CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA

SUMINISTRO DE ALIMENTOS A LOS NIÑOS Y NIÑS DEL HOGAR DE PASO DEL MUNICIPIO DE AMAGÁ ANTIOQUIA

ESTUDIO DEL SECTOR

1. ASPECTOS GENERALES

El Estado Colombiano desde el año 1991, ha avanzado de forma significativa en el diseño e implementación de un marco legislativo, normativo y de políticas públicas, más sólido y pertinente para la garantía, el respeto, la protección y el ejercicio de los derechos de niñas, niños y adolescentes, lo anterior debido a la ratificación de la Convención sobre los Derechos del Niño. También, ha tenido una transformación progresiva de las ofertas institucionales donde se propicia la creación y el fortalecimiento de las instancias ejecutivas y coordinadas del orden nacional y territorial, orientadas a articular y emprender acciones más concretas y efectivas en favor de la niñez y la infancia, contribuyendo a la protección integral de la infancia y la adolescencia de Colombia. Estos cambios han favorecidos un reconocimiento creciente, por parte de los diferentes miembros de la sociedad, de que las personas menores de 18 años son sujetos de derechos, con habilidades y capacidades individuales, que pueden ser partícipes de su propio desarrollo. Por lo que el Estado, las comunidades y las familias, deben adquirir un compromiso mutuo para respetar y proteger los derechos de los niños, niñas y adolescentes, de forma integral, diferencial y prevalente sobre los derechos de los demás.

En el Municipio de Amagá, los programas para la protección de la Infancia y la Adolescencia, no son ajenos, por lo que, desde la Alcaldía del Municipio de Amagá, a través de los Hogares de Paso, se tienen proyectos en pro de la protección Integral de los niños, niñas y adolescentes.

La Alcaldia del Municipio de Amagá coordina los programas de prevención y protección integral de los niños, niñas y adolescentes, brindándoles una “atención transitoria y una ubicación inmediata” en la modalidad de Red de Hogares de Paso, mientras se soluciona la situación de cada niño, niña o adolescente. Con la aprobación de la Ley 1098 de 2006 (Código de Infancia y Adolescencia), que supone la responsabilidad de las autoridades con su aplicación efectiva como garantes de derechos y la corresponsabilidad de la familia y la sociedad para que se procuren las condiciones materiales y espirituales necesarias para que todos los niños, niñas y adolescentes en Colombia puedan vivir su niñez como personas integras, dignas y felices.

Como es sabido la restitución de los derechos de los Niños y Niñas que se encuentran en el Hogar de Paso del Municipio, la Alcaldia debe velar por el suministro de los alimentos durante el tiempo que permanezcan en este lugar.

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	90101501	Restaurantes
2	90101600	Servicios de Banquetes y Catering

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 MINUTA. • 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 menús mensuales (Mínimo 18) por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación.

Definición de Grupos y Subgrupos de Alimentos

Grupo de alimentos	Sub grupos de alimentos	Observaciones
I. Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Cereales • Refinados / procesados • Enteros / integrales • Pseudo-cereales	El grupo incluye los productos derivados de las harinas o masas obtenidas de cereales, raíces, tubérculos o plátanos.
	Raíces	
	Tubérculos	
	Plátanos	
II. Frutas y verduras	Verduras	Se sugiere clasificación de colores para los mensajes de EAN.
	Frutas	
III. Leche y productos lácteos	Leches (vaca, cabra, búfala) Productos lácteos (quesos, yogurt, kumis, kefir)	No incluye crema de leche, ni mantequilla, ni queso crema.
IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Carnes • Rojas y blancas • Pescado y frutos de mar • Vísceras (todos los animales)	Incluye mezclas vegetales
	Huevos	
	Leguminosas secas y mezclas vegetales	
	Frutos secos y semillas	
V. Grasas	Poliinsaturadas	Este grupo incluye coco, aguacate, mantequilla, crema de leche, chocolate amargo, tocino y tocineta
	Monoinsaturadas	
	Saturadas	
VI. Azúcares	Azúcares simples	Este grupo incluye confites, chocolatinas, chocolate con azúcar, postres, helados, mermeladas, bebidas azucaradas, panadería dulce.
	Dulces y postres	

Distribución de Grasa

Grupo de edad	AMDR de grasa	Distribución por tipo
	Ambos sexos	
2 - 5 años	35%	Poliinsaturadas 15% Monoinsaturadas 10% Saturadas 10%
6 - 9 años	30%	Poliinsaturadas 10% Monoinsaturadas 10% Saturadas 10%
10 - 13 años		
14 - 17 años		
18 - 59 años		
> 60 años		

Fuente: Elaboración del CTNGA según documento RIEN. ICBF. Documento resumen.

Energía y Distribución de Macronutrientes por AMDR *

Grupo de edad	Energía (kcal)			Proteína (g)		Grasa (g)		Carbohidratos (g)	
	Hombre	Mujer	Promedio	15% AMDR*		35% (2- 5 años) 30% (6 - > 60) AMDR		50% (2- 5 años) 55% (6 - > 60) AMDR	
				Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer
2 - 5 años	1242	1150	1200	45,0		46,7		150	
6 - 9 años	1500	1394	1450	54,5		48,3		199,4	
10 - 13 años	2088	1869	2000	75,0		66,7		275,0	
14 - 17 años	2750	2100	-	103,2	78,7	91,7	70,0	378,5	288,7
18 - 59 años	2650	2100	-	99,5	78,7	88,3	70,0	364,5	288,7
> 60 años	2172	1895	2000	75,0		66,7		275,0	

* AMDR: Acceptable Macronutrient Distribution Range (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes).
Fuente: Elaboración del CTNGA según documento RIEN. ICBF. Documento interno aún no publicado.

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

- **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**.

- ***LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS SE DEBERA REALIZAR DIRECTAMENTE EN EL LUGAR DONDE SE ENCUENTRE ALOJADO EL PERSONAL QUE HACE PARTE DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD DEL ESTADO.***

- ***EN EL FORMULARIO DE LA PLATAFORMA SECOP II SE HARA POR EL PRESUPUESTO OFICIAL ($10.000.000,oo) Y SE TOMARA COMO REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN LOS VALORES EXPUESTOS EN EL ANEXO COMO MENOR PRECIO (SUMATORIA DE LOS ITEM)***

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	$14.500	$14.000	$14.250
2	ALMUERZO	UND	$16.500	$16.000	$16.250
3	CENA	UND	$16.500	$16.000	$16.250

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. ANÁLISIS HISTÓRICO EN EL MUNICIPIO

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

PROCESO NO.	OBJETO DEL CONTRATO	VALOR DE CONTRATO	CONTRATANTE	CONTRATISTA	MODALIDAD
INVITACION 015 DE 2012	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA FUERZA PUBLICA CON PRESENCIA EN EL MUNICPIO DE AMAGA	$15.525.000	ALCALDÍA MUNICIPIO DE AMAGÁ	LUZ MARINA RESTREPO MURIEL	MINIMA CUANTIA

	ANTIOQUIA				
INVITACION PUBLICA No. 040 DE 2020	SUMINISTRO DE ALIMENTACION A LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD DEL ESTADO QUE REFUERZAN LA SEGURIDAD DEL MUNICIPIO DE AMAGÁ, DE ACUERDO CON LOS EVENTOS QUE SE PRESENTEN.	$24.000.000	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE AMAGÁ	LEISON ANTONIO AGUALIMPIA MENDOZA	MINIMA CUANTIA

RICARDO RAMIREZ PIEDRAHITA
Secretario de Gobierno y Servicios Administrativos