). En consecuencia, para efectos de costeo y estandarización del valor diferencial del componente "Tamal", el proponente debe considerar que dichas minutas son equivalentes en su composición nutricional y gramajes.

2.12.6 Ciclo de menú modalidad eventos especiales

Esta modalidad comprende el suministro de alimentación para actividades excepcionales tales como eventos institucionales, jornadas conmemorativas o actividades recreativas fuera de la rutina de las Unidades de Protección Integral (UPI), entre otras. A diferencia del componente operado en las UPI, el cual cuenta con una minuta patrón diferenciada bajo ciclos de menú estructurados (28 ciclos), los menús destinados a eventos especiales no tienen un carácter cíclico; por el contrario, su suministro se programa, compone y ejecuta de manera flexible de acuerdo con las necesidades específicas, las solicitudes de la gerencia o área responsable y la previa coordinación con la supervisión de la entidad.

Las raciones en este segmento pueden variar en su composición (ej. refrigerios especiales o almuerzos tipo lunch), constituyendo una especificación técnica adaptada a la naturaleza excepcional de cada actividad y respaldada por la debida planeación, trazabilidad y registro institucional.

Tabla 12. Minuta alimentación especial especificación técnica y gramajes

MINUTA ALIMENTACIÓN ESPECIAL ESPECIFICACIÓN						
MENÚ No.	**TIPO DE COMIDA**	**COMPONENTE**	**PREPARACIÓN**	**GRAMAJE SERVIDO**		
				5 a 11 años	**12 a 17 años**	**CHC**
Menú 43	**LUNCH ESPECIAL**	HAMBURGUESA DE CARNE	CARNE	100g	100g	100g
Menú 43			QUESO	20g	20g	20g
Menú 43			PAN DE HAMBURGUESA	60g	60g	60g
Menú 43			TOMATE	15g	15g	15g
Menú 43			LECHUGA	10g	10g	10g
Menú 43			MAYONESA	3g	3g	3g
Menú 43			SALSA DE TOMATE	2g	2g	2g
Menú 43		PAPA A LA FRANCESA /CHIPS DE ARRACACHA	PAPA A LA FRANCESA /CHIPS DE ARRACACHA	100g	100g	100g
Menú 43		JUGO INDUSTRILIALIZADO	JUGO INDUSTRILIALIZADO	200 cc	200 cc	200 cc
Menú 44	**REFRIGERIO TIPO PAE**	LACTEO	LACTEO	200 cc	200 cc	200 cc
Menú 44		CEREAL	CEREAL	60g	60g	60g
Menú 44		FRUTA	FRUTA	100g	100g	100g
Menú 44		PROTEICO	PROTEICO	40g	40g	40g
Menú 44		DULCE	DULCE	12 a 30g	12 a 30g	12 a 30g
Menú 45		AVENA CUBANA	AVENA	270 cc	300 cc	300 cc

	REFRIGERIO ESPECIAL 1			17g	18 g	18 g
Menú 45			LECHE	110 cc	120 cc	120 cc
Menú 45			AZUCAR	8,5g	9,5g	9,5g
Menú 45			CANELA	0,5g	0,5g	0,5g
Menú 45		EMPANADA DE CARNE (una unidad) EMPANADA DE POLLO (una unidad) TOTAL 2 UNIDADES	EMPÁNADA DE CARNE Y POLLO	90gr cada unidad	90gr cada unidad	90gr cada unidad
Menú 45			CARNE O POLLO	18g por unidad	18g por unidad	18g por unidad
Menú 45		FRUTA	FRUTA ENTERA O PICADA	100g	100g	100g
Menú 45		CONFITERÍA	CARAMELO BLANCO	12g a 30g	12g a 30g	12g a 30g
Menú 46	REFRIGERIO ESPECIAL 2	JUGO DE FRUTA NATURAL EN LECHE	JUGO DE FRUTA NATURAL EN LECHE	270 cc	300 cc	300 cc
Menú 46			FRUTA	60g	70g	70g
Menú 46			LECHE	120 cc	130 cc	130 cc
Menú 46			AZUCAR	10g	10g	10g
Menú 46		ACOMPAÑAMIENTO	PAN DE BONO/ALMOJÁBANA	70g (20g queso)	70g (20g queso)	70g (20g queso)
Menú 46			TAJADA DE QUESO DOBLE CREMA	20g	20g	20g
Menú 46		POSTRE ALMIBAR DE FRUTA	FRUTA	100g	100g	100g
Menú 46			AZUCAR	10g	10g	10g
Menú 46			CANELA EN POLVO	0,2g	0,2g	0,2g
Menú 47	REFRIGERIO ESPECIAL 3	SORBETE DE CURUBA O GUANABANA	SORBETE DE CURUBA O GUANABANA	270 cc	300 cc	300 cc
Menú 47			CURUBA/GUANABANA	80g	90gr	90gr
Menú 47			LECHE	180 cc	200 cc	200 cc
Menú 47			AZUCAR	10g	10g	10g
Menú 47		SANDWICH TIPO "CLUB"	SANDWICH TIPO "CLUB"	100g	100g	100g
Menú 47			PAN TAJADO 2 UNIDADES	40g	40g	40g
Menú 47			POLLO DESMECHADO	30g	30g	30g
Menú 47			QUESO DOBLE CREMA	15g	15g	15g
Menú 47			LECHUGA	5g	5g	5g
Menú 47			TOMATÉ	5g	5g	5g
Menú 47			MAYONESA	5g	5g	5g
Menú 47		BOCADILLO CON QUESO	BOCADILLO	20g	20g	20g
Menú 47			QUESO	20g	20g	20g
Menú 47		FRUTA	FRUTA ENTERA	100g	100g	100g
Menú 48	ALMUERZO O CENA ESPECIAL	PROTEINA	MEDALLÓN DE LOMO AL HORNO /PERNIL DE POLLO RELLENO	120g	120g	120g
Menú 48		ACOMPAÑAMIENTO	ARROZ ESPECIAL (ALMENDRADO/CON COCO/ VERDE)	120g	140g	160g
Menú 48		ENSALADA	ENSALADA GOURMET (FRUTAL O CON ADEREZOS ESPECIALES)	50g	65g	75g
Menú 48		JUGO DE FRUTA NATURAL EN LECHE	JUGO DE FRUTA NATURAL EN LECHE	270 cc	300 cc	300 cc
Menú 48			FRUTA	60g	70g	70g
Menú 48			LECHE	120 cc	130 cc	130 cc

Menú 48		POSTRE	PORCIÓN DE TORTA HÚMEDA O POSTRE DE LECHE (NATILLA/FLAN)	30g	30g	30g

Menús para conmemoraciones especiales IDIPRON

La realización de actividades y la conmemoración de fechas especiales en el IDIPRON son fundamentales para el desarrollo integral, el soporte emocional y el fortalecimiento de vínculos de la población NNAJ atendida.

Dado que la alta frecuencia de conmemoraciones programadas por la entidad supera la capacidad presupuestal para cubrir todas las actividades bajo la modalidad exclusiva de alimentación especial con costo diferenciado, se establece que para aquellas fechas en las que no aplique o no alcance dicho rubro, el ejecutor deberá generar una alimentación diferencial utilizando los mismos gramajes de la minuta del ciclo regular en UPI. Esta alternativa operativa permite mantener la vinculación festiva de los NNAJ sin alterar la sostenibilidad financiera del contrato, operando con los costos e insumos ordinarios y sin generar erogaciones adicionales para la entidad.

Para garantizar que esta celebración alcance a toda la comunidad en la modalidad internado y externado, es un requisito indispensable y de alta prioridad asegurar el cubrimiento de los tres grupos poblacionales que regularmente conforman la modalidad de externado: el Grupo A, que asiste los lunes y martes; el Grupo B, que asiste los miércoles y jueves; y el Grupo C, que asiste los viernes y sábado. Por lo tanto, la organización, logística y entrega de la alimentación especial, ya sea gestionada a través del presupuesto para menús de eventos especiales o mediante la solicitud de alimentación diferencial con los mismos gramajes de la minuta regular de UPI, debe garantizar de manera estricta la cobertura total y equitativa en cada uno de estos tres grupos operativos.

Tabla 13. Fechas de eventos especiales

NOMBRE DEL DÍA ESPECIAL	FECHA APROXIMADA DE CELEBRACIÓN
Día de los reyes magos	6 de enero
San Valentín	14 de febrero
Día internacional de la mujer	8 de marzo
Día del hombre	19 de marzo
Día del niño	24 de abril
Dia de la madre	9 de mayo
Día de la afrocolombianidad	21 de mayo
Día del padre	19 de junio
Día de amor y amistad	16 de septiembre
Celebración de Halloween	31 de octubre
Día de las velitas	7 de diciembre
Novenas	16 al 23 de noviembre
Navidad	24 de diciembre
Fin de año	31 de diciembre
Año nuevo	1 de enero
Celebración cumpleaños	2 veces en el año (1 por semestre)
Reconocimiento intercultural	2 veces en el año (1 por semestre)

Para cumplir con este propósito, el ejecutor deberá presentar ante el IDIPRON, con la debida antelación, las propuestas de menús diferenciales para cada fecha conmemorativa, asegurando que se mantenga el equilibrio presupuestal y que se cubran efectivamente los tres grupos de externado. A pesar de ceñirse a los gramajes de la minuta regular de UPI, estas preparaciones deberán estar diseñadas para generar alto interés y agrado en los participantes, incorporando presentaciones creativas, montajes estéticos llamativos o variaciones visuales con los alimentos habituales del ciclo, tales como arreglos alusivos a las festividades o presentaciones atractivas que garanticen una experiencia diferencial significativa para toda la población.

Estas propuestas deberán mantener el equilibrio presupuestal del contrato, sin generar costos adicionales. No obstante, deberán estar especialmente diseñadas para generar interés y ser agradables para los Niños, Niñas, Adolescentes y Jóvenes. Se sugiere considerar preparaciones especiales con presentaciones creativas, la inclusión de alimentos o preparaciones tradicionales asociadas a la celebración, temáticas culinarias acordes a la festividad, o variaciones en la presentación de los menús habituales. A modo de ejemplo, se podrán proponer para el día del niño preparaciones con figuras o colores llamativos como mini-pizzas decoradas o brochetas de frutas; para celebraciones culturales, platos típicos colombianos adaptados nutricionalmente; o para la época navideña, galletas decoradas o preparaciones con ingredientes alusivos a la temporada.

Relación de bienes, productos, servicios a entregar.

