MUNICIPIO DE AMAGÁ (ANTIOQUIA)

INVITACION PÚBLICA No. 028 DE 2023

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

1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR:

El objeto que se pretenden desarrollar con el presente proceso de contratación se describe como: **SUMINISTRO DE ALIMENTOS A LOS NIÑOS Y NIÑAS DEL HOGAR DE PASO DEL MUNICIPIO DE AMAGÁ ANTIOQUIA**

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

ÍTEM	CLASIFICACIÓN **UNSPSC**	PRODUCTO
1	90101501	Restaurantes
2	90101600	Servicios de Banquetes y Catering

2 CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
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	RACIÓN	1	$ 14.250

	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 MINUTA • **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.	RACIÓN	1	$ 16.250

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	UND	1	$ 16.250

	MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN. **NO SE PUEDE REPETIR EL MISMO TIPO DE TUBÉRCULO, RAÍZ Y/O PLÁTANO EN LOS TIEMPOS DE COMIDA ALMUERZO Y CENA EN LA RACIÓN DE UN MISMO DÍA** **HORTALIZAS Y VERDURAS** ESTE GRUPO DE ALIMENTOS INCLUYEN TODAS LAS HORTALIZAS Y VERDURAS QUE SE SUMINISTREN EN PREPARACIONES CRUDAS (FRESCAS) Y COCIDAS, GARANTIZANDO EL CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS CONTEMPLADOS EN EL CICLO. LA FRECUENCIA DE SUMINISTRO DEBE SER DIARIA. LOS ADEREZOS COMO MAYONESA, VINAGRETA, SALSA ROSADA, ACEITE VEGETAL, CREMA DE LECHE, LIMÓN, ENTRE OTRAS, DEBEN SER ADICIONADOS EN MÍNIMO TRES (3 G.) POR PORCIÓN **BEBIDAS DE FRUTA (JUGO DE FRUTA).** LOS JUGOS DEBEN SER SUMINISTRADOS DIARIAMENTE COMO PARTE DE LOS TIEMPOS DE CONSUMO (ALMUERZO Y CENA). DEBEN ELABORARSE CON FRUTA ENTERA O PULPA DE FRUTA. ASÍ MISMO GARANTIZARÁN DOS (2) SABORES DIARIOS DE FRUTA.			
TOTAL, PRECIOS UNITARIOS REFERENCIA PARA PRESENTACIÓN DE OFERTAS				**$ 46.750,oo**

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. 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 realizará la preparación de los Alimentos con concepto de Sanidad Favorable o Favorable Condicionado.
- **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.

El objeto contractual se ejecutará por el valor total de los elementos 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, YA QUE, LA ADJUDICACIÓN SE REALIZARÁ POR EL TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL.***
- ***LOS OFERENTES DEBERAN PRESENTARSE POR PRECIOS MAS BAJOS DEL PROMEDIO ESTIPULADO, SI ESTOS SE SOBREPASAN NO SERA TENIDA EN CUENTA PARA LA EVALUACION***
- ***EN EL FORMULARIO DE LA PLATAFORMA SECOP II SE HARA POR EL PRESUPUESTO OFICIAL ($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 a monto agotable, por lo tanto el valor unitario de los servicios será tomado como valor de referencia para la selección del proveedor, ya que el contrato se suscribirá por la totalidad del presupuesto disponible, el cual se agotará conforme al valor de los ítems ofertados de acuerdo a las cantidades que se requieran durante la ejecución del contrato, no obstante si se requiere algún servicio adicional a los incluidos en las especificaciones técnicas del presente proceso, dicho servicio se atenderá con cargo al contrato que se suscriba, siempre que este valor se encuentre acorde a las condiciones del mercado.

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

3. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

El presente contrato tendrá un valor estimado de **DIEZ MILLONES DE PESOS. ($10.000.000,00)**

3.1. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACION

Los pagos que deba efectuar el Municipio de Amagá en razón del contrato a suscribir se harán con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. **Nro.00652 del 7 de Julio de 2.023 Rubro 2.3.2.02.02.009** por valor de **DIEZ MILLONES DE PESOS. ($10.000.000,00)** Expedido por la secretaria de Hacienda.

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

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

NOTA: El presente proceso, es de monto agotable, motivo por el cual se requiere establecer los precios unitarios de cada uno de los ítems. El presente proceso contractual establece las cantidades son inciertas, teniendo en cuenta la demanda o cantidad de menores que sean dirigidos al hogar de paso.

