

	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	1 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

1. VERIFICACION INCLUSIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

No. Proceso			
Códigos UNSPSC			
(United Nations Standard Products and Services Code)			
		50181900	
		50192700	
		50202300	
		90101600	
		90101800	
		91111600	
		93131600	
Descripción		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	
Fecha estimada de inicio de proceso de selección (mes)	Fecha estimada de presentación de ofertas (mes)	Duración estimada del contrato (número)	Modalidad de selección (Código) Fuente de los recursos
Agosto	Agosto	3 meses	Licitación pública/ Recursos propios
Valor estimado en la vigencia actual	\$ 2.588.963.188		
Unidad de contratación (La indicada en el PAA)	CONTRATOS IDIPRON		
Datos contacto	Jenny Andrea Montoya Hernández 3012214673 Supervisionalimentos@idipron.gov.co		

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD A SATISFACER

2.1. JUSTIFICACION DE LA NECESIDAD A SATISFACER

Una de las problemáticas estructurales más críticas y complejas a nivel global es el hambre endémica que continúan padeciendo millones de seres humanos, una paradoja persistente en un contexto mundial caracterizado por la abundancia agregada de alimentos. Esta desconexión estructural evidencia fallas sistémicas profundas en las cadenas de distribución, el acceso físico y económico de los hogares a una canasta básica adecuada, y el aprovechamiento biológico de los recursos alimentarios.

Las agencias especializadas de la Organización de las Naciones Unidas (ONU), tales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA), emplean marcos categóricos específicos para clasificar los estadios de escasez y vulnerabilidad, distinguiendo entre hambre crónica, inseguridad alimentaria transitoria o severa, y malnutrición en sus diversas manifestaciones. La inseguridad alimentaria severa se configura de manera dramática cuando los individuos se quedan sin recursos para adquirir sustento y transcurren un día entero o más sin ingerir ningún tipo de alimento, comprometiendo de forma irreversible su integridad biológica y su dignidad humana.

En el escenario internacional, la malnutrición, entendida de forma holística como la deficiencia, el exceso o el desequilibrio en la ingesta de energía y nutrientes esenciales, constituye una crisis

	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	2 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

multidimensional que impacta de manera transversal tanto a naciones en desarrollo como a países industrializados. Pese a los compromisos pactados en la Agenda 2030, el ritmo de progreso hacia el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), y en particular la meta de Hambre Cero (ODS 2), resulta insuficiente frente a la magnitud de las crisis socioeconómicas contemporáneas.

Informes epidemiológicos de la Organización Mundial de la Salud (OMS) advierten de manera reiterada que apenas una fracción minoritaria de los países se encuentra en la trayectoria idónea para cumplir las metas de reducción del retraso en el crecimiento infantil y la emaciación. La desnutrición crónica y aguda se manifiesta en múltiples patologías y alteraciones metabólicas, incluyendo el retraso estatural, la insuficiencia ponderal severa y las deficiencias clínicas de micronutrientes clave como el hierro (detonante principal de anemias carenciales) y la vitamina A. Como consecuencia directa, los niños, niñas y jóvenes que padecen desnutrición presentan un sistema inmunológico deprimido, lo que los vuelve marcadamente vulnerables frente a patologías infecciosas agudas como infecciones respiratorias y diarreicas, elevando de forma exponencial las tasas de morbilidad infantil y juvenil.

Los establecimientos públicos de atención integral, los centros de acogida institucional, los comedores comunitarios y los internados especializados desempeñan un papel neurálgico y determinante en la arquitectura de la salud pública. Estos espacios constituyen la primera y más sólida línea de defensa para garantizar el consumo regular de alimentos inocuos y nutricionalmente densos, previniendo así los millones de defunciones anuales registradas a nivel global a causa de enfermedades de transmisión alimentaria y dietas deficientes.

Una nutrición adecuada no solo representa el prerequisite biológico fundamental para el sistema inmunológico, sino que es la fuente primaria de energía para la vida activa, el desarrollo cognitivo, el aprendizaje formal y la integración social. Los déficits nutricionales sufridos durante las etapas formativas del ciclo vital erosionan de manera permanente las capacidades intelectuales y productivas de toda una generación, perpetuando un círculo vicioso de pobreza intergeneracional, exclusión social y marginalidad que golpea con especial crudeza a los sectores más desprotegidos de la sociedad.

La situación actual de la infancia y la juventud en condiciones de vulnerabilidad socioeconómica extrema en el ámbito mundial es alarmante; más de 300 millones de menores sobreviven en la indigencia con ingresos inferiores a los umbrales internacionales de pobreza extrema, representando más de la mitad de la población global en dicha condición, a pesar de constituir aproximadamente el 31% de la población mundial total.

Bajo los postulados de los tratados internacionales de derechos humanos, todo niño tiene derecho imprescriptible a un comienzo de vida digno, lo que comprende de manera ineludible una nutrición científicamente balanceada, estimulación temprana, atención en salud de calidad y entornos seguros. No obstante, las declaraciones formales, uno de cada cuatro menores de cinco años en el planeta carece por completo del acceso regular a los alimentos necesarios para un crecimiento y desarrollo biológico saludable. Los sistemas agroalimentarios actuales muestran incapacidad manifiesta para garantizar la disponibilidad asequible de alimentos nutritivos y seguros, exponiendo además a las familias vulnerables a agresivas estrategias de mercadeo de productos ultraprocesados hipercalóricos, ricos en azúcares libres, sodio y grasas saturadas, lo que propicia una doble carga de malnutrición caracterizada por la coexistencia de deficiencias micronutricionales y el aumento epidémico de sobrepeso y obesidad desde la primera infancia. Por consiguiente, la intervención decidida del Estado mediante programas de alimentación institucional orientados a poblaciones de alto riesgo se erige como un deber jurídico imperativo para mitigar los daños acumulados de la exclusión social.

En el plano nacional, la situación de la seguridad alimentaria y nutricional refleja asimetrías estructurales e históricas profundas. De acuerdo con estudios demográficos y diagnósticos sectoriales del orden nacional, millones de colombianos experimentan grados diversos de inseguridad alimentaria, concentrándose la problemática con mayor severidad en departamentos y regiones periféricas que superan umbrales críticos de privación material. El país ha sido catalogado persistentemente por

	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	3 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

organismos técnicos como un territorio con vulnerabilidad frente al acceso físico y económico a una canasta básica de alimentos suficiente, equilibrada e inocua. Asimismo, informes epidemiológicos del Instituto Nacional de Salud (INS) han documentado de forma recurrente episodios lamentables de morbilidad y mortalidad infantil asociados causalmente a la desnutrición aguda y sus complicaciones asociadas en los territorios más deprimidos del país. Para hacer frente a esta compleja realidad social, el Estado colombiano ha venido consolidando un marco normativo e institucional orientado a la materialización efectiva del Derecho Humano a la Alimentación (DHA)

Como respuesta institucional directa a uno de los fenómenos de exclusión social y humana más lacerantes del Distrito Capital “la habitabilidad en calle y la fragilidad extrema de la niñez y la juventud”, se constituyó el Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud (IDIPRON). Creado originalmente mediante el Acuerdo 80 de 1967 del Concejo de Bogotá y estructurado como un establecimiento público adscrito al Sector de Integración Social, el Instituto fundamenta hoy su accionar en las competencias asignadas por el Acuerdo 009 de 2022.

Su misión institucional se orienta a formar ciudadanías creativas, innovadoras, autónomas y con oportunidades reales, operando bajo un modelo pedagógico fundamentado en los principios rectores del afecto, la alegría y la libertad. Este modelo moviliza un talento humano altamente comprometido que apropia la vocación de servicio y el liderazgo transformador para construir proyectos de vida significativos.

La génesis de la propuesta pedagógica del IDIPRON se encuentra profundamente arraigada en la obra visionaria de su fundador, el padre Javier de Nicolás, quien concebía la atención a los menores marginados de Bogotá no desde la rigidez carcelaria o el asistencialismo pasivo, sino mediante un humanismo radical enfocado en los “más pobres entre los pobres”. La metodología fundacional consistía en romper las barreras de la indiferencia social convirtiéndose en amigo de los niños en los propios escenarios callejeros que habitaban, dedicando tiempo a escucharlos, comprender sus subjetividades y construir vínculos genuinos de confianza mutua. Bajo este legado histórico, la institución asume como premisa fundamental que "el IDIPRON es su modelo pedagógico", lo que significa que la cotidianidad de las casas de acogida, los internados y las intervenciones en territorio constituyen laboratorios vivos de restitución de derechos y dignificación humana.

Para materializar este enfoque, el Instituto despliega una estrategia de atención transdisciplinar articulada a través del modelo SE3 (integrando las dimensiones de Salud, Sicosocial, Sociolegal, Escuela, Emprender y Espiritualidad). Este modelo de atención integral se adapta de manera flexible a las diversas realidades de la población a través de tres grandes modalidades operativas y metodológicas.

1.Casas de Cuidado (Internados): Unidades residenciales destinadas al acogimiento permanente, donde se otorga protección integral, alojamiento, soporte nutricional continuo y acompañamiento pedagógico intensivo.

2.Casas de Acogida (Externados): Espacios diurnos orientados al desarrollo de actividades formativas, lúdicas, de nivelación escolar y apoyo nutricional diurno.

3.Atención en Territorio: Desplegada en tres fases estratégicas:

-Operación Amistad: Acercamiento proactivo en las calles para entablar contacto con NNAJ en habitabilidad en calle, ofertando servicios básicos de autocuidado, alimentación inmediata, salud y recreación.

-Personalización y Desarrollo de Capacidades: Etapa orientada a la autorreflexión crítica sobre los riesgos del entorno (muerte violenta, privación de la libertad, consolidación de la habitabilidad en calle), fomentando el contacto intenso con la naturaleza, el arte, la música, el

	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	4 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

deporte, el teatro, las prácticas de relajación, la agricultura urbana y el cuidado de los espacios comunes.

-Autonomía e Inclusión Social: Proceso progresivo de participación en experiencias de gobierno autónomo, ciudadanía activa y consolidación de itinerarios de generación de ingresos a través de formación para el trabajo, corresponsabilidad institucional y fortalecimiento de redes organizativas de egresados.

La contratación del servicio de alimentación institucional se fundamenta jurídica, técnica y socialmente en la necesidad de dar cabal cumplimiento a la misionalidad del Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud (IDIPRON), de conformidad con las funciones asignadas en el Acuerdo 009 de 2022. La entidad orienta su gestión a formar ciudadanías creativas, innovadoras y con oportunidades, bajo un modelo pedagógico fundamentado en los principios de afecto, alegría y libertad, movilizandoun talento institucional que apropia la vocación de servicio y liderazgo para construir proyectos y sentidos de vida en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ) de 6 a 28 años en situación de habitabilidad en calle, en riesgo de habitarla o en condiciones de fragilidad social en el Distrito Capital.

