

CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD DEL ESTADO QUE REFUERZAN LA SEGURIDAD DEL MUNICIPIO DE AMAGÁ

ESTUDIO DEL SECTOR

1. ASPECTOS GENERALES

Que el artículo 2 de la Constitución Política prevé que las autoridades de la República están, instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales y de los particulares. Y conforme al artículo 209 de la Constitución Política, las autoridades están instruidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades.

Para mantener el orden público, en eventualidades y/o en cualquier momento que la seguridad ciudadana lo requiera, es necesario reforzar el personal de la Estación de policía de la zona urbana o la subestación de policía de Minas, Amagá o reforzar la seguridad con personal del ejército nacional u otros organismos, a fin de dar cumplimiento a lo preceptuado en la Constitución Política de Colombia, en su artículo 2° de los principios fundamentales, que establece " ... las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del estado y de los particulares."

La Constitución Política en su artículo 315 consagra como atribución del Alcalde Conservar el orden público en el municipio, de conformidad con la ley y las instrucciones y órdenes que reciba del Presidente de la República y del respectivo gobernador. En este sentido, corresponde al Municipio trabajar coordinadamente con las autoridades de Policía Nacional, y demás organismos de seguridad del estado, para garantizar la convivencia ciudadana. Por lo anterior, la Administración Municipal prima el bienestar alimentario de los agentes que intervienen en ello.

DECRETO 399 DE 2011

(Febrero 14)

Por el cual se establece la organización y funcionamiento del Fondo Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana y los Fondos de Seguridad de las Entidades Territoriales y se dictan otras disposiciones.

El Artículo 18 establece las **Funciones de los Comités de Orden Público** que son financiados a través de los recursos asociados al presente decreto tales como:

1. Coordinar el empleo de la fuerza pública en el marco de formulación de la política integral de seguridad y convivencia ciudadana que se articulará con la política nacional de seguridad y convivencia ciudadana que formule el Gobierno Nacional.
2. Coordinar la implementación de los planes integrales de seguridad.
3. Aprobar los planes integrales y programas de seguridad y convivencia ciudadana, atendiendo las necesidades de seguridad en cada jurisdicción, en el

marco de lo establecido en este decreto y de las políticas integrales de seguridad y convivencia ciudadana.

Que la Ley 418 de 1997, prorrogada, modificada y adicionada por las Leyes 548 de 1999, 782 de 2002, 1106 de 2006 y 1421 de 2010, dispuso en sus artículos 122 y 119, respectivamente, la creación del Fondo Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana, Fonsecaón, al igual que los Fondos Territoriales de Seguridad;

Que el Fondo Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana, FONSECON, funciona como una cuenta especial, sin personería jurídica, administrada por el Ministerio del Interior y de Justicia, como un sistema separado de cuentas, cuyo objetivo es realizar gastos destinados a garantizar la seguridad, convivencia ciudadana, la preservación del orden público y todas aquellas acciones tendientes a fortalecer la gobernabilidad local y el fortalecimiento territorial;

Que los Fondos de Seguridad de las Entidades Territoriales, FONSET, funcionan como cuentas especiales sin personería jurídica, administrados por el gobernador o el alcalde, según el caso como un sistema separado de cuentas, cuyo objetivo es realizar gastos destinados a generar un ambiente que propicie la seguridad y la convivencia ciudadana, para garantizar la preservación del orden público.

Que la Seguridad y la Convivencia Ciudadana y la preservación del orden público son prioridades nacionales y es deber del Gobierno Nacional, en coordinación con las autoridades territoriales, velar porque los recursos del FONSECON y los FONSET se asignen de manera adecuada, y contribuyan de manera efectiva al mejoramiento de la seguridad y la convivencia ciudadana y a la recuperación del orden público.

Que corresponde al Presidente de la República, en ejercicio de su potestad reglamentaria, regular el funcionamiento del Fondo Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana y de los Fondos de Seguridad de las Entidades Territoriales, a que hace referencia la Ley 418 de 1997, con las prórrogas, reformas y adiciones que le han sido introducidas;

Que la Constitución Política consagra como principio fundamental que las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia;

Que el Gobierno Nacional ha decidido establecer una única Política y Estrategia Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana, con objetivos, ejes estratégicos y líneas de acción, para orientar y articular las acciones del Gobierno Nacional y las suyas con las de las entidades territoriales, bajo la coordinación de la Alta Consejería Presidencial para la Convivencia y Seguridad Ciudadana.

