MUNICIPIO DE AMAGÁ (ANTIOQUIA)

ANEXO DE INVITACION PÚBLICA No. 050 DE 2021

En virtud de los artículos 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 y el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, el Municipio de Amagá - Antioquia está interesado en recibir ofertas en los siguientes términos y condiciones:

1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR:

El objeto que se pretenden desarrollar con el presente proceso de contratación se describe como: **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÒN PARA LOS DETENIDOS DE LA CARCEL, ESTACIÒN DE POLICIA Y CETRA DEL MUNICIPIO DE AMAGA-ANTIOQUIA.**

1.1. Está clasificado e identificado dentro del clasificador de Bienes y servicios según el siguiente cuadro:

ÍTEM	CLASIFICACIÓN **UNSPSC**	PRODUCTO
1	90101501	Restaurantes

2 CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

DESCRIPCION	ALIMENTACIÓN			VALOR PROMEDIO
	CANTIDAD	COTIZACION UNO	COTIZACION DOS	
		VALOR UNITARIO + IVA	VALOR UNITARIO + IVA	
DESAYUNO: CORRESPONDE AL PRIMER TIEMPO DE COMIDA SUMINISTRADO EN EL DÍA Y SE COMPONE DE: **BEBIDAS:** LAS BEBIDAS SUMINISTRADAS EN EL DESAYUNO DEBEN CONTENER LECHE LÍQUIDA O LECHE LÍQUIDA O EN POLVO (8 ONZAS) NO SE PERMITE EL EMPLEO DE LECHE CRUDA DE VACA, NI LA SUSTITUCIÓN DE ESTE INGREDIENTE POR SUERO LÁCTEO. LAS BEBIDAS SE OFRECERÁN ENDULZADAS CON AZÚCAR, EXCEPTO AQUELLAS QUE SE ELABOREN CON PANELA O QUE YA CONTENGAN AZÚCAR, COMO EL CHOCOLATE SE PODRÁ SUMINISTRAR CON EL DESAYUNO: • **CAFÉ CON LECHE:** BEBIDA ELABORADA CON CAFÉ MOLIDO Y/O INSTANTÁNEO, CON LECHE LÍQUIDA O EN POLVO, ENDULZADO CON AZÚCAR BLANCA REFINADA, AZÚCAR MORENA O PANELA. • **CHOCOLATE CON LECHE/ BEBIDA ACHOCOLATADA INSTANTÁNEA**: BEBIDA ELABORADA CON CHOCOLATE, MEZCLAS EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDAS INSTANTÁNEAS CON AZÚCAR Y LECHE LÍQUIDA O EN POLVO. • **AVENA CON LECHE:** BEBIDA ELABORADA CON HARINA DE AVENA O AVENA EN	RACION	$8.500	$9.073	$8.787

HOJUELAS, LECHE LÍQUIDA O EN POLVO, ENDULZADA CON AZÚCAR BLANCA REFINADA, MORENA O PANELA **ALIMENTO FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL** LOS DESAYUNOS DEBEN INCLUIR ALIMENTOS FUENTE DE PROTEÍNA TALES COMO: • HUEVOS DE GALLINA, • QUESO, • PRODUCTOS LÁCTEO, • DERIVADO CÁRNICO (PRODUCTOS PROCESADOS TIPO EMBUTIDOS), • CARNE, VÍSCERAS, PESCADO DEBE CUMPLIRSE CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2310 DE 1986, RESOLUCIÓN 1804 DE 1989 Y DECRETO 1500 DE 2007 O LAS NORMAS QUE LO MODIFIQUEN, ADICIONEN O SUSTITUYAN **CEREALES Y DERIVADOS** • **PAN BLANCO:** PRODUCTO HORNEADO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, AGUA, LEVADURA, SAL, GRASA VEGETAL, AZÚCAR. DEBE SER SUMINISTRADO EN TAJADAS O UNIDADES QUE GARANTICEN EL GRAMAJE ESTABLECIDO EN LA LISTA DE INTERCAMBIOS. • **AREPAS:** PRODUCTO ELABORADO CON GRANOS DE MAÍZ MOLIDO Y CON HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA. SE DEBE OFRECER ASADA O FRITA DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL CICLO, GARANTIZANDO EL GRAMAJE DEFINIDO EN LA LISTA DE INTERCAMBIOS • PRODUCTOS DE PANADERÍA. • **AREPA DE CHÓCOLO:** PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA LÍQUIDA DE MAÍZ TIERNO MOLIDO, CON AZÚCAR, LECHE Y QUESO (OPCIONAL), QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE ASADO. **FRUTA:** LAS FRUTAS A SUMINISTRAR DEBEN SER OFRECIDAS EN FORMA ENTERA, O EN PORCIONES, EN ADECUADAS CONDICIONES DE MADUREZ E HIGIENE QUE FACILITEN SU CONSUMO, NO DEBEN PRESENTAR DAÑO MECÁNICO NI CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA EN PERICARPIO NI EN EL INTERIOR; SE PODRÁ SUMINISTRAR FRUTA DE COSECHA, Y DE ACUERDO CON LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS DE LA REGIÓN.				
ALMUERZO: EL ALMUERZO CONSTA DE LOS SIGUIENTES COMPONENTES: SOPA, PLATO PRINCIPAL Y BEBIDA DE FRUTA ENDULZADA. EL PLATO PRINCIPAL CONTIENE UN ALIMENTO FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL, UN (1) CEREAL, UN (1) TUBÉRCULO O RAÍZ O PLÁTANO, Y UNA (1) PORCIÓN DE HORTALIZAS Y/O VERDURAS FRESCAS O COCIDAS DIARIAMENTE DURANTE EL ALMUERZO, IGUALMENTE SE DEBE OFRECER UN POSTRE. **DEBERÁN SER SUMINISTRADOS COMO MÍNIMO CINCO VARIEDADES DE MANERA CONSECUTIVA SIN REPETIRSE DURANTE LOS CINCO DÍAS** **SOPA:**	RACION	$10.000	$10.084	$10.042

