

Pliego de condiciones técnicas para la prestación de servicios de alimentación (refrigerios, almuerzos y estaciones de café) para las actividades presenciales de los componentes “Cundinamarca, Acelera Digital” y “Mujer Acelera Digital” del Convenio de Cooperación Internacional No. STD-CD-CCI-120-2025, SMUEG-CD-CCI-183-2025 suscrito entre el Departamento de Cundinamarca – Secretaría de Transformación Digital – Secretaría de Mujer y Equidad de Género y la Organización de Estados Iberoamericanos– OEI

Ref.: Invitación No. 015-2026

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Prestar los servicios de alimentación (refrigerios, almuerzos y estaciones de café) requeridos para el desarrollo de las actividades presenciales de los componentes “Cundinamarca: Acelera Digital” y “Mujer Acelera Digital”, en el marco del Convenio de Cooperación Internacional No. STD-CD-CCI-120-2025, SMUEG-CD-CCI-183-2025, suscrito entre el DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA – SECRETARÍA DE TRANSFORMACIÓN DIGITAL – SECRETARÍA DE MUJER Y EQUIDAD DE GÉNERO y la ORGANIZACIÓN DE ESTADOS IBEROAMERICANOS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA Y LA CULTURA – OEI.

2.- ANTECEDENTES

El 05 de noviembre de 2025 se suscribió entre el Departamento de Cundinamarca – Secretaría de Transformación Digital – Secretaria de Mujer y Equidad de Género y la Organización de Estados Iberoamericanos– OEI el Convenio STD-CD-CCI-120-2025, SMUEG-CD-CCI-183-2025 que tiene como objeto *“Aunar esfuerzos administrativos, técnicos y financieros para fortalecer las competencias digitales de los cundinamarqueses mediante capacitaciones en tecnologías emergentes, habilidades digitales y nuevas tecnologías”*.

El proyecto “Cundinamarca, Acelera Digital” tiene como alcance: Fortalecer las capacidades digitales, emprendedoras e innovadoras en los habitantes de Cundinamarca, mediante una estrategia integral de capacitación, reconocimiento al aprendizaje, acompañamiento a soluciones digitales y fortalecimiento del liderazgo femenino a través de las tecnologías, con enfoque territorial, diferencial y de inclusión social, que contribuya a cerrar brechas en el uso y apropiación de las tecnologías, en concordancia con las iniciativas de Ciudades y Territorios Inteligentes del departamento y los lineamientos de la Política de Gobierno Digital.

El proyecto articula cuatro componentes estratégicos que responden a los retos del desarrollo regional en la era digital:

- Formación en tecnologías emergentes, a través de rutas virtuales estructuradas que permiten adquirir competencias en áreas clave como automatización, inteligencia artificial, transformación digital y análisis de datos, aplicadas a sectores prioritarios del territorio.
- Otorgamiento de constancias de participación y reconocimiento al aprendizaje, como mecanismo de visibilización y estímulo a la permanencia, mediante estrategias territoriales de convocatoria, acompañamiento y evaluación de logros.
- Acompañamiento a propuestas de innovación pública digital, que promueve la validación, prototipado y aceleración de soluciones desarrolladas por los participantes, a través de un modelo de Laboratorio de Innovación Pública Digital.
- ¡Mujer, Acelera Digital!, componente con enfoque de género orientado a potenciar el liderazgo, emprendimiento y producción de contenidos entre mujeres de cinco municipios priorizados, mediante intervenciones híbridas y comunitarias.

En desarrollo de estos componentes, se tiene prevista la realización de actividades presenciales en municipios de Cundinamarca y en Bogotá D.C., incluyendo sesiones territoriales del componente “Mujer Acelera Digital”, espacios presenciales del Laboratorio AceleraLab, semifinales, actividades de cierre, recorridos, encuentros de socialización y demás espacios operativos asociados al cumplimiento de los objetivos del proyecto. Estas actividades requieren la prestación oportuna de servicios de alimentación, incluyendo refrigerios, almuerzos y estaciones de café, de acuerdo con las cantidades, condiciones de calidad, inocuidad, oportunidad y entrega en sitio definidas para cada actividad.

En consecuencia, se requiere contratar un proveedor con capacidad técnica y administrativa para prestar los servicios de alimentación (refrigerios, almuerzos y estaciones de café) requeridos a las actividades presenciales de los componentes “Cundinamarca: Acelera Digital” y “Mujer Acelera Digital”, de conformidad con las especificaciones técnicas, cantidades, condiciones y entregables definidos en el presente pliego técnico.

