## ESTUDIO PREVIO - JUSTIFICACIÓN

**Información Presupuestal**

| No. CDP | VALOR | No. APROPIACIÓN |
|---|---|---|
| 00996 | $25.400.000,oo | 2.3.2.02.02.006 |

1. **La descripción de la necesidad que el Municipio de Amagá pretende satisfacer con la contratación:**

A nivel mundial, la alimentación para las personas privadas de la libertad ha sido uno de los puntos más importantes a tratar entre naciones; de hecho, a partir del Primer Congreso de las Naciones Unidad sobre la Prevención del Delito y del Tratamiento del Delincuente, celebrado en Ginebra en 1955 se adoptaron las Reglas Mínimas para el Tratamiento de los Reclusos y se aprobaron por el Consejo Económico y Social en sus Resoluciones 663C del 31 de Julio de 1957 y 2076 del 13 de Mayo de 19776.

La Constitución Política de Colombia en su artículo 1º Consagra: “Colombia es un Estado Social de Derecho, fundada en el respeto de la dignidad humana.”

Acorde a lo anterior, la Corte Constitucional concluyó que el pilar central de la relación entre el Estado y las personas privadas de la libertad es el respeto a la Dignidad Humana, teniendo en cuenta que “toda persona privada de la libertad será tratada humanamente y con el respeto debido a la dignidad inherente al ser humano”.

En desarrollo de lo descrito, el artículo 5º de la Ley 65 de 1993 “por medio de la cual se expide el Código Penitenciario y Carcelario, prevé dentro de sus principios rectores que “en los establecimientos de reclusión prevalecerá el respeto a la dignidad humana, a las garantías constitucionales y a los derechos humanos universalmente reconocidos.

Ahora bien, el artículo 315 de la Constitución Política consagra como atribuciones del Alcalde Municipal, dirigir la acción administrativa del Municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo, aspectos retomados en el literal d), numeral 1º del artículo 91 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 29 de la Ley 1551 de 2012.

El Estado colombiano, debe velar para que todos los habitantes tengan una calidad de vida digna, donde basados en las circunstancias particulares de cada quien se les dé un tratamiento de acuerdo a las necesidades. En el municipio, se encuentran personas detenidas en centro de reclusión debido a que hay un proceso penal en su contra y se les dicto medida de aseguramiento intramural. Se ha señalado en reiteradas ocasiones que para el Estado nace el deber de respetar la dignidad humana de las personas privadas de la libertad, ya que “constituye el pilar central de la relación entre el Estado y la persona privada de la libertad, y es, además, una norma fundamental de aplicación universal, reconocida expresamente por los tratados y convenios de derechos humanos, prevalentes en el orden interno gracias al bloque de constitucionalidad que emana de la Carta Política de 1991. Se tiene que conforme con las normas tanto nacionales como internacionales, en virtud de la especial relación de sujeción es deber del Estado

garantizar el suministro de alimentos suficientes y adecuados a las personas privadas de la libertad pues si no se cumple, estaría vulnerando derechos como la vida, a la salud y a la integridad personal de los internos

Dentro de esta Convención, el Artículo 5 “Derecho a la Integridad Personal” contiene de manera taxativa en sus dos primeros numerales, los lineamientos primordiales para el trato digno a las Personas Privadas de la Libertad

Artículo 5. Derecho a la Integridad Personal, Toda persona tiene derecho a que se respete su integridad física, psíquica y moral, Nadie debe ser sometido a torturas ni a penas o tratos crueles, inhumanos o degradantes. Toda persona privada de la libertad será tratada con el respeto debido a la dignidad inherente al ser humano.

Las Normas Internacionales de Derechos Humanos Para Funcionarios de Instituciones Penitenciarias, es el resultado de un compendio realizado por la “Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos (ACNUDH)” y que dentro de su contenido se hace claro énfasis en la alimentación como parte fundamental de la dignidad humana, a continuación, se hace relación de los apartes reiterativos en materia alimentaria: El municipio de Amagá, cuenta en la actualidad con una cárcel municipal con un área aproximada de 295,87 M2, conformada por dos (2) patios, uno de hombres con seis (6) celdas para veinte (20) internos, y el patio de mujeres con capacidad para albergar solo a cuatro (4), personas privadas de la libertad, en condición de imputados y condenados, por alguna conducta punible; sin embargo, se ha vuelto costumbre que estos patios se mantengan hacinados.