Bajo este marco misional, el servicio de alimentación trasciende la simple provisión de nutrientes para consolidarse como un eje estratégico transversal del Modelo de Atención Integral institucional. Este modelo articula dimensiones vitales como la salud, el componente psicosocial, educativo, de emprendimiento, espiritualidad, arte, cultura y deporte, en las cuales la alimentación actúa como un factor determinante que impacta positivamente en la calidad de vida de los beneficiarios, fomentando estilos de vida saludables y garantizando la estabilidad nutricional indispensable para el desempeño escolar, terapéutico y formativo en las Unidades de Protección Integral (UPI), extendiendo la protección a los entornos de origen en el abordaje territorial y fortaleciendo la cohesión social en eventos especiales.

Así mismo, la necesidad de contratar un operador especializado obedece al estricto acatamiento de la normatividad superior en materia de seguridad alimentaria y nutricional, tales como el CONPES 113 de 2008: Expedido por el Consejo Nacional de Política Económica y Social, que, establece la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional y la garantía del Derecho Humano a la Alimentación. Es de resaltar que, a través de la ejecución del contrato de alimentos, se acoge la rectoría de la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CISAN) a nivel nacional, articulada con los lineamientos de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Bogotá y el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Además, se resalta que el contrato de alimentos, acoge los lineamientos de la Ley 2046 de 2020 para la inclusión de pequeños productores locales y de la agricultura campesina.

La contratación de un operador logístico que se encargue del suministro, preparación, transporte y entrega de alimentación para los beneficiarios, convenios y proyectos del IDIPRON, en sedes urbanas y rurales, responde de manera directa a las directrices del Plan de Desarrollo Distrital (PDD) vigente, "Bogotá Camina Segura" (2024-2027), articulándose con los objetivos de reducción de la exclusión social, mitigación de la inseguridad alimentaria y garantía del bienestar poblacional.

La financiación y estructuración de la necesidad se respaldan presupuestalmente a través del Proyecto de Inversión 7755 (Prevención, Atención y Protección Integral) y el programa institucional CESA (Comida Completa, Equilibrada, Suficiente y Adecuada), cuyas metas de ejecución contemplan:

- Atender integralmente a la población en alto riesgo, fragilidad social y fenómeno de habitabilidad en calle mediante el suministro continuo de apoyos nutricionales diarios (desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios) que cumplen rigurosamente con estándares de gramajes, calidad e inocuidad.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	5 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

- Garantizar una cobertura superior a los 18.000 beneficiarios anuales bajo las modalidades de internado, externado y territorio.
- Asegurar la suficiencia alimentaria a través de una minuta cíclica que incorpora opciones variadas de menús, evitando la monotonía y garantizando los aportes calóricos y bromatológicos exigidos por curso de vida.

Como parte de la planeación contractual, se realizó revisión de los instrumentos de agregación de demanda vigentes administrados por Colombia Compra Eficiente (Acuerdo Marco de Precios). Del análisis realizado se determinó que dicho mecanismo no incluye ni contempla las condiciones logísticas, operativas, técnicas ni de cobertura especializada que requiere el IDIPRON para la ejecución de su programa de alimentación en las diferentes UPI, abordajes territoriales de alta complejidad y eventos institucionales específicos. Por consiguiente, se justifica la necesidad de adelantar un proceso de selección independiente que garantice las especificaciones técnicas rigurosas exigidas por la entidad.

En cuanto a la población a beneficiar a través de este contrato de alimentos, obedece población que presenta condiciones de vulnerabilidad socioeconómica alta, hogares con dinámicas complejas de desintegración, violencia intrafamiliar y factores de exclusión. Desde la perspectiva del curso de vida, la distribución de la población registrada en el Sistema de Información Misional (SIMI) 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%

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

Respecto al estado nutricional de la población a beneficiar, el análisis antropométrico (IMC y Talla/Edad) realizado sobre una base de referencia indica que el 74,2% (734 NNAJ), en enero del 2026; presenta un Índice de Masa Corporal adecuado, requiriendo una dieta normocalórica. No obstante, se identifica un 11,3% con sobrepeso, un 5,0% con obesidad y un 8,1% con delgadez, además de casos con riesgo de retraso en talla. Esta realidad exige que el servicio de alimentación contemple la flexibilidad técnica para que, bajo directrices del equipo de nutrición del IDIPRON, se ajusten porciones, se incremente la densidad calórica o se otorguen complementos diferenciales según la valoración clínica individual, convirtiendo la ración en una estrategia de mitigación de la malnutrición.

El IDIPRON cuenta con una capacidad instalada distribuida en distintas Unidades de Protección Integral (UPI). La demanda del servicio y su ocupación promedio se estructuran de la siguiente manera:

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%

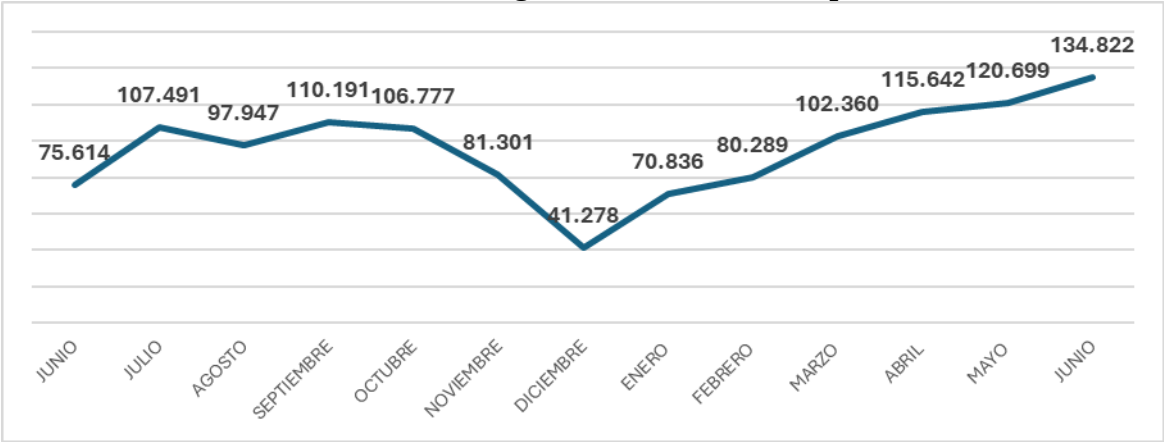
 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	6 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

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.

Evidenciando unidades de alta ocupación como Servita con el 92%, frente a otras de mayor rotación como La 32 con el 46%. Históricamente, la demanda presenta periodos de picos máximos en los meses de julio, septiembre y octubre, y una disminución de aproximadamente el 26% en los meses de transición de noviembre y diciembre.

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



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

De acuerdo a los datos registrados en términos de cantidad de raciones alimentarias la ejecución del contrato de alimentos precisa una flexibilidad logística y capacidad de adaptación inmediata en la gestión de materias primas e insumos (garantizando cero desperdicios y máxima inocuidad), así como una eficiente optimización de la capacidad instalada para responder con suficiencia tanto a los escenarios de contracción como a los picos de máxima exigencia operativa.

2.2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

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.

Alcance del Objeto:

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.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	7 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

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 la 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.

Adicionalmente, 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.

2.3. RELACION DE BIENES, PRODUCTOS, SERVICIOS Y/O OBRAS A ADQUIRIR.

ITE M	RACION ALIMENTARIA	GRUPO ETAREO /CARACTERIS TICAS	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

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	8 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

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,	Todos los grupos	Global	200

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	9 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

	bocadillo			
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,	Todos los grupos	Global	750

	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	10 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

	porción de bocadillo de guayaba con queso, Fruta			
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:	Todos los grupos	Global	27

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	11 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

	15cm x 12cm x 10cm (ajustable según el volumen del refrigerio)			
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.

2.4. SITIO DE ENTREGA Y/O PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	12 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

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

2.5. PLAZO

El plazo de ejecución 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.

2.6. FORMA DE PAGO

El Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud (IDIPRON) pagará al CONTRATISTA el valor del contrato de conformidad con la ejecución real y efectiva de las actividades y entregas descritas en el Anexo Técnico, bajo las siguientes condiciones jurídicas, financieras y operativas:

Se realizarán pagos parciales mensuales vencidos, condicionados al avance en la ejecución física y operativa del contrato, evidenciando el cumplimiento de las actividades programadas en el periodo correspondiente. El pago estará fundamentado exclusivamente en el valor de las raciones efectivamente preparadas, transportadas, suministradas y entregadas a entera satisfacción, validadas mediante los

	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	13 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

registros de la entidad y la verificación conjunta entre el ejecutor y el IDIPRON, asegurando la correspondencia estricta entre los reportes y las cantidades suministradas.

En estricta observancia de los principios de la contratación estatal y las normas presupuestales, no se realizarán pagos contra acta de inicio, ni pagos por concepto de anticipo o prefinanciamiento sin la efectiva ejecución de las actividades y entrega de los bienes correspondientes al periodo facturado.

El pago se efectuará previos los descuentos de ley y estará sujeto a la reprogramación mensual del Programa Anual de Caja (PAC) y a la disponibilidad de recursos en Tesorería, contra la presentación oportuna y aprobación de los siguientes documentos:

- ✓ Informe de actividades y ejecución del periodo, debidamente firmado por el supervisor del contrato, el apoyo a la supervisión (si aplica) y el contratista.
- ✓ Certificado de cumplimiento o acta de recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato.
- ✓ Factura de venta electrónica, con el cumplimiento riguroso de los requisitos legales vigentes (Estatuto Tributario), detallando de forma discriminada y transparente: el valor unitario y número total de raciones de comida servida ; los valores correspondientes a los empaques biodegradables provistos para la distribución; la discriminación de las jornadas con desplazamientos a zonas rurales (tales como las salidas a Carmen de Apicalá u otras sedes fuera del perímetro urbano); y el valor del IVA o impuestos aplicables a los ítems que se encuentren gravados con estos tributos (si aplica)
- ✓ Copia de la planilla de pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos laborales) y parafiscales para el periodo cobrado, en proporción al valor mensual del contrato.
- ✓ Certificación suscrita por el representante legal o revisor fiscal (cuando se trate de personas jurídicas), que acredite el cumplimiento del pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales, ICBF, SENA y Cajas de Compensación Familiar de los últimos seis (6) meses, de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 o aquella que lo modifique, adicione o complemente.
- ✓ Soporte documental y archivo magnético del formato de entrega de los alimentos en cada uno de los sitios de operación, debidamente firmadas y diligenciadas.

