ADENDA No. 4

PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA No. LP-IDIPRON-2026-0001

El Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud, a los dieciséis (16) días del mes de septiembre de 2026, en uso de las facultades legales conferidas por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Ley 1882 de 2018, y en cumplimiento de las disposiciones previstas en el Decreto 1082 de 2015 determina expedir la Adenda No. 4 del proceso mediante modalidad de Licitación Pública No. **LP-IDIPRON-2026-0001**, cuyo objeto consiste en: **"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".**

CONSIDERACIONES

1. Que de acuerdo a la respuesta dada por la entidad a la observación "G" de la VEEDURÍA JURIDICA NACIONAL A LA GESTION ADMINISTRATIVA DEL ESTADO en el documento "Respuestas a observaciones al proyecto de pliego LP-IDIPRON-2026-0001" publicado el 09 de septiembre de 2026 en la plataforma SECOP II, se hace necesario publicar las "Fichas Técnicas – Minuta nutricional" modificadas, que contienen únicamente la información que corresponde al objeto y condiciones que efectivamente fueron consideradas para la estructuración del presente proceso.

2. Que Analizadas las observaciones presentadas al pliego de condiciones definitivo por parte de COMPAÑIA COLOMBIANA DE ALIMENTOS Y LOGISTICA SAS, NUTRISER COLOMBIA SAS y SEBASTIAN SALAZAR CANO, y en aras de garantizar los principios de pluralidad de oferentes, legalidad, transparencia, debido proceso y selección objetiva, por considerarlo conveniente para el desarrollo de este proceso, se hace necesario realizar las siguientes modificaciones de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015.

MODIFICACIÓN No. 1 – Se modifican las Fichas Técnicas – Minuta nutricional. Se adjunta en archivo excel "Fichas Técnicas – Minuta nutricional modificadas"

MODIFICACIÓN No. 2 – Se modifica el numeral **5.5.2.1. CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS (35 PUNTOS)** del Documento Complementario al Pliego de Condiciones, el cual quedará de la siguiente manera:

"…

5.5.2.1. CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS (35 PUNTOS)

Para el otorgamiento del puntaje por este factor, el oferente deberá 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.

El proponente podrá utilizar este centro de producción para las demás actividades propias de su objeto social, tales como producción, almacenamiento, procesamiento, prestación de otros servicios de alimentación y operación como

centro de acopio. Asimismo, en caso de presentarse una eventual contingencia que interrumpa la producción en el sitio principal, el operador deberá contar con la capacidad operativa necesaria para garantizar la continuidad del servicio y asegurar la entrega de las raciones bajo la modalidad de Alimentación Transportada.

Para verificar la identificación del CEPRO y su titularidad, se deberá allegar con la oferta la copia del certificado de tradición y libertad con una vigencia máxima de 30 días anteriores al cierre del proceso, en el cual conste que es titular del dominio de las instalaciones, o en su defecto, contrato de arrendamiento vigente y el certificado de libertad y tradición, que permita acreditar la titularidad de la propiedad por parte de la persona natural o jurídica con la que el proponente haya suscrito el contrato.

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 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.

No se aceptarán informes que indiquen que el establecimiento opera como fábrica de producción de alimentos para restaurante, panadería, local de comida rápida, cevichería, cafetería o tienda.

…"

MODIFICACIÓN No. 3 – Se modifica el Anexo Técnico, eliminando el párrafo 3 del acápite "Concepto higiénico-sanitario y certificaciones" del numeral 2.11.6. Se adjunta "Anexo Técnico modificado".

Nota. Los demás aspectos, del proceso en general, que no hayan sido modificados y aclarados con la presente adenda, continúan vigentes y son de obligatorio cumplimiento.

PUBLIQUESE Y CÚMPLASE,

LINA MARCELA FLÓREZ CÁRDENAS
Secretaria General de Entidad Descentralizada Código 054 grado 02

Proyectó: Clara Liliana Mejía – Abogada Contratista Gerencia de Contratación
Revisó: Angela Franco Chaves – Gerente de Contratación