Es por ello, que para brindarles unas condiciones mínimas de dignidad es indispensable brindarles, por lo menos, alimentos en perfecto estado y conservación. Es así, como es deber del municipio garantizar a los internos, alimentación de la mejor calidad, para que ellos tengan unas condiciones lo menos traumáticas para continuar con su resocialización, pues ese es un compromiso que adquiere el Estado con los internos para continuar con el proceso de resocialización y con ello, la protección de sus Derechos Humanos.

El municipio de Amaga cuenta con una población aproximada de 35.000 mil habitantes, ubicado a 39 kilómetros de la Ciudad de Medellín y la cercanía a esta incrementa la delincuencia al interior del municipio, es por esto que cada día el trabajo que debe realizar la fuerza pública para tratar de contralar el orden público y no permitir que esta problemática se incremente en nuestra sociedad es incansable.

Por esta razón cada día son más las personas que llegan a la sala de retenidos de la estación de policía, a las que se le inicia un proceso judicial que quedan privadas de la libertad y deben de permanecer en la cárcel municipal y los adolescentes infractores de la Ley penal deben permanecer en forma transitoria en el CETRA, mientras se define su internamiento en una institución cerrada o semicerrada. Así mismo los recluidos de manera temporal en la estación de policía.

Cada día la población Carcelaria aumenta de una manera desaforada y sin embargo, aunque son personas que infringen la norma, el Municipio dentro del marco constitucional debe garantizar el pleno goce de los derechos fundamentales

de ellos, como son el respeto a la dignidad humana, la vida, la salud, la alimentación, el trabajo y todo aquello que aporte para que se dé la sana convivencia al interior de las instalaciones.

De otro lado el código penitenciario y carcelario, dispone que corresponde a los Municipios la Dirección, organización, administración, sostenimiento y vigilancia de las cárceles para personas detenidas y condenadas, siendo obligación de la Administración Municipal proporcionar la alimentación adecuada a las personas que se encuentren recluidas en el centro carcelario para garantizar la salud y la vida de la población de internos.

Por esto se hace necesario realizar la contratación de la alimentación para las personas que por una u otra circunstancia deben permanecer en la cárcel municipal, en la sala de retención de la estación de policía o en el CETRA según el caso.

Teniendo en cuenta las condiciones de vulnerabilidad de la población carcelaria, los detenidos de manera temporal en los calabozos de la estación de policía y los adolescentes del CETRA, el Municipio debe garantizar la continuidad del servicio de alimentación por lo que se hace necesario realizar una contratación de mínima cuantía puesto que un proceso de selección tarda demasiado y la necesidad no da espera.

Por lo anterior, la Administración Municipal debe garantizar el acompañamiento de reactivación económica de los locales a través de programas de inclusión.

2. **La descripción del objeto a contratar, con sus especificaciones esenciales, y la identificación del contrato a celebrar.**

**Objeto:**

**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÒN PARA LOS DETENIDOS DE LA CARCEL, ESTACIÒN DE POLICIA Y CETRA DEL MUNICIPIO DE AMAGA-ANTIOQUIA.**