ITEM	RACION ALIMENTARIA	GRUPO ETAREO /CARACTERISTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
I. Raciones Alimentarias Rutinarias en Unidades de Protección Integral (UPI)				
1	**Bebida caliente am**	Infancia	Global	**1.500**
2		Adolescencia	Global	**2.000**
3		Juventud/CHC	Global	**11.500**
4	**Desayuno**	Infancia	Global	**1.600**
5		Adolescencia	Global	**6.000**
6		Juventud/CHC	Global	**46.000**
7	**Merienda am**	Infancia	Global	**1.500**
8		Adolescencia	Global	**14.500**
9		Juventud/CHC	Global	**28.000**
10	**Almuerzo**	Infancia	Global	**2.000**
11		Adolescencia	Global	**9.000**
12		Juventud/CHC	Global	**49.000**
13	**Merienda pm**	Infancia	Global	**1.800**
14		Adolescencia	Global	**2.000**
15		Juventud/CHC	Global	**16.000**
16	**Cena**	Infancia	Global	**1.800**
17		Adolescencia	Global	**2.400**
18		Juventud/CHC	Global	**17.500**
19	**Refrigerio industrializado UPI**	Todos los grupos	Global	**36.500**
20	**Sopa ajiaquito**	infancia	Global	**100**
21		adolescencia, juventud /CHC	Global	**7.300**
22	**Sopa de avena**	infancia	Global	**100**
23		adolescencia, juventud /CHC	Global	**7.300**
24	**Sopa de verduras**	infancia	Global	**100**
25		adolescencia, juventud /CHC	Global	**7.300**
26	**Sopa de arroz**	infancia	Global	**100**

27		adolescencia, juventud /CHC	Global	**7.300**
28	**Sopa de peto**	infancia	Global	**100**
29		adolescencia, juventud /CHC	Global	**7.300**
30	**Sopa de pasta**	infancia	Global	**100**
31		adolescencia, juventud /CHC	Global	**7.300**
32	**Sopa de sancochito**	infancia	Global	**100**
33		adolescencia, juventud /CHC	Global	**7.300**
34	**Crema de ahuyama**	infancia	Global	**100**
35		adolescencia, juventud /CHC	Global	**7.300**
II. Alimentos distribuidos en Territorio				
36	**Pan o derivado**	Todos los grupos	Global	**7.500**
37	**Jugo tetra Pak individual**	Todos los grupos	Global	**3.000**
38	**Agua en botella 300 ml**	Todos los grupos	Global	**30**
39	**Lunch territorio 1**: Lechona, jugo, panelita	Todos los grupos	Global	**900**
40	**Lunch territorio 2:** Tamal, jugo o chocolate o café y pan	Todos los grupos	Global	**9.000**
41	**Lunch territorio 3:** Chocolate, pan, queso	Todos los grupos	Global	**620**
42	**Lunch territorio 4.** Sándwich pollo o atún, jugo, mini herpo	Todos los grupos	Global	**160**
43	**Lunch territorio 5:** hamburguesa, jugo, bocadillo	Todos los grupos	Global	**200**
44	**Lunch territorio 6:** Aguade panela, pan, queso	Todos los grupos	Global	**80**
45	**Refrigerio industrializado territorio 1:** Jugo, Achiras, Herpo	Todos los grupos	Global	**2.430**
46	**Refrigerio industrializado territorio 2:** Jugo, ponqué gala gelatina de pata.	Todos los grupos	Global	**2.420**
47	**Refrigerio industrializado territorio 3:** Jugo, pastel de pollo, bocadillo	Todos los grupos	Global	**2.430**
48	**Refrigerio industrializado territorio 4:** Leche, Brownie, panelita	Todos los grupos	Global	**2.430**

49	**Refrigerio industrializado territorio 5:** Yogurt, Mantecada, Bocadillo	Todos los grupos	Global	**2.420**
III. Alimentos distribuidos en Eventos especiales				
50	**Hamburguesa de carne con papa a la francesa o arracacha en chips con jugo**	Todos los grupos	Global	**820**
51	**Refrigerio industrializado tipo PAE:** 4 grupos de alimentos: Lácteo, Cereal, fruta, Proteico, Dulce)	Todos los grupos	Global	**80**
52	**Refrigerio especial 1.** 2 unidades de empanada carne y pollo, avena cubana, dulce, fruta	Todos los grupos	Global	**750**
53	**Refrigerio especial 2.** Pan de bono o Almojábana grande, tajada de queso doble crema, Jugo de fruta, natural en leche, Postre de leche o "arroz con leche" pequeño.	Todos los grupos	Global	**750**
54	**Refrigerio especial 3.** Sándwich tipo "Club", Sorbete de Curuba o Guanábana con leche, porción de bocadillo de guayaba con queso, Fruta	Todos los grupos	Global	**750**
55	**Almuerzo / cena especial:** Ejemplo Medallón de lomo al horno o Pernil de pollo relleno 120 gr, Arroz especial (almendrado, con coco o verde) + Ensalada gourmet (frutal o con aderezos especiales). Porción de torta húmeda o postre de leche (Natilla/Flan) y jugo natural.	Todos los grupos	Global	**750**
IV. Contenedor de alimentos y cubiertos y salidas Carmén de Apicalá				

56	Contenedor para Alimento Seco (Plato Principal) Contenedor con divisiones (mínimo 2 o 3 compartimentos para separar proteína, carbohidrato y ensalada). bagazo de caña (o tipo biodegradable), Tapa de ajuste hermético o sello de seguridad para evitar derrames y contaminación cruzada, libre de Bisfenol A (BPA) y cumplir con la migración de componentes según Resolución 683 de 2012.	Todos los grupos	Global	**200**
57	**Vaso para bebida** Capacidad: 300 cm³ (12 onzas). Material: Polipropileno (PP) transparente o polipapel si la bebida es caliente.	Todos los grupos	Global	**701**
58	**Caja Tipo "Cajita Feliz" (Para Refrigerios)** Cartón cartulina de calibre 14 o 16, Cierre de solapas tipo maletín con manija integrada para fácil distribución, Dimensiones sugeridas: 15cm x 12cm x 10cm (ajustable según el volumen del refrigerio)	Todos los grupos	Global	**27**
59	**Set de Cubiertos** Cuchara (sopera), Tenedor y Cuchillo, Empaque: Deben venir en kit individual sellado con servilleta	Todos los grupos	Global	**2.801**
60	**Salidas Carmen de Apicalá**	Todos los grupos	Global	**6**

NOTA. Las cantidades y tipos de ración previstos para las Unidades de Protección Integral (UPI), las intervenciones en territorio y los eventos especiales corresponden a estimaciones sujetas a variaciones de acuerdo con la dinámica poblacional de los NNAJ y las necesidades reales del servicio.

En desarrollo del contrato a monto agotable, el IDIPRON podrá solicitar la redistribución o variación de las cantidades y tipos de ración, de acuerdo con la demanda operativa. El pago se realizará

exclusivamente por los servicios y raciones efectivamente suministrados y recibidos a satisfacción, conforme a los precios unitarios adjudicados.

2.12.7 Preparación de los alimentos

La fase de preparación de los alimentos representa el núcleo operativo de transformación culinaria en las Unidades de Protección Integral (UPI) del IDIPRON, donde convergen de manera armónica la inocuidad, la técnica nutricional y el cumplimiento de los estándares sanitarios dictados por la Ley 9 de 1979 del Congreso de la República y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. El ejecutor seguirá rigurosamente las minutas establecidas, empleando técnicas culinarias especializadas que preserven el valor nutricional intrínseco y las propiedades organolépticas de los alimentos, garantizando la seguridad alimentaria en todas las etapas del proceso productivo.

Asimismo, se reconoce la importancia fundamental de realzar la palatabilidad, el sabor y la aceptación de los platos mediante la inclusión estratégica de ingredientes secundarios como especias, hierbas aromáticas, vegetales de temporada y salsas naturales, los cuales enriquecen la experiencia culinaria de la población de Niños, Niñas, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ) atendida. Se prestará especial atención a la textura, el aroma y la armonía visual de los colores en la presentación de cada preparación, entendido que la diversidad cromática en el plato estimula de forma natural el apetito y refleja la presencia de una amplia gama de nutrientes esenciales, promoviendo de este modo hábitos alimentarios saludables a través de una experiencia gastronómica placentera y estructurada.

Requisitos de higiene (BPM) y manipulación

En estricto cumplimiento de los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el ejecutor garantizará que la totalidad del personal involucrado en la manipulación y preparación de los alimentos cuente con el certificado de aptitud y formación en manipulación de alimentos vigente, respaldado por los certificados de aptitud médica ocupacional y los registros de cumplimiento exigidos por la normatividad sanitaria, garantizando el manejo confidencial de la información médica conforme a las disposiciones legales sobre protección de datos personales.

Asimismo, el ejecutor implementará un programa continuo de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y establecerá un filtro sanitario diario y obligatorio antes de iniciar cada jornada operativa, velando por que el personal mantenga rigurosas prácticas de higiene personal y operativa. Esto comprende el lavado frecuente y exhaustivo de las manos con agua potable y jabón desinfectante antes de iniciar las labores, después de utilizar servicios sanitarios, tras toser, estornudar o manipular cualquier superficie o material con potencial riesgo de contaminación, exigiendo además el uso permanente e impecable de dotación limpia y de colores claros, cofia o malla para la total cobertura del cabello, tapabocas ajustado sobre nariz y boca, y calzado cerrado y antideslizante, prohibiendo de forma terminante el uso de joyas, relojes, anillos, uñas esmaltadas u otros accesorios.

Cualquier operario que presente síntomas compatibles con enfermedades transmisibles, tales como cuadros febriles, diarrea, vómito o infecciones cutáneas, debe ser apartado de manera inmediata de las áreas de manipulación hasta su recuperación total y respectiva certificación médica de aptitud. Todos los registros y soportes físicos o digitales correspondientes a exámenes, filtros diarios y capacitaciones se mantendrán a entera disposición del equipo de supervisión.

Paralelamente, las áreas de cocina, superficies de trabajo, paredes, techos y pisos deben mantenerse en óptimas condiciones de limpieza y desinfección mediante rutinas diarias fundamentadas en productos de grado alimentario, asegurando que los equipos y utensilios sean lavados y sanitizados tras cada uso y antes de procesar un alimento diferente, disponiendo de zonas diferenciadas para el lavado de menaje y materias primas.

La gestión de residuos sólidos y líquidos se ejecutará de manera higiénica y eficiente en recipientes dotados de tapa y de fácil limpieza, los cuales se vaciarán de forma constante para evitar la acumulación de desechos y la proliferación de vectores, ubicando el almacenamiento temporal de basuras en áreas totalmente aisladas de las zonas de preparación, mientras que el ejecutor asume la responsabilidad ineludible de garantizar la capacitación periódica y la supervisión continua de todo el personal en materia de inocuidad y normatividad sanitaria vigente.

Prevención de contaminación cruzada y uso de utensilios

Para neutralizar el riesgo de transferencia de agentes patógenos y alérgenos durante el procesamiento culinario, el ejecutor implementará barreras operativas rigurosas bajo los parámetros de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Esto implica el uso obligatorio de tablas de picar, cuchillos, menaje y recipientes perfectamente codificados y diferenciados por colores según el tipo de materia prima, destinando implementos exclusivos para carnes crudas, aves, pescados, huevos, productos lácteos y vegetales listos para el consumo, prohibiendo la utilización simultánea o cruzada de estos elementos sin un proceso previo de lavado y desinfección profunda.

Asimismo, en los equipos de refrigeración y áreas de trabajo se garantizará a cabalidad la separación física y funcional entre los alimentos crudos y los alimentos cocidos o listos para el consumo, evitando de manera absoluta el goteo de jugos o la interacción directa que propicie la contaminación cruzada biológica o química, prestando especial atención a la manipulación cuidadosa de alérgenos alimentarios para proteger la salud de los beneficiarios con sensibilidad o condiciones metabólicas especiales.

Manejo de procesos críticos

El manejo de las fases críticas previas a la cocción térmica se regirá bajo estrictos protocolos técnicos diseñados para minimizar la permanencia de los productos perecederos en la zona de peligro de temperatura, comprendida entre los 5°C y los 60°C, conforme a los lineamientos sanitarios del Ministerio de Salud y Protección Social. Las operaciones de descongelación de carnes, aves y pescados nunca se ejecutarán a temperatura ambiente, sino que se planificarán y realizarán de forma controlada bajo refrigeración en equipos destinados exclusivamente para este fin a temperaturas entre 0°C y 4°C, o mediante métodos de cocción directa cuando la naturaleza de la preparación lo permita, prohibiendo tajantemente la recongelación de los alimentos.

Durante las etapas de alistamiento, que incluyen el lavado, pelado, corte y porcionado, se utilizará exclusivamente agua potable que cumpla con los estándares de calidad fisicoquímica y microbiológica, manteniendo los ingredientes bajo condiciones de refrigeración o empleando baños de hielo cuando no se encuentren en proceso de manipulación activa, reduciendo al mínimo los tiempos de exposición ambiental para preservar la integridad fisicoquímica y bromatológica de los insumos.

Control de procesos (temperaturas, tiempos y registros)

El control estricto de las variables térmicas y temporales durante la cocción es el pilar fundamental para garantizar la destrucción de microorganismos patógenos y la inocuidad de las preparaciones, rigiéndose por los estándares técnicos del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Los alimentos sometidos a cocción deberán alcanzar temperaturas internas mínimas de seguridad en su centro térmico, tales como al menos 74°C para carnes de aves y preparaciones compuestas, y 71°C para carnes de res y cerdo, asegurando que los huevos se cocinen hasta que la yema y la clara se encuentren totalmente firmes, verificación que se realizará obligatoriamente mediante el uso de termómetros de pinza calibrados y desinfectados.