LOS CICLOS INCLUYEN SOPAS DE CEREAL, DE LEGUMINOSAS, VERDURAS Y SOPAS TÍPICAS COMO AJIACO Y SANCOCHO ENTRE OTRAS • **SOPA DE CEREALES:** CEREALES COMO ARROZ, PASTA, AVENA, MUTE O HARINA DE CEREAL (MAÍZ, TRIGO) ENTRE OTRAS. • **SOPAS DE LEGUMINOSA:** PREPARACIONES LÍQUIDAS DE VISCOSIDAD MEDIA QUE INCLUYEN COMO INGREDIENTE PRINCIPAL UNA LEGUMINOSA (LENTEJA, FRIJOL, ARVEJA, GARBANZO). • **SOPAS DE VERDURAS:** DEBEN INCLUIR VERDURAS Y HORTALIZAS VARIADAS. **ALIMENTOS FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL** CARACTERÍSTICAS DE LAS CARNES A SUMINISTRAR EN EL CICLO DE MINUTAS • CARNE DE RES DE PRIMERA CALIDAD • **LOMITOS DE ATÚN O SARDINA:** PRODUCTO ENLATADO (EN AGUA O ACEITE), QUE CUMPLA CON LAS CARACTERÍSTICAS DE ENVASE (EN BUEN ESTADO, SIN ABOLLADURAS, NI OXIDACIÓN) CON FECHA DE VENCIMIENTO VIGENTE. • **POLLO:** SOLO SE PERMITEN LOS SIGUIENTES CORTES: PIERNA (CONTRA MUSLO) PERNIL (MUSLO) O PECHUGA • **PESCADO: FILETE DE PESCADO:** LAS LONJAS MEDALLONES O RODAJAS DE MÚSCULOS DE DETERMINADAS ESPECIES ESCAMADAS, CON O SIN PIEL, SIN VÍSCERAS Y CON LA MENOR CANTIDAD POSIBLE DE PARTES ÓSEAS O CARTILAGINOSAS. COMO FILETE DE PESCADO SE ACEPTA TILAPIA, MOJARRA, BAGRE, TRUCHA U OTRA VARIEDAD DE PESCADO DE LA REGIÓN. **NO SE PERMITE:** BASA (NACIONAL O IMPORTADA), LOMITOS DE PESCADO APANADO O MEZCLAS DE PRODUCTOS CON PESCADO, NI PRODUCTOS DE PESCADO ENLATADOS. **LAS CARACTERÍSTICAS DEL COMPONENTE "CEREAL"** DENTRO DE LOS TIEMPOS DE COMIDA ALMUERZO Y CENA, DEBEN OFRECERSE EN FRECUENCIA DIARIA; ARROZ BLANCO Y/O CON AGREGADOS DE ACUERDO CON LOS MENÚS Y ACORDES A LAS CANTIDADES REFERIDAS EN LA MINUTA PATRÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS. EL ARROZ SUMINISTRADO SERÁ BLANCO, TIPO 1, GRADO 2 Y DARÁ CUMPLIMIENTO A LA NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 671 DE 2001. SE DEBE ADICIONAR ACEITE, CILANTRO O PEREJIL, AJO O GUISO, CEBOLLA, TOMILLO, LAUREL, SAL, PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN. **TUBÉRCULOS, RAÍCES Y PLÁTANOS** ESTE GRUPO DE ALIMENTOS LO CONFORMAN: PAPA (EN TODAS SUS VARIEDADES), YUCA, PLÁTANO, ARRACACHA Y ÑAME. SE SUMINISTRARÁN EN LAS PREPARACIONES, VARIANDO DE ACUERDO CON LOS MENÚS CONTEMPLADOS EN EL CICLO. SE DEBE ADICIONAR ACEITE, CILANTRO O PEREJIL, AJO O GUISO, CEBOLLA, TOMILLO, LAUREL, SAL, PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN. **NO SE PUEDE REPETIR EL MISMO TIPO DE TUBÉRCULO, RAÍZ Y/O PLÁTANO EN LOS TIEMPOS DE COMIDA ALMUERZO Y CENA EN LA RACIÓN DE UN MISMO DÍA**				

HORTALIZAS Y VERDURAS ESTE GRUPO DE ALIMENTOS INCLUYEN TODAS LAS HORTALIZAS Y VERDURAS QUE SE SUMINISTREN EN PREPARACIONES CRUDAS (FRESCAS) Y COCIDAS, GARANTIZANDO EL CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS CONTEMPLADOS EN EL CICLO. LA FRECUENCIA DE SUMINISTRO DEBE SER DIARIA. LOS ADEREZOS COMO MAYONESA, VINAGRETA, SALSA ROSADA, ACEITE VEGETAL, CREMA DE LECHE, LIMÓN, ENTRE OTRAS, DEBEN SER ADICIONADOS EN MÍNIMO TRES (3 G.) POR PORCIÓN **BEBIDAS DE FRUTA (JUGO DE FRUTA).** LOS JUGOS DEBEN SER SUMINISTRADOS DIARIAMENTE COMO PARTE DE LOS TIEMPOS DE CONSUMO (ALMUERZO Y CENA). DEBEN ELABORARSE CON FRUTA ENTERA O PULPA DE FRUTA. ASÍ MISMO GARANTIZARÁN DOS (2) SABORES DIARIOS DE FRUTA.				
CENA: LA CENA CONSTA DE LOS SIGUIENTES COMPONENTES: SOPA, PLATO PRINCIPAL Y BEBIDA DE FRUTA ENDULZADA. EL PLATO PRINCIPAL CONTIENE UN ALIMENTO FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL, UN (1) CEREAL, UN (1) TUBÉRCULO O RAÍZ O PLÁTANO, Y UNA (1) PORCIÓN DE HORTALIZAS Y/O VERDURAS FRESCAS O COCIDAS DIARIAMENTE DURANTE LA CENA. IGUALMENTE SE DEBE OFRECER UN POSTRE. **DEBERÁN SER SUMINISTRADOS COMO MÍNIMO CINCO VARIEDADES DE MANERA CONSECUTIVA SIN REPETIRSE DURANTE LOS CINCO DÍAS** **SOPA:** LOS CICLOS INCLUYEN SOPAS DE CEREAL, DE LEGUMINOSAS, VERDURAS Y SOPAS TÍPICAS COMO AJIACO Y SANCOCHO ENTRE OTRAS • **SOPA DE CEREALES:** CEREALES COMO ARROZ, PASTA, AVENA, MUTE O HARINA DE CEREAL (MAÍZ, TRIGO) ENTRE OTRAS. • **SOPAS DE LEGUMINOSA:** PREPARACIONES LÍQUIDAS DE VISCOSIDAD MEDIA QUE INCLUYEN COMO INGREDIENTE PRINCIPAL UNA LEGUMINOSA (LENTEJA, FRIJOL, ARVEJA, GARBANZO). • **SOPAS DE VERDURAS:** DEBEN INCLUIR VERDURAS Y HORTALIZAS VARIADAS. **ALIMENTOS FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL** CARACTERÍSTICAS DE LAS CARNES A SUMINISTRAR EN EL CICLO DE MINUTAS • **CARNE DE RES DE PRIMERA CALIDAD** • **LOMITOS DE ATÚN O SARDINA:** PRODUCTO ENLATADO (EN AGUA O ACEITE), QUE CUMPLA CON LAS CARACTERÍSTICAS DE ENVASE (EN BUEN ESTADO, SIN ABOLLADURAS, NI OXIDACIÓN) CON FECHA DE VENCIMIENTO VIGENTE. • **POLLO:** SOLO SE PERMITEN LOS SIGUIENTES CORTES: PIERNA (CONTRA MUSLO) PERNIL (MUSLO) O PECHUGA • **PESCADO: FILETE DE PESCADO:** LAS LONJAS MEDALLONES O RODAJAS DE MÚSCULOS DE DETERMINADAS ESPECIES ESCAMADAS, CON O SIN PIEL, SIN VÍSCERAS Y CON LA MENOR CANTIDAD POSIBLE DE PARTES ÓSEAS O CARTILAGINOSAS. COMO FILETE DE PESCADO SE ACEPTA TILAPIA, MOJARRA, BAGRE, TRUCHA U OTRA VARIEDAD DE PESCADO DE LA REGIÓN. **NO SE PERMITE:** BASA (NACIONAL O IMPORTADA), LOMITOS	RACION	$10.000	$10.084	$10.042