3.2 FORMA DE PAGO:

El valor del presente contrato se pagará de la siguiente manera: Pagos parciales contra entrega del recibidas a entera satisfacción, previo el cumplimiento de los requisitos establecidos para tal fin, como son: Certificado de recibido a satisfacción suscrito por el supervisor designado, factura de cobro debidamente especificada y que cumpla con los requisitos de Ley; el contratista también deberá adjuntar con la factura la constancia del pago de los aportes al sistema de seguridad social, parafiscales y cuota de aprendizaje (si aplica), esto en cumplimiento de la ley 789 de 2002 y del artículo 23 de la ley 1150 de 2007.

Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden, los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del PROVEEDOR, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

4. LUGARES DEL SERVICIO OBJETO DEL CONTRATO:

El lugar de entrega de las comidas será en el municipio de Amagá en la Calle 58 50 – 23 Barrio El Refresco.

5. PLAZO:

El plazo de ejecución del presente contrato será de **Cuatro (4) Meses,** a partir de la firma del Acta de Inicio **sin superar el 31 de diciembre de 2023.**

6. CAUSALES QUE GENERAN RECHAZO DE LA OFERTA:

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

6.2 Si el proponente NO adjunta el formato de Propuesta Económica a través de la Plataforma del Secop II

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

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

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

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

6.7 Cuando se oferte Condiciones Técnicas diferentes a las exigidas en la ficha técnica.

6.8 Si la Propuesta Económica no se ajusta al valor del presupuesto oficial

6.8 cuando el valor propuesto en plataforma y el valor descrito en el formato adjunto como Propuesta Económica NO coincidan exactamente.

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

7. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA:

7.1 Cuando No se presente oferta alguna.

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

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

8. OFERTA CON VALOR ARTIFICIALMENTE BAJO.

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

9. CRONOGRAMA DEL PROCESO Y ETAPAS DEL PROCESO.

Remitirse al Cronograma establecido en el Plataforma de Secop II

10. LUGAR DE ENTREGA DE LAS OFERTAS:

Portal Secop II, proceso de la referencia asociado

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

10.1 PRESENTACION DE LA OFERTA:

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

11. CRITERIO DE ADJUDICACION (Aceptación de Oferta)

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

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

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

12.1 CAPACIDAD JURIDICA:

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

12.1.2. Si se trata de personas jurídicas colombianas o sucursales en Colombia de personas jurídicas extranjeras, mediante certificado de existencia y representación

legal expedido por la Cámara de Comercio, el documento debe ser legible y en original y su objeto social debe estar relacionado con el objeto contractual.

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

12.1.4 Fotocopias del Registro Único Tributario (RUT.)

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

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

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

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

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

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

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

13. CAPACIDAD TECNICA Y LOGISTICA

Cada oferente deberá certificar juramentadamente que está en capacidad de cumplir con todos los de los requisitos exigidos en las condiciones del objeto contractual. (Se realizará visita por parte del Supervisor para constatar la Capacidad Técnica y Logística)

Con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, el proponente deberá contar (en calidad de arrendamiento, propietario, leasing o préstamo) con un local comercial; de su empresa o establecimiento de comercio dentro del perímetro urbano del Municipio de Amaga; El anterior requisito servirá como punto de operaciones donde se dirigirá el supervisor del contrato para revisar el estado y condiciones de los alimentos que se suministran.

El local, establecimiento comercial o sucursal; deberá contar con concepto favorable o favorable con requerimientos por parte de la autoridad sanitaria competente en el Municipio.

15. EXPERIENCIA

Experiencia del proponente

Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en contratos relacionados con el presente objeto contractual, tal acreditación será demostrada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados de proyectos directamente relacionados al presente proceso contractual cuya suma sea igual o superior a 100% del presupuesto asignado al presente proceso, con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá presentar máximo dos (2) certificaciones con concepto favorable de la recepción de los contratos y al menos uno (1) de los certificados debe ser con entidades del estado por el valor del 50% del presupuesto oficial o más.

Para el caso de emprendimientos de mujeres y/o MIPYMES deberá aportar lo siguiente:

Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos relacionados con el presente objeto contractual, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados de proyectos directamente relacionados al presente proceso contractual cuya suma sea igual o superior a 100% del presupuesto asignado al presente proceso, con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá presentar máximo tres (3) certificaciones con concepto favorable de la recepción de los contratos, y al menos uno (1) de los certificados debe ser con entidades del estado por el valor del 40% del presupuesto oficial o más.

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

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

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

15.2 Solo se aceptará como experiencia certificados de contratos ejecutados dentro del último año anterior al cierre del presente proceso o en su defecto copia del contrato

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

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

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

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

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

DE CUMPLIMIENTO 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.

SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE LOS PAGOS DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: Esta garantía estar vigente por el plazo del contrato y tres (3) años más. El valor de la garantía no puede ser inferior al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato.