Los alimentos preparados que requieran mantenerse calientes previo a su servicio se conservarán a una temperatura interna mínima de 60°C, debiendo descartarse aquellas preparaciones que

desciendan de este umbral por un periodo superior a dos horas, mientras que los alimentos cocinados destinados a refrigeración seguirán una curva de enfriamiento rápido estricta, reduciendo su temperatura desde los 60°C hasta los 21°C en un máximo de dos horas, y desde los 21°C hasta los 4°C en las siguientes cuatro horas, empleando para ello la división en porciones menores, baños de hielo o equipos de abatimiento térmico. Todas las mediciones y registros de temperatura, tiempos de cocción y acciones correctivas se consignarán sistemáticamente en formatos documentados que garanticen la trazabilidad y la supervisión permanente por parte del IDIPRON.

Características organolépticas

Concluida la fase de preparación y previo al servicio a los beneficiarios, el ejecutor implementará un riguroso protocolo de evaluación organoléptica y control de calidad sensorial sobre las preparaciones culinarias, asegurando su absoluta concordancia con las fichas técnicas y minutas patrón aprobadas por el IDIPRON. Personal debidamente capacitado realizará inspecciones visuales, olfativas y gustativas para verificar que el plato servido cumpla con los atributos óptimos de color, aroma, sabor, textura y grado de cocción, garantizando que refleje la frescura de los ingredientes y la correcta ejecución de las guías de preparación estandarizadas.

Este proceso de verificación y aprobación de la inocuidad sensorial se formalizará mediante el diligenciamiento obligatorio del Formato de Evaluación de Características Organolépticas y Autorización de Servido (o formato de liberación de alimentos terminados), un instrumento documental clave que otorga la autorización formal para que las preparaciones salgan de la zona de cocina y se dispongan para su distribución a la población NNAJ. Cualquier desviación significativa detectada frente a los parámetros sensoriales esperados, así como indicios de alteraciones físicas o fallas en el procesamiento, inhabilitará la emisión de dicha autorización, siendo objeto de una investigación inmediata de su causa raíz y procediendo al rechazo y sustitución oportuna de la preparación para impedir cualquier afectación en la satisfacción, la seguridad alimentaria y el bienestar nutricional de los beneficiarios.

2.12.8 Protocolo de contramuestras

Como mecanismo indispensable de trazabilidad y respuesta ante eventuales alertas de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), el ejecutor implementará un protocolo estricto y obligatorio para la recolección, rotulado y conservación de contramuestras o muestras testigo de cada tiempo de comida preparado y suministrado en las Unidades de Protección Integral (UPI), en cumplimiento de los lineamientos de vigilancia epidemiológica de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá y la Ley 9 de 1979 del Congreso de la República. La contramuestra se recolectará inmediatamente finalice la cocción y el ensamble de cada tiempo de comida, antes de iniciar la distribución a los beneficiarios, tomando una porción representativa de entre 150 y 200 gramos de cada componente del menú, la cual se depositará en recipientes estériles, limpios, impermeables y de cierre hermético.

Cada unidad de contramuestra llevará adherido un rótulo con información detallada que incluya la fecha y hora de recolección, el tipo de tiempo de comida, el nombre específico de la preparación, el número de lote y la firma del responsable, debiendo conservarse obligatoriamente en equipos de refrigeración o congelación exclusivos y debidamente controlados durante un periodo mínimo de setenta y dos (72) horas, tiempo tras el cual podrá disponerse sanitariamente de acuerdo con el plan de manejo de residuos, asegurando que la entidad disponga en todo momento de evidencia física inalterable para auditorías sanitarias o análisis bromatológicos.

2.12.9 Logística, distribución y servicio

El ejecutor desarrollará la fase de logística, distribución y servicio en estricto cumplimiento de los lineamientos técnicos y administrativos establecidos en el Procedimiento PR-015, bajo el marco de la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección

Social, la Ley 9 de 1979 y las directrices del INVIMA), asegurando la entrega oportuna, inocua y organizada a la población beneficiaria de Niños, Niñas, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ). El ejecutor atenderá las siguientes disposiciones operativas diferenciadas según las modalidades de servicio y las particularidades geográficas (operación en Bogotá y fuera de Bogotá)

Solicitud, programación y canales de requerimiento

Para la modalidad UPI (internado y externado), el ejecutor basará la provisión de alimentos en la programación estructural de los ciclos de menús aprobados (esquema de 28 ciclos). En consecuencia, no requerirá solicitudes singulares diarias para la minuta base, operando bajo la planeación macro institucional y el cruce continuo de la asistencia base de la sede.

Para la modalidad de territorio, eventos especiales y despliegues fuera de Bogotá, el ejecutor atenderá las solicitudes de raciones alimentarias emitidas de manera directa y exclusiva a través del correo institucional establecido para tal fin.

Para los eventos o despachos fuera de Bogotá, el ejecutor tendrá en cuenta que la solicitud deberá recibirse con un tiempo de antelación no menor a ocho (8) días calendario (o el plazo requerido según la distancia de desplazamiento), garantizando la suficiencia de insumos y la coordinación de rutas prolongadas, y verificando que la orden detalle la dirección exacta, hora de entrega, tipo de ración, cantidades y datos de contacto del responsable de la recepción.

Se aclara que, para las modalidades de eventos especiales y alimentación fuera de Bogotá, los NNAJ cuenten con su ficha de ingreso activa en el Sistema de Información Misional (SIMI).

Recepción, verificación y protocolo de devolución

En Unidades de Protección Integral (UPI), el ejecutor realizará la recepción en las bodegas o zonas de almacenamiento de la sede. El personal transportador y el manipulador residente del ejecutor realizarán una verificación conjunta cuantitativa y cualitativa. El ejecutor validará estrictamente la vida útil restante de los alimentos de alto riesgo a la recepción en las UPI: Huevos (mínimo 15 días), Lácteos (mínimo 20 días), Productos Panificados (mínimo 7 días), y Productos Cárnicos (res, cerdo y pollo) (mínimo 3 a 5 días de vida útil remanente para producto fresco refrigerado, o con la vigencia técnica y el margen de seguridad adecuado en su rotulado para productos congelados), contados a partir de la fecha de entrega.

En Territorio, Eventos Especiales y Operaciones fuera de Bogotá, el ejecutor realizará la recepción directamente en el punto de entrega logística o en la locación de destino fuera de Bogotá. El delegado o personal designado por el ejecutor verificará la integridad del empaque primario, el rotulado y etiquetado conforme a la normatividad vigente expedida de manera conjunta por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y su modificatoria Resolución 2492 de 2022). El ejecutor asegurará que las frutas naturales se entreguen totalmente lavadas, desinfectadas y en la cantidad neta correspondiente a su porcentaje de parte comestible avalado por la academia y la Unidad de Alimentos para Aprender. Asimismo, los envases y embalajes cumplirán con las disposiciones emitidas por el Ministerio de Salud y Protección Social a través de las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, así como la 834 y 835 de 2013. Para trayectos largos fuera de Bogotá, el ejecutor verificará con especial rigor que el embalaje primario y secundario soporte las vibraciones y condiciones de transporte intermunicipal sin sufrir rupturas de sello.

Si el suministro de alimentos no cumple con las especificaciones técnicas, de calidad o inocuidad, el ejecutor rechazará y devolverá inmediatamente las raciones al proveedor, absteniéndose de firmar la remisión a satisfacción. Ante alimentos no conformes o rechazados (conforme a los criterios técnicos y sanitarios establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante la Resolución 00335 de diciembre de 2021), el ejecutor realizará la reposición el mismo día o según acuerdo operativo

(considerando ventanas de tiempo ajustadas si la operación es fuera de Bogotá), dejando constancia de reposición de faltantes debidamente firmado junto con el registro fotográfico.

Requisitos para el transporte y distribución de alimentos

Para UPI, Territorio, Eventos Especiales y Operaciones fuera de Bogotá, el ejecutor garantizará que el transporte se realice en estricto cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM - Resolución 2674 de 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. El ejecutor dispondrá de vehículos que cuenten con conceptos sanitarios favorables vigentes, superficies lavables e impermeables y sistemas de separación física para evitar la contaminación cruzada. El ejecutor empleará contenedores isotérmicos, termos o cavas debidamente rotuladas, higienizadas y provistas de elementos refrigerantes.

Para los despachos y rutas de distribución hacia destinos fuera de Bogotá, el ejecutor implementará sistemas de control térmico reforzados y cavas con mayor autonomía de aislamiento (isotérmicas de alta densidad), garantizando la estabilidad térmica ante tiempos de tránsito prolongados.

El ejecutor no entregará productos congelados para ser utilizados el mismo día (salvo helados para días especiales); en caso de requerirse descongelación, el ejecutor la ejecutará bajo temperatura de refrigeración controlada (0°C a 6°C). Las bebidas UHT y los lácteos, yogurt entero con azúcar/edulcorantes y kumis entero con azúcar/edulcorantes que cumplan estrictamente la Resolución 02310 de 1986 del Ministerio de Salud, prohibiendo terminantemente denominaciones como tipo yogurt, tipo kumis, bebida láctea, mezcla láctea o fórmula láctea, deben ser entregados obligatoriamente fríos a los beneficiarios por el ejecutor, quien ajustará la logística de transporte, incluso en trayectos largos fuera de Bogotá, aun cuando los vehículos no dispongan de refrigeración mecánica continua.

Planificación, flujos de trabajo, emplatado y alistamiento

En Unidades de Protección Integral (UPI - Cocina Central y Sedes), el ejecutor identificará claramente las áreas de cocción, preparación de fríos, estaciones de emplatado y líneas de servicio y trazará el recorrido de cada tipo de menú desde la cocción hasta su disposición final para evitar cuellos de botella e ineficiencias.

El ejecutor establecerá cronogramas internos y elaborará una lista de mercado diario con la materia prima total para facilitar al personal la separación exacta de porciones. El ejecutor organizará ergonómicamente las estaciones de trabajo y utilizará grameras calibradas.

Todo pre-alistamiento realizado el día previo a su consumo se ejecutará por el ejecutor bajo procesos que eviten la contaminación cruzada, en cadenas de temperatura segura y utilizando bolsas de pre-alistamiento rotuladas con fecha de procesamiento y salida a producción, garantizando preparaciones estrictamente del día y de la jornada correspondiente.

En Territorio, eventos especiales y despliegues fuera de Bogotá: El ejecutor adaptará el emplatado y alistamiento a un formato de empaque y distribución directa donde los refrigerios industrializados o alimentos tipo lunch, se estructuren bajo condiciones estrictas de inocuidad en origen. Para las actividades fuera de Bogotá, el pre-ensamblaje y sellado en planta central por parte del ejecutor deberá asegurar que los alimentos resistan el almacenamiento temporal previo a la entrega sin comprometer su integridad higiénica ni su presentación organoléptica.

Horarios de servicio y optimización de entrega

El ejecutor mantendrá los horarios de entrega establecidos en las consideraciones iniciales de este anexo técnico para la modalidad de UPI, contemplando la capacidad de respuesta diferenciada para la UPI Bosa (internado), en cuanto a la entrega anticipada de bebida caliente y desayuno, y concertando

permanentemente con el área administrativa de cada sede las horas óptimas de servicio según las dinámicas pedagógicas y actividades propias de la institución.

En cuanto a la optimización y cálculo de asistencia en UPI externado, el ejecutor ajustará el cálculo de raciones para las bebidas calientes y desayunos, al tratarse del primer servicio de la jornada y requerir pre-alistamientos o preparaciones iniciadas desde el día anterior, empleando un promedio ponderado de asistencia diaria. Para los almuerzos y las raciones posteriores, el ejecutor utilizará estrictamente los datos de asistencia consolidados y referidos por las personas encargadas de la UPI en los cortes realizados exactamente dos horas antes de la preparación de cada ración, es decir, dos horas antes de la preparación del refrigerio AM, dos horas antes de la preparación del almuerzo y dos horas antes de la preparación del refrigerio PM.

