CONTRATACIÓN SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA
SASI-005-2022

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

ESTUDIO DEL SECTOR

1. ASPECTOS GENERALES

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.

2. ANALISIS LEGAL:

La contratación que es impulsada a partir del presente trámite administrativo está regida por el régimen de contratación estatal determinado en la ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 el cual compiló la normatividad correspondiente al sector administrativo de planeación nacional, en especial, el Decreto 1082 de 2015.

3. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CODIGOS UNSPSC:

Dando cumplimiento el numeral 1 del artículo 2.2.1.1.2.1.3 del Decreto 1082 de 2015, el objeto del presente proceso contractual se encuentra clasificado en los códigos UNSPSC, según, de conformidad con el Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas (Versión 14 del UNSPSC) contenido en la dirección http://www.colombiacompra.gov.co/Clasificacion:

ÍTEM	CLASIFICACIÓN **UNSPSC**	PRODUCTO
1	90101600	Servicio de Banquetes y Catering
2	90101500	Restaurantes

4. CONDICIONES TÉCNICA EXIGIDAS:

El proponente deberá presentar su propuesta técnica con base en las Especificaciones descritas en el presente formato:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO
1	**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 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.
2	**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 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.
3	**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 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.

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/CALÓRICO	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, TUBÉRCULOS	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 el Municipio de Amaga donde se realizara la preparación de los Alimentos con concepto de Sanidad Favorable.

- **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.

5. ANALISIS PARA DETERMINAR EL VALOR DEL PROCESO CONTRACTUAL.

La Entidad procede a promediar las cotizaciones allegadas por los interesados, y el valor arrojado servirá el precio de referencia para la presentación de ofertas por las cantidades proyectadas, de conformidad con el siguiente cuadro:

NO.	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECOTIZACIÓN 1	PRECOTIZACIÓN 2	PROMEDIO VR. UNITARIO
			VR. UNITARIO IVA INCLUIDO	VR. UNITARIO IVA INCLUIDO	
1	DESAYUNO	UND	$10.000	$10.000	$10.000
2	ALMUERZO	UND	$12.000	$12.000	$12.000
3	CENA	UND	$10.000	$10.000	$10.000

6. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SECTOR:

Si hay un sector económico que está sacando la cara por su crecimiento y sus inversiones, en un momento de desaceleración económica e incertidumbre por la reforma tributaria, es el de los restaurantes.

“De acuerdo con el Departamento Administrativo Nacional de Estadística, Dane, de los 22 millones de trabajadores que tiene el país, 1,2 millones están empleados por el subsector de restaurantes, parte de un sector que responde por la generación del 6% de los empleos en el país, que aporta el 4% al PIB nacional (cerca de $32 billones), y que en el caso de Santander, alcanzó el 1,7% en la medición efectuada por el Dane en el 2014.

Y así como pesa el sector en materia de representatividad económica, también pesa la contribución de los negocios en materia fiscal, lo que lo hace una pieza

fundamental para el recaudo de impuestos en la próxima reforma tributaria, que el Gobierno planea radicar este mes en el Congreso.

De acuerdo con la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, Dian, el subsector de restaurantes es el mayor aportante del impuesto al consumo, con 5.500 personas jurídicas y 19.500 personas naturales inscritas, que registraron un incremento del 17% en el recaudo de dicho impuesto y del IVA, entre 2014 y 2015.

Según las cuentas del Dane, los activos de las personas naturales del sector alcanzan los $1,9 billones y registran un endeudamiento cercano al 28%; mientras que los activos de las personas jurídicas alcanzan los $4,7 billones, con un nivel de endeudamiento del 63%.

De acuerdo con estas cifras, el activo promedio que debe tener una persona o una empresa para entrar al negocio es de $850 millones. Sin embargo, el margen sobre las ventas es mayor para las personas naturales que para las jurídicas: 13% y 4,5%, respectivamente. La entidad resaltó que hay preocupación por las utilidades de las empresas como personas jurídicas, ya que no están creciendo más allá del 2% interanual". **FUENTE:** www.vanguardia.com/economia/.../375667-restaurantes-del-pais-aportan-4-al-pib

Según artículo presentado por Sergio Clavijo, en el diario la república, "Después de unos difíciles años 2016-2017, la industria de alimentos-bebidas probablemente repuntará a ritmos cercanos a 3% real durante 2018 (vs. -0,3% real un año atrás), siendo uno de los subsectores industriales más dinámicos. Atrás parecen haber quedado las afectaciones climáticas por los fenómenos de El Niño-Niña y los daños por excesivas devaluaciones cambiarias superiores a 20% promedio anual de años anteriores (ver Comentario Económico del Día 21 de noviembre de 2016).