3.- OBLIGACIONES Y ENTREGABLES

En el marco de esta invitación, el candidato deberá cumplir con las siguientes OBLIGACIONES ESPECÍFICAS Y ENTREGABLES:

Obligaciones	Entregables
Elaborar y presentar una propuesta operativa para la prestación del servicio de alimentación requerido en las actividades presenciales de los componentes “Mujer Acelera Digital” y “Cundinamarca: Acelera Digital”, en la cual se indique la forma en que el contratista organizará la preparación, transporte, entrega y atención del servicio en sitio, así como el manejo de novedades asociadas a cantidades, horarios, puntos de entrega o condiciones de calidad.	Plan operativo aprobado por la supervisión, que describa la organización del servicio, que incluya la descripción general del esquema de prestación del servicio, la forma de preparación y entrega de los alimentos, la atención en sitio cuando aplique, las medidas de calidad e inocuidad y el mecanismo de atención de novedades durante la ejecución contractual.
Coordinar con la OEI, la preparación logística de cada actividad presencial, incluyendo la confirmación de fechas, horarios, lugares, número estimado de participantes, necesidades operativas y condiciones específicas de cada municipio sede.	Actas, correos, ayudas de memoria o reportes de coordinación previa de cada actividad, en los que se evidencien acuerdos logísticos, requerimientos definidos y responsables de ejecución.
Garantizar la prestación de los servicios de alimentación (refrigerios, almuerzos y estaciones de café), conforme a las especificaciones técnicas y cantidades aprobadas por la OEI.	Soportes de prestación del servicio de alimentación por actividad, con relación de cantidades, registro fotográfico y demás insumos suministrados, con registro fotográfico y relación de cantidades entregadas.
Prestar los servicios de refrigerio AM y refrigerio PM requeridos para las actividades del componente Mujer Acelera Digital, conforme a las cantidades, horarios y condiciones establecidas en el Anexo de Especificaciones Técnicas Mínimas.	Relación de refrigerios entregados por actividad, registro fotográfico, soporte del proveedor cuando aplique y validación de recibo a satisfacción por parte de la supervisión.
Prestar los servicios de refrigerios y almuerzos requeridos para las actividades del Laboratorio AceleraLab – Semifinales, conforme a las cantidades, horarios y condiciones establecidas en el Anexo de Especificaciones Técnicas Mínimas.	Relación de servicios de alimentación prestados por semifinal, registro fotográfico, soporte del proveedor cuando aplique y validación de recibo a satisfacción por parte de la supervisión.
Prestar los servicios de refrigerios, almuerzos y estación de café requeridos para las actividades del Laboratorio AceleraLab – Final, conforme a las cantidades, horarios y condiciones establecidas en el Anexo de Especificaciones Técnicas Mínimas.	Relación de servicios de alimentación prestados durante la final, registro fotográfico, soporte del proveedor cuando aplique y validación de recibo a satisfacción por parte de la supervisión.
Garantizar que los alimentos suministrados cumplan condiciones adecuadas de calidad, presentación, cantidad, oportunidad, temperatura, conservación e inocuidad alimentaria.	Soportes de prestación del servicio, registro fotográfico y validación de recibo a satisfacción por parte de la supervisión.