El pago será cancelado por medio de la Tesorería Distrital en pesos colombianos, a través de la consignación en la cuenta corriente o de ahorros que el contratista señale en una de las entidades financieras afiliadas al sistema automático de pagos del Distrito. En caso de que el oferente favorecido sea un consorcio o unión temporal, la facturación y la cuenta bancaria informada deberán estar a nombre exclusivo del consorcio o unión temporal constituido.

El pago se realizará dentro de los **TREINTA (30) días calendario** siguientes a la fecha de radicación, presentación y aprobación de la totalidad de los documentos requeridos por parte de la supervisión.

La condición de pago descrita se cumplirá por parte del IDIPRON únicamente si la documentación y la factura se presentan en las fechas y plazos establecidos por el supervisor. La presentación deficiente, incompleta o tardía de los soportes y facturas podrá conllevar a demoras en el trámite de pago, sin que el IDIPRON asuma responsabilidad u obligaciones financieras adicionales por concepto de intereses o indemnizaciones.

El contratista deberá dar estricta aplicación al Estatuto Tributario y a las normas distritales sobre facturación electrónica. Aquellos proveedores que superen los topes legales establecidos para el régimen responsable de IVA deberán expedir su factura de venta incluyendo dicho impuesto de manera discriminada para cada pago.

	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	14 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

Como entidad pública del orden distrital, el IDIPRON efectuará en cada pago las retenciones a que haya lugar conforme a la normativa fiscal vigente, tales como:

- **Retención en la Fuente:** Aplicada de acuerdo con el código de actividad económica inscrito en el RÚT del contratista (ej. tarifas aplicables a productos agropecuarios o productos procesados).
- **Retención de IVA:** Conforme a las disposiciones tributarias nacionales aplicables (ej. 15% del IVA facturado, salvo que el contratista ostente la calidad de Gran Contribuyente).
- **Retención de ICA:** Aplicada según la tarifa correspondiente a la actividad comercial inscrita en el RIT ante la Secretaría Distrital de Hacienda.
- **Estampillas Distritales:** Descuentos decretados por el Concejo Distrital y la Alcaldía Mayor de Bogotá (Universidad Distrital, Adulto Mayor y Procultura, entre otras vigentes).
- **Acuerdos Distritales:** Descuentos establecidos en los Acuerdos 187 y 188 de la Alcaldía Mayor de Bogotá.

2.7. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por el Gerente de Recursos Físicos Cód.039 Grado 01 o quien haga sus veces, o quien el ordenador del gasto designe, en todo caso el ordenador del gasto podrá variar unilateralmente la designación del supervisor, comunicando su decisión por escrito al CONTRATISTA y a la Gerencia de Contratación.

En el ejercicio de sus funciones el (la) Supervisor(a) del Contrato o el Apoyo a la Supervisión deberá dar cumplimiento a las obligaciones como supervisor, que se encuentran establecidas en el Manual de Supervisión e Interventoría de la Entidad, así mismo deberá atender las funciones señaladas en la Constitución, la Ley y los reglamentos tanto legales como internos del IDIPRON.

Además, estarán a cargo del supervisor las funciones que específicamente se estipulan a continuación:

1. Apoyar el logro de los objetivos contractuales.
2. Verificar antes de iniciar la ejecución del contrato y suscribir acta de inicio si a ello hubiere lugar si el contrato cuenta con el registro presupuestal, así como a la constitución de las pólizas, y el acta de aprobación de la misma.
3. Velar por el cumplimiento del contrato en términos de plazos, calidades, cantidades y adecuada ejecución de los recursos del contrato.
4. Mantener en contacto las partes involucradas en el contrato.
5. Evitar la generación de controversias y propender por su rápida solución.
6. Solicitar informes, llevar a cabo reuniones, integrar comités y desarrollar otras herramientas encaminadas a verificar la adecuada ejecución del contrato.
7. Llevar a cabo las labores de monitoreo y control de riesgos que se le asignen, en coordinación con el área responsable de cada riesgo incluido en el mapa correspondiente, así como la identificación y tratamiento de los riesgos que puedan surgir durante las diversas etapas del contrato.
8. Aprobar o rechazar, la entrega de los bienes, cuando éstos no se ajustan a lo requerido en el contrato, especificaciones técnicas, condiciones y/o calidades acordadas.
9. Suscribir las actas que se generen durante la ejecución del contrato para dejar documentadas diversas situaciones y entre las que se encuentran: actas de actas parciales de avance, actas parciales de recibo y actas de recibo final.
10. Informar a la Entidad Estatal de hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que pongan en riesgo el cumplimiento del

	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	15 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

contrato; así como entregar los soportes necesarios para que la Entidad Estatal desarrolle las actividades correspondientes.

11. Informar a la Entidad Estatal cuando se presente incumplimiento contractual; así como entregar los soportes necesarios para que la Entidad Estatal desarrolle las actividades correspondientes.
12. Verificar que el personal que preste el suministro objeto de la presente negociación se encuentre afiliado al sistema de seguridad social integral salud, pensión y riesgos laborales con el fin de dar Cumplir con la política en salud y seguridad en el trabajo de acuerdo al sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (Decreto 1443 de 2014).
13. Verificar antes de expedir la certificación del recibo a satisfacción de las obligaciones recibidas por parte del CONTRATISTA, si el contrato cuenta con la constitución de las pólizas, y el acta de aprobación de la misma.
14. De existir adiciones y/o prorrogas al contrato, verificar la constitución del certificado modificatorio de la garantía y su auto de aprobación, así mismo que cuente con el registro presupuestal si a ello hubiere lugar.
15. Vigilar el cumplimiento del objeto del presente contrato de conformidad con lo establecido por IDIPRON y expedir las certificaciones de cumplimiento a satisfacción del mismo para efectos del pago correspondiente.
16. Vigilar la correcta ejecución de las asignaciones presupuestales comprometidas. Para ello, se debe verificar que se expidan los respectivos Registros Presupuestales del contrato y para el caso de las adiciones en valor y modificaciones. Para los casos de contratos que se ejecutan en más de una vigencia, se debe verificar que el primer día hábil de cada vigencia se expida el respectivo Registro Presupuestal para garantizar que el contrato no se encuentre desamparado presupuestalmente.
17. Informar al Comité de Supervisión e Interventoría los aspectos relacionados con la ejecución del contrato, sin perjuicio de los que deban rendirse de manera extraordinaria cuando las circunstancias lo ameriten.
18. Ejercer la supervisión, TÉCNICA, FINANCIERA, ADMINISTRATIVA, CONTABLE Y JURÍDICA DEL CONTRATO, indicando si ésta se ajusta al plan de trabajo o en caso contrario analizar las causas y problemas surgidos para que se tomen las medidas pertinentes, señalando las recomendaciones especiales y comentarios que crea convenientes (artículo 83 de la Ley 1474 de 2011).
19. El supervisor no podrá exonerar a EL CONTRATISTA de ninguna de las obligaciones o deberes contractuales; tampoco podrá sin autorización escrita, ordenar cambio alguno que traiga consigo variaciones en el plazo o en el valor del contrato, ni efectuar ninguna modificación en la concepción del servicio o bienes contratados.
20. Proyectar el acta de liquidación del contrato y suscribirla conjuntamente con el CONTRATISTA y posterior firma del competente contractual.
21. Realizar el cierre del expediente cuando hayan vencido las vigencias de las garantías si a ello hubiere lugar.
22. Informar al Comité de Supervisión e Interventoría el incumplimiento o mora de las obligaciones adquiridas por EL CONTRATISTA para que se adopten las medidas legales pertinentes.
23. Requerir a EL CONTRATISTA el cumplimiento del pago de sus obligaciones a los sistemas de Salud, Pensión, Riesgos Laborales y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA.
24. Comunicar a la Oficina Asesora Jurídica con la debida sustentación técnica, la elaboración de prórrogas, adiciones, otrosí y/o cualquier cambio en el desarrollo del contrato, con fin de evitar cualquier obstáculo en la ejecución del contrato.
25. Avalar los documentos soporte para los pagos.
26. Mantener actualizado el expediente contractual de manera oportuna físico y virtual es decir el físico que reposa en el archivo de la Oficina Jurídica y virtual en la plataforma del SECOP II tales como: Actas de Inicio, Actas de Liquidación, Órdenes de pago, Certificaciones de Cumplimiento, Facturas, informe de actividades sobre la ejecución del contrato y demás que surjan como consecuencia de la ejecución del presente contrato.
27. En el evento en que se produzca un remplazo, el supervisor saliente deberá entregar un informe de

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	16 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

ejecución del contrato al nuevo supervisor e incluirlo al expediente virtual en la plataforma del SECOP II.

- 28. Verificar que el contratista constituya y mantenga vigente la garantía única por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.
- 29. Implementar dentro de los informes de supervisión el estado de cuenta acumulado sobre la ejecución del contrato, a fin de llevar un control más estricto del mismo.
- 30. Las demás inherentes a su calidad de supervisor, que surjan durante el contrato y que tengan como justificación la ejecución del mismo.
- 31. El supervisor deberá VERIFICAR el cumplimiento por parte del contratista DEL PORCENTAJE DEL 50% VINCULACIÓN DE MUJERES PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, ESTABLECIDO EN EL DECRETO 332 DE 2020 por medio del cual se dictan medidas afirmativas para promover la participación de las mujeres en la contratación del Distrito Capital.
- 32. Informe de actividades por parte del supervisor.
- 33. El supervisor del contrato deberá VERIFICAR que el contratista haya comprado el o los productos directamente a los pequeños productores o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o a sus organizaciones, de conformidad con los LISTADOS REGISTRADOS Y VALIDADOS POR LAS SECRETARÍAS DEPARTAMENTALES DE AGRICULTURA O QUIEN HAGA SUS VECES, CONFORME A LO DISPUESTO EN LA LEY 2046 DE 2020 Y DECRETO 248 DE 2021, y demás normativa que los adicione, modifique o sustituya. Asimismo, verificará que se haya realizado el pago contra entrega del producto a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones por parte del contratista."