Para las modalidades de territorio, eventos especiales y operaciones fuera de Bogotá, el ejecutor verificará y rectificará rigurosamente la asistencia y la demanda poblacional, fundamentándose en la ratificación que la entidad remite a través de área encargada de la solicitud de alimentación, asegurando de este modo la cantidad de personas asistentes para optimizar los recursos y evitar sobrecostos logísticos, mermas o desperdicios de alimentos en campo.

Mantenimiento de la cadena de calor o frío

El ejecutor vigilará la cadena térmica de forma ininterrumpida desde la cocción hasta la entrega final para prevenir la proliferación bacteriana.

De esta manera para mantener los alimentos calientes, el ejecutor los transferirá inmediatamente a equipos de mantenimiento en caliente (baños María o mesas calientes), asegurando una temperatura interna permanente superior a 60°C, verificada mediante termómetros de inserción. En trayectos de distribución (incluidas las rutas fuera de Bogotá), el ejecutor empleará contenedores térmicos de alta retención.

Para los alimentos fríos y lácteos, el ejecutor los conservará en equipos de refrigeración entre 0°C y 4°C (con un rango operativo de almacenamiento de 0°C a 6°C), evitando exposiciones prolongadas a temperatura ambiente durante el emplatado y el transporte.

Protocolos de entrega, doble ración y empaque

En las modalidades UPI (internado y externado), para prevenir la entrega de dobles raciones, el ejecutor aplicará estrategias operativas de control de asistencia y verificación de cantidades en coordinación con el coordinador de la UPI y el jefe de cocina antes de cada tiempo de comida, adaptando los mecanismos de validación a la dinámica particular y autonomía operativa de cada sede.

Durante el servicio, el personal del ejecutor interactuará con calidez, respeto y empatía, utilizando elementos de protección personal impecables (cofias, tapabocas, guantes desechables y delantales exclusivos) y empleando pinzas o menaje para evitar el contacto manual directo con los alimentos.

En cuanto al registro de entrega de alimentos, el ejecutor tendrá en cuenta que el diligenciamiento del formato oficial de entrega de alimentos desde el IDIPRON, sin tachones ni enmendaduras y con el respaldo de tutores o servicios generales, este formato es diligenciado directamente por la persona designada por el IDIPRON. Por su parte, el ejecutor llevará su propio formato de registro interno, cruzará y conciliará dicha información con los datos del delegado de la entidad, y una vez obtenida la conciliación efectiva, desde el IDIPRON se procederá a realizar el cargue y registro correspondiente en el sistema SIMI.

Inocuidad, temperatura y evaluaciones organolépticas

El ejecutor evaluará permanentemente la temperatura de las preparaciones calientes y frías mediante el uso de termómetros calibrados, realizando mediciones de control en alimentos de alto riesgo y en los equipos de almacenamiento en frío para salvaguardar la inocuidad. El ejecutor garantizará que los alimentos calientes se mantengan por encima de los 60°C y los fríos o refrigerados entre 0°C y 6°C.

El ejecutor facilitará las evaluaciones organolépticas que el equipo de supervisión o entes de control realice sobre las preparaciones o alimentos de consumo directo durante sus visitas rutinarias o ante quejas de la comunidad. Dicha evaluación se efectuará en una cantidad menor o igual a una cucharada por preparación, sin que implique la asignación de un rubro presupuestal adicional.

El ejecutor informará de inmediato y por escrito al supervisor o interventor cualquier deficiencia, daño o falla detectada en la infraestructura o en los equipos que comprometa el funcionamiento adecuado del contrato y la inocuidad de los alimentos.

Menús de contingencia

Ante situaciones inesperadas o extraordinarias que bloqueen la producción habitual en las áreas de trabajo (tales como cortes de suministro de gas o electricidad, fuerza mayor, imprevistos con el personal manipulador o deterioro de infraestructura), el ejecutor activará de forma inmediata su plan de contingencia y hará uso de la infraestructura de almacenamiento y existencias de reserva dispuestas en su bodega con las características técnicas requeridas para responder a estas eventualidades. Asimismo, el ejecutor gestionará la respectiva solicitud de intercambios a través de la plataforma oficial del IDIPRON, entendiendo que dicha solicitud se exceptuará del cumplimiento del plazo habitual de antelación de cuarenta y ocho (48) horas debido a la naturaleza imprevista del evento, garantizando la entrega oportuna para el consumo de los beneficiarios durante la misma jornada.

Cualquier solicitud de cambio permanente en los ciclos de menú aprobados deberá ser discutida y evaluada en el Comité Técnico de Seguimiento. El ejecutor remitirá la propuesta por escrito al correo institucional con los respectivos soportes de balance nutricional y justificación técnica, y su ejecución solo procederá tras la recepción de un oficio aprobatorio debidamente firmado por el comité.

El ejecutor garantizará el acceso, la facilitación de la información requerida y la atención a las visitas de inspección realizadas por entidades veedoras o de control (IDIPRON, Entidad Territorial, supervisión, Contraloría, Personería, entre otras) a los comedores, bodegas y zonas de preparación de alimentos.

Aseo, alistamiento, y manejo de residuos

La culminación de cada jornada de servicio y la correcta manipulación de los insumos no marcan el fin de las responsabilidades operativas; es indispensable ejecutar un proceso exhaustivo de orden, limpieza, aseo, alistamiento, control sanitario y gestión de residuos para garantizar la inocuidad alimentaria y el cumplimiento de la normatividad vigente. A continuación, se establecen las especificaciones técnicas obligatorias que el ejecutor debe implementar en todas las áreas de preparación

Frescura y procesos de pre-alistamiento

El ejecutor garantizará que la totalidad de las preparaciones culinarias sean estrictamente del día y correspondientes a la jornada alimentaria programada para cada Unidad de Protección Integral (UPI), cumpliendo con los estándares de inocuidad establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante la Resolución 2674 de 2013. Queda terminantemente prohibido el uso, almacenamiento o reciclaje de preparaciones, bases o alimentos cocinados del día anterior. En caso de requerirse operaciones de pre-alistamiento previas al día del consumo (tales como lavado, desinfección, porcionado o troceado de materias primas), el ejecutor las ejecutará bajo estrictas medidas preventivas contra la contaminación cruzada, manteniendo rigurosamente la cadena de

temperatura segura (entre 0°C y 4°C para productos perecederos), sin alterar las propiedades organolépticas o microbiológicas del alimento, y empleando bolsas o recipientes de pre-alistamiento debidamente rotulados con la fecha de procesamiento, lote y fecha de salida a producción.

Lineamientos para frituras, control de grasas

En aquellas preparaciones del ciclo de menús que requieran la técnica culinaria de fritura, el ejecutor garantizará que el aceite o materia grasa se utilice un máximo de tres (3) veces, implementando un control estricto de rotación para evitar la saturación, la formación de compuestos polares tóxicos y la alteración del punto de humo, conforme a las directrices sanitarias del Ministerio de Salud y Protección Social y el INVIMA. El ejecutor mantendrá en todo momento el volumen mínimo requerido de materia grasa para asegurar una transferencia térmica adecuada, logrando que el producto final cumpla con las propiedades organolépticas óptimas. Asimismo, los alimentos de alto riesgo que ingresen a las sedes deberán recibirse cumpliendo estrictamente con los tiempos mínimos de vida útil restante contados a partir de su entrega. El cumplimiento de estas especificaciones estará sujeto a visitas aleatorias y a la aplicación de instrumentos de evaluación por parte del equipo de supervisión tanto en las bodegas del ejecutor como en las plantas de los proveedores de alimentos de alto riesgo.

Protocolos de limpieza y desinfección

Una vez finalizada la última entrega de la jornada, el personal retirará de mesas y pisos los residuos de comida, envases o elementos utilizados, depositándolos en los recipientes de residuos orgánicos según la segregación establecida. Se adelantará un aseo profundo de las superficies de trabajo, equipos de cocción (estufas, hornos, marmitas) y utensilios, eliminando por completo residuos de grasa o suciedad. Todo el menaje se someterá a un proceso de lavado con agua caliente y detergente, enjuague y desinfección, almacenándose en áreas limpias y protegidas de la contaminación. Adicionalmente, el ejecutor cumplirá con el protocolo detallado sobre el manejo de limpiones, dejando las instalaciones listas y con los equipos verificados para el inicio de la siguiente jornada.

Control integral de plagas y vectores

Teniendo en cuenta que la contratación del servicio especializado de control integral de plagas y vectores se encuentra a cargo del IDIPRON, el ejecutor será directamente responsable de garantizar las condiciones operativas, higiénicas y logísticas necesarias en cada sede para su correcta ejecución.

En consecuencia, el ejecutor deberá facilitar el acceso oportuno del personal y de la empresa especializada contratada por el IDIPRON de acuerdo con el cronograma de intervenciones establecido, cumplir de manera estricta con todas las medidas preventivas, preparatorias y posteriores a cada intervención, tales como la protección o retiro seguro de alimentos, limpieza y ventilación de áreas, mantener las barreras físicas y operativas de prevención como el manejo adecuado de residuos, el orden general y el sellamiento de posibles refugios para evitar la atracción o proliferación de vectores, archivar y custodiar las actas, certificados de aplicación y bitácoras entregadas por la empresa prestadora del servicio para mantenerlas a entera disposición del equipo de supervisión, y de las autoridades sanitarias competentes, e informar de manera inmediata por escrito a la supervisión o interventoría cualquier brote, signo o presencia de plagas detectado en las instalaciones con el fin de coordinar de forma oportuna las acciones correctivas pertinentes.

Manejo de residuos sólidos, líquidos y aceites

El ejecutor gestionará los residuos sólidos bajo los parámetros de separación en la fuente acorde con la normatividad ambiental vigente y el código de colores establecido. Asimismo, implementará un manejo seguro y trazable para los residuos líquidos y los Aceites Vegetales Usados (AVU) generados

en la cocción, asegurando su almacenamiento en recipientes herméticos adecuados y su posterior entrega a gestores autorizados provistos de certificación ambiental vigente.

Manejo de raciones sobrantes

El ejecutor implementará un plan eficiente para gestionar aquellas raciones preparadas según el registro de asistencia inicial que no pudieron ser entregadas debido a dinámicas internas de la sede, cumpliendo estrictamente con la normatividad sanitaria en cuanto a conservación y tiempos máximos de espera, descartando de forma segura cualquier alimento que no cumpla con los estándares.

Cada sobrante será documentado formalmente en el formato de control detallando fecha, hora, tipo de comida y cantidad exacta, sincronizando la información con el sistema de control de entrega. Las alternativas de aprovechamiento se limitarán al mismo día y a la misma UPI, destinándose exclusivamente como raciones adicionales para beneficiarios con mayor necesidad nutricional bajo supervisión institucional, para beneficiarios con ingreso tardío justificado, o como apoyo alimentario para actividades pedagógicas, culturales o deportivas internas. Dicha gestión no generará cobros adicionales para el IDIPRON y se orientará a la reducción drástica del desperdicio en las modalidades de internado, externado y actividades territoriales adaptadas.

Control analítico y pruebas de laboratorio

Las pruebas de laboratorio fisicoquímicas y microbiológicas se desarrollarán bajo un esquema complementario de responsabilidades. Por su parte, el IDIPRON llevará a cabo el programa de muestreos y pruebas aleatorias establecido en la fase de alistamiento. En concordancia con las condiciones manifestadas en la solicitud de cotización, el ejecutor asumirá la realización de aquellas pruebas fisicoquímicas, microbiológicas o analíticas adicionales que sean requeridas o necesarias para garantizar el control integral de la inocuidad y la calidad de los alimentos. Para tal fin, el ejecutor dispondrá obligatoriamente del talento humano, los espacios físicos adecuados y todas las facilidades logísticas requeridas para la toma oportuna de las muestras en los grupos de alimentos, agua potable, superficies o personal, cumpliendo estrictamente con la periodicidad y los lineamientos técnicos definidos por la entidad

2.13 FASE III Administrativa

La Fase III Administrativa constituye el soporte documental, gerencial y de rendición de cuentas del contrato, diseñada para garantizar la trazabilidad total, la transparencia y el cumplimiento normativo ante los entes de control fiscal y de vigilancia (tales como la Contraloría Distrital, la Personería de Bogotá, la Secretaría Distrital de Salud y la Oficina de Control Interno del IDIPRON). Este componente recopila, organiza y consolida toda la evidencia de la gestión contractual a lo largo de sus diferentes etapas.