Artículo 2°. Objetivos del Fondo. El FONSECON tendrá como objeto recaudar y canalizar recursos tendientes a propiciar la seguridad y convivencia ciudadana para garantizar la preservación del orden público y todas aquellas acciones tendientes a fortalecer la gobernabilidad local y el fortalecimiento territorial, en el marco de la Política y la Estrategia Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana

Entre las entidades a apoyar con estos recursos se encuentra la SIJIN cuyo desempeño es a nivel nacional, contra la delincuencia organizada y trasnacional; supervisando las actuaciones de las **unidades Seccionales de Investigación Judicial y Criminal**

Teniendo en cuenta que el Municipio de Amagá se realizan Consejos de Seguridad entre los Comandantes en los cual se autoriza el aumento del pie de fuerza de los diferentes actores de la fuerza pública, ellos como tal envían las cuadrillas con sus respectivo disponibles, de los cuales ha tenido presencia en el Municipio de como el GOES (Grupo de Operaciones Especiales) quien se han encargado de intensificar los operativos en pro de la Seguridad tanto Rural como Urbana este grupo de Fuerza Especial desplaza sus efectivos en vehículos tipo Motocicleta y Camiones según los operativos a realizar, de igual forma se ha contado con visitas por parte del grupos de Infancia y Adolescencia de la Policía Nacional quienes han fortalecido las medidas preventivas de abusos a los menores con realización de campañas a los padres, hijos y entidades educativas, es de aclarar que sus desplazamientos a zonas rurales y urbanas lo realizan en la camionetas adscrita a esa dependencia con sus respectivos escoltas, también se cuenta con la presencia constante del ejército de la Zona de Reclutamiento y el Gaula, todos ellos hacen parte fundamental para el control, seguimiento y prevención del Municipio, sus 3 Centros Poblados y sus 18 veredas , para todo este cubrimiento de sus habitantes, se requiere contar con el apoyo de la fuerza pública.

Que para que el municipio de Amagá, pueda cumplir a cabalidad con las funciones anteriormente señaladas, requiere contratar el servicio de la referencia teniendo en cuenta que se viene la época decembrina y se tiene programado la realización de las Fiestas del Carbón para el fortalecimiento de la identidad y tradición cultural, folclórica, agropecuaria y turística de la comunidad del municipio de Amagá, donde se desarrollaran actividades culturales, folclóricas, tradicionales y presentaciones artísticas, de apoyo y fortalecimiento al a los diferentes sectores, tales como el comercio, turismo, recreación, tiempo libre, cultura.

Que en la realización de estas celebraciones y dicho evento cultural y tradicional es costumbre la aglomeración de bastante público, donde muchas veces se presentan alteraciones en el orden y la convivencia; situación que obliga a la administración municipal a requerir apoyo de unidades policiales con el fin de reforzar la seguridad del municipio de Amagá, desarrollando las actividades de disuasión, prevención y control en el antes, durante y después de los eventos en el municipio de Amagá garantizándoles a estos refuerzos el suministro de combustible dado que su presencia y disponibilidad es de 7*24, no hay turnos establecidos y se requiere según la prestación del servicio a cualquier hora del día.

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 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 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 15) por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación con mínimo 2.500 Kilocalorías

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

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

ALMUERZO Y CENA	CARNES, VÍSCERAS, PESCADO	DIARIO
	LEGUMINOSAS**	3 VECES
	VERDURAS , HORTALIZAS, LEGUMINOSAS VERDES	DIARIO
	CEREALES	DIARIO
	RAÍCES TUBÉRCULOS, PLÁTANOS, CEREALES (PRODUCTOS ELABORADOS)	DIARIO
	FRUTA ENTERA O EN JUGOS	DIARIO
	ACEITES O GRASAS	DIARIO
	AZUCARES, DULCES, POSTRES	DIARIO

ROTACIÓN DEL CICLO DE MENÚS

Se establece un ciclo de Menús de dieciocho (18) días (los cuales rotan de acuerdo con la secuencia definida en el mes; registrá 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						

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
- 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.
- 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.