3. **CONDICIONES Y/O ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONTRATACION**

Obligaciones específicas

El CONTRATISTA se obliga para con el IDIPRON a dar estricto cumplimiento a cada una de las siguientes obligaciones específicas, estructuradas de manera integral para abarcar todas las fases de ejecución, alistamiento, administración, control sanitario, calidad, compras locales y seguimiento del proceso de alimentación:

- 1. Presentar al IDIPRON, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la suscripción del acta de inicio, el Plan de Alistamiento detallado junto con los soportes requeridos en el anexo técnico, garantizando la logística necesaria para el inicio oportuno y adecuado del servicio en las Unidades de Protección Integral (UPI).
- 2. Ejecutar la totalidad del objeto contractual bajo las cuatro fases definidas Fase 1 (Planeación y alistamiento), Fase 2 (Operación y prestación del servicio), Fase 3 (Administrativa) y Fase 4 (Calidad, seguimiento y monitoreo) dando cumplimiento a los tiempos y términos establecidos en el anexo técnico y la normativa vigente aplicable.
- 3. Prestar el servicio de alimentos con personal idóneo, suficiente y calificado (con tarjeta profesional o certificados según corresponda), designando un coordinador general como canal de comunicación permanente y diligente con el IDIPRON para la atención de todas las etapas del servicio.
- 4. Garantizar la afiliación y pago oportuno de todo el personal (operativo y manipuladores) al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensiones, ARL y Cajas de Compensación), acreditando exámenes médicos ocupacionales, aptitud física y capacitación certificada en manipulación de alimentos, manteniendo carpetas físicas o digitales individuales actualizadas para verificación.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	17 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

- Implementar y mantener actualizado, durante toda la vigencia del contrato, el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) conforme a la Resolución 0312 de 2019, remitiendo evidencias mensuales de cumplimiento y certificación de la ARL al supervisor del contrato.
- Proveer al personal manipulador de alimentos dos (2) unidades de uniformes completos al inicio del contrato, con periodicidad de cada tres (3) meses si se requiere y exigir el uso permanente de los elementos de protección personal (EPP) adecuados según el puesto de trabajo.
- Cumplir con las medidas afirmativas de vinculación laboral, garantizando la contratación de mujeres (mínimo 50%, priorizando jefas de hogar y víctimas del conflicto), la inclusión de población en pobreza extrema o reincorporación (mínimo 5%), y aplicando acciones de prevención de acoso y violencia basada en género (Acuerdo Distrital 381 de 2009).
- Apropiar y ejecutar el ciclo de menús de veintiocho (28) días establecido por el IDIPRON, garantizando el cumplimiento estricto del gramaje contratado y las minutas aprobadas, sin modificaciones no autorizadas, y manteniendo publicadas dichas minutas en lugares visibles para conocimiento de los beneficiarios.
- Garantizar la calidad, cantidad y oportunidad en la entrega diaria de las raciones en los horarios establecidos, asegurando un empaque, rotulado y transporte conforme a la Resolución 5109 de 2005, absteniéndose de entregar alimentos alterados, contaminados, fraudulentos o vencidos.
- Atender con los estándares de calidad, cantidad e inocuidad exigidos, todas las solicitudes de alimentos adicionales o específicas requeridas para la operación en territorio, abordajes y eventos especiales programados por el Instituto.
- Sustituir de forma inmediata los insumos o preparaciones que no cumplan con las especificaciones técnicas, minutas o gramajes, aplicando las directrices de intercambio del IDIPRON ante cualquier requerimiento, con el fin de evitar interrupciones en la prestación del servicio.
- Cumplir rigurosamente con el Plan de Control Sanitario, el Manual de Saneamiento Básico, el manejo integral de residuos (incluyendo el código de colores de la Resolución 2184 de 2019) y los protocolos de bioseguridad, garantizando la inocuidad en el almacenamiento, preparación y servido de los alimentos.
- Velar por el uso eficiente de los recursos naturales, aplicando estrictamente las directrices institucionales sobre el ahorro de agua, energía eléctrica y las buenas prácticas ambientales en las sedes y puntos de atención.
- Disponer de flota de vehículos especializada con control de temperatura (cadena de frío/calor), permitiendo el ingreso irrestricto del personal del IDIPRON a las instalaciones de producción, almacenamiento y distribución para las labores de inspección y control.
- Cumplir con la normatividad de compras públicas locales (Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021), adquiriendo como mínimo el 30% del presupuesto de alimentos a pequeños productores locales o de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, reportando mensualmente facturas y soportes de pago.
- Presentar informes de ejecución veraces y completos, obligándose a cargar oportunamente tanto los informes como sus correspondientes evidencias y soportes en la plataforma SECOP II en los tiempos establecidos, así como las solicitudes de ajustes ante circunstancias sobrevinientes.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	18 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

17. Cumplir con todas las demás obligaciones derivadas de la naturaleza del contrato, respondiendo civil, fiscal y administrativamente por los perjuicios que sus actos u omisiones puedan causar al Instituto o a terceros, atendiendo de forma diligente cualquier requerimiento expreso del supervisor para la efectiva ejecución contractual.

4. REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES Y PONDERABLES

De conformidad con el artículo 5 de Ley 1150 de 2007, en concordancia con el Artículo 2.2.1.1.2.2.2. del Decreto 1082 de 2015 “Ofrecimiento más favorable”, la selección del contratista debe recaer sobre el ofrecimiento más favorable para la entidad y los fines que persigue. Por tanto, para el presente proceso se han determinado los factores de selección conforme a la modalidad de contratación establecida y los requisitos habilitantes y aspectos puntuables de acuerdo con lo previsto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015 y demás disposiciones que regulan la materia.

4.1. CAPACIDAD TÉCNICA – HABILITANTE

4.1.1. EXPERIENCIA

El proponente nacional o extranjero con domicilio o sucursal en Colombia, debe acreditar a través de la información contenida en el Registro Único de Proponentes, como mínimo la experiencia que se describe en el presente numeral, la cual debe encontrarse registrada en mínimo cuatro (4) de los siguientes códigos del Clasificador de Bienes y Servicios:

CLASIFICADOR UNSPSC			
CÓDIGO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
50181900	(50) Alimentos Bebidas y Tabacos	(18) Productos de panadería	(19) Pan, galletas y pasteles dulces
50192700	(50) Alimentos Bebidas y Tabacos	(19) Alimentos preparados y Conservados	(27) Platos Conservados y Empaquetados.
50202300	(50) Alimentos Bebidas y Tabacos	(20) Bebidas	(23) Bebidas no alcohólicas
90101600	(90) Servicios de Viajes, alimentación, alojamiento y Entretenimiento.	(10) Restaurantes y Catering (Servicios, comida y Bebidas)	(16) Servicios de Banquete y Catering
90101800	(90) Servicios de Viajes, alimentación, alojamiento y Entretenimiento	(10) Restaurantes y Catering (Servicios, comida y Bebidas)	(18) Servicios, comida para llevar a domicilio
91111600	(91) Servicios Personales y Domésticos	(11) Asistencia Doméstica y Personal	(16) Asistencia y Cuidado el Hogar

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	19 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

CLASIFICADOR UNSPSC			
CÓDIGO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
93131600	(93) Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	(13) Ayuda y Asistencia Humanitaria	(16) Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

La Entidad verificará la experiencia con un máximo de dos (2) certificaciones de contratos celebrados con entidades públicas o privadas que estén ejecutados y liquidados, que se encuentren reportados en el RUP con anterioridad a la fecha de la presentación de la propuesta y que cumplan con las siguientes reglas:

- 1) Cada uno de los contratos debe encontrarse registrados en mínimo cuatro (4) códigos del Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC relacionados en el cuadro anterior.
- 2) El objeto, obligaciones, alcance o condiciones de los contratos certificados deben estar relacionados con la prestación del servicio de alimentación escolar u hospitalaria o Comedores Comunitarios.
- 3) La sumatoria del valor de los contratos debe ser igual o superior al presupuesto oficial estimado expresado en SMMLV
- 4) Por lo menos una de las certificaciones debe corresponder a mínimo el 50% del presupuesto total asignado expresado en SMMLV y debe acreditar la operación de alimentación bajo la modalidad transportada.
- 5) Mínimo uno de los contratos certificados deberá corresponder a la prestación del servicio de alimentación escolar u Hospitalaria o comedores comunitarios acreditando la entrega de mínimo cinco mil (5.000) raciones diarias.

Nota: El cálculo de los salarios mínimos legales mensuales vigentes se realizará con base en el SMMLV del año de finalización del respectivo contrato.

Para el caso en que de la información inscrita en el RUP y de la contenida en las certificaciones de experiencia, no sea posible extraer la totalidad de la información requerida, el proponente deberá aportar uno o algunos de los documentos que se establecen a continuación con el fin de complementar la información solicitada:

- I. **Anexos técnicos o fichas técnicas del contrato suscrito**, en los cuales conste la información requerida, que **no** se acredite con el RUP y certificaciones de experiencia.
- II. **Estudios previos del contrato suscrito**, en los cuales conste la información requerida, que **no** se acredite con el RUP y certificaciones de experiencia.
- III. **Actas de entrega o actas de recibo final**, en los cuales conste la información requerida, que **no** se acredite con el RUP y certificaciones de experiencia.

Acreditación de experiencia del proponente a través de contratos suscritos con particulares.

El proponente deberá aportar los documentos que se describen a continuación:

- I. Certificación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato, la cual debe encontrarse debidamente suscrita por el representante legal o quien haga sus veces en el país donde se expide el documento de la persona contratante (según corresponda).
- II. Igualmente, para que el contrato sea validado para efectos de acreditación de experiencia, además de la certificación, se debe anexar el contrato de la empresa con el cliente que soporta dicha experiencia y facturación de la ejecución del contrato.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	20 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

La verificación de la Experiencia Total se realizará con base en la información que reporten los proponentes en el FORMATO “EXPERIENCIA DEL PROPONENTE”, y en los respectivos soportes de la información consignada en el mismo.

Cuando exista diferencia entre la información relacionada en el FORMATO “EXPERIENCIA DEL PROPONENTE”, y la consagrada en los soportes presentados, o cuando el formato no incluya información de la cual se aportó el soporte, prevalecerá la información de los soportes.

- No serán válidas las certificaciones expedidas por los supervisores o interventores de los contratos a menos que se demuestre que es el competente para expedir la certificación.
- No serán válidas las certificaciones expedidas por el mismo contratista.
- No serán válidos contratos verbales

El IDIPRON se reserva el derecho de verificar la información suministrada por el proponente y de solicitar la aclaración o documentación que considere pertinentes.

Requisitos de los Soportes de Experiencia

Las certificaciones o soportes de experiencia deben incluir como mínimo, la siguiente información:

- ✓ Nombre de la empresa o entidad contratante (dirección, teléfono, NIT)
- ✓ Nombre del contratista
- ✓ Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman,
adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros
- ✓ Número del contrato (si tiene)
- ✓ Objeto del contrato
- ✓ Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año)
- ✓ Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)
- ✓ Valor total del contrato
- ✓ Nombre, cargo y firma de quien expide la certificación

Nota 1: La propuesta deberá tener concordancia entre la información consignada en el FORMATO EXPERIENCIA DEL PROPONENTE” y los soportes presentados, anexando las copias de los soportes en el mismo orden de relación de los contratos porque de esta forma serán evaluadas.