2.13.1 Registro y documentación

Para el registro de la información en cada una de las fases del contrato, el ejecutor deberá diligenciar de manera estricta, permanente y oportuna los formatos e instrumentos que fueron previamente presentados por el ejecutor y aprobados por el IDIPRON durante la fase de alistamiento. Estos documentos constituyen la evidencia formal de la operación ante los organismos de vigilancia y control.

Toda la documentación generada deberá garantizar la trazabilidad de los alimentos desde su origen hasta el consumidor final. Los formatos de registro, listados de asistencia y actas deberán ser diligenciados de manera precisa, completa, oportuna y sin enmendaduras.

El ejecutor implementará un sistema de archivo físico y digital que garantice la organización, conservación y consulta inmediata de toda la documentación generada. En cada sede operativa se mantendrá una carpeta técnica física con los formatos de control diario y las actas de visitas de entes de control o conceptos higiénico-sanitarios emitidos por la Secretaría Distrital de Salud. El Líder Administrativo y de Cocina en cada UPI será el responsable primario del diligenciamiento y custodia local, mientras que el Coordinador Operativo y Supervisor asumirá la supervisión general y la consolidación transversal. Toda la documentación se conservará durante los plazos legales y contractuales establecidos, manteniéndose disponible para su auditoría en cualquier momento.

Elaboración y entrega de informes de ejecución mensuales

El ejecutor elaborará y entregará al IDIPRON, dentro de los primeros diez (10) días hábiles del mes siguiente al periodo ejecutado, un informe de ejecución mensual detallado que servirá como instrumento gerencial y técnico para evaluar el desarrollo del servicio, verificar el cumplimiento de obligaciones, identificar desviaciones y adoptar acciones correctivas oportunas. Este informe deberá dar cuenta de manera rigurosa, sistemática y detallada, obligación por obligación, de cada una de las obligaciones específicas estipuladas en el contrato, vinculando de forma directa la gestión ejecutada con los soportes probatorios correspondientes.

Constituye una obligación imperativa y de estricto cumplimiento para el ejecutor cargar en la plataforma SECOP II el informe mensual junto con las carpetas digitales correspondientes a cada una de las obligaciones contractuales, debidamente organizadas, rotuladas y delimitadas con el mes y el año de las evidencias respectivas.

Adicionalmente, el ejecutor remitirá el informe con la totalidad de sus soportes al correo institucional señalado por la supervisión del contrato, y efectuará la radicación oficial del informe y sus soportes en un soporte magnético o digital (CD o medio equivalente) ante el IDIPRON dentro de este mismo plazo, garantizando de este modo la trazabilidad formal de la ejecución física del contrato ante los organismos de control.

Este informe se estructurará de manera integral abordando, como primer componente, un resumen ejecutivo con la descripción sintética de las actividades desarrolladas, los indicadores clave de cumplimiento de raciones entregadas por tipo y modalidad, las coberturas alcanzadas, los principales logros, desafíos y recomendaciones.

Como segundo componente, contemplará el desarrollo de la Fase I de Planeación y Alistamiento, detallando el estado de implementación de los planes de control sanitario, los protocolos de producción higiénica, el componente ambiental, las novedades del talento humano, la evaluación de proveedores y los avances de movilización.

Como tercer componente, incluirá el desarrollo de la Fase II de Operación y Prestación del Servicio, abarcando la compra y adquisición de alimentos, la logística de distribución, la recepción y verificación de calidad, el control de inventarios, el almacenamiento y la cadena de frío, la ejecución de minutas y ciclos de menú, los controles térmicos, la evaluación organoléptica, el manejo de sobrantes y la atención territorial.

Como cuarto componente, presentará el desarrollo de la Fase III Administrativa y la Fase IV de Calidad, Seguimiento y Monitoreo, integrando el reporte de comités técnicos de seguimiento, el cumplimiento del cronograma, las auditorías y pruebas de laboratorio, la verificación normativa, la evaluación de indicadores y la gestión de riesgos.

Finalmente, como quinto componente, contendrá los anexos obligatorios, conformados por los listados de asistencia firmados, los consolidados de raciones, los registros originales de control de temperatura y calidad, las actas de comités y el registro fotográfico.

Registro fotográfico

El ejecutor adjuntará al informe de ejecución mensual, y/o presentará de manera separada, un registro fotográfico estructurado de manera clara y objetiva como verificación visual del cumplimiento de los requerimientos contractuales. Este registro contemplará de forma representativa la recepción de alimentos y verificación de calidades, las condiciones de almacenamiento en frío y seco, los procesos de preparación en cocina destacando el uso de BPM y gramajes, los puntos de servicio a los beneficiarios (cuidando estrictamente la privacidad e imagen de NNAJ), las actividades de limpieza y desinfección de instalaciones, la segregación temporal de residuos sólidos, las carteleras informativas y las actividades logísticas desarrolladas en territorio, entregándose en formato digital y asegurando su correcta organización.

Registro de entrega de raciones y poblaciones atendidas

El ejecutor llevará un registro oficial, sistematizado y verificable de la totalidad de las personas atendidas durante las actividades de entrega de alimentos en territorio, diferenciando con precisión a los Niños, Niñas y Adolescentes Jóvenes (NNAJ), talleristas, formadores, operadores logísticos y conductores vinculados a las jornadas fuera de Bogotá. Este registro cuantitativo y cualitativo se articulará directamente con los listados de asistencia y las actas de entrega para garantizar la concordancia absoluta entre la programación logística, la producción culinaria y la rendición de cuentas ante la supervisión del IDIPRON y los organismos de control.

2.14 FASE IV Calidad Seguimiento Y Monitoreo

El control de calidad, seguimiento y monitoreo constituye un proceso interno, continuo, sistemático y riguroso que debe ser implementado de manera obligatoria por el ejecutor (operador logístico) a lo largo de todas las etapas de la ejecución contractual. El operador logístico asumirá la responsabilidad directa de establecer mecanismos de autocontrol, auditoría interna y verificación de estándares que garanticen la inocuidad alimentaria, la calidad nutricional y la eficiencia operativa, facilitando a su vez las labores de supervisión de la entidad, pero enfocando esta fase en sus propias obligaciones de gestión, control y mejora continua.

2.14.1 Comité técnico de seguimiento

Con el fin de garantizar el adecuado seguimiento de la ejecución del contrato, la calidad del servicio de alimentación, la oportuna identificación y resolución de cualquier situación que pueda surgir durante la vigencia del mismo, se conformará el Comité Técnico de Seguimiento. Este se constituirá formalmente en la primera semana de ejecución mediante acta oficial de instalación.

Conformación del Comité Técnico

El comité estará integrado por los siguientes miembros, o sus delegados oficiales:

Por parte del IDIPRON:

- Director del IDIPRON (o su delegado oficial).
- Coordinador del área de Seguridad Alimentaria.
- Profesional en Nutrición.
- Ingeniero de Alimentos.
- Profesional encargado de Seguimiento Financiero al contrato.

- Apoyo a la Supervisión y/o Interventoría del contrato.
- Otros profesionales o personal del IDIPRON que se considere necesario según los temas a tratar.

Por parte del Ejecutor:

- Coordinador Operativo y Supervisor del contrato.
- Otros miembros del equipo del ejecutor que se consideren necesarios según los temas a tratar.

Definición de Voz y Voto

Para efectos de la adopción de decisiones, recomendaciones y acuerdos dentro del comité, se establece la siguiente condición de participación:

- Con Voz y Voto: Tienen derecho a voz y voto el Supervisor y/o Interventor del contrato por parte del IDIPRON (o su delegado designado con funciones de supervisión) y el Coordinador Operativo y Supervisor por parte del Ejecutor. Son los responsables directos de aprobar compromisos de carácter contractual, operativo o financiero.
- Con Voz (Carácter Técnico y Consultivo): Los demás profesionales integrantes del comité (Nutricionista, Ingeniero de Alimentos, Profesional Financiero, Apoyo a la Supervisión y equipo técnico de apoyo del ejecutor) tendrán participación con voz para aportar sus conceptos técnicos, especializados y de control, asesorando la toma de decisiones, pero sin voto dirimente en determinaciones jurídico-contractuales.

Secretaría Técnica

La secretaría técnica del comité estará a cargo del IDIPRON, la cual será asignada expresamente en el acta de la primera reunión a un profesional de la entidad encargado de coordinar la convocatoria, llevar el registro de asistencia, elaborar las actas y hacer seguimiento riguroso a los compromisos.

Periodicidad de las Reuniones

- Reuniones Ordinarias: Se llevarán a cabo con una periodicidad mensual, conforme al cronograma que se acuerde entre las partes al inicio de la ejecución.
- Reuniones Extraordinarias: Se podrán convocar en cualquier momento a solicitud de cualquiera de las partes cuando se presenten situaciones urgentes, contingencias o aspectos críticos que requieran atención inmediata del comité.

Objetivo del Comité Técnico

Realizar un análisis integral del avance en la ejecución contractual, evaluar el cumplimiento de los indicadores de calidad y oportunidad, identificar riesgos o desviaciones, y adoptar o proponer las acciones correctivas y preventivas necesarias para asegurar el cumplimiento óptimo del objeto contractual.

Funciones del Comité Técnico

El comité tendrá las siguientes funciones principales:

- Revisar, analizar y discutir el informe presentado por la supervisión/interventor y los informes de ejecución mensual del ejecutor.
- Evaluar el cumplimiento de los cronogramas y las especificaciones técnicas del contrato.
- Analizar los resultados de los controles de calidad fisicoquímica e inocuidad realizados por el ejecutor y por el IDIPRON.
- Identificar y analizar las causas de cualquier desviación, problema o dificultad en la prestación del servicio.

- Proponer, acordar y suscribir las acciones correctivas o preventivas necesarias.
- Realizar seguimiento estricto a la implementación de los acuerdos adoptados en sesiones anteriores.
- Evaluar la retroalimentación de la población beneficiaria (NNAJ) y del personal institucional.
- Verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria, ambiental (PIGA, manejo de ACU, empaques biodegradables) y de seguridad y salud en el trabajo.
- Analizar los riesgos e imprevistos operacionales (incluyendo la logística hacia zonas rurales y UPI) y proponer planes de mitigación.
- Servir como canal de comunicación formal y estratégico entre el IDIPRON y el ejecutor.
- 7. Dinámica y Desarrollo de las Sesiones
- Convocatoria y Agenda: El IDIPRON, a través de la secretaría técnica, coordinará la convocatoria y fijará la agenda de cada sesión. El ejecutor tiene la obligación de asistir puntualmente a las sesiones ordinarias y extraordinarias, presentar los informes de avance solicitados, sustentar sus indicadores y suscribir las actas correspondientes.
- Actas y Compromisos: De cada sesión se elaborará un acta detallada en la que consten los temas tratados, las decisiones adoptadas, los responsables y los plazos de ejecución. Dicha acta deberá ser firmada por los asistentes con derecho a voz y voto, sirviendo como soporte oficial de la gestión contractual.

2.14.2 Seguimiento y monitoreo del cronograma

El ejecutor implementará un sistema interno de seguimiento y monitoreo del cronograma general presentado en la fase de alistamiento. Será responsabilidad exclusiva del operador logístico verificar permanentemente el avance físico de las actividades frente a la planeación, identificar oportunamente cualquier desviación o retraso, y reportarlo de manera pormenorizada en los informes mensuales. Ante cualquier alteración de la ruta crítica, el ejecutor deberá estructurar, radicar e implementar de manera inmediata un plan de recuperación y contingencia que garantice la ejecución total del objeto contractual dentro de los plazos establecidos, contando con la validación de la supervisión para cualquier ajuste estructural.