**Alcance del objeto:**

| DESCRIPCION | ALIMENTACIÓN | | | VALOR PROMEDIO |
|---|---|---|---|---|
| | CANTIDAD | COTIZACION UNO | COTIZACION DOS | |
| | | VALOR UNITARIO + IVA | VALOR UNITARIO + IVA | |
| **DESAYUNO**:<br><br>CORRESPONDE AL PRIMER TIEMPO DE COMIDA SUMINISTRADO EN EL DÍA Y SE COMPONE DE:<br><br>**BEBIDAS:**<br><br>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.<br><br>LAS BEBIDAS SE OFRECERÁN ENDULZADAS CON | RACION | $8.500 | $9.073 | $8.787 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| AZÚCAR, EXCEPTO AQUELLAS QUE SE ELABOREN CON PANELA O QUE YA CONTENGAN AZÚCAR, COMO EL CHOCOLATE<br><br>SE PODRÁ SUMINISTRAR CON EL DESAYUNO:<br><br>• **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.<br>• **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.<br>• **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<br><br>**ALIMENTO FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL**<br><br>LOS DESAYUNOS DEBEN INCLUIR ALIMENTOS FUENTE DE PROTEÍNA TALES COMO:<br><br>• HUEVOS DE GALLINA,<br>• QUESO,<br>• PRODUCTOS LÁCTEO,<br>• DERIVADO CÁRNICO (PRODUCTOS PROCESADOS TIPO EMBUTIDOS),<br>• CARNE, VÍSCERAS, PESCADO<br><br>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<br><br>**CEREALES Y DERIVADOS**<br><br>• **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.<br>• **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<br>• PRODUCTOS DE PANADERÍA.<br>• **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.<br><br>**FRUTA:**<br><br>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:**<br><br>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.<br><br>**DEBERÁN SER SUMINISTRADOS COMO MÍNIMO CINCO VARIEDADES DE MANERA CONSECUTIVA SIN REPETIRSE DURANTE LOS CINCO DÍAS**<br><br>**SOPA:**<br><br>LOS CICLOS INCLUYEN SOPAS DE CEREAL, DE LEGUMINOSAS, VERDURAS Y SOPAS TÍPICAS COMO AJIACO Y SANCOCHO ENTRE OTRAS<br><br>• **SOPA DE CEREALES:** CEREALES COMO ARROZ, PASTA, AVENA, MUTE O HARINA DE CEREAL (MAÍZ, TRIGO) ENTRE OTRAS.<br>• **SOPAS DE LEGUMINOSA:** PREPARACIONES LÍQUIDAS DE VISCOSIDAD MEDIA QUE INCLUYEN COMO INGREDIENTE PRINCIPAL UNA LEGUMINOSA (LENTEJA, FRIJOL, ARVEJA, GARBANZO).<br>• **SOPAS DE VERDURAS:** DEBEN INCLUIR VERDURAS Y HORTALIZAS VARIADAS.<br><br>**ALIMENTOS FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL**<br><br>CARACTERÍSTICAS DE LAS CARNES A SUMINISTRAR EN EL CICLO DE MINUTAS<br><br>• CARNE DE RES DE PRIMERA CALIDAD<br>• **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.<br>• **POLLO:** SOLO SE PERMITEN LOS SIGUIENTES CORTES: PIERNA (CONTRA MUSLO) PERNIL (MUSLO) O PECHUGA<br>• **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.<br><br>**LAS CARACTERÍSTICAS DEL COMPONENTE "CEREAL**"<br><br>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, | RACION | $10.000 | $10.084 | $10.042 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN.<br><br>**TUBÉRCULOS, RAÍCES Y PLÁTANOS**<br><br>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.<br><br>**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**<br><br>**HORTALIZAS Y VERDURAS**<br><br>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<br><br>**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:**<br><br>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.<br><br>**DEBERÁN SER SUMINISTRADOS COMO MÍNIMO CINCO VARIEDADES DE MANERA CONSECUTIVA SIN REPETIRSE DURANTE LOS CINCO DÍAS**<br><br>**SOPA:**<br><br>LOS CICLOS INCLUYEN SOPAS DE CEREAL, DE LEGUMINOSAS, VERDURAS Y SOPAS TÍPICAS COMO AJIACO Y SANCOCHO ENTRE OTRAS<br><br>• **SOPA DE CEREALES:** CEREALES COMO ARROZ, PASTA, AVENA, MUTE O HARINA DE CEREAL (MAÍZ, TRIGO) ENTRE OTRAS.<br>• **SOPAS DE LEGUMINOSA:** PREPARACIONES LÍQUIDAS DE VISCOSIDAD MEDIA QUE INCLUYEN COMO INGREDIENTE PRINCIPAL UNA LEGUMINOSA (LENTEJA, FRIJOL, ARVEJA, GARBANZO).<br>• **SOPAS DE VERDURAS:** DEBEN INCLUIR VERDURAS Y HORTALIZAS VARIADAS.<br><br>**ALIMENTOS FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL**<br><br>CARACTERÍSTICAS DE LAS CARNES A SUMINISTRAR | RACION | $10.000 | $10.084 | $10.042 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| EN EL CICLO DE MINUTAS<br><br>• **CARNE DE RES DE PRIMERA CALIDAD**<br>• **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.<br>• **POLLO:** SOLO SE PERMITEN LOS SIGUIENTES CORTES: PIERNA (CONTRA MUSLO) PERNIL (MUSLO) O PECHUGA<br>• **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.<br><br>**LAS CARACTERÍSTICAS DEL COMPONENTE "CEREAL"**<br><br>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.<br><br>**TUBÉRCULOS, RAÍCES Y PLÁTANOS**<br><br>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.<br><br>**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**<br><br>**HORTALIZAS Y VERDURAS**<br><br>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<br><br>**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
- 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**.