En efecto, según los más recientes datos de la Encuesta Mensual Manufacturera, el sector de alimentos-bebidas viene repuntando a ritmos de 2,9% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018 (vs. 0,3% real anual un año atrás), superando 2,5% promedio de la industria (ver gráfico adjunto). Allí ha incidido la moderada recuperación del consumo de los hogares (2,8% anual proyectado para 2018 vs. 1,8% en 2017), contrarrestando la desaceleración en la producción agropecuaria (2,7% anual en 2018 vs. 5,6% en 2017), después de las sobre-ofertas del año anterior. Más aún, dichas sobre-ofertas han implicado menores costos de insumos para la industria de alimentos-bebidas (pero siendo una verdadera crisis de rentabilidad para los agricultores).

A dichos factores coyunturales, se suman mejoras estructurales en la optimización de la cadena logística del sector, la ampliación-desarrollo del portafolio de productos (principalmente en líneas saludables) y la apertura de nuevos mercados internacionales.



TOMADO DE
Panorama del sector de alimentos y bebidas 2018-2019
https://www.larepublica.co/.../panorama-del-sector-de-alimentos-y-bebidas-2018-201

Cadena de valor

La cadena de valor de la industria alimentaria y de bebidas está establecida por la capacidad que tiene para adoptar procesos de investigación y desarrollo en pro de la innovación de productos, la disponibilidad de productos de primera calidad, la incorporación de ingredientes y metabolitos extraídos de fuentes naturales con bioactividad en el organismo y la alta capacidad de sofisticación del sector.

Esta cadena comienza con el suministro de materias primas provenientes de las actividades agrícolas relacionadas con producción, cosecha y postcosecha, seguido la producción intermedia de ingredientes que sirven como base para la posterior creación de los productos terminados como los alimentos procesados. Luego se procede a la comercialización, la cual comprende el empaquetamiento, transporte y distribución, etapa que permite que el producto llegue al usuario final según se expresa en la figura.

Figura 6. Cadena de valor del sector alimentario



Fuente: Construcción propia del equipo consultor.

Es una cadena de cuatro eslabones, que comprende desde el suministro de la materia prima hasta la comercialización del producto terminado, y en la que se tiene en cuenta la perspectiva de generar valor al producto final que llega al mercado y que cuenta con actores de soporte. Cada eslabón se define como:

• **Eslabón de Suministro**: A este eslabón pertenecen todos aquellos actores que apoyan actividades de transformación primaria relacionados con la producción agrícola, cosecha y postcosecha. Dentro de este suministro se encuentra la materia prima de especies que son cultivadas y domesticadas, y de aquellas que son silvestres (tanto de la biodiversidad colombiana como foránea).

• **Eslabón Ingredientes**: En este eslabón pertenecen empresas que se dedican principalmente a la producción y estandarización de ingredientes, es decir, transforman los productos crudos en ingredientes como aceites, harinas, extractos botánicos, colorantes, enzimas, probióticos, entre otros, que serán usados en formulaciones más complejas para diferentes productos en eslabones posteriores.

• **Eslabón producto terminado (alimento procesa**do): En este eslabón se encuentran todas aquellas empresas que realizan alimentos procesados para diferentes usos funcionales y en diferentes presentaciones que serán utilizados de manera directa por el consumidor final, sin ningún tipo de transformación posterior. Dentro de este eslabón se encuentras empresas que realizan suplementos dietarios, así como todas aquellas que realizan procesamiento de lácteos, cárnicos, panificación, pulpas de frutas, congelados, deshidratados, ente otros. El gran reto se encuentra asociado a la innovación, la calidad y los volúmenes. Dentro de este eslabón se encuentran también las empresas que realizan producción institucional, así como las cadenas de restaurantes.

• **Eslabón Comercialización**: son empresas que ponen el producto a disposición del consumidor final, no necesariamente deben ser productoras de alimentos o ingrediente natural, sin embargo, deben responsabilizarse de cumplir las normas públicas de mercado o privadas de mercado y de sostenibilidad. En esta cadena, la comercialización puede iniciarse después de la postcosecha para pasar al comercio mayorista o destinarse a la industria de transformación, para luego ir al consumidor final, o pasar directamente al consumidor en caso de tratarse de productos frescos.