DE PESCADO APANADO O MEZCLAS DE PRODUCTOS CON PESCADO, NI PRODUCTOS DE PESCADO ENLATADOS. **LAS CARACTERÍSTICAS DEL COMPONENTE "CEREAL"** DENTRO DE LOS TIEMPOS DE COMIDA ALMUERZO Y CENA, DEBEN OFRECERSE EN FRECUENCIA DIARIA; ARROZ BLANCO Y/O CON AGREGADOS DE ACUERDO CON LOS MENÚS Y ACORDES A LAS CANTIDADES REFERIDAS EN LA MINUTA PATRÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS. EL ARROZ SUMINISTRADO SERÁ BLANCO, TIPO 1, GRADO 2 Y DARÁ CUMPLIMIENTO A LA NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 671 DE 2001. SE DEBE ADICIONAR ACEITE, CILANTRO O PEREJIL, AJO O GUISO, CEBOLLA, TOMILLO, LAUREL, SAL, PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN. **TUBÉRCULOS, RAÍCES Y PLÁTANOS** ESTE GRUPO DE ALIMENTOS LO CONFORMAN: PAPA (EN TODAS SUS VARIEDADES), YUCA, PLÁTANO, ARRACACHA Y ÑAME. SE SUMINISTRARÁN EN LAS PREPARACIONES, VARIANDO DE ACUERDO CON LOS MENÚS CONTEMPLADOS EN EL CICLO. SE DEBE ADICIONAR ACEITE, CILANTRO O PEREJIL, AJO O GUISO, CEBOLLA, TOMILLO, LAUREL, SAL, PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN. **NO SE PUEDE REPETIR EL MISMO TIPO DE TUBÉRCULO, RAÍZ Y/O PLÁTANO EN LOS TIEMPOS DE COMIDA ALMUERZO Y CENA EN LA RACIÓN DE UN MISMO DÍA** **HORTALIZAS Y VERDURAS** ESTE GRUPO DE ALIMENTOS INCLUYEN TODAS LAS HORTALIZAS Y VERDURAS QUE SE SUMINISTREN EN PREPARACIONES CRUDAS (FRESCAS) Y COCIDAS, GARANTIZANDO EL CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS CONTEMPLADOS EN EL CICLO. LA FRECUENCIA DE SUMINISTRO DEBE SER DIARIA. LOS ADEREZOS COMO MAYONESA, VINAGRETA, SALSA ROSADA, ACEITE VEGETAL, CREMA DE LECHE, LIMÓN, ENTRE OTRAS, DEBEN SER ADICIONADOS EN MÍNIMO TRES (3 G.) POR PORCIÓN **BEBIDAS DE FRUTA (JUGO DE FRUTA).** LOS JUGOS DEBEN SER SUMINISTRADOS DIARIAMENTE COMO PARTE DE LOS TIEMPOS DE CONSUMO (ALMUERZO Y CENA). DEBEN ELABORARSE CON FRUTA ENTERA O PULPA DE FRUTA. ASÍ MISMO GARANTIZARÁN DOS (2) SABORES DIARIOS DE FRUTA				
TOTAL, PRECIOS UNITARIOS REFERENCIA PARA PRESENTACIÓN DE OFERTAS				**$28.871**

- **LA ENTIDAD NO GARANTIZA NI UN NÚMERO MÍNIMO, NI UN NÚMERO MÁXIMO DE RACIONES POR DÍA, PERO EL PROVEEDOR SI DEBE GARANTIZAR LA ATENCIÓN RESPECTO A LA DEMANDA DEL SERVICIO POR DÍA**.

Minuta Patrón

El Contratista deberá garantizar un ciclo de minutas mensuales (Mínimo 18) por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación con mínimo 2.5000 Kilocalorías.

VR. CALORICO	MINIMO 2.5.00 KILO/CALORICO	PORCENTAJES
PROTEINAS	75-210 GRAMOS	15-30%
GRASA	81-93 GRAMOS	20-35%
CARBOHIDRATOS	357,5-390 GRAMOS	45-65%
KILOCALORIAS POR TIEMPO		
DESAYUNO	780-910 Kcal	20%
ALMUERZO	1040-1170 Kcal	37%
CENA	1040-1170 Kcal	34%

TIEMPO DE CONSUMO	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL
DESAYUNO	LÁCTEOS	DIARIO
	HUEVO	2 VECES
	CARNES, VÍSCERAS, PESCADO*	3 VECES
	QUESO	3 VECES
	CEREALES (PRODUCTOS ELABORADOS) PLÁTANO,	DIARIO
	FRUTAS	DIARIO
	GRASAS O ACEITES	DIARIO
ALMUERZO Y CENA	RAÍCES, TUBÉRCULOS O PLÁTANO	DIARIO
	VERDURAS, HORTALIZAS, LEGUMINOSAS VERDES	DIARIO
	CARNES, VÍSCERAS, PESCADO*,	DIARIO
ALMUERZO Y CENA	CARNES, VÍSCERAS, PESCADO	DIARIO
	LEGUMINOSAS**	3 VECES
	VERDURAS, HORTALIZAS, LEGUMINOSAS VERDES	DIARIO
	CEREALES	DIARIO
	RAÍCES TUBÉRCULOS, PLÁTANOS, CEREALES (PRODUCTOS ELABORADOS)	DIARIO
	FRUTA ENTERA O EN JUGOS	DIARIO
	ACEITES O GRASAS	DIARIO
	AZUCARES, DULCES, POSTRES	DIARIO

ROTACIÓN DEL CICLO DE MENÚS

Se establece un ciclo de Menús de dieciocho (18) días (los cuales rotan de acuerdo con la secuencia definida en el mes; regirá a partir del inicio de la operación de suministro de Alimentos así:

SEMANA	MENU						
Semana 1	1	2	3	4	5	6	7
Semana 2	8	9	10	11	12	13	14
Semana 3	15	16	17	18	1	2	3
Semana 4	4	5	6	7	8	9	10
Semana 5	11	12	13	14	15	16	17
Semana 6	18						

HORARIOS DE ENTREGA DE LOS TIEMPOS DE COMIDA.

Los horarios de suministro de los diferentes tiempos de comida se relacionan a continuación:

TIEMPO DE COMIDA	HORARIO DE SUMINISTRO
DESAYUNO	ENTRE LAS 08:00 Y LAS 08:30 A.M.
ALMUERZO	ENTRE LAS 12:00 Y LAS 12:30 M.
CENA	ENTRE LAS 04:30 Y LAS 05:00 P.M.

- Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el MUNICIPIO a través del supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso
- **Especificaciones Esenciales a Desarrollar en la Ejecución del Contrato:** El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el INVIMA.
- El transporte y los recipientes donde se sirven los alimentos deberán cumplir con todas las normas técnicas de sanidad exigidas por el órgano competente.
- Los alimentos suministrados deberán ser frescos y recién preparados, servidos en caliente
- Adicionalmente, el contratista deberá disponer de las raciones de alimentos solicitados, las cuales serán variables en el número de personas a atender por día.
- EL proveedor deberá tener en cuenta que el Municipio puede hacer pedidos urgentes los cuales deben ser entregados a la hora siguiente a la respectiva solicitud, y los costos que se generen en razón de la entrega urgente correrán por cuenta del proveedor, pues el proveedor debe manejar inventarios de acuerdo a los bienes ofertados.

- **LA ENTIDAD NO GARANTIZA NI UN NÚMERO MÍNIMO, NI UN NÚMERO MÁXIMO DE RACIONES POR DÍA, PERO EL PROVEEDOR SI DEBE GARANTIZAR LA ATENCIÓN RESPECTO A LA DEMANDA DEL SERVICIO POR DÍA**.

En caso de requerir elementos adicionales en referencia del objeto del Contratos, el Supervisor solicitara al proveedor una nueva Precotización a Precios de Mercado con el fin de autorizar la entrega de los mismos.

El objeto contractual se ejecutará por el valor total del elemento y las cantidades solicitadas, por lo tanto, el valor será tomado como valor de referencia para la selección del proveedor.