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.

**Total IVA incluido: VEINTIOCHO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y UN PESOS ($28.871,oo)**

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 RESULTANTE DE LA SUMA TOTAL DE CADA UNO DE LOS ÍTEMS ESTIPULADOS EN LA FICHA TÉCNICA, 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***

**Identificación del contrato a celebrar:**

La presente contratación corresponde a un contrato, regulado por el Articulo 2 de la Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015.

**Identificación del contrato a celebrar:**

**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:**

**1).** Ejecutar el objeto contractual de acuerdo con su propuesta la cual hace parte integral del presente contrato.
**2).** Que el Contratista se obliga a estar afiliado y cumplir como cotizante con el pago de los aportes al Sistema de Integral de Seguridad Social, de conformidad con lo establecido en la Ley 797 de 2003 y Art. 1° del Decreto 510 del 05 de marzo de 2003, en la Ley 100 de 1993, Ley 828 de 2003, Decreto 1702 y sus decretos reglamentarios.
**3).** Que el Contratista se obliga a obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando todo tipo de dilación y trabas en los procesos.
**4).** Cumplir con el objeto del contrato en la forma y tiempo pactados, llevando a efecto los objetivos específicos, descritos en las obligaciones especiales.
**5).** Atender los requerimientos que imparta el supervisor del contrato quien se encargara de la vigilancia y control, tendientes a la buena ejecución del objeto contractual.
**6).** Participar en las reuniones que se realicen y a las cuales sea convocado.
**7).** Actuar coordinadamente y en constante colaboración con el MUNICIPIO.
**8).** Informar oportunamente al MUNICIPIO sobre cualquier obstáculo o dificultad que se le presente en la ejecución del contrato.
**9).** Suministrar los bienes para el buen desarrollo de este contrato y las demás que de común acuerdo se convengan.
**10).** Asumir los impuestos y deducciones que genere el presente contrato.

**OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:** El Municipio se Obliga a:

**1).** Cumplir con la Obligación de pago en los términos y condiciones establecidas.
**2).** Brindar apoyo al contratista en el ejercicio del cumplimiento del objeto contractual, facilitando su acceso y disponiendo de los espacios necesarios para el cabal cumplimiento del objeto contractual.
**3).** Coordinar, vigilar y hacer el seguimiento de la ejecución del objeto del contrato.
**4).** Requerir al contratista para que adopte las medidas correctivas pertinentes cuando surjan fallas en el cumplimiento del objeto del contrato.
**5).** Velar por el cuidado y la conservación de los bienes públicos que le sean encomendados para el cumplimiento de sus actividades.
**6).** Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

**Los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección.**

La selección del contratista se realizará a través de la modalidad de contratación de **MÍNIMA CUANTÍA** de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 25, numerales 7 y 12 de la ley 80 de 1993, en el numeral 5 del artículo 2 de la ley 1150, que fue modificado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y reglamentado por la Subsección 5 MINIMA CUANTIA Articulo 2.2.1.2.1.5.1 y el Articulo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

3. **El análisis técnico y económico que soporta el valor estimado del contrato, indicando con precisión las variables consideradas para calcular el presupuesto de la respectiva contratación, así como su monto y el de los costos para la entidad asociados a la realización del proceso de selección y a la ejecución del contrato.**

Para establecer el presupuesto oficial del proceso se tuvo en cuenta los componentes, ítems y cantidades requeridas y los precios del mercado.