TOMADO DE
anexo 2 análisis sector alimentos y bebidas - DNP
https://www.dnp.gov.co/.../ANEXO%202_Análisis%20sector%20alimentos%20y%20

Exportaciones e Importaciones

De acuerdo con las cifras obtenidas del DANE y la DIAN, el mercado internacional para los servicios de alimentación es casi inexistente. Esto es debido a que el Servicio de Alimentación es un servicio que se presta personalmente y por esta razón requiere presencia, lo que lo convierte en un “No transable”.

De acuerdo con los datos, en 2017, las exportaciones alcanzaron los $41 mil millones de pesos y representaron menos del 0.08% de la demanda de servicios de alimentación, en tanto que las importaciones fueron de $94 mil millones de pesos y representaron menos del 0.2% de la oferta total del servicio en el país.

Variables de precios

La variable de precios para los servicios de alimentación no solo incluye el costo de

los alimentos, sino el impacto de los otros costos relacionados con la preparación del producto, que son los costos del servicio. Estos están representados por el costo del personal, logística de transporte y abastecimiento, la administración del servicio y la ganancia esperada por el proveedor. El valor del negocio depende entonces de la cantidad de personas a atender, la frecuencia de atención, el tipo de alimentos que se van a ofrecer y condiciones de almacenamiento propias de los alimentos. Por esa razón no es posible establecer un precio único para el servicio de alimentación.

7. SECTOR PERTENECIENTE AL OBJETO CONTRACTUAL

SECTOR ECONÓMICO
SECTOR TERCIARIO O DE SERVICIOS

8. ANALISIS DEL MERCADO

El sector terciario o de servicios engloba las actividades relacionadas con los servicios materiales no productores de bienes, lo que significa que son empresas o entidades que se encargan de ofrecer servicios para satisfacer las necesidades de la población. Gracias al desarrollo de los últimos años a nivel de tecnología ha permitido que empresas dedicadas a este tipo de actividad económica sean de las más desarrolladas y una de las principales fuentes de empleo en nuestra economía. Es un sector que viene diversificándose y ha adquirido nuevas tendencias que han apoyado, integrado y acelerado el desarrollo económico reciente.

Los servicios generales surgen y evolucionan como respuesta a las necesidades de apoyo que tiene toda organización humana, sea esta pública, privada o social en el desarrollo de las actividades que posibilitan el logro de su misión.

9. ANALISIS DEL MERCADO

El sector terciario o de servicios engloba las actividades relacionadas con los servicios materiales no productores de bienes, lo que significa que son empresas o entidades que se encargan de ofrecer servicios para satisfacer las necesidades de la población. Gracias al desarrollo de los últimos años a nivel de tecnología ha permitido que empresas dedicadas a este tipo de actividad económica sean de las más desarrolladas y una de las principales fuentes de empleo en nuestra economía. Es un sector que viene diversificándose y ha adquirido nuevas tendencias que han apoyado, integrado y acelerado el desarrollo económico reciente.

Los servicios generales surgen y evolucionan como respuesta a las necesidades de apoyo que tiene toda organización humana, sea esta pública, privada o social en el desarrollo de las actividades que posibilitan el logro de su misión.

Los indicadores financieros se generaron con base en la información extraída del SECOP II de Empresas presentadas en procesos de Objetos Contractuales similares bajo la misma modalidad de Contratación

EMPRESA	Liquidez	Endeudamiento	Razón Cobertura de Intereses	Rentabilidad de Patrimonio	Rentabilidad del Activo
AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S.	2,37	0,31	2957,00	0,15	0,1
ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	5,64	0,39	52,14	0,35	0,21
INCODEPF S.A.S.	1,29	0,27	13,33	0,05	0,03
BUSINESS & SERVICES GROUP SAS	4,09	0,70	2,17	0,15	0,04
ATLAS CONTINENTAL GROUP S.A.S	2,75	0,46	1,66	0,05	0,02