- ***PROPUESTA ECONÓMICA DE MENOR VALOR DE LA SUMATORIA DE LOS ITEM, SERÁ LA ELEGIDA EN EL MOMENTO DE LA ADJUDICACIÓN.***

- ***LOS OFERENTES DEBERAN PRESENTARSE POR PRECIOS MAS BAJOS DEL PROMEDIO ESTIPULADO, SI ESTOS SE SOBREPASAN NO SERA TENIDA EN CUENTA PARA LA EVALUACION.***

- ***EN EL FORMULARIO DE LA PLATAFORMA SECOP II SE HARA POR EL PRESUPUESTO OFICIAL ($25.400.000) Y SE TOMARA COMO REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN LOS VALORES EXPUESTOS EN EL ANEXO COMO MENOR PRECIO (SUMATORIA DE LOS ITEM)***

3. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

El presente contrato tendrá un valor estimado de **VENTICINCO MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M.L ($25.400.000,00.)**

3.1. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACION

Los pagos que deba efectuar el Municipio de Amagá en razón del contrato a suscribir se harán con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. **00844 del 19 de Agosto de 2021 Rubro 2.3.2.02.01.006,** Expedido por la secretaria de hacienda.

Conforme a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del decreto 1082 de 2015, el MUNICIPIO, realizó el análisis del sector relativo al objeto del presente proceso de contratación, teniendo en cuenta la "Guía para la elaboración de Estudios del Sector", publicada por Colombia Compra Eficiente. Este análisis se hizo desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional y técnica y hace parte integral de los presentes estudios.

El MUNICIPIO ha determinado el valor del servicio a suministrar a través de precios unitarios, para lo cual se promediaron las preconizaciones recibidas, tal como puede observarse en el estudio del sector.

NOTA: El presente proceso, es de monto agotable, motivo por el cual se requiere establecer los precios unitarios de cada uno de los suministros. El presente proceso contractual establece las cantidades son INCIERTAS, lo cual es viable y se fundamente en el Código Civil el Código Civil Artículo 1518. REQUISITOS DE LOS OBJETOS DE LAS OBLIGACIONES. "No sólo las cosas que existen pueden ser objeto de una declaración de voluntad, sino las que se espera que existan; pero es menester que las unas y las otras sean comerciales y que estén determinadas, a lo menos, en cuanto a su género. La cantidad puede ser incierta con tal que el acto o contrato fije reglas o contenga datos que sirvan para determinarla. Si el objeto es un hecho, es necesario que sea física y moralmente posible.

3.2 FORMA DE PAGO:

El valor de las prestaciones derivadas de este contrato se pagarán de acuerdo a los consignaciones realizadas por el Ente Departamental a la cuenta asignada para el depósito de los recursos, para lo cual será requerido certificado de cumplido a satisfacción expedido por el supervisor del contrato, donde conste el recibo a satisfacción de lo contratado, informe de actividades, la acreditación de los pagos en materia de salarios y seguridad social deberá efectuar el contratista al personal que emplee en la ejecución del mismo y demás a que haya lugar, PARAGRAFO PRIMERO: El Contratista, deberá presentar la afiliación a salud y pensión, en los términos de Ley, al supervisor del contrato en la ejecución del objeto contractual. PARAGRAFO SEGUNDO: - El valor total de este contrato incluye todos los costos y gastos en que tenga que incurrir el CONTRATISTA, para el cumplimiento de su objeto, por lo cual no habrá lugar a reconocimiento adicional alguno, exceptuando la fuerza mayor y el caso fortuito.

4. LUGARES DEL SERVICIO OBJETO DEL CONTRATO:

El contratista seleccionado deberá Prestar el Servicio Objeto del presente proceso contractual, en lugares que demande el tipo de actividades a realizar, según necesidad requerida.

5. PLAZO:

El plazo será **TRES (3) MESES y QUINCE (15) DÍAS,** a partir de la fecha estimada de inicio en la plataforma del Secop II.

6. CAUSALES QUE GENERAN RECHAZO DE LA OFERTA:

6.1 Si el oferente se encuentra incurso en alguna inhabilidad o incompatibilidad que establece la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, y Decreto 1082 de 2015 y/o leyes concordantes.

6.2 Si el proponente NO Adjunta el formato de Propuesta Económica a través de la plataforma del Secop II

6.3 Si el proponente no entrega la propuesta durante el horario establecido durante el horario establecido en el Cronograma del proceso y no cumple con todos y cada uno de los requisitos de la presente invitación.

6.4 Si la propuesta económica sobrepasa el presupuesto oficial o presenta errores en las operaciones aritméticas dentro de ella o en las especificaciones técnicas del formato Ficha Técnica Propuesta-Económica solicitado por la entidad.

6.5 Cuando la propuesta no esté firmada de puño y letra o está firmada por una persona diferente al representante legal, o quien haga sus veces o propietario del establecimiento de comercio.

6.6 Cuando la oferta económica esté condicionada a los precios del mercado o cambio de proveedores, escases de los insumos durante el desarrollo contractual.

6.7 Cuando se oferte condiciones técnicas diferentes a las exigidas en la ficha técnica.

6.8 Si la propuesta económica no se ajusta al valor del presupuesto oficial

6.8 Cuando el valor propuesto en plataforma y el valor descrito en el formato adjunto como Propuesta Económica No coincidan exactamente

6.9. Cuando no se responda a la solicitud de aclaración de precio artificialmente bajo dentro del término perentorio formulada por la entidad o cuando una vez hecho el análisis la entidad determina que las respuestas no justifican el precio.

7. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA:

7.1 Cuando no se presente oferta alguna.

7.2 Cuando no se cumpla por parte de ningún oferente las condiciones exigidas en la presente invitación.

7.3 Cuando existan causas contempladas en la ley que impidan realizar la selección objetiva de un oferente.

8. OFERTA CON VALOR ARTIFICIALMENTE BAJO.

Cuando de conformidad con la información a su alcance la entidad estime que el valor de una oferta resulta ser artificiosamente bajo, requerirá al oferente para que sustente el valor de lo ofertado durante el plazo para subsanar requisitos de no hacerlo se rechazara la propuesta de hacerlo procederá al análisis de la entidad para determinar o no si adjudica en ese valor ofertado.

9. CRONOGRAMA DEL PROCESO Y ETAPAS DEL PROCESO.

Remitirse al Cronograma establecido en la plataforma de Secop II

10. LUGAR DE ENTREGA DE LAS OFERTAS:

Portal Secop II, proceso de la referencia asociado

Nota: se recuerda que las propuestas solo se reciben a través de este sistema y no son válidas las ofertas que se reciban en un lugar diferente de manera física o virtual

10.1 PRESENTACION DE LA OFERTA:

Se deberá presentar conforme lo establezca la entidad en la plataforma del Secop II a través del número de la referencia.

NOTA 1: Los oferentes deberán anexar como evidencia el formato de propuesta económica (FORMATO 3), recuerden que el valor no podrá ser mayor al precio techo establecido, si estos se sobrepasan no será tenida en cuenta para la evaluación.

11. CRITERIO DE ADJUDICACION (Aceptación de Oferta)

Para adjudicar o aceptar la oferta en el presente proceso contractual se tomará como único ítem de adjudicación el oferente que presente la oferta con el precio más bajo y más favorable para la administración de Amagá, siempre que cumpla con todos los requisitos habilitantes de la presente invitación.

11.1 La comparación para definir la oferta más baja se realizará con IVA incluido.

12. SE CONSIDERADA OFERENTE HABILITADO EL QUE CUMPLA CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS HABILITANTES:

12.1 CAPACIDAD JURIDICA:

12.1.1. Si se trata de una persona natural mediante la presentación de registro mercantil de la cámara de comercio de su domicilio y su objeto social debe estar relacionado con el objeto contractual.

12.1.2. Si se trata de personas jurídicas colombianas o sucursales en Colombia de personas jurídicas extranjeras, mediante certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio, el documento debe ser legible y en original y su objeto social debe estar relacionado con el objeto contractual.

12.1.3. Una (1) Fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante legal, persona natural según la modalidad que aplique legible por ambos lados.