4.1.1.1. CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYMES NACIONALES (DECRETO 1860 DE 2021)

Para el caso de proponentes que acrediten la condición de MIPYMES, en cumplimiento de lo preceptuado en el artículo 2.2.1.2.4.2.18 del decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del decreto 1860 de 2021, el IDIPRON requiere que el proponente acredite experiencia con máximo tres (3) certificaciones de contratos celebrados con entidades públicas o privadas que estén ejecutados y liquidados, que se encuentren reportados en el RUP con anterioridad a la fecha de la presentación de la propuesta y que cumplan con las siguientes reglas:

- 1)Cada uno de los contratos debe encontrarse registrados en mínimo cuatro (4) códigos del Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC relacionados en el cuadro anterior.
- 2) El objeto, obligaciones, alcance o condiciones de los contratos certificados deben estar relacionados con la prestación del servicio de alimentación escolar u hospitalaria o Comedores Comunitarios.

	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	21 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

- 3) La sumatoria del valor de los contratos debe ser igual o superior al presupuesto oficial estimado expresado en SMMLV.
- 4) Por lo menos una de las certificaciones debe corresponder a mínimo el 50% del presupuesto total asignado expresado en SMMLV.
- 5) Mínimo uno de los contratos certificados deberá corresponder a la prestación del servicio de alimentación escolar u Hospitalaria o comedores comunitarios acreditando la entrega de mínimo cinco mil (5.000) raciones diarias.

Nota: El cálculo de los salarios mínimos legales mensuales vigentes se realizará con base en el SMMLV del año de finalización del respectivo contrato.

Para el caso en que de la información inscrita en el RUP y de la contenida en las certificaciones de experiencia, no sea posible extraer la totalidad de la información requerida, el proponente deberá aportar uno o algunos de los documentos que se establecen a continuación con el fin de complementar la información solicitada:

- I. **Anexos técnicos o fichas técnicas del contrato suscrito**, en los cuales conste la información requerida, que **no** se acredite con el RUP y certificaciones de experiencia.
- II. **Estudios previos del contrato suscrito**, en los cuales conste la información requerida, que **no** se acredite con el RUP y certificaciones de experiencia.
- III. **Actas de entrega o actas de recibo final**, en los cuales conste la información requerida, que **no** se acredite con el RUP y certificaciones de experiencia.

Acreditación de experiencia del proponente a través de contratos suscritos con particulares.

El proponente deberá aportar los documentos que se describen a continuación:

- I. Certificación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato, la cual debe encontrarse debidamente suscrita por el representante legal o quien haga sus veces en el país donde se expide el documento de la persona contratante (según corresponda).
- II. Igualmente, para que el contrato sea validado para efectos de acreditación de experiencia, además de la certificación, se debe anexar el contrato de la empresa con el cliente que soporta dicha experiencia y facturación de la ejecución del contrato.

La verificación de la Experiencia Total se realizará con base en la información que reporten los proponentes en el FORMATO “EXPERIENCIA DEL PROPONENTE”, y en los respectivos soportes de la información consignada en el mismo.

Cuando exista diferencia entre la información relacionada en el FORMATO “EXPERIENCIA DEL PROPONENTE”, y la consagrada en los soportes presentados, o cuando el formato no incluya información de la cual se aportó el soporte, prevalecerá la información de los soportes.

- No serán válidas las certificaciones expedidas por los supervisores o interventores de los contratos a menos que se demuestre que es el competente para expedir la certificación.
- No serán válidas las certificaciones expedidas por el mismo contratista.
- No serán válidos contratos verbales

El IDIPRON se reserva el derecho de verificar la información suministrada por el proponente y de solicitar la aclaración o documentación que considere pertinentes.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	22 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

Requisitos de los Soportes de Experiencia

Las certificaciones o soportes de experiencia deben incluir como mínimo, la siguiente información:

- ✓ Nombre de la empresa o entidad contratante (dirección, teléfono, NIT)
- ✓ Nombre del contratista
- ✓ Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros
- ✓ Número del contrato (si tiene)
- ✓ Objeto del contrato
- ✓ Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año)
- ✓ Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)
- ✓ Valor total del contrato
- ✓ Nombre, cargo y firma de quien expide la certificación

Nota 1: La propuesta deberá tener concordancia entre la información consignada en el **FORMATO EXPERIENCIA DEL PROPONENTE**” y los soportes presentados, anexando las copias de los soportes en el mismo orden de relación de los contratos porque de esta forma serán evaluadas.

4.1.1.2. CRITERIOS DIFERENCIALES PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES (DECRETO 1860 DE 2021)

El proponente que acredite su condición de emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional podrá acreditar la experiencia mínima habilitante con un máximo de tres (3) certificaciones de contratos celebrados con entidades públicas o privadas que estén ejecutados y liquidados, que se encuentren reportados en el RUP con anterioridad a la fecha de la presentación de la propuesta y que cumplan con las siguientes reglas:

- 1)Cada uno de los contratos debe encontrarse registrados en mínimo cuatro (4) códigos del Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC relacionados en el cuadro anterior.
- 2) El objeto, obligaciones, alcance o condiciones de los contratos certificados deben estar relacionados con la prestación del servicio de alimentación escolar u hospitalaria o Comedores Comunitarios.
- 3) La sumatoria del valor de los contratos debe ser igual o superior al presupuesto oficial estimado expresado en SMMLV
- 4) Por lo menos una de las certificaciones debe corresponder a mínimo el 50% del presupuesto total asignado expresado en SMMLV.
- 5) Mínimo uno de los contratos certificados deberá corresponder a la prestación del servicio de alimentación escolar u Hospitalaria o comedores comunitarios acreditando la entrega de mínimo cinco mil (5.000) raciones diarias.

Nota: El cálculo de los salarios mínimos legales mensuales vigentes se realizará con base en el SMMLV del año de finalización del respectivo contrato.

Para el caso en que de la información inscrita en el RUP y de la contenida en las certificaciones de experiencia, no sea posible extraer la totalidad de la información requerida, el proponente deberá aportar uno o algunos de los documentos que se establecen a continuación con el fin de complementar la información solicitada:

- **Anexos técnicos o fichas técnicas del contrato suscrito**, en los cuales conste la

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	23 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

información requerida, que **no** se acredite con el RUP y certificaciones de experiencia.

- **Estudios previos del contrato suscrito**, en los cuales conste la información requerida, que **no** se acredite con el RUP y certificaciones de experiencia.
- **Actas de entrega o actas de recibo final**, en los cuales conste la información requerida, que **no** se acredite con el RUP y certificaciones de experiencia.

Acreditación de experiencia del proponente a través de contratos suscritos con particulares.

El proponente deberá aportar los documentos que se describen a continuación:

- I. Certificación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato, la cual debe encontrarse debidamente suscrita por el representante legal o quien haga sus veces en el país donde se expide el documento de la persona contratante (según corresponda).
- II. Igualmente, para que el contrato sea validado para efectos de acreditación de experiencia, además de la certificación, se debe anexar el contrato de la empresa con el cliente que soporta dicha experiencia y facturación de la ejecución del contrato.

La verificación de la Experiencia Total se realizará con base en la información que reporten los proponentes en el FORMATO “EXPERIENCIA DEL PROPONENTE”, y en los respectivos soportes de la información consignada en el mismo.

Cuando exista diferencia entre la información relacionada en el FORMATO “EXPERIENCIA DEL PROPONENTE”, y la consagrada en los soportes presentados, o cuando el formato no incluya información de la cual se aportó el soporte, prevalecerá la información de los soportes.

- No serán válidas las certificaciones expedidas por los supervisores o interventores de los contratos a menos que se demuestre que es el competente para expedir la certificación.
- No serán válidas las certificaciones expedidas por el mismo contratista.
- No serán válidos contratos verbales

El IDIPRON se reserva el derecho de verificar la información suministrada por el proponente y de solicitar la aclaración o documentación que considere pertinentes.

Requisitos de los Soportes de Experiencia

Las certificaciones o soportes de experiencia deben incluir como mínimo, la siguiente información:

- ✓ Nombre de la empresa contratante (dirección, teléfono, NIT)
- ✓ Nombre del contratista
- ✓ Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros
- ✓ Número del contrato (si tiene)
- ✓ Objeto del contrato
- ✓ Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año)
- ✓ Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)
- ✓ Valor total del contrato

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	24 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

✓ Nombre, cargo y firma de quien expide la certificación

Nota 1: La propuesta deberá tener concordancia entre la información consignada en el FORMATO EXPERIENCIA DEL PROPONENTE” y los soportes presentados, anexando las copias de los soportes en el mismo orden de relación de los contratos porque de esta forma serán evaluadas.

4.1.1.3. CRITERIOS DIFERENCIALES PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD (artículo 2.2.1.2.4.2.6. del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 1 del Decreto 0287 de 2026)

El proponente que acredite su condición de emprendimientos y empresas de personas con discapacidad con domicilio en el territorio nacional podrá acreditar la experiencia mínima habilitante con un máximo de tres (3) certificaciones de contratos celebrados con entidades públicas o privadas que estén ejecutados y liquidados, que se encuentren reportados en el RUP con anterioridad a la fecha de la presentación de la propuesta y que cumplan con las siguientes reglas:

- 1) Cada uno de los contratos debe encontrarse registrados en mínimo cuatro (4) códigos del Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC relacionados en el cuadro anterior.
- 2) El objeto, obligaciones, alcance o condiciones de los contratos certificados deben estar relacionados con la prestación del servicio de alimentación escolar u hospitalaria o Comedores Comunitarios.
- 3) La sumatoria del valor de los contratos debe ser igual o superior al presupuesto oficial estimado expresado en SMMLV.
- 4) Por lo menos una de las certificaciones debe corresponder a mínimo el 50% del presupuesto total asignado expresado en SMMLV.
- 5) Mínimo uno de los contratos certificados deberá corresponder a la prestación del servicio de alimentación escolar u Hospitalaria o comedores comunitarios acreditando la entrega de mínimo cinco mil (5.000) raciones diarias.

Nota: El cálculo de los salarios mínimos legales mensuales vigentes se realizará con base en el SMMLV del año de finalización del respectivo contrato.

Para el caso en que de la información inscrita en el RUP y de la contenida en las certificaciones de experiencia, no sea posible extraer la totalidad de la información requerida, el proponente deberá aportar uno o algunos de los documentos que se establecen a continuación con el fin de complementar la información solicitada:

- **Anexos técnicos o fichas técnicas del contrato suscrito**, en los cuales conste la información requerida, que **no** se acredite con el RUP y certificaciones de experiencia.
- **Estudios previos del contrato suscrito**, en los cuales conste la información requerida, que **no** se acredite con el RUP y certificaciones de experiencia.
- **Actas de entrega o actas de recibo final**, en los cuales conste la información requerida, que **no** se acredite con el RUP y certificaciones de experiencia.