PEDRO FLORIAN LES PETITES DELICES SAS	4,92	0,20	36,10	0,32	0,25
MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA SAS	3,71	0,28	28,62	0,29	0,20
PUBBLICA S A S	2,17	0,49	4,03	0,24	0,12
INVERSIONES ARCHIVOS Y SERVICIOS SAS	3,59	0,38	7,80	0,28	0,17
AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S.	2,37	0,31	2957,00	0,15	0,10
GRUPO EMPRESARIAL SUGA SAS	3,13	0,37	12,82	0,38	0,24
ERNESTO POVEDA Y COMPAÑIA S.A.S	3,48	0,28	14,82	0,30	0,21
COMMODITIES & FINANCIAL SERVICES - COMFISER S.A.S.	4,26	0,52	1,68	0,23	0,11
INVERSIONES ARCHIVOS Y SERVICIOS SAS	3,59	0,38	7,80	0,28	0,17
ARHO SOLUCIONES S.A.S.	4,23	0,19	0,00	0,25	0,20
BUSINESS & SERVICES GROUP SAS	4,09	0,70	2,17	0,15	0,04
TECNOLOGÍA MODULAR S.A.S.	3,08	0,22	0,00	0,11	0,08
LA RECETTA SOLUCIONES GASTRONOMICAS INTEGRADAS S A S	0,98	0,98	0,00	1,55	0,03
SUPRISA SAS	1,99	0,61	2,29	0,13	0,05
ASCANIO ROPERO LUDYS ESTHER	3,13	0,52	8,09	0,53	0,25
PROMEDIO INDICADORES	**3,24**	**0,43**	**305,48**	**0,30**	**0,13**

Nota: Con base en los Indicadores obtenidos la entidad referencia los Índices de Liquidez y Razón de Cobertura de Intereses, los cuales presentan una curva atípica en los valores y por ende su influencia en el promedio, por lo cual y con el fin de contar con la Pluralidad de Oferentes se redefinen con unos más acordes al comportamiento del mercado estos son:

8.1.1 ÍNDICE DE LIQUIDEZ

Se calcula tomando como referencia la razón corriente, esto es, activo corriente sobre pasivo corriente, cifra que dará cuenta de la cantidad de pesos disponibles en el activo corriente por cada obligación de corto plazo adquirida por el proponente. (Artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015)

Para el presente proceso de selección, se exigirá una liquidez igual o superior a **2.0 (Dos)**

Determina cual es la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de Liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo

Si el proponente no supera el nivel de liquidez mínimo establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

9.2.3 Razón de Cobertura de Intereses

Refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.

El oferente deberá presentar un nivel de Razón de Cobertura igual o superior **100 (Cien)** en caso de ser referenciado en el RUP o en su defecto se tomara la referencia el concepto de INDEFINIDO.

10. ANÁLISIS HISTÓRICO EN EL MUNICIPIO

EL Municipio de Amagá y otras entidades estatales han contratado objetos similares, en años anteriores, mediante procesos de Selección Abreviada Subasta Inversa, como se evidencia en el siguiente cuadro:

PROCESO NO.	OBJETO DEL CONTRATO	VALOR DE CONTRATO	CONTRATANTE	CONTRATISTA	MODALIDAD
110.13.08.001 DE 2021	"BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES SEGÚN RESOLUCIÓN 29452 DE 29 DE DICIEMBRE DE 2017 Y SUS MODIFICACIONES, CON LOS TÉRMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DURANTE EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO 2021, DEPARTAMENTO DE BOYACÁ"	$1.005.724.980	BOYACÁ - ALCALDÍA MUNICIPIO DE VENTAQUEMADA	TRIANAS CASTRO S.A.S	SUBASTA
S.A 28-2020	ARTICULAR ACCIONES PARA IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE EL RETIRO	$797.100.000	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE EL RETIRO	FUNDACIÓN COLOMBIANA UN PAÍS PARA EL PRESENTE-FUNDACOPPP	SUBASTA
SUBASTA INVERSA No. 008 DE 2020	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS DETENIDOS DE LA CÁRCEL, ESTACION DE POLICIA Y CETRA DEL MUNICIPIO DE AMAGÁ, ANTIOQUIA	$225.000.000	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE AMAGÁ	INVERSIONES VALEMIA S.A.S.	SUBASTA

Amaga, Abril de 2022

JUAN FERNANDO CHAVERRA PALACIO
Supervisor
Secretario de Gobierno y Servicios Administrativos

ESTE DOCUMENTO SE ENTENDERÁ FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE POR EL SUPERVISOR UNA VEZ SE APRUEBE EN LA PLATAFORMA DE SECOP II LA FASE CORRESPONDIENTE.