12.1.4 Fotocopias del Registro Único Tributario (RUT.)

12.1.5 Certificado de antecedentes disciplinario-**PROCURADURIA** (se descarga de la web www.procuraduria.gov.co). Con menos de 15 días de anterioridad al cierre de la presente invitación pública.

12.1.6 Boletín de responsabilidad Fiscal – **CONTRALORIA** (se descarga de la web www.contraloriagen.gov.co). Con menos de 15 días de anterioridad al cierre de la presente invitación pública.

12.1.7 Certificado de los Aportes y pagos de Seguridad Social y Parafiscales en caso de Personas Jurídicas que tenga personal vinculado con fecha de pago del mes en que se presenta el cierre del presente proceso y se debe adjuntar la fotocopia de la cédula del Revisor Fiscal y la Tarjeta Profesional de este. Para persona Natural constancia o planilla de pago de seguridad social en calidad de independiente cotizante activo y con fecha de pago del mes de cierre del presente proceso.

12.1.8 Fotocopia de la Tarjeta Militar en para personas naturales menores de 50 años legible por ambos lados.

12.1.9. Certificado de Medidas Correctivas (Código de Policía Ley 1801 de 2016 (Se descarga en la página: https://srvpsi.policia.gov.co/PSC/frm cnp consulta.aspx).

12.1.10 El oferente deberá contar con un periodo mínimo de constitución no menor a 1 año en personas jurídicas y en persona natural el mismo término ejerciendo la actividad económica según registro mercantil.

12.1.11 Antecedentes Judiciales – **POLICIA** (se descarga de la web www. https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/). Con menos de 15 días de anterioridad al cierre de la presente invitación pública.

13. CAPACIDAD TECNICA Y LOGISTICA

- **13.1** Cada oferente deberá certificar juramentadamente que está en capacidad de cumplir con todos y cada uno de los de los requisitos exigidos en las condiciones del objeto contractual.

- Local y Equipo: Para garantizar el suministro adecuado del servicio, el contratista deberá contar con la vajilla, platos, cubiertos, manteles y demás menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de las raciones, las cuales se deberán servir al momento de solicitud de estas por parte del supervisor del contrato, en calidad y cantidad suficiente según el número de usuarios a atender, elementos que estarán disponibles al inicio de la ejecución del contrato.
- El contratista deberá contar con Local o Bodega propia o en arriendo ubicada en inmediaciones del parque del Municipio de Amaga donde se realizará la preparación de los Alimentos con concepto de Sanidad Favorable, con el fin de dar agilidad a la entrega de los alimentos con la temperatura solicitada.
- **Personal utilizado para la prestación del suministro del servicio de alimentación:** El Contratista deberá contar con personal idóneo para la

manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad. El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.

15. EXPERIENCIA

Experiencia del proponente

Se considera oferente habilitado el que cumpla con la siguiente experiencia específica mínima: El oferente deberá certificar mediante máximo dos (2) certificado de experiencia emitidos en papel timbrado y firmado por el representante legal de la empresa certificadora o supervisor del contrato los cuales deben contener cada uno:

OBJETO DEL CONTRATO
VALOR DEL CONTRATO
PLAZO DEL CONTRATO
CONCEPTO DE EJECUCIÓN DEL OBJETO CONTRACTUAL POR LA ENTIDAD CONTRATANTE

15.1 El certificado deberá dar como resultado 2 veces o más veces sumado o individual el presupuesto oficial.

15.2 Solo se aceptará como experiencia certificados de contratos ejecutados o en su defecto copia del contrato con la entidad pública.

15.3 No se aceptarán como experiencia minuta de contratos sin firma, certificados de experiencia sin firma, sin timbrar o sin la información de la empresa certificadora donde se pueda comprobar la veracidad del mismo

16. CRITERIOS DE DESEMPATE: Como criterios de desempate se entenderán única y exclusivamente los contenidos en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto de 1082 de 2015.

17. EXIGENCIA DE GARANTIAS DESTINADAS AMPARAR LOS PERJUCIOS DE NATURALEZA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL.

Es por este mandato legal que se justifica la exigencia de garantías a los oferentes que participen en el proceso de escogencia del contratista que prestará el servicio requerido. El mismo texto legal expresa la necesidad que el Gobierno Nacional mediante reglamento señale los criterios que seguirán las entidades para la exigencia de garantías, las clases y niveles de amparo de los riesgos de los contratos, así como los casos en que, por las características y complejidad del contrato a celebrar, la garantía pueda ser dividida teniendo en cuenta las etapas o riesgos relativos a la ejecución del respectivo.

A continuación, se señalan las garantías destinadas a amparar los perjuicios de naturaleza contractual o extracontractual, derivados del incumplimiento del contrato:

- **DE CUMPLIMIENTO:** Será equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y tendrá vigencia por el plazo del contrato y seis (06) meses más.

- **DE CALIDAD DEL SERVICIO:** Será equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y tendrá una vigencia por el término del contrato y seis (06) meses más.

*****ORIGINAL FIRMADA*****
JUAN FERNANDO CHAVERRA PALACIOS
Secretario de Gobierno y Servicios Administrativos
Delegado en Materia de Contratación
Municipio de Amagá

ANEXO 1

MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

(Utilice papel membreteado)

Ciudad y fecha

Señores

SECRETARIA "SECRETARIA DE LOS ESTUDIOS PREVIOS"

Oficina "CAMPO EDITABLE"

Centro Administrativo Municipal

El suscrito _____, identificado con la C.C. _____ en nombre de _____, de acuerdo con las reglas que se estipulan en la Invitación y demás documentos de la Mínima Cuantía de , cuyo objeto es XXXXXXXXXXX me permito presentar la siguiente propuesta.

En caso que mi oferta sea aceptada por el Municipio de Amagá, me comprometo a cumplir todas las obligaciones señaladas en la Invitación y en mi propuesta.

Declaro así mismo:

1. Que esta propuesta, sólo compromete a los firmantes de esta carta.
2. Que ninguna entidad o persona distinta de los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta, ni en el contrato que de ella se derive.
3. Que he tomado cuidadosa nota de las especificaciones y condiciones de la presente Mínima Cuantía y acepto todos los requisitos contenidos en la Invitación.
4. Que ni el suscrito ni la sociedad que represento se hallan incursos en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Ley 80 de 1993 y demás normas sobre la materia.
5. Que el suscrito y la sociedad que represento se comprometen a entregar a satisfacción del Municipio de Amagá, en las fechas indicadas, el objeto de este proceso.
6. Que conocemos las leyes de la República de Colombia que rigen la presente Mínima Cuantía.
7. Que los precios de la propuesta se mantendrán sin variación durante la vigencia del proceso de selección y la ejecución del contrato. La validez mínima de la oferta presentada es de 30 días hábiles contados a partir del cierre del proceso.

8. Que la presente oferta no tiene información reservada *
9. Que autorizo expresamente al Municipio de Amagá para verificar toda la información incluida en la propuesta y realice consultas en las listas de riesgos.
10. Que ofrezco entregar las cantidades que figuran en el cuadro de precios y valor total de la oferta y/o prestar los servicios o ejecutar las obras señaladas, con el cumplimiento de los requerimientos técnicos.
11. Que bajo la gravedad de juramento declaro que no me encuentro reportado en el Boletín de responsables fiscales que expide la Contraloría General de la República o en caso de estarlo, tener vigente un acuerdo de pago y me encuentro al día en los pagos.
12. Declaro bajo la gravedad del juramento que como representante legal (persona jurídica) o como persona Natural porponente o como representante de la figura asociativa que presente la oferta no me encuentra como deudor moroso de materia de alimentos ley 2097 de 2021 (Redam)

Proponente: _____

Nit: _____

Correo electrónico: _____

Dirección: _____ Teléfono: _____ Fax: _____

Nombre Representante legal del proponente: _____

Dirección: _____ Teléfono: _____

Documento de identificación: _____

Firma del Representante legal: _____

Nota: * Si el proponente cuenta con información reservada deberá detallarla.

