

ESTUDIO PREVIO - JUSTIFICACIÓN

Información Presupuestal

No. CDP	VALOR	No. APROPIACIÓN
01048	\$29.500.000,00	2.3.2.02.01.009

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

En desarrollo de lo señalado en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, reglamentado por el artículo 2.2.1.1.2.1.1. Decreto 1082 del 2015 se hace necesario la elaboración y suscripción de un Estudio Previo que estará conformado por los documentos definitivos que servirán de soporte para la presente contratación.

1. LA DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE EL MUNICIPIO DE AMAGÁ PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN:

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 transnacional; supervisando las actuaciones de las **unidades Seccionales de Investigación Judicial y Criminal**

Teniendo en cuenta que en 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, envían las cuadrillas con sus respectivos disponibles, es así como han tenido presencia en el Municipio grupos como el GOES (Grupo de Operaciones Especiales) el cual 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

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

Objeto:

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

2.1. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

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 el siguiente cuadro:

2.3 CÓDIGO DE CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

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>, la siguiente es la codificación del servicio requerido por la Entidad:

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

Alcance del objeto:

La ejecución del objeto del contrato que se celebre como resultado del presente proceso de selección deberá comprender como mínimo, las actividades señaladas en este documento y en sus especificaciones técnicas, así como las que se establezcan en el respectivo contrato.

NO.	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECOTIZACIÓN 1	PRECOTIZACIÓN 2	PROMEDIO VR. UNITARIO
			VR. UNITARIO IVA INCLUIDO	VR. UNITARIO IVA INCLUIDO	
1	DESAYUNO	UND	\$14.500	\$14.000	\$14.250
2	ALMUERZO	UND	\$16.500	\$16.000	\$16.250
3	CENA	UND	\$16.500	\$16.000	\$16.250

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.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	<p>DESAYUNO:</p> <p>CORRESPONDE AL PRIMER TIEMPO DE COMIDA SUMINISTRADO EN EL DÍA Y SE COMPONE DE:</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>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.</p> <p>LAS BEBIDAS SE OFRECERÁN ENDULZADAS CON AZÚCAR, EXCEPTO AQUELLAS QUE SE ELABOREN CON PANELA O QUE YA CONTENGAN AZÚCAR, COMO EL CHOCOLATE</p> <p>SE PODRÁ SUMINISTRAR CON EL DESAYUNO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>ALIMENTO FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL</p> <p>LOS DESAYUNOS DEBEN INCLUIR ALIMENTOS FUENTE DE PROTEÍNA TALES COMO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HUEVOS DE GALLINA, • QUESO, • PRODUCTOS LÁCTEO, • DERIVADO CÁRNICO (PRODUCTOS PROCESADOS TIPO EMBUTIDOS), • CARNE, VÍSCERAS, PESCADO <p>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</p> <p>CEREALES Y DERIVADOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>FRUTA:</p>	RACIÓN	1	\$ 14.250

	<p>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.</p>			
2	<p>ALMUERZO:</p> <p>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.</p> <p>DEBERÁN SER SUMINISTRADOS COMO MÍNIMO CINCO VARIEDADES DE MANERA CONSECUTIVA SIN REPETIRSE DURANTE LOS CINCO DÍAS</p> <p>SOPA:</p> <p>LOS CICLOS INCLUYEN SOPAS DE CEREAL, DE LEGUMINOSAS, VERDURAS Y SOPAS TÍPICAS COMO AJIACO Y SANCOCHO ENTRE OTRAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>ALIMENTOS FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL</p> <p>CARACTERÍSTICAS DE LAS CARNES A SUMINISTRAR EN EL CICLO DE MINUTAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>LAS CARACTERÍSTICAS DEL COMPONENTE “CEREAL”</p> <p>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. EL ARROZ SUMINISTRADO SERÁ BLANCO, TIPO 1,</p>	RACIÓN	1	\$ 16.250

	<p>GRADO 2 Y DARÁ CUMPLIMIENTO A LA NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 671 DE 2001. SE DEBE ADICIONAR ACEITE, CILANTRO O PEREJIL, AJO O GUIISO, CEBOLLA, TOMILLO, LAUREL, SAL, PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN.</p> <p>TUBÉRCULOS, RAÍCES Y PLÁTANOS</p> <p>ESTE GRUPO DE ALIMENTOS LO CONFORMAN: PAPA (EN TODAS SUS VARIETADES), 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 GUIISO, CEBOLLA, TOMILLO, LAUREL, SAL, PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN.</p> <p>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</p> <p>HORTALIZAS Y VERDURAS</p> <p>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</p> <p>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.</p>			
3	<p>CENA:</p> <p>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.</p> <p>DEBERÁN SER SUMINISTRADOS COMO MÍNIMO CINCO VARIETADES DE MANERA CONSECUTIVA SIN REPETIRSE DURANTE LOS CINCO DÍAS</p> <p>SOPA:</p> <p>LOS CICLOS INCLUYEN SOPAS DE CEREAL, DE LEGUMINOSAS, VERDURAS Y SOPAS TÍPICAS COMO AJIACO Y SANCOCHO ENTRE OTRAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>ALIMENTOS FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL</p> <p>CARACTERÍSTICAS DE LAS CARNES A SUMINISTRAR EN EL CICLO DE MINUTAS</p>	UND	1	\$ 16.250

	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>LAS CARACTERÍSTICAS DEL COMPONENTE "CEREAL"</p> <p>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. 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.</p> <p>TUBÉRCULOS, RAÍCES Y PLÁTANOS</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>HORTALIZAS Y VERDURAS</p> <p>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</p> <p>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.</p>			
	<p>TOTAL, PRECIOS UNITARIOS REFERENCIA PARA PRESENTACIÓN DE OFERTAS</p>			<p>\$ 46.750,00</p>

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

TIEMPO DE CONSUMO	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL
DESAYUNO	LÁCTEOS	DIARIO
	HUEVO	2 VECES
	CARNES, VÍSCERAS, PESCADO*	3 VECES
	QUESO	3 VECES
	CEREALES (PRODUCTOS ELABORADOS) PLÁTANO, TUBÉRCULOS	DIARIO
ALMUERZO Y CENA	FRUTAS	DIARIO
	GRASAS O ACEITES	DIARIO
	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 Quince (15) 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						

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
- 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
- El contratista deberá contar con Local o Bodega propia o en arriendo ubicada en el Municipio de Amagá 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.