18. IMPUESTOS DE LEY. El oferente que obtenga la adjudicación del contrato deberá cancelar y aceptar las retenciones e impuestos de ley según el caso que aplique y sobre el valor del contrato adjudicado.

19. IMPUESTOS MUNICIPALES. Por medio de acuerdo Municipal, la administración de Amagá contempla el pago previo para la legalización del contrato, el impuesto de estampillas pro adulto mayor (4%), pro hospital (1%), pro cultura (0,5%), prodeportes (2%).

20. SUCEPTIBILIDAD DE CONDICIÓN DE MIPYME.

De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 30 y el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para Mipyme se aplicará lo prescrito en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 de este Decreto. No obstante, de conformidad con el numeral 3 del presente artículo, las solicitudes para limitar el proceso a Mipyme se recibirán durante el término previsto en dicho numeral. Además, en el aviso de que trata el numeral 4 de este artículo se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.3 o si podrá participar cualquier Mipyme nacional. Igualmente, se tendrán en cuenta las normas civiles y comerciales concordantes, las reglas previstas en la Invitación

Pública, y documentos que sobre la materia se expidan durante el desarrollo del proceso de selección.

Que de conformidad con los establecido en el Art. 5 del decreto 1860 de 2021 Modificación de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015. Modifíquense los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. y 2.2.1.2.4.2.4. de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, los cuales quedarán así:

"ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mípyme. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos: 1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. 2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación. Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual. PARÁGRAFO. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mípyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo."

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo. ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera: 1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación. Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

PARÁGRAFO 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación. PARÁGRAFO 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada. PARÁGRAFO 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme. PARÁGRAFO 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas.

RICARDO RAMIREZ PIEDRAHITA
Secretario de Gobierno y Servicios Administrativos Municipio de Amagá

MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

(Utilice papel membreteado)

Ciudad y fecha

Señores

SECRETARIA "SECRETARIA DE LOS ESTUDIOS PREVIOS"

Oficina "CAMPO EDITABLE"

Centro Administrativo Municipal

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

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

Declaro así mismo:

1. Que esta propuesta, sólo compromete a los firmantes de esta carta.
2. Que ninguna entidad o persona distinta de los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta, ni en el contrato que de ella se derive.
3. Que he tomado cuidadosa nota de las especificaciones y condiciones de la presente Mínima Cuantía y acepto todos los requisitos contenidos en la Invitación.
4. Que ni el suscrito ni la sociedad que represento se hallan incursos en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Ley 80 de 1993 y demás normas sobre la materia.
5. Que el suscrito y la sociedad que represento se comprometen a entregar a satisfacción del Municipio de Amagá, en las fechas indicadas, el objeto de este proceso.
6. Que conocemos las leyes de la República de Colombia que rigen la presente Mínima Cuantía.
7. Que los precios de la propuesta se mantendrán sin variación durante la vigencia del proceso de selección y la ejecución del contrato. La validez mínima de la oferta presentada es de 30 días hábiles contados a partir del cierre del proceso.
8. Que la presente oferta no tiene información reservada *
9. Que autorizo expresamente al Municipio de Amagá para verificar toda la información incluida en la propuesta y realice consultas en las listas de riesgos.
10. Que ofrezco entregar las cantidades que figuran en el cuadro de precios y valor total de la oferta y/o prestar los servicios o ejecutar las obras señaladas, con el cumplimiento de los requerimientos técnicos.
11. Que bajo la gravedad de juramento declaro que no me encuentro reportado en el Boletín de responsables fiscales que expide la Contraloría General de la

República o en caso de estarlo, tener vigente un acuerdo de pago y me encuentro al día en los pagos.

12. Declaro bajo la gravedad del juramento que como representante legal (persona jurídica) o como persona Natural proponente o como representante de la figura asociativa que presente la oferta no me encuentra como deudor moroso de materia de alimentos ley 2097 de 2021 (Redam)

Proponente: _____ Nit: _____

Correo electrónico: _____

Dirección: _____ Teléfono: _____ Fax: _____

Nombre Representante legal del proponente: _____

Dirección: _____ Teléfono: _____

Documento de identificación: _____

Firma del Representante legal: _____

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

CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

El suscrito declara que:

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

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

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

_____

Nombre y firma del Representante Legal

ANEXO 3

OFERTA ECONOMICA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
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.	RACIÓN	1	$