Acreditación de experiencia del proponente a través de contratos suscritos con particulares.

El proponente deberá aportar los documentos que se describen a continuación:

- I. Certificación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato, la cual debe encontrarse debidamente suscrita por el representante legal o quien haga sus veces

	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	25 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

en el país donde se expide el documento de la persona contratante (según corresponda).

- II. Igualmente, para que el contrato sea validado para efectos de acreditación de experiencia, además de la certificación, se debe anexar el contrato de la empresa con el cliente que soporta dicha experiencia y facturación de la ejecución del contrato.

La verificación de la Experiencia Total se realizará con base en la información que reporten los proponentes en el FORMATO “EXPERIENCIA DEL PROPONENTE”, y en los respectivos soportes de la información consignada en el mismo.

Cuando exista diferencia entre la información relacionada en el FORMATO “EXPERIENCIA DEL PROPONENTE”, y la consagrada en los soportes presentados, o cuando el formato no incluya información de la cual se aportó el soporte, prevalecerá la información de los soportes.

- No serán válidas las certificaciones expedidas por los supervisores o interventores de los contratos a menos que se demuestre que es el competente para expedir la certificación.
- No serán válidas las certificaciones expedidas por el mismo contratista.
- No serán válidos contratos verbales

El IDIPRON se reserva el derecho de verificar la información suministrada por el proponente y de solicitar la aclaración o documentación que considere pertinentes.

Requisitos de los Soportes de Experiencia

Las certificaciones o soportes de experiencia deben incluir como mínimo, la siguiente información:

- ✓ Nombre de la empresa contratante (dirección, teléfono, NIT)
- ✓ Nombre del contratista
- ✓ Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros
- ✓ Número del contrato (si tiene)
- ✓ Objeto del contrato
- ✓ Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año)
- ✓ Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)
- ✓ Valor total del contrato
- ✓ Nombre, cargo y firma de quien expide la certificación

Nota 1: La propuesta deberá tener concordancia entre la información consignada en el FORMATO EXPERIENCIA DEL PROPONENTE” y los soportes presentados, anexando las copias de los soportes en el mismo orden de relación de los contratos porque de esta forma serán evaluadas.

PROponente PLURAL:

El proponente que se presente mediante Estructura Plural deberá acreditar su experiencia cumpliendo con lo siguiente:

Todos los integrantes deberán acreditar mínimo un contrato indistintamente del porcentaje de participación de cada integrante, que deberá estar inscrita en el RUP identificada con los códigos clasificadores solicitados, y que, sumados los valores finales o cuantías de los mismos, sea igual o mayor al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial fijado por la Entidad expresado en salarios mínimos - SMMLV. A tal efecto relacionará estos contratos en el FORMATO “EXPERIENCIA

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	26 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

DEL PROPONENTE”. Las experiencias serán verificadas mediante el Registro Único de proponentes.

En el caso de los consorcios y/o uniones temporales, la experiencia específica se verificará de acuerdo con la sumatoria de las experiencias específicas de cada uno de los integrantes, que la tengan, de manera proporcional a su participación, de conformidad como se indique en el documento de constitución y/o formato de experiencia de la figura asociativa conformada para la presentación de la propuesta.

Cuando la experiencia acreditada corresponda a contratos realizados en consorcio o unión temporal, la experiencia en valor será tomada de acuerdo con el porcentaje que le correspondió en dicha figura asociativa, al integrante que pretenda hacerla valer en el presente proceso.

4.1.1.4. PROPUESTA TÉCNICA

El proponente deberá presentar su oferta técnica atendiendo la totalidad de las especificaciones técnicas, condiciones generales del servicio, y demás requerimientos establecidos en los estudios previos.

Para lo cual, el proponente deberá presentar con su propuesta debidamente diligenciado y firmado el formato de **“ACEPTACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS OBLIGATORIAS DEL SERVICIO”**.

4.1.1.5. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

El proponente deberá aportar el FORMATO - PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO, en el cual se compromete a cumplir con las condiciones, especificaciones técnicas y obligaciones requeridas en el ANEXO TECNICO relacionadas con el personal, para lo cual con la aceptación mediante dicho formato se compromete a proporcionar la totalidad del equipo mínimo requerido. No se aceptarán propuestas parciales, en consecuencia, el proponente deberá presentar oferta para la totalidad del equipo humano requerido, so pena de rechazo de la oferta.

4.1.1.6. PERSONAL MÍNIMO HABILITANTE

El proponente deberá presentar el siguiente personal, **como requisito mínimo habilitante**, con las siguientes condiciones profesionales y técnicas:

CARGO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA
Coordinador General	1	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.	Contar con 5 años de experiencia en temas relacionados a servicios de alimentación o plantas de producción de alimentos para consumo humano
Supervisor Operativo	1	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, de los cuales mínimo 2 años de experiencia en atención a población vulnerable.
Nutricionista	1	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

	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	27 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

			producción de alimentos para consumo humano. La experiencia deberá contarse posterior a la expedición de la tarjeta profesional.
--	--	--	--

a) **Para acreditar la experiencia del personal, se debe anexar certificación que reúna los siguientes requisitos:**

- Estar suscrita por el funcionario competente de la Entidad para emitirla.
- Señalar el objeto del contrato
- Indicar fecha de inicio y terminación del contrato
- Indicar el cargo ocupado dentro del contrato
- Indicar nombre, dirección y teléfono del contratante

Las certificaciones que acrediten la experiencia del personal propuesto se considerarán expedidas bajo gravedad de juramento.

b) **Para acreditar la formación académica, se deben anexar los siguientes requisitos:**

- La hoja de vida del personal propuesto (según Anexo)
- Fotocopias de los diplomas o actas de grado,
- Soporte de la experiencia profesional y específica,
- Fotocopia de la Cédula de ciudadanía,
- Fotocopia de la tarjeta profesional (Cuando Aplique),
- Antecedentes profesionales (si aplica)
- Copia del documento de homologación de los títulos obtenidos en el exterior, de conformidad con las disposiciones legales vigentes sobre la materia. (si aplica)
- Carta de compromiso.

Para la verificación del **PERSONAL MÍNIMO** requerido, el proponente deberá allegar con la oferta fotocopias, certificado de antecedentes disciplinarios y penales, así como de no responsable fiscal. Al momento de inicio del proyecto el IDIPRON verificará que el personal presentado sea el mismo que se presentó en la propuesta, en caso contrario el contratista deberá allegar la justificación de la no participación de los profesionales presentados; esta información será verificada por el IDIPRON al acta de inicio del contrato.

NOTA 1. En el evento en que las certificaciones no contengan toda la información solicitada, el Proponente debe anexar el contrato o el acta de liquidación del mismo, de tal forma que la información no contenida en la certificación se complemente con el contenido de dichos documentos.

NOTA 2. El IDIPRON podrá solicitar aclaraciones a los documentos que acreditan la experiencia del personal propuesto siempre y cuando con las mismas no se mejore la oferta en sus aspectos ponderables. Dichas aclaraciones se deberán efectuar en el período que para tal efecto se conceda al proponente, so pena de rechazo de la propuesta.

NOTA 3. Se determina la independencia de cada uno de los cargos solicitados en este numeral, por lo cual no se podrá presentar el nombre de una persona para más de un cargo.

NOTA 4. En caso de que los profesionales propuestos no cumplan con el perfil mínimo antes señalado, el proponente se considerará **NO HABILITADO**.

Si el proponente es el mismo que certifica la experiencia del profesional propuesto, además de esta certificación, se deberá presentar fotocopia del contrato suscrito entre él y el profesional, a través del

	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	28 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

cual se realizaron los trabajos certificados o anexar el contrato de la empresa con el cliente final que soporta dicha experiencia.

Las certificaciones que acrediten la experiencia del personal propuesto se considerarán expedidas bajo gravedad de juramento. En caso que la experiencia sea certificada por empresas privadas distintas del proponente, además de la certificación se debe anexar la fotocopia del contrato entre la empresa privada y el profesional o anexar el contrato de la empresa con el cliente final que soporta dicha experiencia.

Las certificaciones firmadas por el mismo personal profesional propuesto, es decir, las autocertificaciones, **no serán tenidas en cuenta.**

NOTA 5. La experiencia para el ejercicio de las profesiones de la ingeniería, sus profesiones afines, sus profesiones auxiliares y profesiones en áreas de la salud, solo se contabilizará después del otorgamiento de la matrícula profesional o del certificado de inscripción profesional respectivamente. Para las demás profesiones a partir del otorgamiento del respectivo título.

El IDIPRON, verificará que cada persona cumpla con los requisitos mínimos exigidos de formación académica y experiencia y que los mismos estén debidamente soportados por los documentos solicitados.

4.1.1.7. CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS (CEPRO)

El oferente debe disponer de al menos una (1) central de procesamiento de alimentos (CEPRO) ubicada en la ciudad de Bogotá con un área mínima de 1.200 metros cuadrados, debidamente certificada en la implementación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (HACCP) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), diseñada con áreas físicas separadas para cada etapa del proceso. Dichas áreas deben garantizar un entorno óptimo para la instalación de equipos y el flujo lógico de la producción, además de contar con superficies que faciliten la limpieza y desinfección. El oferente deberá aportar de manera obligatoria el documento oficial vigente emitido por el ente certificador competente, el cual corresponderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) o, según el ámbito de competencia sanitaria aplicable, a la Secretaría de Salud de la jurisdicción respectiva, en el cual se pueda establecer que la dirección del CEPRO presentado es el que se encuentra dentro del alcance de la certificación de BPM y HACCP.

Este centro de producción se establece como un plan de contingencia esencial, en caso de que la producción en el sitio principal se vea interrumpida, el operador deberá asegurar la entrega de las raciones en la modalidad de Alimentación Transportada.

Los contratos de arrendamiento que sean aportados deberán tener una vigencia mínima que cubra el plazo de ejecución del contrato que se suscriba con el IDIPRON.

El proponente deberá aportar con la oferta acta de inspección sanitaria de la planta de alimentos, con informe higiénico sanitario y con fecha no superior a un año anterior al cierre del presente proceso, el cual deberá ser expedido por la Entidad competente. Este informe debe reflejar una calificación "favorable" o "favorable con requerimientos".