ANEXO 2

CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

El suscrito declara que:

Conozco las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con las Entidades Estatales de conformidad con las Leyes: 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011 y demás normas sobre la materia.

Así como las sanciones establecidas por transgresión a las mismas en los artículos 26 numeral 7o. y 52 y los efectos legales consagrados en el Art. 44 numeral. 1o. del Estatuto Contractual. Declaro bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente documento, que no me encuentro incurso en ninguna de ellas, ni mis socios, ni tampoco la sociedad que represento.

Dado en el Municipio de _____, a los _____ días, del mes _____, de 20_ _

_____

Nombre y firma del Representante Legal

ANEXO 3

OFERTA ECONOMICA

DESCRIPCION	ALIMENTACIÓN			VALOR TOTAL PROPUESTO
	CANTIDAD	PRECIO TECHO	PRECIO PROPUESTO	
		V.R UNITARIO +IVA	V.R UNITARIO +IVA	
DESAYUNO: CORRESPONDE AL PRIMER TIEMPO DE COMIDA SUMINISTRADO EN EL DÍA Y SE COMPONE DE: **BEBIDAS:** LAS BEBIDAS SUMINISTRADAS EN EL DESAYUNO DEBEN CONTENER LECHE LÍQUIDA O LECHE LÍQUIDA O EN POLVO (8 ONZAS) NO SE PERMITE EL EMPLEO DE LECHE CRUDA DE VACA, NI LA SUSTITUCIÓN DE ESTE INGREDIENTE POR SUERO LÁCTEO. LAS BEBIDAS SE OFRECERÁN ENDULZADAS CON AZÚCAR, EXCEPTO AQUELLAS QUE SE ELABOREN CON PANELA O QUE YA CONTENGAN AZÚCAR, COMO EL CHOCOLATE SE PODRÁ SUMINISTRAR CON EL DESAYUNO: • **CAFÉ CON LECHE:** BEBIDA ELABORADA CON CAFÉ MOLIDO Y/O INSTANTÁNEO, CON LECHE LÍQUIDA O EN POLVO, ENDULZADO CON AZÚCAR BLANCA REFINADA, AZÚCAR MORENA O PANELA. • **CHOCOLATE CON LECHE/ BEBIDA ACHOCOLATADA INSTANTÁNEA**: BEBIDA ELABORADA CON CHOCOLATE, MEZCLAS EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDAS INSTANTÁNEAS CON AZÚCAR Y LECHE LÍQUIDA O EN POLVO. • **AVENA CON LECHE:** BEBIDA ELABORADA CON HARINA DE AVENA O AVENA EN HOJUELAS, LECHE LÍQUIDA O EN POLVO, ENDULZADA CON AZÚCAR BLANCA REFINADA, MORENA O PANELA **ALIMENTO FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL** LOS DESAYUNOS DEBEN INCLUIR ALIMENTOS FUENTE DE PROTEÍNA TALES COMO: • HUEVOS DE GALLINA, • QUESO, • PRODUCTOS LÁCTEO, • DERIVADO CÁRNICO (PRODUCTOS PROCESADOS TIPO EMBUTIDOS), • CARNE, VÍSCERAS, PESCADO DEBE CUMPLIRSE CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2310 DE 1986, RESOLUCIÓN 1804 DE 1989 Y DECRETO 1500 DE 2007 O LAS NORMAS QUE LO MODIFIQUEN, ADICIONEN O SUSTITUYAN **CEREALES Y DERIVADOS** • **PAN BLANCO:** PRODUCTO HORNEADO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, AGUA, LEVADURA, SAL, GRASA VEGETAL, AZÚCAR. DEBE SER SUMINISTRADO EN TAJADAS O UNIDADES QUE GARANTICEN EL GRAMAJE ESTABLECIDO EN LA LISTA DE INTERCAMBIOS. • **AREPAS:** PRODUCTO ELABORADO CON GRANOS DE MAÍZ MOLIDO Y CON HARINA DE	RACION	$8.330		

MAÍZ PRECOCIDA. SE DEBE OFRECER ASADA O FRITA DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL CICLO, GARANTIZANDO EL GRAMAJE DEFINIDO EN LA LISTA DE INTERCAMBIOS • PRODUCTOS DE PANADERÍA. • **AREPA DE CHÓCOLO:** PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA LÍQUIDA DE MAÍZ TIERNO MOLIDO, CON AZÚCAR, LECHE Y QUESO (OPCIONAL), QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE ASADO. **FRUTA:** LAS FRUTAS A SUMINISTRAR DEBEN SER OFRECIDAS EN FORMA ENTERA, O EN PORCIONES, EN ADECUADAS CONDICIONES DE MADUREZ E HIGIENE QUE FACILITEN SU CONSUMO, NO DEBEN PRESENTAR DAÑO MECÁNICO NI CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA EN PERICARPIO NI EN EL INTERIOR; SE PODRÁ SUMINISTRAR FRUTA DE COSECHA, Y DE ACUERDO CON LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS DE LA REGIÓN.				
ALMUERZO: EL ALMUERZO CONSTA DE LOS SIGUIENTES COMPONENTES: SOPA, PLATO PRINCIPAL Y BEBIDA DE FRUTA ENDULZADA. EL PLATO PRINCIPAL CONTIENE UN ALIMENTO FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL, UN (1) CEREAL, UN (1) TUBÉRCULO O RAÍZ O PLÁTANO, Y UNA (1) PORCIÓN DE HORTALIZAS Y/O VERDURAS FRESCAS O COCIDAS DIARIAMENTE DURANTE EL ALMUERZO, IGUALMENTE SE DEBE OFRECER UN POSTRE. **DEBERÁN SER SUMINISTRADOS COMO MÍNIMO CINCO VARIEDADES DE MANERA CONSECUTIVA SIN REPETIRSE DURANTE LOS CINCO DÍAS** **SOPA:** LOS CICLOS INCLUYEN SOPAS DE CEREAL, DE LEGUMINOSAS, VERDURAS Y SOPAS TÍPICAS COMO AJIACO Y SANCOCHO ENTRE OTRAS • **SOPA DE CEREALES:** CEREALES COMO ARROZ, PASTA, AVENA, MUTE O HARINA DE CEREAL (MAÍZ, TRIGO) ENTRE OTRAS. • **SOPAS DE LEGUMINOSA:** PREPARACIONES LÍQUIDAS DE VISCOSIDAD MEDIA QUE INCLUYEN COMO INGREDIENTE PRINCIPAL UNA LEGUMINOSA (LENTEJA, FRIJOL, ARVEJA, GARBANZO). • **SOPAS DE VERDURAS:** DEBEN INCLUIR VERDURAS Y HORTALIZAS VARIADAS. **ALIMENTOS FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL** CARACTERÍSTICAS DE LAS CARNES A SUMINISTRAR EN EL CICLO DE MINUTAS • CARNE DE RES DE PRIMERA CALIDAD • **LOMITOS DE ATÚN O SARDINA:** PRODUCTO ENLATADO (EN AGUA O ACEITE), QUE CUMPLA CON LAS CARACTERÍSTICAS DE ENVASE (EN BUEN ESTADO, SIN ABOLLADURAS, NI OXIDACIÓN) CON FECHA DE VENCIMIENTO VIGENTE. • **POLLO:** SOLO SE PERMITEN LOS SIGUIENTES CORTES: PIERNA (CONTRA MUSLO) PERNIL (MUSLO) O PECHUGA • **PESCADO: FILETE DE PESCADO:** LAS LONJAS MEDALLONES O RODAJAS DE MÚSCULOS DE DETERMINADAS ESPECIES ESCAMADAS, CON O SIN PIEL, SIN VÍSCERAS Y CON LA MENOR CANTIDAD POSIBLE DE PARTES ÓSEAS O	RACION	$9.520		