2.14.3 Gestión de inventarios para la eficiencia y control

El operador logístico implementará un sistema automatizado y riguroso de gestión de inventarios para controlar el stock de alimentos, minimizar mermas y garantizar la disponibilidad oportuna de insumos. El ejecutor aplicará estrictamente el método PEPS (Primeras en Entrar, Primeras en Salir) o FEFO (Primeras en Expirar, Primeras en Salir) para asegurar la rotación de productos por fecha de caducidad, mantendrá protocolos de almacenamiento diferenciados por tipo de alimento y operará sistemas continuos de monitoreo de temperatura y humedad en bodegas y equipos de frío, cumpliendo rigurosamente con los parámetros higiénico-sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

2.14.4 Auditorías y pruebas de calidad

El ejecutor ejecutará un programa propio de auditorías periódicas a su cadena de suministro y proveedores de alimentos, evaluando sus instalaciones, procesos de producción y sistemas de calidad para verificar el cumplimiento de las fichas técnicas aprobadas. Asimismo, el ejecutor implementará protocolos internos de control de calidad para verificar la inocuidad de los alimentos antes de su preparación y distribución, y gestionará o facilitará la realización de análisis fisicoquímicos y microbiológicos en laboratorios certificados cuando sea requerido para garantizar la conformidad de los insumos y descartar la presencia de contaminantes.

2.14.5 Cumplimiento normativo

El ejecutor garantizará y certificará el cumplimiento integral de toda la normatividad legal aplicable a la prestación del servicio de alimentación. Esto comprende la observancia obligatoria de la reglamentación sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y el INVIMA, las regulaciones ambientales para la gestión de residuos y el Plan de Gestión Ambiental Empresarial (PIGA) emitidas por las autoridades ambientales competentes, las obligaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo conforme al Decreto 1072 de 2015 expedido por el Ministerio del Trabajo, y la legislación laboral vigente para la vinculación y gestión de todo su personal operativo y administrativo.

2.14.6 Evaluación de resultados, mejora continua y control

El operador logístico evaluará permanentemente su propio desempeño mediante la implementación de indicadores clave de rendimiento (KPI) que midan de forma objetiva la cobertura, la oportunidad en la entrega de las raciones, los estándares de calidad y la eficiencia logística de la operación. Con base en estos resultados y en la retroalimentación institucional, el ejecutor aplicará medidas de mejora continua orientadas a optimizar los procesos culinarios y administrativos, corrigiendo de manera inmediata cualquier desviación operativa.

Asimismo, el ejecutor mantendrá un sistema interno de seguimiento y control operativo que le permitirá supervisar el cumplimiento riguroso de los horarios, la calidad de las preparaciones, el desempeño del personal, la cobertura en las Unidades de Protección Integral (UPI), Territorio, eventos especiales y salidas pedagógicas fuera de Bogotá, así como la atención adecuada a los beneficiarios.

Para garantizar la trazabilidad y la defensa ante los entes de control, el ejecutor dispondrá de todos los registros, carpetas físicas y digitales organizadas y al día, brindando absoluta colaboración, transparencia y acceso permanente al personal de supervisión del IDIPRON, así como a los organismos de control fiscal y disciplinario que vigilen la ejecución del contrato.

2.14.7 Gestión de riesgos e imprevistos

La gestión de riesgos e imprevistos es una obligación directa y exclusiva del ejecutor. El operador logístico deberá mantener activo el plan de gestión de riesgos presentado en la fase de alistamiento, implementando planes de mitigación preventivos para reducir la probabilidad de ocurrencia de eventos adversos y planes de contingencia claros para su manejo inmediato en caso de materialización. El ejecutor monitoreará continuamente los riesgos, reportará de manera oportuna cualquier novedad a la supervisión y consignará detalladamente el estado, impacto y tratamiento de los mismos en un apartado específico dentro de sus informes de ejecución mensuales.

3.MARCO POLÍTICO Y NORMATIVO

3.1 Normativa Internacional

El marco normativo internacional que sustenta y da validez jurídica y técnica a la ejecución del presente contrato se fundamenta en directrices universales que consagran la seguridad alimentaria, la nutrición como derecho humano inalienable y la protección integral de la población atendida.

En primer lugar, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), a través del Codex Alimentarius, establecen las

directrices científicas y técnicas sobre inocuidad alimentaria, normas de higiene, dietética poblacional y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
En el ámbito de los derechos fundamentales de la infancia y la juventud, la Asamblea General de las Naciones Unidas promulgó la Convención sobre los Derechos del Niño, cuyo Artículo 24 consagra el derecho imprescriptible al disfrute del más alto nivel posible de salud y a servicios de tratamiento de enfermedades y rehabilitación, mientras que el Artículo 27 garantiza el derecho a un nivel de vida adecuado para el desarrollo físico, mental, espiritual, moral y social. Estos mandatos universales se complementan con la Declaración Universal de los Derechos Humanos, adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas en 1948, que reconoce explícitamente el derecho a un nivel de vida adecuado que incluye la alimentación, sentando la base de este precepto como un derecho humano fundamental, el cual es ratificado y desarrollado por el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, adoptado por la Asamblea General de las Naciones Unidas en 1966, cuyo Artículo 11 obliga formalmente a los Estados parte a adoptar medidas directas para mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de alimentos.

Asimismo, la agenda global de desarrollo sostenible se alinea mediante los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas de 2015, específicamente el Objetivo 2 de Hambre Cero, orientado a poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora nutricional, y el Objetivo 3 de Salud y Bienestar, enfocado en garantizar una vida sana y promover el bienestar para todas las edades.

Finalmente, las Directrices Voluntarias en apoyo de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional, adoptadas por el Consejo de la FAO, proporcionan la orientación técnica a los Estados sobre la disponibilidad, accesibilidad y adecuación de los suministros alimentarios.

3.2 Normativa Nacional

El ordenamiento jurídico interno de la República de Colombia establece un riguroso bloque de constitucionalidad y legalidad que rige de manera estricta la prestación del servicio de alimentación, la contratación pública y la inocuidad sanitaria. En la cúspide del sistema, la Constitución Política de Colombia, promulgada por la Asamblea Nacional Constituyente, consagra en su Artículo 44 los derechos fundamentales de los niños, niñas y adolescentes, los cuales prevalecen sobre los demás, y en su Artículo 49 garantiza el derecho fundamental a la salud y al saneamiento ambiental a cargo del Estado.

En materia de compras públicas, desarrollo económico local y fomento de la economía popular, la Ley 2046 de 2020, expedida por el Congreso de la República, establece los mecanismos institucionales para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos, articulándose de manera directa con la Ley 816 de 2003, expedida por el Congreso de la República, orientada al apoyo de la industria nacional mediante la contratación estatal, y el Decreto 392 de 2018, expedido por el Departamento Administrativo de la Función Pública y la Presidencia de la República, que reglamenta los incentivos en procesos contractuales en favor de personas con discapacidad.

El componente de inocuidad y control higiénico-sanitario se estructura a partir de la Ley 9 de 1979, expedida por el Congreso de la República, que instituye el Código Sanitario Nacional como ley marco de salud pública, la cual se armoniza con la Ley 170 de 1994, expedida por el Congreso de la República, por medio de la cual se aprueba el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

De manera directa sobre los procesos operativos de la cadena alimentaria, el Ministerio de Salud y Protección Social expidió la Resolución 2674 de 2013, que fija los requisitos sanitarios obligatorios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, siendo complementada por la Resolución 3929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social sobre las condiciones de los establecimientos dedicados a la fabricación de

alimentos y bebidas, y la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social sobre los requisitos sanitarios aplicables a los servicios de alimentación.

Para la mitigación de problemas nutricionales de impacto poblacional, la Ley 1355 de 2009, expedida por el Congreso de la República, define la obesidad como un problema de salud pública y establece medidas para su prevención y control, respaldada técnicamente por la Resolución 2121 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social, que adopta los lineamientos técnicos para la vigilancia nutricional.

Finalmente, en el ámbito laboral y de talento humano, rigen de manera imperativa el Código Sustantivo del Trabajo adoptado por el Congreso de la República, la Ley 1562 de 2012 expedida por el Congreso de la República, que modifica el Sistema de Riesgos Laborales, y el Decreto 1072 de 2015, expedido por el Ministerio del Trabajo como Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, el cual regula el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

3.3 Normativa Distrital y Políticas Públicas

En el ámbito territorial de Bogotá D.C., la ejecución del contrato se relaciona de manera directa al marco estratégico de las políticas públicas distritales y a la normatividad expedida por las autoridades competentes del Distrito Capital, garantizando la articulación armónica entre la asistencia alimentaria institucional, los enfoques poblacionales y diferenciales, y la garantía de derechos.

En primer lugar, se integra y explicita el Decreto Distrital 777 de 2019, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá, mediante el cual se adopta la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá D.C., instrumento rector que establece los lineamientos estructurales para asegurar la disponibilidad, el acceso, el consumo y el adecuado aprovechamiento biológico de los alimentos, blindando el derecho humano a la alimentación en la ciudad y articulándose plenamente con la Estrategia de Compras Públicas de Alimentos del Distrito Capital (ECPA-DC) para fomentar la inclusión de pequeños productores locales y la economía popular.

Asimismo, dada la misionalidad institucional del IDIPRON orientada a la atención integral de niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ) en condiciones de alta vulnerabilidad social, la operación alimentaria se enmarca de manera transversal y obligatoria en la Política Pública de Infancia y Adolescencia y en la Política Pública de Juventud, ambas adoptadas, lideradas y reglamentadas por la Alcaldía Mayor de Bogotá, las cuales exigen que cada componente del servicio de alimentación constituya un pilar de corresponsabilidad estatal, protección integral, enfoque de derechos y pertinencia para el desarrollo humano y social de los beneficiarios.

Adicionalmente, el operador logístico y la ejecución de todas las actividades contractuales se sujetan estrictamente a las Resoluciones y directrices técnicas expedidas por la Secretaría Distrital de Salud, las cuales dictan las normas específicas para la inspección, vigilancia y control sanitario, la inocuidad de alimentos y la expedición de conceptos higiénico-sanitarios obligatorios en las Unidades de Protección Integral (UPI), garantizando el cumplimiento absoluto de los estándares distritales de salud pública.

4. MARCO CONCEPTUAL

El presente marco conceptual opera como un glosario técnico especializado y un estándar de interpretación contractual que proporciona la base científica, legal y operativa para la comprensión estricta de los términos utilizados en la ejecución del servicio de alimentación. Su propósito fundamental es unificar el lenguaje institucional y técnico entre el IDIPRON y el operador logístico, garantizando rigor salubrista, transparencia operativa y un soporte probatorio ante los organismos de control.

4.1 Alérgenos

Sustancias de origen proteico capaces de desencadenar reacciones inmunológicas adversas (hipersensibilidad) en personas susceptibles. En el contexto del servicio de alimentación institucional, su gestión exige la identificación rigurosa, segregación estricta y control absoluto en la manipulación para prevenir la contaminación cruzada y proteger la salud de los beneficiarios.

4.2 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Conjunto de principios básicos, normas higiénico-sanitarias y procedimientos operativos estandarizados que garantizan la inocuidad, calidad y salubridad de los alimentos en todas sus fases de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento y distribución, conforme a los parámetros de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4.3 Cadena de Frío

Sistema logístico y técnico integral de conservación de alimentos perecederos mediante el mantenimiento de temperaturas controladas y constantes, desde la recepción de insumos con proveedores, almacenamiento en cavas y refrigeradores, hasta la distribución y servicio final, diseñado para inhibir la proliferación microbiana patógena y preservar las propiedades organolépticas y bromatológicas.

4.4 Equilibrio Nutricional

Proporción armónica y adecuada de macronutrientes (carbohidratos, proteínas y lípidos) y micronutrientes (vitaminas y minerales) esenciales en la dieta, formulada científicamente para cubrir los requerimientos energéticos y metabólicos de la población atendida, previniendo deficiencias nutricionales y promoviendo el desarrollo biológico integral.