En el caso de que el informe indique "favorable con requerimientos", será necesario adjuntar un plan de mejora detallado, junto con un cronograma que especifique en un plazo no mayor a tres (3) meses las mejoras identificadas. El informe de inspección (denominado línea de intervención vigilancia intensificada a refrigerios y catering) deberá confirmar que las actividades desarrolladas en el establecimiento corresponden a preparación de alimentos para la modalidad transportada o tipo catering, ya que estas son las actividades compatibles con el objeto del contrato.

	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	29 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

No se aceptarán informes que indiquen que el establecimiento opera como fábrica de producción de alimentos (con visita acta de inspección sanitaria Invima), restaurante, panadería, local de comida rápida, cevichería, cafetería o tienda. Si el informe menciona alguna de estas actividades, la propuesta será considerada "NO HABILITADA"

La entidad adelantará visita técnica a los proponentes con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos habilitantes descritos en el presente numeral. Para este propósito, el Comité Técnico Evaluador designado por el IDIPRON remitirá una comunicación por escrito al proponente, quien a su vez en un tiempo no mayor a 24 horas después de recibida la comunicación, deberá atender la visita solicitada.

4.1.1.8. APLICACIÓN DE LA COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS LEY 2046 DE 2020 Y DECRETO 248 DE 2021

Que de conformidad con el Decreto 248 de 2021 “*se adiciona la Parte 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos*”.

Que en el artículo 2.20.1.1.1. del mencionado Decreto 248 de 2021 se establecen las definiciones relevantes para la plena comprensión del presente criterio. Así mismo en el artículo 2.20.1.1.3. se establece un mínimo de compras públicas de alimentos y suministro de productos agropecuarios o productores agropecuarios locales en los siguientes términos: “*Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos*”.

Así las cosas, el oferente que resulte seleccionado deberá cumplir con el mínimo de compras de alimentos y suministro de productos agropecuarios a productores agropecuarios locales establecido en el Decreto 248 de 2021.

Por ultimo y de conformidad con el artículo 2.20.1.1.4. del citado Decreto las entidades que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención “*solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones, una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente(...)*”.

De conformidad con lo anterior y teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.20.1.1.4 del referido Decreto el Proponente deberá adjuntar una (1) promesa de contrato de proveeduría la cual deberá consolidar, entre otras, la siguiente información:

- Identificación del Productor
- Identificación del Proponente
- Producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere (Para tal efecto el oferente deberá tener en cuenta los productos de Lácteos, Frutas y Verduras indicados en el Anexo. Minutas Alimentarias y Gramajes)

	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	30 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

- Cantidad (unidades o peso) de compra del Proponente al productor
- Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios
- Condiciones de embalaje o empaque de estos
- Intención de la compra de productos agropecuarios.
- Número y objeto del presente proceso de selección

Lo anterior con el fin de dar cumplimiento al requisito de compras públicas de alimentos definidas en el Decreto 248 de 2021.

La promesa de contrato de proveeduría deberá estar suscrita con alguno de los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria y sus organizaciones, que se encuentran en el Registro General de Pequeños Productores de la base de datos de la Secretaría de Desarrollo Económico del Distrito.

4.2. ASPECTOS TECNICOS PUNTUABLES

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	ASPECTOS PUNTUABLES		PUNTAJE	
LICITACIÓN PÚBLICA	FACTOR DE TÉCNICO	Oferta de hasta 2 productos de la minuta que contenga OMEGA 3. Se deberá anexar registro INVIMA vigente de dichos productos.	25	44 PUNTOS
		FERIA GASTRONOMICA MULTICULTURAL	19	

4.2.1. FACTOR TÉCNICO (MÁXIMO 44 PUNTOS):

4.2.1.1 **Oferta de hasta 2 productos de la minuta que contenga OMEGA 3. Se deberá anexar registro INVIMA vigente de dichos productos. (MÁXIMO 25 PUNTOS):**

Ofrecer por medio de carta de compromiso el suministro de hasta dos productos con fortificación con OMEGA 3 los cuales se entregarán durante toda la vigencia del contrato.

Esta carta, estará acompañada por el registro INVIMA del producto el cual deberá estar vigente a la fecha de presentación de la oferta, sumado a ello se aportará la ficha técnica y el análisis bromatológico respectivo.

OFERTA	PUNTAJE
Ofrecer 1 producto con Omega 3	10 puntos
Ofrecer 2 producto con Omega 3	25 puntos

4.2.1.2 **Feria Gastronómica Multicultural (MAXIMO 19 PUNTOS)**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	31 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

El proponente que se comprometa a la realización de una Feria Gastronómica una por cada trimestre mediante la entrega de CINCO (5) MENUS ESPECIALES que representen la diversidad gastronómica y cultural colombiana, obtendrá máximo 19 puntos adicionales.

Estos menús deben ser presentados a los beneficiarios de manera diferente a la tradicional, sus colores deben ser atractivos, la presentación llamativa y se coordinará con el área encargada de IDIPRON la realización de unas muestras culturales.

Se aclara que al ser este un incentivo o detalle de reconocimiento que redundará en una mayor asistencia de los participantes y se les ofrezca un día de alimentación diferente al tradicional. Por ende, la entrega de este menú especial reemplazará al menú ordinario programado en el ciclo de menús oficiales aprobados, razón por la que no se genera costos adicionales para el oferente. El puntaje solo será otorgado al proponente que se comprometa a la realización de una Feria Gastronómica una por cada trimestre mediante la entrega de CINCO (5) MENUS ESPECIALES que representen la diversidad gastronómica y cultural colombiana.

Para tal efecto el proponente deberá señalar en el Anexo. “Ofrecimiento a factores de evaluación” que realizará y acreditará en la ejecución del contrato las actividades planteadas en el presente numeral.

5. CRITERIOS UTILIZADOS PARA ESTIMAR EL VALOR DEL CDP

Para la estimación del valor del presupuesto oficial que respalda la expedición del Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP) del presente proceso de contratación, el Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud (IDIPRON) aplicó una metodología de análisis económico, la cual combinó la planeación presupuestal institucional, el análisis histórico de costos logísticos, la revisión de variables técnicas de mercado y un estudio de mercado fundamentado en consultas de precios vigentes. De esta manera, la estructuración del valor presupuestado se basó en los siguientes componentes técnicos y financieros.

Primero, la contratación se encuentra amparada, programada y respaldada dentro del presupuesto asignado en el Plan Anual de Adquisiciones (PAA), específicamente en los recursos financieros asignados al Proyecto de Inversión 7755 (Prevención, Atención y Protección Integral) y al programa institucional CESA (Comida Completa, Equilibrada, Suficiente y Adecuada), garantizando la suficiencia financiera para la atención continua del servicio de alimentación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ). Cabe precisar que, si bien la solicitud de cotización se proyectó inicialmente sobre una estimación temporal de cuatro meses y medio, el dimensionamiento definitivo se ajustó a un periodo de ejecución de tres (3) meses, recalculando las cantidades totales requeridas, pero conservando y aplicando estrictamente los valores unitarios óptimos obtenidos a partir del estudio de mercado.

En segundo lugar, se proyectaron y dimensionaron los rubros necesarios para cubrir de manera integral la cadena de suministro en las diferentes modalidades de atención (Unidades de Protección Integral - UPI, abordajes en territorio y eventos especiales), contemplando el valor de adquisición de materias primas e insumos alimentarios de acuerdo a los criterios de abastecimiento local y de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (Ley 2046 de 2020), la vinculación de talento humano idóneo, calificado y suficiente (equipo directivo, nutricionistas, ingenieros de alimentos, personal administrativo y manipuladores de alimentos), bajo el pleno cumplimiento de las exigencias del Decreto 1072 de 2015 expedido por el Ministerio del Trabajo y la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y la operación logística especializada, que incluye flota de vehículos con mantenimiento de cadena de frío, dotación de menaje y el uso de empaques biodegradables para abordajes y salidas institucionales.

Igualmente se contemplaron los costos asociados de desplazamiento, soporte y sostenimiento logístico para garantizar la cobertura en sedes urbanas y rurales (tales como UPI Florida, San Francisco, Carmen de Apicalá, entre otras).

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	32 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

Como parte fundamental de la estructuración económica, se adelantó la consulta formal de precios en el mercado de la alimentación institucional y de servicios logísticos masivos. Para tal fin, se realizó la creación del registro, estructuración y publicación de la solicitud de cotización en la plataforma SECOP II, identificada bajo la referencia SIP-IDIPRON-0015-2026, con el fin de convocar pluralidad de oferentes de manera abierta y transparente, sin obtener respuestas ni cotizaciones a través de dicha plataforma.

SECOP II

TVEC

SECOP I

Ordenes de compra...

Plan anual de adquis...

Sistema académico

Modle

FIORI

SUP

CM

Todos los marcadores

Volver

Opciones

Proceso : CONTRATAR UN OPERADOR LOGÍSTICO PARA EL SUMINISTRO, PREPARACIÓ... (id.CO1.BDOS.10501462)

EN ANÁLISIS

Solicitud de información a los Proveedores

SIP-IDIPRON-0015-2026 (En análisis) Pliegos

PROVEEDORES

Interesados 2

1709

Unidad de contratación SOLICITUD DE INFORMACION A PROVEEDORES

Ver Enlace

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

(Zona horaria (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Fecha de presentación de ofertas 22/07/2026 11:39 PM - Fecha de publicación 17/07/2026 9:55 PM

LÍNEA DE TIEMPO

Fecha de publicación de concurso 17/07/2026

Presentación de ofertas 22/07/2026

LISTA DE OFERTAS

Opciones

Referencia de oferta

Entidad

Presentada

Oferta

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES

Crear

Contestar

No tiene ninguna observación a los documentos del proceso.

EVALUACIÓN ECONÓMICA

Nuevo

Opciones

ME mensajes

Crear

© VORTAL 2019

Terminos de uso

Normativa

Soporte Remoto

Ayuda

Español (Colombia)

018000-52-0808

www.colombiacompra.gov.co/soporte

Lunes a Viernes 7:00 a.m. a 7:00 p.m.