Cumplir con la normativa sanitaria vigente aplicable a la preparación, manipulación, transporte, conservación y entrega de alimentos para eventos o actividades presenciales.	Soportes del proveedor de alimentación que permitan verificar el cumplimiento de condiciones sanitarias e inocuidad alimentaria, cuando sean requeridos por la supervisión.
Coordinar y validar previamente con la supervisión los menús, cantidades, horarios, puntos de entrega, condiciones de servicio y eventuales restricciones o necesidades alimentarias que deban considerarse.	Correos, actas, soportes de validación o documentos equivalentes en los que conste la aprobación previa de menús, cantidades y condiciones de servicio.
Garantizar el transporte, empaque, conservación y entrega oportuna de los alimentos en los lugares definidos para cada actividad, sin que ello constituya un servicio de transporte independiente objeto de pago separado.	Relación de entregas efectuadas, horarios de entrega, lugares de prestación y soportes de cumplimiento del servicio.
Disponer del personal operativo necesario para la prestación del servicio de alimentación, incluyendo apoyo para entrega, organización, distribución y atención durante las actividades, cuando aplique.	Relación del personal dispuesto por actividad o soporte equivalente de atención operativa, cuando sea requerido por la supervisión.
Informar de manera inmediata a la supervisión cualquier novedad, riesgo, retraso, cambio logístico, situación de fuerza mayor o circunstancia que pueda afectar la adecuada ejecución de las actividades, proponiendo alternativas de solución oportunas.	Reportes de novedades, comunicaciones enviadas a la supervisión y/o registro de acciones correctivas o preventivas implementadas.
Cumplir con las especificaciones técnicas mínimas, cantidades, calidades, condiciones, unidades de medida y valores ofertados en la propuesta técnica y económica presentada, de conformidad con el Anexo de Especificaciones Técnicas Mínimas, sin generar costos adicionales para la OEI, salvo autorización previa y expresa de la supervisión y de las instancias competentes.	Soportes de ejecución técnica y económica que permitan verificar la correspondencia entre lo contratado, lo ofertado y lo efectivamente ejecutado.
Garantizar la confidencialidad, custodia y uso adecuado de la información, bases de datos, listados de participantes, registros fotográficos y demás información a la que tenga acceso en desarrollo del contrato.	Manejo adecuado de la información y entrega organizada de soportes, bases, listados y documentos asociados a la ejecución, conforme a las instrucciones de la OEI.
Cumplir las demás obligaciones que se deriven del objeto contractual, de la propuesta presentada y de las instrucciones impartidas por la supervisión, siempre que guarden relación directa con la adecuada ejecución del contrato.	Documentos, soportes, informes o evidencias adicionales que sean requeridos por la supervisión para verificar el cumplimiento del objeto contractual.

4.- PRESENTACIÓN DE PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA

Teniendo en cuenta las características del objeto a contratar y el plazo previsto para la presentación de ofertas, la OEI verificará que los proponentes cuenten con la capacidad técnica, operativa, administrativa y sanitaria necesaria para ejecutar la prestación de los servicios requeridos en el presente pliego técnico, así como con experiencia específica certificada en la prestación de servicios de alimentación, catering, suministro de refrigerios, almuerzos o estaciones de café para eventos, jornadas, encuentros, actividades presenciales o espacios de articulación institucional.

A) PROPUESTA TÉCNICA

El proponente deberá presentar una propuesta técnica, conforme a las condiciones definidas en el presente pliego técnico y en el pliego administrativo. Esta propuesta deberá incluir, como mínimo:

a) Descripción metodológica general y capacidad operativa de prestación del servicio

El proponente deberá presentar una descripción general de la metodología que utilizará para la planificación, preparación, manipulación, transporte, entrega en sitio, atención operativa y cierre de los servicios de alimentación requeridos para las actividades presenciales de los componentes “Cundinamarca: Acelera Digital” y “Mujer Acelera Digital”, así como su capacidad para atender novedades operativas relacionadas con cambios de fecha, ajustes de cantidades, condiciones de entrega o especificaciones de los elementos. ANEXO No. 3 Aceptación de Condiciones Técnicas.

b) Certificaciones de experiencia específica

El proponente deberá acreditar experiencia específica relacionada con la prestación de servicios de alimentación, catering, suministro de refrigerios, almuerzos o estaciones de café para eventos institucionales, jornadas, actividades presenciales o similares.

La experiencia deberá ser demostrada mediante cuatro (4) certificaciones de contratos ejecutados, terminados y recibidos a satisfacción, en los últimos dos (2) años anteriores a la fecha de cierre del presente proceso, cuya sumatoria de valores sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial, con entidades públicas o privadas. Estas certificaciones tendrán carácter habilitante y no otorgarán puntaje.

Las certificaciones deberán contener, como mínimo:

- Nombre o razón social y NIT de la entidad o empresa contratante.
- Nombre o razón social y NIT del contratista.
- Objeto del contrato.
- Fecha de inicio y fecha de terminación.
- Valor ejecutado del contrato.
- Lugar de ejecución.
- Relación de obligaciones, actividades, entregables o servicios prestados.

- Constancia de cumplimiento, terminación, liquidación o recibo a satisfacción.
- Nombre, cargo, firma y datos de contacto de quien expide la certificación.