CARTILAGINOSAS. COMO FILETE DE PESCADO SE ACEPTA TILAPIA, MOJARRA, BAGRE, TRUCHA U OTRA VARIEDAD DE PESCADO DE LA REGIÓN. **NO SE PERMITE:** BASA (NACIONAL O IMPORTADA), LOMITOS DE PESCADO APANADO O MEZCLAS DE PRODUCTOS CON PESCADO, NI PRODUCTOS DE PESCADO ENLATADOS. **LAS CARACTERÍSTICAS DEL COMPONENTE "CEREAL"** DENTRO DE LOS TIEMPOS DE COMIDA ALMUERZO Y CENA, DEBEN OFRECERSE EN FRECUENCIA DIARIA; ARROZ BLANCO Y/O CON AGREGADOS DE ACUERDO CON LOS MENÚS Y ACORDES A LAS CANTIDADES REFERIDAS EN LA MINUTA PATRÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS. EL ARROZ SUMINISTRADO SERÁ BLANCO, TIPO 1, GRADO 2 Y DARÁ CUMPLIMIENTO A LA NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 671 DE 2001. SE DEBE ADICIONAR ACEITE, CILANTRO O PEREJIL, AJO O GUISO, CEBOLLA, TOMILLO, LAUREL, SAL, PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN. **TUBÉRCULOS, RAÍCES Y PLÁTANOS** ESTE GRUPO DE ALIMENTOS LO CONFORMAN: PAPA (EN TODAS SUS VARIEDADES), YUCA, PLÁTANO, ARRACACHA Y ÑAME. SE SUMINISTRARÁN EN LAS PREPARACIONES, VARIANDO DE ACUERDO CON LOS MENÚS CONTEMPLADOS EN EL CICLO. SE DEBE ADICIONAR ACEITE, CILANTRO O PEREJIL, AJO O GUISO, CEBOLLA, TOMILLO, LAUREL, SAL, PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN. **NO SE PUEDE REPETIR EL MISMO TIPO DE TUBÉRCULO, RAÍZ Y/O PLÁTANO EN LOS TIEMPOS DE COMIDA ALMUERZO Y CENA EN LA RACIÓN DE UN MISMO DÍA** **HORTALIZAS Y VERDURAS** ESTE GRUPO DE ALIMENTOS INCLUYEN TODAS LAS HORTALIZAS Y VERDURAS QUE SE SUMINISTREN EN PREPARACIONES CRUDAS (FRESCAS) Y COCIDAS, GARANTIZANDO EL CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS CONTEMPLADOS EN EL CICLO. LA FRECUENCIA DE SUMINISTRO DEBE SER DIARIA. LOS ADEREZOS COMO MAYONESA, VINAGRETA, SALSA ROSADA, ACEITE VEGETAL, CREMA DE LECHE, LIMÓN, ENTRE OTRAS, DEBEN SER ADICIONADOS EN MÍNIMO TRES (3 G.) POR PORCIÓN **BEBIDAS DE FRUTA (JUGO DE FRUTA).** LOS JUGOS DEBEN SER SUMINISTRADOS DIARIAMENTE COMO PARTE DE LOS TIEMPOS DE CONSUMO (ALMUERZO Y CENA). DEBEN ELABORARSE CON FRUTA ENTERA O PULPA DE FRUTA. ASÍ MISMO GARANTIZARÁN DOS (2) SABORES DIARIOS DE FRUTA.				
CENA: LA CENA CONSTA DE LOS SIGUIENTES COMPONENTES: SOPA, PLATO PRINCIPAL Y BEBIDA DE FRUTA ENDULZADA. EL PLATO PRINCIPAL CONTIENE UN ALIMENTO FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL, UN (1) CEREAL, UN (1) TUBÉRCULO O RAÍZ O PLÁTANO, Y UNA (1) PORCIÓN DE HORTALIZAS Y/O VERDURAS FRESCAS O COCIDAS DIARIAMENTE DURANTE LA CENA. IGUALMENTE SE DEBE OFRECER UN POSTRE. **DEBERÁN SER SUMINISTRADOS COMO MÍNIMO CINCO VARIEDADES DE MANERA CONSECUTIVA SIN REPETIRSE DURANTE LOS CINCO DÍAS**	RACION	$9.520		

SOPA: LOS CICLOS INCLUYEN SOPAS DE CEREAL, DE LEGUMINOSAS, VERDURAS Y SOPAS TÍPICAS COMO AJIACO Y SANCOCHO ENTRE OTRAS • **SOPA DE CEREALES:** CEREALES COMO ARROZ, PASTA, AVENA, MUTE O HARINA DE CEREAL (MAÍZ, TRIGO) ENTRE OTRAS. • **SOPAS DE LEGUMINOSA:** PREPARACIONES LÍQUIDAS DE VISCOSIDAD MEDIA QUE INCLUYEN COMO INGREDIENTE PRINCIPAL UNA LEGUMINOSA (LENTEJA, FRIJOL, ARVEJA, GARBANZO). • **SOPAS DE VERDURAS:** DEBEN INCLUIR VERDURAS Y HORTALIZAS VARIADAS. **ALIMENTOS FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL** CARACTERÍSTICAS DE LAS CARNES A SUMINISTRAR EN EL CICLO DE MINUTAS • **CARNE DE RES DE PRIMERA CALIDAD** • **LOMITOS DE ATÚN O SARDINA:** PRODUCTO ENLATADO (EN AGUA O ACEITE), QUE CUMPLA CON LAS CARACTERÍSTICAS DE ENVASE (EN BUEN ESTADO, SIN ABOLLADURAS, NI OXIDACIÓN) CON FECHA DE VENCIMIENTO VIGENTE. • **POLLO:** SOLO SE PERMITEN LOS SIGUIENTES CORTES: PIERNA (CONTRA MUSLO) PERNIL (MUSLO) O PECHUGA • **PESCADO: FILETE DE PESCADO:** LAS LONJAS MEDALLONES O RODAJAS DE MÚSCULOS DE DETERMINADAS ESPECIES ESCAMADAS, CON O SIN PIEL, SIN VÍSCERAS Y CON LA MENOR CANTIDAD POSIBLE DE PARTES ÓSEAS O CARTILAGINOSAS. COMO FILETE DE PESCADO SE ACEPTA TILAPIA, MOJARRA, BAGRE, TRUCHA U OTRA VARIEDAD DE PESCADO DE LA REGIÓN. **NO SE PERMITE:** BASA (NACIONAL O IMPORTADA), LOMITOS DE PESCADO APANADO O MEZCLAS DE PRODUCTOS CON PESCADO, NI PRODUCTOS DE PESCADO ENLATADOS. **LAS CARACTERÍSTICAS DEL COMPONENTE "CEREAL"** DENTRO DE LOS TIEMPOS DE COMIDA ALMUERZO Y CENA, DEBEN OFRECERSE EN FRECUENCIA DIARIA; ARROZ BLANCO Y/O CON AGREGADOS DE ACUERDO CON LOS MENÚS Y ACORDES A LAS CANTIDADES REFERIDAS EN LA MINUTA PATRÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS. EL ARROZ SUMINISTRADO SERÁ BLANCO, TIPO 1, GRADO 2 Y DARÁ CUMPLIMIENTO A LA NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 671 DE 2001. SE DEBE ADICIONAR ACEITE, CILANTRO O PEREJIL, AJO O GUISO, CEBOLLA, TOMILLO, LAUREL, SAL, PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN. **TUBÉRCULOS, RAÍCES Y PLÁTANOS** ESTE GRUPO DE ALIMENTOS LO CONFORMAN: PAPA (EN TODAS SUS VARIEDADES), YUCA, PLÁTANO, ARRACACHA Y ÑAME. SE SUMINISTRARÁN EN LAS PREPARACIONES, VARIANDO DE ACUERDO CON LOS MENÚS CONTEMPLADOS EN EL CICLO. SE DEBE ADICIONAR ACEITE, CILANTRO O PEREJIL, AJO O GUISO, CEBOLLA, TOMILLO, LAUREL, SAL, PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN. **NO SE PUEDE REPETIR EL MISMO TIPO DE TUBÉRCULO, RAÍZ Y/O PLÁTANO EN LOS TIEMPOS**				