- 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.**

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 N 1	PRECOTIZACIÓN N 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:

En este inicio del 2023 es oportuno reflexionar sobre la dinámica económica del país y el papel del tejido empresarial para el desarrollo económico, social y ambiental de este nuevo año. Previamente, el 2022 trajo consigo un periodo de recuperación económica para Colombia, lo cual después de la pandemia y la crisis global ocurrida, generó importante alivio de cara a la economía, la empleabilidad, y en general, el bienestar social del país.

Sin embargo, uno de los principales retos fue el fenómeno inflacionario que al cierre del 2022 alcanzó un incremento del 13,12% según cifras del DANE, jalonado principalmente por Alimentos y Bebidas cuya inflación anual fue de 27,81%.

Las empresas afiliadas a la Cámara de Alimentos de la ANDI están alineadas con el trabajo entre el tejido empresarial y el gobierno nacional para mantener dos vías cruciales en el crecimiento y desarrollo: la vía social y la económica.

Por ello, aumentar el empleo formal en toda la cadena, continuar con los programas de transición energética y fortalecer la alianza por la nutrición infantil se convierten en los objetivos prioritarios del sector de alimentos pues son reconocidos como la columna vertebral de un plan nacional que busca reducir la desigualdad y creará un ambiente de desarrollo y evolución colectivo.

Acompañado de fuertes planes e iniciativas que permitan aprovechar oportunidades que el país presenta en temas como la exportación, adopción de tecnologías Foodtech, el encadenamiento de materias primas con campesinos y productores agrícolas, el desarrollo agroindustrial, la construcción de un marco normativo más moderno y la económica circular, crean un plan de desarrollo robusto e integral.

Por supuesto, en la Industria de Alimentos en Colombia renovamos nuestro compromiso por abastecer a lo largo y ancho del territorio colombiano con el fin de aumentar la disponibilidad de alimentos y mantener la relevancia del mercado colombiano, con acceso a materias primas, vinculando cada vez mas a pequeños productores y propiciando las condiciones para aumentar la inversión en el país.

La industria de alimentos comprende su responsabilidad en este proceso y reafirma su compromiso en el despliegue de esta estrategia que busca acompañar y fortalecer a la sociedad colombiana. Con esto, la Cámara de la industria de alimentos de la ANDI realiza un trabajo conjunto con el gobierno, la academia, bancos de alimentos, y demás organizaciones para seguir aprovechando el potencial que tiene Colombia y contribuir con avances significativos en los objetivos de desarrollo sostenible de “Hambre Cero” y “Producción y consumo responsable”.

<https://es.linkedin.com/pulse/retos-y-oportunidades-para-la-industria-de-alimentos-en-camilo-montes>

Colombia se ha venido posicionando como un país con un enorme potencial productivo y se perfila como una despensa agroalimentaria del mundo. De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Colombia es el cuarto país de América Latina en disponibilidad de tierras aptas para la producción agrícola y el tercero en disponibilidad de agua y diversidad

climática. Así mismo, según el Registro Único Empresarial y Social de Confecámaras, en 2022 contamos con cerca de 42.940 empresas dedicadas a la producción de alimentos.

En la Cámara de la Industria de Alimentos somos conscientes de la relevancia de los mercados internacionales y del potencial de la industria de alimentar no solo a Colombia sino también al mundo. Tan solo en el 2022, las exportaciones de alimentos con valor agregado fueron de 7.083 millones de dólares, con destino a más de 120 países.

Gracias al crecimiento del mercado y al reconocimiento de las marcas colombianas en América Latina y el mundo, los productos elaborados en Colombia representan una oportunidad para nuevos inversionistas. Esto nos motiva a seguir buscando que nuestras acciones impacten de manera positiva y generen oportunidades reales de progreso para todos.

En este sentido, sabemos que para seguir aumentando la oferta exportadora del país hacia nuevos mercados, así como para impulsar la atracción de inversionistas, debemos continuar trabajando en la competitividad del país, mediante el encadenamiento productivo, la innovación y la adopción de nuevas tecnologías que permitan garantizar el abastecimiento de la población.