4.5 Higiene Alimentaria

Conjunto integral de medidas preventivas, prácticas operativas y condiciones estructurales orientadas a impedir la contaminación de los alimentos, abarcando la limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios, el saneamiento ambiental, el control integrado de plagas y la estricta higiene personal de los manipuladores.

4.6 Inocuidad de los Alimentos

Garantía científica y sanitaria de que los alimentos no causarán daño a la salud del consumidor cuando se preparen, manipulen y consuman de acuerdo con su uso previsto, constituyendo el pilar fundamental de la salud pública y la seguridad alimentaria institucional.

4.7 Minuta y Ciclo de Menú

Planificación técnica y sistematizada de los menús que se servirán en un período determinado, estructurada bajo criterios de adecuación nutricional, aceptabilidad organoléptica, variedad, estacionalidad y cumplimiento de los aportes calóricos y nutricionales definidos para la población beneficiaria.

4.8 Necesidades Dietéticas Especiales

Requerimientos nutricionales específicos derivados de condiciones médicas, patologías crónicas, intolerancias, alergias alimentarias o enfoques diferenciales que exigen adaptaciones diferenciadas, sustituciones de insumos y preparaciones culinarias específicas bajo supervisión nutricional.

4.9 Nutrición

Ciencia interdisciplinaria que estudia la relación compleja entre los alimentos ingeridos y la salud del organismo, abarcando los procesos fisiológicos de ingestión, digestión, absorción, metabolismo, utilización y excreción de los nutrientes.

4.10 PEPS / FEFO

Métodos técnicos de gestión de inventarios y rotación de existencias. El sistema PEPS (Primeras en Entrar, Primeras en Salir o First In, First Out) y el sistema FEFO (Primeras en Expirar, Primeras en Salir o First Expired, First Out) aseguran que los insumos y materias primas se utilicen con base en

su orden cronológico de ingreso o en su fecha de caducidad más próxima, evitando mermas, pérdidas por vencimiento y garantizando la frescura e inocuidad de los alimentos.

4.11 Plan de Gestión Ambiental Empresarial (PIGA)

Instrumento de planificación y gestión ambiental de obligatorio cumplimiento que articula las acciones de ecoeficiencia, manejo integral de residuos sólidos y líquidos, uso eficiente de recursos y mitigación de impactos ambientales generados en el desarrollo de la operación logística e institucional.

4.12 Población Atendida

Grupo poblacional sujeto de atención prioritaria e integral por parte del IDIPRON, conformado por niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ) en condiciones de alta vulnerabilidad social, habitabilidad en calle o riesgo de exclusión, para quienes el servicio de alimentación representa una estrategia fundamental de restitución de derechos.

4.13 Raciones Alimentarias

Porciones físicas de alimentos estandarizadas en gramajes y composiciones nutricionales, servidas de manera oportuna a los beneficiarios, debiendo cumplir fielmente con los requerimientos energéticos establecidos en las minutas oficiales aprobadas.

4.14 SECOP II

Sistema Electrónico de Contratación Pública de la República de Colombia. Plataforma transaccional oficial administrada por la Agencia Nacional de Contratación Pública (Colombia Compra Eficiente), utilizada para la gestión contractual, cargue de informes de ejecución, trazabilidad documental y publicidad de la contratación estatal.

4.15 Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN)

Disponibilidad física de alimentos, el acceso oportuno y permanente de las personas a ellos en cantidad y calidad adecuadas, su consumo biológicamente óptimo y la estabilidad de estos pilares a lo largo del tiempo, garantizando una vida activa y saludable para toda la población.

4.16 Trazabilidad

Capacidad técnica y documental de reconstruir el historial, el recorrido, la ubicación y las condiciones operativas de un alimento o insumo a lo largo de toda la cadena de suministro, desde su origen primario en productores locales hasta su consumo final, permitiendo auditorías rápidas y un control de calidad efectivo.

4.17 Tratamiento a Ultra Alta Temperatura (UHT)

Proceso térmico de esterilización comercial aplicado a alimentos líquidos (como leche y derivados), consistente en someter el producto a temperaturas muy elevadas durante un período extremadamente corto, eliminando gérmenes patógenos y esporas sin alterar significativamente su valor nutricional original.

4.18 Unidades de Protección Integral (UPI)

Infraestructuras institucionales del IDIPRON destinadas al alojamiento, protección, formación y atención integral de la población beneficiaria, las cuales cuentan con áreas especializadas de almacenamiento, preparación y servicio de alimentos bajo régimen de internado o semicercanía.

4.19 Valores Nutricionales

Concentración cuantitativa de nutrientes (energía, proteínas, hidratos de carbono, grasas, fibra, vitaminas y minerales) presentes en una porción de alimento, expresada oficialmente en unidades de medida estandarizadas (gramos, miligramos, kilocalorías) según tablas de composición de alimentos avaladas científicamente.

4.20 Vigilancia Sanitaria

Conjunto articulado de acciones de inspección, control, vigilancia epidemiológica y fiscalización ejecutadas por las autoridades competentes para verificar el estricto cumplimiento de las normas técnicas y legales en materia de inocuidad y salubridad de alimentos.

5. OBJETIVOS DEL SERVICIO

5.1 Objetivo General:

Garantizar la ejecución integral de la operación logística de aprovisionamiento, almacenamiento, preparación y suministro de raciones alimentarias con altos estándares de calidad nutricional y absoluta inocuidad, dirigidas a la población beneficiaria del IDIPRON en las Unidades de Protección Integral (UPI), Territorio, eventos especiales y salidas pedagógicas fuera de Bogotá, mediante la implementación rigurosa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el cumplimiento normativo y el control operativo eficiente, contribuyendo a su bienestar, desarrollo integral y proceso de restitución de derechos.

5.2 Objetivos específicos:

1. Asegurar el suministro oportuno de materias primas e insumos alimentarios de óptima calidad, mediante la selección rigurosa de proveedores confiables, la aplicación de criterios de compra local y el cumplimiento de las fichas técnicas establecidas.

2. Elaborar preparaciones culinarias balanceadas y nutritivas que cumplan estrictamente con las minutas aprobadas, adaptándose a las necesidades dietéticas especiales y aplicando técnicas culinarias que preserven el valor bromatológico y la aceptabilidad organoléptica de los alimentos.

3. Distribuir y servir las raciones alimentarias de manera oportuna, respetando los horarios establecidos para cada modalidad de atención y garantizando la conservación de la temperatura y la higiene durante la entrega a los beneficiarios.

4. Implementar un sistema continuo y automatizado de control de la cadena de frío para alimentos perecederos, desde la recepción inicial hasta el momento del consumo, previniendo la proliferación microbiana patógena y asegurando la inocuidad.

5. Mantener registros físicos y digitales detallados, actualizados y organizados de todas las etapas operativas, abarcando la recepción, el almacenamiento, la producción y el servicio, para garantizar la trazabilidad absoluta de los insumos y la transparencia institucional ante los organismos de control.

6. Capacitar de manera continua al personal manipulador y operativo en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control de alérgenos, manejo higiénico-sanitario y atención a requerimientos dietéticos especiales.

7. Ajustar la operación logística a las variaciones en la demanda y a los requerimientos específicos de las Unidades de Protección Integral (UPI), las intervenciones en Territorio, los eventos especiales y las salidas pedagógicas fuera de Bogotá, asegurando una respuesta eficiente, segura y oportuna en cualquier escenario de atención.

8. Fomentar una comunicación fluida, formal y constructiva a través del Comité Técnico de Seguimiento entre el IDIPRON, el operador logístico y los beneficiarios, facilitando la toma de decisiones y la solución preventiva de cualquier eventualidad.

9. Garantizar el acatamiento integral de la normatividad sanitaria, laboral, de seguridad y salud en el trabajo y de gestión ambiental, blindando la ejecución contractual bajo los principios de legalidad y eficiencia en la contratación pública.

6. METODOLOGÍA

La metodología para la ejecución del presente contrato se estructura de manera secuencial y transversal en cuatro fases principales, cada una con objetivos, compromisos y actividades específicas diseñadas bajo rigurosos estándares de ingeniería de alimentos, salubridad y gestión logística. Este modelo metodológico garantiza la prestación continua, segura y eficiente del servicio de alimentación institucional, blindando la operación ante los organismos de control y asegurando la estricta observancia de las obligaciones contractuales por parte del operador logístico.

6.1 Fase I: Planeación y Alistamiento

Esta fase comprende el período comprendido entre la suscripción del contrato y la firma del acta de inicio, y tiene como objetivo fundamental preparar de manera integral el terreno técnico, operativo, administrativo y documental necesario para la puesta en marcha del servicio. El ejecutor estructurará, radicará y pondrá a disposición del IDIPRON el Plan de Alistamiento Técnico, el cual integrará de forma articulada el plan de manejo y gestión ambiental con el programa de gestión ambiental empresarial (PIGA) y las medidas para la prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos.

Asimismo, el ejecutor acreditará el cumplimiento de los requerimientos de talento humano mediante la selección y contratación de los perfiles idóneos incluyendo coordinador general, supervisor operativo, líder administrativo, líder de calidad y de cocina, y manipuladores de alimentos, asegurando la afiliación y pago oportuno de aportes a la seguridad social y la implementación estricta del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), además de estructurar un plan de capacitación continua para todo el personal.

En el componente de infraestructura y equipamiento, el ejecutor realizará una inspección exhaustiva de las Unidades de Protección Integral (UPI) y de las zonas de intervención en territorio, evaluando las condiciones físicas de las áreas de almacenamiento, preparación y servicio, así como el estado del menaje y los equipos, emitiendo un informe técnico con recomendaciones sanitarias.

De manera complementaria, el operador logístico estructurará el Plan de Saneamiento Básico documentado, el cual incluirá el programa de abastecimiento, calidad y control del agua potable, con sus respectivos monitoreo constante de cloro residual, los programas de limpieza y desinfección de áreas, superficies, equipos, canastillas y menaje, los protocolos detallados de manipulación, preparación y conservación higiénica de alimentos, el programa de gestión integral de residuos sólidos y líquidos, incluyendo la disposición certificada de aceites de cocina usados (ACU), y el control integrado de plagas.

Para asegurar la cadena de suministro, el ejecutor establecerá criterios rigurosos de selección de proveedores de materias primas e insumos, priorizando el cumplimiento normativo, la inclusión de pequeños productores locales y de la agricultura campesina conforme a la Ley 2046 de 2020, expedida por el Congreso de la República, y exigiendo conceptos higiénico-sanitarios favorables, certificaciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del sistema HACCP, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, un enfoque sistemático y preventivo aplicado a la inocuidad alimentaria, acogido en la normatividad colombiana a través del Decreto 2674 de 2013 expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social, y cuya verificación, inspección y control están a cargo del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA o de las Secretarías de Salud según su jurisdicción, en las plantas de producción, así como la documentación legal y sanitaria de los vehículos de transporte y distribución que garantice el mantenimiento de la cadena de frío y los planes de contingencia ante desabastecimiento.

Finalmente, se ejecutará una semana de alistamiento operativo en cada punto de atención con el personal del IDIPRON para asegurar una transición fluida y sin traumatismos al nuevo modelo de servicio.

6.2 Fase II: Operación y prestación del servicio

En esta fase se lleva a cabo la prestación operativa y continua del servicio de alimentación, materializando los protocolos y procedimientos establecidos en la fase de alistamiento. El proceso inicia con la compra y adquisición de alimentos, garantizando que los insumos cumplan estrictamente con las fichas técnicas aprobadas, las características organolépticas, la composición fisicoquímica y bromatológica, el registro sanitario vigente y la vida útil requerida.

A su vez, se aplicará un sistema logístico de recepción y verificación en las instalaciones del operador y en los puntos de entrega, asegurando el control de temperatura en la recepción de perecederos y el almacenamiento inmediato bajo las condiciones óptimas de humedad y refrigeración.