No se aceptarán autocertificaciones. En caso de que la experiencia se pretenda acreditar mediante documentos diferentes a una certificación, el proponente deberá aportar copia del contrato, acta de liquidación, acta de terminación, certificación final de cumplimiento o documentos equivalentes que permitan verificar el cumplimiento de la experiencia exigida. La OEI podrá solicitar las aclaraciones que considere necesarias sobre los documentos aportados y verificar directamente la información con los respectivos contratantes.

B) PROPUESTA ECONÓMICA

La propuesta económica deberá presentarse en pesos colombianos, conforme al modelo establecido por la OEI en el Anexo No. 5 – Propuesta económica, y deberá diligenciarse en el archivo Excel dispuesto para tal fin, indicando para cada ítem, unidad de medida, cantidad, precio unitario incluido IVA y demás impuestos a que haya lugar, y valor total de la oferta. El proponente deberá anexar el archivo en Excel y en PDF firmado por el representante legal o apoderado.

La propuesta económica deberá presentarse de manera desagregada por componente e ítem, en correspondencia con las especificaciones técnicas mínimas, cantidades, unidades de medida y condiciones definidas en el presente pliego técnico y en el Anexo de Especificaciones Técnicas Mínimas. En el valor ofertado deberán incluirse todos los costos, gastos, tributos, tasas, contribuciones, costos administrativos, operativos, logísticos, de personal, transporte, alojamiento, alimentación, materiales, seguros, legalización y cualquier otro costo necesario para la adecuada ejecución del contrato.

El valor total de la propuesta económica no podrá superar el presupuesto máximo establecido para el presente proceso, correspondiente a **VEINTISIETE MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$27.400.000)**, incluido IVA y demás impuestos a que haya lugar.

No se reconocerán costos adicionales a los ofertados, salvo autorización previa, expresa y escrita de la OEI, cuando corresponda y conforme a las condiciones contractuales aplicables.

5.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN

La evaluación técnica será realizada por el comité evaluador designado por la OEI, con base en los requisitos establecidos en el presente pliego técnico y en el pliego administrativo de la invitación.

Los requisitos administrativos y técnicos tendrán carácter habilitante y se evaluarán bajo la modalidad CUMPLE / NO CUMPLE. La propuesta económica será verificada para establecer que esté completa, debidamente diligenciada, firmada y que no supere el

presupuesto oficial; las propuestas que cumplan esta verificación serán objeto de puntuación económica conforme a la fórmula establecida en los presentes pliegos.

La adjudicación se realizará a favor del proponente que, habiendo cumplido la totalidad de los requisitos habilitantes, obtenga la mayor puntuación final, resultado de ponderar la evaluación técnica de experiencia específica adicional y la evaluación económica.

Para la asignación del puntaje técnico solo se tendrán en cuenta certificaciones adicionales a las presentadas para acreditar la experiencia habilitante. Estas certificaciones deberán corresponder a contratos ejecutados, terminados y recibidos a satisfacción dentro de los cuatro (4) años anteriores a la fecha de cierre del proceso.

VALORACIÓN TÉCNICA EXPERIENCIA ESPECÍFICA ADICIONAL 100 PUNTOS EN TOTAL	
Prestación de servicios de alimentación o catering para eventos con más de 100 personas: una (1) certificación adicional que permitan verificar la prestación de servicios de alimentación, catering o suministro de refrigerios, almuerzos o estaciones de café para eventos o actividades con los que se hayan atendido más de cien (100) personas.	70 puntos
Prestación de servicios de alimentación o catering para eventos con más de 150 personas: una (1) certificación adicional que permitan verificar la prestación de servicios de alimentación, catering o suministro de refrigerios, almuerzos o estaciones de café para eventos o actividades, jornadas, encuentros, actividades presenciales o espacios de articulación en los que se hayan atendido más de ciento cincuenta (150) personas	30 puntos
Puntuación total máx 100	100 puntos

En caso de empate en la puntuación final, se adjudicará a la propuesta que obtenga mayor puntaje técnico. Si persiste el empate, se adjudicará a la propuesta que acredite, en las certificaciones adicionales puntuables, la experiencia con mayor número de personas atendidas. Si aún persiste el empate, se adjudicará a la propuesta que acredite el mayor valor ejecutado acumulado en las certificaciones adicionales presentadas para puntaje.

6.- VERIFICACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La supervisión, verificación y coordinación de todos los aspectos técnicos ejecutados, así como los productos establecidos en los presentes Pliegos de Condiciones, estarán lideradas por el supervisor del contrato.