De igual manera, sabemos que la cadena agroalimentaria, que incluye etapas como la producción, la transformación y la comercialización, está integrada por varios actores capaces y comprometidos que juegan un papel fundamental para que los productos alimenticios sean competitivos en el exterior.

Ahora bien, uno de los desafíos que debemos afrontar cuando se trata de la exportación de alimentos es la dinamización del desarrollo agroindustrial, en la que se escale el encadenamiento con productores agropecuarios y se tecnifique el campo colombiano.

En ese sentido, la política de reindustrialización y la formulación del Plan Nacional de Desarrollo son una formidable oportunidad para contribuir al fortalecimiento de la actividad empresarial, de modo que sea posible generar materias primas con valor agregado y alta competitividad y contribuir al derecho humano a la alimentación.

En segunda instancia, en el plano de la transformación de alimentos es clave que, a través de la innovación y de nuevas metodologías sostenibles, se optimicen los procesos de producción de alimentos en los que se aumente la eficiencia y se aprovechen de manera eficaz las materias primas y los recursos naturales. Esto con el propósito de aportar a la seguridad de la cadena alimentaria desde la producción agrícola y pecuaria, el procesamiento de alimentos hasta la venta del consumidor final para ganar y mantener la confianza en los mercados.

Importante resaltar que, durante 2022, la industria de alimentos aportó al PIB manufacturero 21,9 billones de pesos, lo que representa un crecimiento del 6,51% frente a 2021.

Estos son algunos de los puntos que debemos tener en cuenta como industria de alimentos para seguir fomentando la llegada hacia nuevos mercados. Las marcas y

los productos colombianos tienen gran potencial de cara al comercio exterior y esto, sin duda, puede contribuir de manera importante al progreso tanto económico y social del país.

En el más reciente informe sobre el comportamiento de hábitos de compra y consumo de los colombianos en 2022, elaborado por la Cámara de la Industria de Alimentos de la ANDI en alianza con la firma Raddar, encontramos que los colombianos gastaron \$242,5 billones en alimentos, que representan el 39,25% de los ingresos familiares.

En 2023, seguiremos buscando que nuestras acciones impacten de forma positiva y generen oportunidades reales de progreso para todos. Así mismo, continuaremos en constante búsqueda de desarrollo, innovación y tecnificación, para garantizar una mejor alimentación tanto en Colombia como en el mundo.

Nuestro compromiso es seguir abasteciendo con alimentos de calidad producidos de una forma sostenible que aporte al medio ambiente y que, a su vez, impacte de manera positiva sobre toda la cadena de producción guiada bajo un compromiso responsable y competitivo.

<https://mascolombia.com/la-industria-de-alimentos-en-colombia-sigue-creciendo-ya-llega-a-mas-de-120-paises/>

7. SECTOR PERTENECIENTE AL OBJETO CONTRACTUAL

SECTOR ECONOMICO
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
INV-043-2023	SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTACIÓN PARA LA UNIDAD QUE REFUERZA LA POLICIA METROPOLITANA DE SANTA MARTA CON EL FIN DE GARANTIZAR LA SEGURIDAD EN EL DISTRITO DE SANTA MARTA	\$98.582.500	ALCALDÍA DISTRITAL DE SANTA MARTA	GRACIELA	MINIMA CUANTIA
MC-028-2023	PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE LA FUERZA PUBLICA, JUSTICIA Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN EL MARCO DEL PROYECTO APOYO LOGÍSTICO Y OPERATIVO DIRIGIDOS A LOS ORGANISMOS DE LA FUERZA P	\$30.000.000	MUNICIPIO DE MAICAO	JUPREFU	MINIMA CUANTIA
PSMC-AP- 049-2023	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE APOYO DE LA POLICÍA NACIONAL EN EL MUNICIPIO DE PAMPLONA NORTE DE SANTANDER	\$20.000.000	MUNICIPIO DE PAMPLONA	ELVIRA CARDENAS LO	MINIMA CUANTIA

RICARDO RAMIREZ PIEDRAHITA
Secretario de Gobierno y Servicios Administrativos

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