Para el manejo de inventarios, el ejecutor implementará de manera estricta los métodos PEPS y FEFO, garantizando la rotación adecuada de las existencias. Durante la fase de preparación y porcionado, el personal operará bajo estrictas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), controlando los gramajes, las temperaturas de cocción y el manejo preventivo de alérgenos para evitar la contaminación cruzada.

Las minutas y los ciclos de menús se ejecutarán conforme a la planificación técnica aprobada, adaptándose a las necesidades dietéticas especiales de los beneficiarios. El servicio de raciones se prestará de manera puntual, eficiente y organizada, respetando los horarios establecidos para cada modalidad en las Unidades de Protección Integral (UPI), en las intervenciones en Territorio, en los eventos especiales y en las salidas pedagógicas fuera de Bogotá, manteniendo la cadena de calor o frío hasta el momento del consumo.

La fase comprende también las actividades de aseo, lavado de menaje, limpieza profunda de áreas, el manejo adecuado de raciones sobrantes y la disposición para que la entidad designada recolecte las muestras destinadas a los análisis de laboratorio fisicoquímico y microbiológico requeridos para verificar la inocuidad de las preparaciones.

6.3 Fase III: Administrativa

Esta fase agrupa todas las actividades de gestión documental, control gerencial y rendición de cuentas inherentes a la ejecución contractual. El ejecutor mantendrá un sistema de archivo físico y digital riguroso que garantice el registro diario de todas las actividades operativas, incluyendo formatos de control de temperatura, listados de asistencia y entrega de raciones por tipo de comida, planillas de inventario y trazabilidad de insumos, entre otros. Con base en esta información, el operador elaborará y entregará formalmente los informes de ejecución mensuales a la supervisión del IDIPRON, los cuales contendrán la descripción pormenorizada de los avances, los soportes documentales exigidos y un registro fotográfico completo que evidencie la correcta prestación del servicio, sirviendo como insumo indispensable para la gestión financiera y el trámite de cuentas en la plataforma SECOP II.

6.4 Fase IV: Calidad, Seguimiento y Monitoreo

Esta fase constituye el mecanismo de autocontrol, evaluación continua y mejora de la gestión contractual a cargo del ejecutor. El operador participará activamente en el Comité Técnico de Seguimiento convocado por la entidad, evaluando los indicadores de rendimiento (KPI) y el avance frente al cronograma general de actividades. Asimismo, aplicará auditorías internas a su cadena de suministro y procesos operativos, asegurando el cumplimiento normativo integral en materia sanitaria, ambiental y laboral.

Mediante la evaluación permanente de los resultados y la gestión activa de los riesgos e imprevistos identificados en la matriz de riesgos, el ejecutor implementará acciones correctivas y de mejora continua que garanticen la eficiencia operativa, la transparencia institucional y la absoluta protección de los intereses del IDIPRON y de la población beneficiaria.

Cabe resaltar que todas las fases descritas operan de manera transversal y simultánea a lo largo de toda la vigencia del contrato.

7. DESCRIPCIÓN DEL CONTRATO

El presente contrato abarca la gestión integral y especializada de la operación logística del servicio de alimentación, comprendiendo desde la selección rigurosa de proveedores y la adquisición de materias primas e insumos hasta la entrega final de las raciones alimentarias preparadas y servidas en las Unidades de Protección Integral (UPI), los espacios de intervención en territorio, los eventos especiales y las salidas pedagógicas fuera de Bogotá. Esta gestión articula de manera armónica la planificación, el alistamiento, la operación, la administración, el seguimiento y el monitoreo continuo de todas las actividades asociadas al objeto contractual, bajo estrictos estándares de ingeniería de alimentos, salubridad pública y gestión logística institucional.

El operador logístico será el responsable directo de garantizar la absoluta inocuidad, la alta calidad nutricional, la suficiencia bromatológica y el estricto cumplimiento normativo de los alimentos, acatando de manera irrestricta la normatividad sanitaria vigente, tales como la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, las directrices técnicas del IDIPRON y los lineamientos de las políticas públicas distritales aplicables. Para lograrlo, implementará rigurosos protocolos de saneamiento básico, control preventivo de alérgenos, gestión de la calidad del agua potable, control integrado de plagas, manejo integral de residuos sólidos y líquidos incluyendo la disposición certificada de aceites de cocina usados (ACU), mantenimiento ininterrumpido de la cadena de frío, y un control estricto de inventarios bajo los métodos de rotación PEPS (Primeras en Entrar, Primeras en Salir) y FEFO (Primeras en Expirar, Primeras en Salir). Asimismo, el contrato contempla la adaptación flexible y personalizada de las minutas y los ciclos de menús a las necesidades dietéticas especiales de los beneficiarios, respondiendo con eficiencia a las dinámicas de asistencia y a los requerimientos operativos propios de la misionalidad del IDIPRON.

Para el cumplimiento de su objeto, la ejecución del contrato se estructura metodológicamente en cuatro fases transversales y secuenciales: Fase I: Planeación y Alistamiento, Fase II: Operación y prestación del servicio, Fase III: Administrativa, y Fase IV: Calidad, Seguimiento y Monitoreo. Cada una de estas etapas comprende actividades específicas y coordinadas, desde la verificación de infraestructura, equipamiento, dotación y talento humano, regulado bajo el SG-SST conforme al Decreto 1072 de 2015, expedido por el Ministerio del Trabajo y la vinculación de pequeños productores locales conforme a la Ley 2046 de 2020, expedida por el Congreso de la República, hasta la prestación operativa continua, la gestión documental y de informes en la plataforma SECOP II, administrada por la Agencia Nacional de Contratación Pública (Colombia Compra Eficiente), la evaluación de resultados a través del Comité Técnico de Seguimiento y la gestión activa de riesgos, blindando la ejecución contractual bajo los principios de legalidad, transparencia y óptima inversión de los recursos públicos.

8. RECURSOS REQUERIDOS

Para garantizar la correcta ejecución, oportunidad, calidad e inocuidad en el desarrollo del objeto contractual, el operador logístico deberá disponer, mantener y demostrar la suficiencia de los siguientes recursos técnicos, operativos, logísticos, administrativos, financieros y tecnológicos durante toda la vigencia del contrato.

8.1 Talento Humano

El ejecutor aportará un equipo de trabajo idóneo, suficiente y con dedicación calificada, cuyas competencias cumplan estrictamente con los perfiles requeridos para la operación institucional:

Coordinador General: Profesional en Ingeniería de producción de alimentos o Ingeniería de Alimentos o ingeniería industrial o afines con especialización en dirección de operaciones y logística, o especialización en Gerencia de la Cadena de Suministro. Deberá contar con 5 años de experiencia en temas relacionados a servicios de alimentación o plantas de producción de alimentos para consumo humano.

Supervisor Operativo: Profesional en Ingeniería de Alimentos o Ingeniería de Producción, o ingeniería industrial o afines. Deberá contar con 5 años de experiencia en temas relacionados a servicios de alimentación o plantas de producción de alimentos para consumo humano, de los cuales mínimo 2 años de experiencia en atención a población vulnerable

Coordinador de Calidad e Inocuidad: Profesional en Ingeniería de Alimentos o afines, responsable de la implementación, seguimiento y control del Plan de Control Sanitario, cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), análisis de puntos críticos de control (HACCP) y gestión de muestras para laboratorios de ensayo.

Nutricionista: Título profesional, tarjeta y RETHUS vigente, deberá contar con 2 años de experiencia en temas relacionados a servicios de alimentación o plantas de producción de alimentos para consumo humano.

Líder Administrativo y de Cocina: Personal técnico o profesional con experiencia en la supervisión directa de procesos culinarios, manejo de inventarios, control de personal operativo y logística de distribución en centros de producción.

Auxiliares Administrativos: Personal de apoyo encargado de la gestión documental, control de kardex, sistematización de registros de entrega de raciones y soporte administrativo para el cargue de informes y trazabilidad en la plataforma SECOP II.

Manipuladores de Alimentos: Personal operativo certificado en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con carné de manipulación de alimentos vigente, capacitado en control de alérgenos, higiene, prevención de contaminación cruzada y con experiencia acreditada en preparación y servicio de comidas colectivas.

8.2 Infraestructura, Equipamiento y Vehículos de Transporte

Infraestructura Física y Dotación en las Unidades (UPI): Uso, aprovechamiento y custodia de la infraestructura física, áreas de almacenamiento, preparación y servicio, así como de los equipos y mobiliario instalados que el IDIPRON entrega y pone a disposición del ejecutor en las Unidades de Protección Integral (UPI) para la ejecución del servicio. El ejecutor será responsable de velar por su conservación, aseo, mantenimiento preventivo y correcto uso durante toda la vigencia contractual.

Vehículos de Transporte y Distribución: Flota de vehículos automotores (furgones isotérmicos o refrigerados) propios o contratados que garanticen el mantenimiento estricto de la cadena de frío, dotados de dispositivos de registro continuo de temperatura, con concepto sanitario favorable vigente expedido por la autoridad competente, y con su documentación en regla (SOAT, revisión técnico-mecánica, RUNT).

8.3 Insumos, Materias Primas y Dotación

Materias Primas e Insumos: Alimentos frescos, secos y procesados de óptima calidad, que cumplan rigurosamente con las fichas técnicas aprobadas, especificaciones bromatológicas, vida útil y registros sanitarios vigentes expedidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), entidad adscrita al Ministerio de Salud y Protección Social, priorizando la inclusión de pequeños productores locales y de la agricultura campesina en estricto cumplimiento de la Ley 2046 de 2020, expedida por el Congreso de la República.

Elementos de Protección Personal (EPP) y Dotación: Uniformes completos, calzado antideslizante, cofias o redecillas, tapabocas, delantales impermeables y guantes, provistos de manera regular para garantizar la bioseguridad y la higiene del personal manipulador conforme a los lineamientos del Decreto 2674 de 2013, expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social.

8.4 Recursos Logísticos y Tecnológicos

Sistemas de Control de Inventario: Herramientas y registros físicos y digitales orientados a la gestión automatizada de existencias, aplicando estrictamente los métodos de rotación PEPS (Primeras en Entrar, Primeras en Salir) y FEFO (Primeras en Expirar, Primeras en Salir).

Equipos de Medición y Control: Termómetros calibrados de penetración e Infrarrojos, equipos de medición de cloro residual en agua, higrómetros.

Infraestructura Tecnológica: Equipos de cómputo, impresoras, dispositivos móviles de comunicación y conectividad a internet de alta velocidad para garantizar el reporte oportuno de novedades, la gestión de inventarios y el cargue de la documentación contractual en la plataforma SECOP II.

8.5 Recursos Financieros, Pólizas y Garantías

Capital de Trabajo: Solidez y liquidez financiera suficiente para garantizar la adquisición oportuna de materias primas, el pago puntual de nóminas y aportes a la seguridad social del personal, el mantenimiento de equipos y la cobertura de los costos operativos ante cualquier eventualidad de flujo de caja.

Pólizas de Seguro: Constitución y mantenimiento vigente de las pólizas exigidas en el contrato (cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, salarios y prestaciones sociales, y estabilidad de bienes).

8.6 Programas de Apoyo, Capacitación y Certificaciones

Plan de Formación Continua: Programas estructurados de capacitación periódica para el personal en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control de alérgenos, gestión de residuos y el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), enmarcado en el Decreto 1072 de 2015, emitido por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST): Su estructuración y obligatoriedad están enmarcadas en el Decreto 1072 de 2015 (Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo), expedido por el Ministerio del Trabajo.

Gestión Ambiental y Sanitaria: Recursos técnicos y operativos para la ejecución del Plan de Gestión Ambiental Empresarial (PIGA), manejo de aceites usados (ACU), control integral de plagas y disposición final certificada de residuos.
Conceptos y Permisos: Licencias, conceptos higiénico-sanitarios favorables, certificaciones de plantas proveedoras (BPM y HACCP), y contratos de servicios de laboratorio acreditado para la realización de análisis fisicoquímicos y microbiológicos de alimentos y superficies.