En cumplimiento de lo establecido en la Ley 80/1993, Ley 1150 de 2007 y Dto. 1082 de 2015, se elaboró un presupuesto oficial de acuerdo con los precios y condiciones del mercado y a las necesidades propias en el desarrollo de las actividades requeridas, de igual manera, se determinó el presupuesto para este proceso de selección luego de un análisis detallado.

**ANALISIS DEL SECTOR ECONOMICO Y DE LOS OFERENTES POR PARTE DE LAS ENTIDADES ESTATALES:**

El Análisis del Sector Económico y de los Oferentes por parte de las entidades Estatales estará conformado por la siguiente Información:

Los valores que se vienen fijando por concepto de la prestación del servicio tendrán obviamente variables que dependen de la experiencia del contratista, referentes de entidades públicas territoriales que han contratado objetos similares, y los propios celebrados por el municipio de Amagá, Antioquia en los últimos periodos, como se muestra en la tabla contigua

| AÑO | OBJETO | VALOR |
|---|---|---|
| 2021 | "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES REALIZADAS POR LA SECRETARÍA DE GOBIERNO Y CONVIVENCIA CIUDADANA, LA FUERZA PÚBLICA Y PERSONAS CAPTURADAS Y PUESTAS A DISPOSICIÓN DE AUTORIDAD | $127.855.170 |
| 2021 | ALIMENTACIÓN PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD | $15.700.000 |
| 2021 | SUMINISTRO DE GAS, VÍVERES E INSUMOS PARA LA GARANTIZAR LA ALIMENTACIÓN EN CONDICIONES DIGNAS A LAS PERSONAS QUE SE ENCUENTRAN PRIVADAS DE LA LIBERTAD Y BAJO CUSTODIA EN LA ESTACIÓN DE POLICÍA DEL MUNICIPIO DE JERICO | $24.000.000 |
| 2021 | PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PREPARACIÓN, EMPAQUE Y ENTREGA DE ALIMENTACIÓN PARA LOS SINDICADOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD | $25.400.000 |

**4. La justificación de los factores de selección que permitan identificar la oferta más favorable.**

Para determinar el valor estimado del contrato de conformidad con las actividades encaminadas al cumplimiento del mismo, se ha tomado como base y referencia el alcance del objeto contractual a desarrollarse, el plazo de ejecución, la experiencia y condiciones con los que debe contar la persona natural o jurídica que se requiere para cubrir la necesidad contractual.

**5. El soporte que permita la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato:**

**MATRIZ DE RIESGO**

| RIESGOS | TIPIFICACION | CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA | ESTIMACION | ASIGNACION | FORMA DE MITIGAR |
|---|---|---|---|---|---|
| Operacional | Incumplimiento de las Obligaciones Laborales | No se satisface con la necesidad del Municipio | Mediana | Contratista | Revisión de los informes mensuales y Observaciones |
| Económico | Pérdida de la información, no generación de estadísticas de gestión. | Retraso y más inversión | Media | Contratante | Copia de Seguridad |
| Natural | Accidente de trabajo y enfermedades | Retraso en la ejecución del contrato | Baja | Contratista | Enviar la información medio Magnético o físico |
| Operacional | Uso indebido de la información | Perjudica la ejecución del contrato en su desarrollo | Media Baja | Contratista | Firma de Compromiso de privacidad |

**6. El análisis que sustenta la exigencia de los mecanismos de cobertura que garantizan las obligaciones surgidas con ocasión del proceso de selección y del contrato a celebrar:**

EL CONTRATISTA constituirá póliza única de garantía, con los siguientes amparos:

**DE CUMPLIMIENTO** correspondiente al 20% del valor del contrato y su vigencia cubrirá el plazo del contrato y seis (6) meses más.