- **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.

- **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**

Identificación del contrato a celebrar:

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

Identificación del contrato a celebrar:

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- 1). Ejecutar el objeto contractual de acuerdo con su propuesta la cual hace parte integral del presente contrato.
- 2). Estar afiliado y cumplir como cotizante con el pago de los aportes al Sistema de Integral de Seguridad Social, de conformidad con lo establecido en la Ley 797 de 2003 y Art. 1° del Decreto 510 del 05 de marzo de 2003, en la Ley 100 de 1993, Ley 828 de 2003, Decreto 1702 y sus decretos reglamentarios.
- 3). Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando todo tipo de dilación y trabas en los procesos.
- 4). Cumplir con el objeto del contrato en la forma y tiempo pactados, llevando a efecto los objetivos específicos, descritos en las obligaciones especiales.
- 5). Atender los requerimientos que imparta el supervisor del contrato quien se encargara de la vigilancia y control, tendientes a la buena ejecución del objeto contractual.
- 6). Participar en las reuniones que se realicen y a las cuales sea convocado.

- 7). Actuar coordinadamente y en constante colaboración con el MUNICIPIO.
- 8). Informar oportunamente al MUNICIPIO sobre cualquier obstáculo o dificultad que se le presente en la ejecución del contrato.
- 9). Suministrar los bienes para el buen desarrollo de este contrato y las demás que de común acuerdo se convengan.
- 10). Asumir los impuestos y deducciones que genere el presente contrato.

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: El Municipio se Obliga a:

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

Los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección.

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

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

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

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

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

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

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

AÑO	OBJETO	VALOR
2021	OPERACIÓN LOGÍSTICA EN EL MARCO DE LA JORNADA DE ELECCIONES DEL CABILDO MAYOR EN EL MUNICIPIO DE VENECIA, VIGENCIA 2021	\$4.299.900
2021	ELECCIONES ATÍPICAS MUNICIPIO DE DUITAMA	\$39.087.000
2021	PROCESO DE SELECCION MINIMA CUANTIA APOYO LOGISTICO PARA LAS ELECCIONES ATÍPICAS DE ALCALDE DEL MUNICIPIO DE TIBÚ	\$16.000.000
2021	PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA REALIZACIÓN DEL PROCESO ATÍPICO ELECTORAL DEL MUNICIPIO DE TITIRIBÍ – ANTIOQUIA 2021 (ELECCIÓN DE ALCALDE MUNICIPAL)	\$26.694.888
2022	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD DEL ESTADO QUE REFUERZAN LA SEGURIDAD DEL MUNICIPIO DE AMAGA	\$88.000.000

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

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

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

MATRIZ DE RIESGO

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

		desarrollo			
--	--	------------	--	--	--

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

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

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

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

7. Elementos descriptivos del Contrato a celebrar:

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

Valor estimado del contrato: El Presupuesto oficial calculado para este contrato es **TOTAL IVA INCLUIDO: VEINTINUEVE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS. (\$29.500.000,00)**

El valor estará soportado en el Correspondiente certificado de disponibilidad presupuestal **Nro.01048 del 21 de Noviembre de 2.023 Rubro 2.3.2.02.02.009** por valor de **VEINTINUEVE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS. (\$29.500.000,00)** Conforme a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del decreto 1082 de 2015, el MUNICIPIO, 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.

El MUNICIPIO ha determinado el valor del servicio a suministrar a través de precios unitarios para lo cual se promediaron las Cotizaciones recibidas., tal cual como puede observarse en el Estudio del Sector.

Forma de Pago: El valor del presente contrato se cancelará de la siguiente manera: **PAGOS PARCIALES** contra entrega del Suministro recibido 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.

Supervisión

NOMBRE	CARGO	CORRE ELECTRÓNICO
RICARDO RAMIREZ PIEDRAHITA	Secretario de Gobierno y Servicios Administrativos	gobierno@amaga-antioquia.gov.co

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

El contratista desarrollará la Prestación del Servicio en un rango correspondiente cercano al parque principal del Municipio de Amagá.

Duración o Plazo de ejecución del contrato:

El plazo de ejecución del presente contrato será de **HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2023.**

Multas:

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

Cláusula Penal Pecuniaria:

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

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

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 lo 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 concurren 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 párrafo 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.

SECTOR	45
PROGRAMA	4501
SUBPROGRAMA	1000
PRODUCTO	4501047
BPIN	2020050300012
NOMBRE BPIN	FORTALECIMIENTO DE LA SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN EL MUNICIPIO DE AMAGÁ
TIPO DE BIEN – SUMINISTRO O SERVICIO	91290
CONCEPTO	APOYO A LA POLICIA NACIONAL
RECURSOS	S.G.P

RICARDO RAMIREZ PIEDRAHITA

Secretario de Gobierno y Servicios Administrativos

Municipio de Amagá

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