DE COMIDA ALMUERZO Y CENA EN LA RACIÓN DE UN MISMO DÍA **HORTALIZAS Y VERDURAS** ESTE GRUPO DE ALIMENTOS INCLUYEN TODAS LAS HORTALIZAS Y VERDURAS QUE SE SUMINISTREN EN PREPARACIONES CRUDAS (FRESCAS) Y COCIDAS, GARANTIZANDO EL CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS CONTEMPLADOS EN EL CICLO. LA FRECUENCIA DE SUMINISTRO DEBE SER DIARIA. LOS ADEREZOS COMO MAYONESA, VINAGRETA, SALSA ROSADA, ACEITE VEGETAL, CREMA DE LECHE, LIMÓN, ENTRE OTRAS, DEBEN SER ADICIONADOS EN MÍNIMO TRES (3 G.) POR PORCIÓN **BEBIDAS DE FRUTA (JUGO DE FRUTA).** LOS JUGOS DEBEN SER SUMINISTRADOS DIARIAMENTE COMO PARTE DE LOS TIEMPOS DE CONSUMO (ALMUERZO Y CENA). DEBEN ELABORARSE CON FRUTA ENTERA O PULPA DE FRUTA. ASÍ MISMO GARANTIZARÁN DOS (2) SABORES DIARIOS DE FRUTA				
TOTAL, PRECIOS UNITARIOS PARA PRESENTACIÓN DE OFERTAS				**$**

Minuta Patrón

El Contratista deberá garantizar un ciclo de minutas mensuales (Mínimo 18) por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación con mínimo 2.5000 Kilocalorías.

VR. CALORICO	MINIMO 2.5.00 KILO/CALORICO	PORCENTAJES
PROTEINAS	75-210 GRAMOS	15-30%
GRASA	81-93 GRAMOS	20-35%
CARBOHIDRATOS	357,5-390 GRAMOS	45-65%
KILOCALORIAS POR TIEMPO		
DESAYUNO	780-910 Kcal	20%
ALMUERZO	1040-1170 Kcal	37%
CENA	1040-1170 Kcal	34%

TIEMPO DE CONSUMO	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL
DESAYUNO	LÁCTEOS	DIARIO
	HUEVO	2 VECES
	CARNES, VÍSCERAS, PESCADO*	3 VECES
	QUESO	3 VECES
	CEREALES (PRODUCTOS ELABORADOS) PLÁTANO,	DIARIO
	FRUTAS	DIARIO
	GRASAS O ACEITES	DIARIO
ALMUERZO Y CENA	RAÍCES, TUBÉRCULOS O PLÁTANO	DIARIO
	VERDURAS, HORTALIZAS, LEGUMINOSAS VERDES	DIARIO
	CARNES, VÍSCERAS, PESCADO*,	DIARIO
ALMUERZO Y CENA	CARNES, VÍSCERAS, PESCADO	DIARIO
	LEGUMINOSAS**	3 VECES
	VERDURAS, HORTALIZAS, LEGUMINOSAS VERDES	DIARIO
	CEREALES	DIARIO
	RAÍCES TUBÉRCULOS, PLÁTANOS, CEREALES (PRODUCTOS ELABORADOS)	DIARIO
	FRUTA ENTERA O EN JUGOS	DIARIO
	ACEITES O GRASAS	DIARIO
	AZUCARES, DULCES, POSTRES	DIARIO

ROTACIÓN DEL CICLO DE MENÚS

Se establece un ciclo de Menús de dieciocho (18) días (los cuales rotan de acuerdo con la secuencia definida en el mes; regirá a partir del inicio de la operación de suministro de Alimentos así:

SEMANA	MENU						
Semana 1	1	2	3	4	5	6	7
Semana 2	8	9	10	11	12	13	14
Semana 3	15	16	17	18	1	2	3
Semana 4	4	5	6	7	8	9	10
Semana 5	11	12	13	14	15	16	17
Semana 6	18						

HORARIOS DE ENTREGA DE LOS TIEMPOS DE COMIDA.

Los horarios de suministro de los diferentes tiempos de comida se relacionan a continuación:

TIEMPO DE COMIDA	HORARIO DE SUMINISTRO
DESAYUNO	ENTRE LAS 08:00 Y LAS 08:30 A.M.
ALMUERZO	ENTRE LAS 12:00 Y LAS 12:30 M.
CENA	ENTRE LAS 04:30 Y LAS 05:00 P.M.

- Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el MUNICIPIO a través del supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso
- **Especificaciones Esenciales a Desarrollar en la Ejecución del Contrato:** El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el INVIMA.
- El transporte y los recipientes donde se sirven los alimentos deberán cumplir con todas las normas técnicas de sanidad exigidas por el órgano competente.
- Los alimentos suministrados deberán ser frescos y recién preparados, servidos en caliente
- Local y Equipo: Para garantizar el suministro adecuado del servicio, el contratista deberá contar con la vajilla, platos, cubiertos, manteles y demás menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de las raciones, las cuales se deberán servir al momento de solicitud de estas por parte del supervisor del contrato, en calidad y cantidad suficiente según el número de usuarios a atender, elementos que estarán disponibles al inicio de la ejecución del contrato.
- Cuando se requiera, por parte del supervisor, el suministro de alimentos se realizará debidamente empacado
- El contratista deberá contar con Local o Bodega propia o en arriendo ubicada en inmediaciones del parque del Municipio de Amaga donde se realizará la preparación de los Alimentos con concepto de Sanidad Favorable, con el fin de dar agilidad a la entrega de los alimentos con la temperatura solicitada.
- **Personal utilizado para la prestación del suministro del servicio de alimentación:** El Contratista deberá contar con personal idóneo para la

manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad. El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.

- Adicionalmente, el contratista deberá disponer de las raciones de alimentos solicitados, las cuales serán variables en el número de personas a atender por día.
- EL proveedor deberá tener en cuenta que el Municipio puede hacer pedidos urgentes los cuales deben ser entregados a la hora siguiente a la respectiva solicitud, y los costos que se generen en razón de la entrega urgente correrán por cuenta del proveedor, pues el proveedor debe manejar inventarios de acuerdo a los bienes ofertados.

- **LA ENTIDAD NO GARANTIZA NI UN NÚMERO MÍNIMO, NI UN NÚMERO MÁXIMO DE RACIONES POR DÍA, PERO EL PROVEEDOR SI DEBE GARANTIZAR LA ATENCIÓN RESPECTO A LA DEMANDA DEL SERVICIO POR DÍA**.
  -

_____

Nombre y firma del Representante Legal