**DE CALIDAD DEL SERVICIO** correspondiente al 20%, del valor del contrato y su vigencia cubrirá el plazo del contrato y seis (6) meses más.

**7. Elementos descriptivos del Contrato a celebrar:**

**Bien o servicio objeto del contrato:** Contratación de mínima cuantía, en los términos del Decreto 1082 de 2015 y la Ley 1150 de 2007.

**Valor estimado del contrato:** El Presupuesto oficial calculado para este contrato es **TOTAL IVA INCLUIDO: VENTICINCO MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M.L ($25.400.000,00.)**

El valor estará soportado en el Correspondiente certificado de disponibilidad presupuestal.

**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.

**Supervisión**

| NOMBRE | CARGO | CORRE ELECTRÓNICO |
|---|---|---|
| JUAN FERNANDO CHAVERRA PALACIOS | Secretario de Gobierno | gobierno@amaga-antioquia.gov.co |

**Lugar de Ejecución (Sitio de entrega de los bienes o servicios):**

El contratista desarrollará las actividades en el Municipio de Amagá.

**Duración o Plazo de ejecución del contrato:**

El plazo de ejecución del presente contrato será de **DOS (2) MESES y QUINCE (15) DÍAS,** a partir de la firma del acta de inicio sin exceder el 31 de diciembre de 2021.

**Multas:**

Por incumplimiento de las obligaciones derivadas de la ejecución del contrato, el municipio de Amagá impondrá el 1 por mil del valor del contrato como multa, siguiendo el procedimiento previsto en la ley 1474 de 2011 y respetando el debido proceso sancionatorio.

**Cláusula Penal Pecuniaria:**

En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento, el Municipio de Amagá hará efectiva la cláusula penal pecuniaria pactada en el contrato, la cual tendrá un monto del diez por ciento (10%) del valor de éste y se considerará como pago parcial de los perjuicios causados al municipio, sin perjuicio de las demás reclamaciones o sanciones a que haya lugar.

El Municipio de Amagá podrá descontar el valor de la cláusula penal pecuniaria de cualquier suma que le adeude el Municipio al contratista, lo cual éste autoriza, sin perjuicio de hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato. Si esto no fuere posible se procederá al cobro coactivo de conformidad con lo previsto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, por parte de la dependencia encargada en el Municipio.

| | |
|---|---|
| **DEPENDENCIA** | SECRETARÍA DE GOBIERNO |
| **JEFE DE DEPENDENCIA** | JUAN FERNANDO CHAVERRA PALACIOS |
| **CARGO** | SECRETARIO DE GOBIERNO |
| **LINEA ESTRATEGICA PLAN DE DESARROLLO** | **"JUNTOS POR LA EQUIDAD 2020-2023"** |

| | |
|---|---|
| **“JUNTOS POR LA EQUIDAD”** | |
| **PROGRAMA PLAN DE DESARROLLO:** | 5.1.3 AMAGÁ LE APUESTA AL TRABAJO ARTICULADO CON LA FUERZA PÚBLICA Y CUMPLIR OBJETIVOS |
| **TIPO DE GASTO: FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSION** | FUNCIONAMIENTO |
| **FUENTE DE FINANCIACIÓN** | RECURSOS PROPIOS |
| **NOMBRE DEL PROYECTO** | GASTOS DE FUNCIONAMIENTO DE LA ENTIDAD |
| **CODIGO PLAN DE ACCION** | 2021050300040 |
| **CODIGO BANCO DE PROYECTO** | 2021050300040 |

Se firma el mes de Octubre de 2021.

*****ORIGINAL FIRMADA*****
**JUAN FERNANDO CHAVERRA PALACIOS**
Secretario de Gobierno y Servicios Administrativos
Municipio de Amagá
Supervisor