	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	RACIÓN	1	$

	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**	UND	1	$

	• **LOMITOS DE ATÚN O SARDINA:** PRODUCTO ENLATADO (EN AGUA O ACEITE), QUE CUMPLA CON LAS CARACTERÍSTICAS DE ENVASE (EN BUEN ESTADO, SIN ABOLLADURAS, NI OXIDACIÓN) CON FECHA DE VENCIMIENTO VIGENTE. • **POLLO:** SOLO SE PERMITEN LOS SIGUIENTES CORTES: PIERNA (CONTRA MUSLO) PERNIL (MUSLO) O PECHUGA • **PESCADO: FILETE DE PESCADO:** LAS LONJAS MEDALLONES O RODAJAS DE MÚSCULOS DE DETERMINADAS ESPECIES ESCAMADAS, CON O SIN PIEL, SIN VÍSCERAS Y CON LA MENOR CANTIDAD POSIBLE DE PARTES ÓSEAS O CARTILAGINOSAS. COMO FILETE DE PESCADO SE ACEPTA TILAPIA, MOJARRA, BAGRE, TRUCHA U OTRA VARIEDAD DE PESCADO DE LA REGIÓN. **NO SE PERMITE:** BASA (NACIONAL O IMPORTADA), LOMITOS DE PESCADO APANADO O MEZCLAS DE PRODUCTOS CON PESCADO, NI PRODUCTOS DE PESCADO ENLATADOS. **LAS CARACTERÍSTICAS DEL COMPONENTE "CEREAL**" DENTRO DE LOS TIEMPOS DE COMIDA ALMUERZO Y CENA, DEBEN OFRECERSE EN FRECUENCIA DIARIA; ARROZ BLANCO Y/O CON AGREGADOS DE ACUERDO CON LOS MENÚS Y ACORDES A LAS CANTIDADES REFERIDAS EN LA MINUTA PATRÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS. EL ARROZ SUMINISTRADO SERÁ BLANCO, TIPO 1, GRADO 2 Y DARÁ CUMPLIMIENTO A LA NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 671 DE 2001. SE DEBE ADICIONAR ACEITE, CILANTRO O PEREJIL, AJO O GUISO, CEBOLLA, TOMILLO, LAUREL, SAL, PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN. **TUBÉRCULOS, RAÍCES Y PLÁTANOS** ESTE GRUPO DE ALIMENTOS LO CONFORMAN: PAPA (EN TODAS SUS VARIEDADES), YUCA, PLÁTANO, ARRACACHA Y ÑAME. SE SUMINISTRARÁN EN LAS PREPARACIONES, VARIANDO DE ACUERDO CON LOS MENÚS CONTEMPLADOS EN EL CICLO. SE DEBE ADICIONAR ACEITE, CILANTRO O PEREJIL, AJO O GUISO, CEBOLLA, TOMILLO, LAUREL, SAL, PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN. **NO SE PUEDE REPETIR EL MISMO TIPO DE TUBÉRCULO, RAÍZ Y/O PLÁTANO EN LOS TIEMPOS DE COMIDA ALMUERZO Y CENA EN LA RACIÓN DE UN MISMO DÍA** **HORTALIZAS Y VERDURAS** ESTE GRUPO DE ALIMENTOS INCLUYEN TODAS LAS HORTALIZAS Y VERDURAS QUE SE SUMINISTREN EN PREPARACIONES CRUDAS (FRESCAS) Y COCIDAS, GARANTIZANDO EL CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS CONTEMPLADOS EN EL CICLO. LA FRECUENCIA DE SUMINISTRO DEBE SER DIARIA. LOS ADEREZOS COMO MAYONESA, VINAGRETA, SALSA ROSADA, ACEITE VEGETAL, CREMA DE LECHE, LIMÓN, ENTRE OTRAS, DEBEN SER ADICIONADOS EN MÍNIMO TRES (3 G.) POR PORCIÓN **BEBIDAS DE FRUTA (JUGO DE FRUTA).** LOS JUGOS DEBEN SER SUMINISTRADOS DIARIAMENTE COMO PARTE DE LOS TIEMPOS DE CONSUMO (ALMUERZO Y CENA). DEBEN ELABORARSE CON FRUTA ENTERA O PULPA DE FRUTA. ASÍ MISMO GARANTIZARÁN DOS (2) SABORES DIARIOS DE FRUTA.			
TOTAL, PRECIOS UNITARIOS REFERENCIA PARA PRESENTACIÓN DE OFERTAS				**$**

- **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.

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.
- 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 realizará la preparación de los Alimentos con concepto de Sanidad Favorable o Favorable Condicionado
- **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 de los elementos 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***

Proponente: _____ Nit: _____

Correo electrónico: _____

Dirección: _____ Teléfono: _____ Fax: _____

Nombre Representante legal del proponente: _____

Dirección: _____ Teléfono: _____

Documento de identificación: _____

Firma del Representante legal: _____

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