Adicionalmente, el proceso de solicitud de cotizaciones se realizó mediante una solicitud formal utilizando el formato institucional A-GCO-FT-020, la cual fue remitida de manera oficial por correo electrónico a partir del 17 de julio de 2026 a un amplio listado de empresas proveedoras del sector especializado para una proyección inicial de cuatro meses y medio, discriminadas a continuación:

1. Aldimark (comercial@aldimark.com)

2. Alimentos Pippo (asistentegerencia@alimentospippo.com /, gerencia@alimentospippo.com)

3. Alivid (Alivid.sas@gmail.com)

4. Ardiko (ardikosas@ardiko.com)

5. Catering Place (Info@cateringplace.com.co)

6. Colombia Gourmet (comercial@colombiagourmet.co)

7. Colomer (info@alimentoscolomer.com)

8. Comercializadora ETSAS (cdiazgranados@comercializadoraetsas.com)

9. Compensar Catering Services (proveedores@compensar.com)

10. Dialimentos Alimentación y Servicios (recepcion@dialimentos.com.co)

11. Dreams (asistente@dreams.com.co)

12. Food Services de Colombia (ohernandez@holdingsc.com)

13. Fundación Emprendedores Sociales (fundacionemprendedoressociales@gmail.com)

14. Fundación G3 (administrativo@fundaciong3.org)

15. Fundación Gedesarrollo (fundaciongedesarrollo@gmail.com)

16. Fundación S-XXI (sxxifundacion@gmail.com)

17. General Company S.A.S. (generalcompany2024@gmail.com)

18. GR Logística (Gerencia@grlogistica.com / proyectos@grlogistica.com.co)

19. Grupo Comercial Innovar S.A.S. (grupocomercialinnovarsas@gmail.com)

20. Grupo Comercial Innovar S.A.S. (grupocomercialinnovarsas@gmail.com)

21. Huertas Chiriví (gerencia@huertachirivi.com / comercial@huertachirivi.com)

22. IBEASER (gerente.general@earthandfood.co)

	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	33 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

- 23. Inversiones Vss S.A.S. (inversionesvssas@gmail.com)
- 24. LUVIC (andreaahumadab@hotmail.com)
- 25. MCD y Compañía S.A.S. (sergio.delgado@mcdsas.com)
- 26. Nutriser (Costos@nutrisercolombia.com)
- 27. Nuval (Mary Luz Vásquez) (mvasquez@nuval.com.co)
- 28. Servinutrir S.A.S. (areacomercial@servinutrir.com)
- 29. SODEXO (carlospelaez@sodexo.com)
- 30. YMCA (negociosinclusivos@ymcabogota.org)

De las 30 empresas invitadas, se recibieron respuestas oportunas el 27 de julio de 2026 por parte de cuatro firmas (Alivid, Luvic, Nutriser y GR Logística). Posteriormente, el 31 de julio de 2026 se les comunicó a dichas cuatro empresas un alcance para ajustar la proyección a cuatro meses, y finalmente, tras el análisis técnico interno, se determinó concretar la ejecución contractual por un periodo de tres meses. Las propuestas formales definitivas de estas cuatro firmas fueron remitidas entre el 4 y el 7 de agosto de 2026.

Este procedimiento de análisis comparativo permitió evaluar, depurar y promediar los precios unitarios máximos por tipo de ración (desayunos, almuerzos, cenas, refrigerios, etc.), así como calcular con precisión los costos indirectos, gastos administrativos, impuestos, tasas, contribuciones y la constitución de las pólizas de garantía de la operación, proyectando dichos valores unitarios al horizonte temporal definitivo de tres meses.

Como resultado y soporte de la estructuración financiera del presupuesto oficial, se relacionan y adjuntan al presente requerimiento técnico, el formato institucional de solicitud de cotización, los correos de envío, el alcance del 31 de julio, las respuestas y comunicaciones de recepción, el registro de la gestión en SECOP II junto con el pantallazo de ausencia de ofertas en la plataforma, las cotizaciones validadas de Alivid, Luvic, Nutriser y GR Logística, y el estudio de mercado correspondiente a la cantidad de raciones alimentarias necesarias para la atención de los NNAJ durante tres meses, elementos que validan los precios estimados frente a las condiciones actuales del mercado y las exigencias técnicas del IDIPRON.

6. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:

CÓDIGO RUBRO PRESUPUESTAL	O230117410220240037
NOMBRE DEL PROYECTO DE INVERSIÓN	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
NÚMERO Y NOMBRE DEL CONCEPTO DE GASTO	O232020200663393 Otros servicios de comidas contratadas
META DE PROYECTO QUE DERIVA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.	Atender integralmente a la población en alto riesgo, fragilidad social y fenómeno de habitabilidad en calle mediante el suministro continuo de apoyos nutricionales diarios (desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios) que cumplen rigurosamente con estándares de gramajes, calidad e inocuidad. Garantizar una cobertura superior a los 18.000 beneficiarios anuales bajo las modalidades de internado, externado y territorio. Asegurar la suficiencia alimentaria a través de una minuta cíclica que incorpora opciones variadas de menús, evitando la monotonía y garantizando los aportes calóricos y bromatológicos exigidos por curso de vida

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	34 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

NÚMERO CERTIFICADO DE DIPONIBILIDAD PRESUPUESTAL -CDP	2243
FECHA CDP	13 de agosto de 2026
VALOR CDP EN LETRAS Y NÚMEROS	Dos mil quinientos ochenta y ocho millones novecientos sesenta y tres mil ciento ochenta y ocho pesos (\$2.588.963.188).

7. REQUERIMIENTO AMBIENTAL

Una vez revisado el objeto contractual *"PRESTACION DEL SERVICIO COMO OPERADOR LOGÍSTICO PARA EL SUMINISTRO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PUNTO A LAS POBLACIONES QUE LO REQUIERAN EN LOS DIFERENTES PROYECTOS, CONVENIOS INTERADMINISTRATIVOS Y DEPENDENCIAS DEL IDIPRON"*, se establecen las siguientes obligaciones ambientales:

- El contratista deberá implementar la gestión integral de los 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 y los residuos especiales únicamente a gestores ambientales autorizados. Esta obligación responde al alto volumen de residuos orgánicos y de empaque generado diariamente en las cocinas de las UPI, y busca asegurar su correcto aprovechamiento y disposición final, en articulación con el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS) del Distrito Capital.
- Los aceites vegetales usados deberán almacenarse en recipientes identificados, evitando su vertimiento al alcantarillado. El contratista deberá entregarlos exclusivamente a gestores autorizados y presentar los certificados de aprovechamiento o disposición final. El manejo del AVU debe realizarse en cumplimiento de la Resolución 316 de 2018 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, dado que su vertimiento inadecuado contamina fuentes hídricas y genera obstrucciones en las redes de alcantarillado.
- Los empaques, recipientes y utensilios desechables deberán ser biodegradables, compostables o reutilizables, contribuyendo a la reducción de plásticos de un solo uso y a la economía circular. Se aceptan bolsas, incluidas las bolsas herméticas, cuando se destinen al almacenamiento, porcionamiento o transporte seguro de alimentos, dado que su sellado hermético previene la contaminación cruzada y contribuye a garantizar la inocuidad alimentaria exigida por la Resolución 2674 de 2013; su uso se enmarca en las excepciones que la Ley 2232 de 2022 reconoce para productos con fines de salud e higiene y de uso industrial, sin perjuicio de que el contratista deberá privilegiar, en la medida de lo posible, materiales reutilizables, biodegradables o compostables.
- Implementar acciones de ahorro y uso eficiente del agua durante la preparación de alimentos y limpieza, reportando oportunamente fugas o daños detectados. Esta medida responde al consumo intensivo de agua propio de las labores de lavado de menaje y preparación de alimentos en cada UPI, en línea con el Programa de Uso Eficiente y Ahorro del Agua establecido en la Ley 373 de 1997.
- Aplicar medidas para optimizar el consumo de energía mediante el uso racional de equipos, mantenimiento preventivo y buenas prácticas operacionales. Estas medidas mitigan el consumo energético asociado a los equipos de cocción, refrigeración y conservación en frío requeridos para garantizar la cadena de frío y calor de las raciones entregadas.
- Implementar controles para prevenir derrames, emisiones y contaminación del suelo y del agua, ejecutando acciones inmediatas de contención cuando se presenten incidentes. Esta obligación

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	35 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

cobra especial relevancia en las labores de lavado y preparación de alimentos, que generan vertimientos con carga de grasas y sólidos suspendidos sujetos a los parámetros máximos permisibles de la Resolución 631 de 2015.

- Garantizar que los vehículos empleados se encuentren en óptimas condiciones mecánicas, minimizando emisiones atmosféricas y evitando fugas de combustibles y lubricantes. Esta exigencia es particularmente relevante en los trayectos hacia las sedes rurales del servicio, que implican recorridos prolongados con vehículos de cadena de frío, en concordancia con la Resolución 3768 de 2013 del Ministerio de Transporte.
- Capacitar al personal en gestión integral de residuos, manejo de AVU, uso eficiente del agua y la energía y lineamientos ambientales institucionales. La capacitación deberá impartirse dentro del primer mes de ejecución y de manera recurrente durante el plazo contractual, dejando constancia mediante listados de asistencia.
- Presentar a la supervisión los certificados, registros y evidencias documentales que acrediten el cumplimiento de las obligaciones ambientales. Estos soportes permiten a la supervisión y al Área de Gestión Ambiental del IDIPRON verificar el cumplimiento efectivo de las obligaciones ambientales a lo largo de la ejecución contractual.

8. REQUERIMIENTO SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

El proveedor debe anexar junto con su propuesta el Certificado emitido por la ARL donde se indique el grado de madurez en la implementación de su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST (**Porcentaje de cumplimiento superior al (85%)**) según la resolución 0312 de 2019, el certificado de la evaluación debe corresponder al reporte realizado a la ARL durante el último trimestre de la vigencia 2025.

9. ANEXOS

Marque con una X los documentos que anexa, si no aplica digite N/A y/o relacione los documentos adicionales que entrega.

DOCUMENTO	VERIFICACIÓN
Certificación expedida por el Área de Almacén de las existencias de los bienes/o productos a adquirir.	N/A
Solicitud Certificado de Disponibilidad Presupuestal (Original)	X
Certificado de Disponibilidad Presupuestal (Original)	X
Fichas técnicas enumeradas según el Numeral 2.3. del presente documento.	X
Anexo Técnico	X
Diseños y/o estudios (Aplica procesos de Obra y construcción)	N/A
Soportes estimación valor CDP (Cotización)	X
Soporte solicitud y recibo requerimiento ambiental.	X

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-023
		VERSIÓN	04
	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS	PÁGINA:	36 de 36
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

NOTA: Algunas de las condiciones señaladas en el presente documento pueden ser modificadas de conformidad a los resultados de estudios de mercado y desarrollo del proceso de contratación, los cuales serán informados en las mesas técnicas de trabajo realizadas.

PROFESIONAL CONTRATISTA	 FIRMA: Jenny Andrea Montoya Hernández Contrato 0998-2026
ADMINISTRADOR DE PROYECTO	 FIRMA: _____ William David Santiago Bello No. De Proyecto: 7755 Cargo o No. de contrato:
DIRECTOR	FIRMA:  Javier Palacios Cargo: Gerente del proyecto No. de Proyecto que gerencia: 7755