# ESTUDIOS PREVIOS Y ANALISIS DEL SECTOR

**Información Presupuestal**

| No. CDP | VALOR | RUBRO PRESUPUESTAL |
|---|---|---|
| 00324 | $36.133.334,oo | 2.3.2.02.02.006 |

## 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.

El Estado colombiano desde el año 1991, ha avanzado de forma significativa en el diseño e implementación de un marco legislativo, normativo y de políticas públicas, más sólido y pertinente para la garantía, el respeto, la protección y el ejercicio de los derechos de niñas, niños y adolescentes, lo anterior debido a la ratificación de la Convención sobre los derechos del niño. También, ha tenido una transformación progresiva de las ofertas institucionales donde se propicia la creación y el fortalecimiento de las instancias ejecutivas y coordinadas del orden nacional y territorial, orientadas a articular y emprender acciones más concretas y efectivas en favor de la niñez y la infancia, contribuyendo a la protección integral de la infancia yla adolescencia de Colombia.

Estos cambios han favorecidos un reconocimiento creciente, por parte de los diferentes miembros de la sociedad, de que las personasmenores de 18 años son sujetos de derechos, con habilidades y capacidades individuales, que pueden ser partícipes de su propio desarrollo. Por lo que el Estado, las comunidades y las familias, deben adquirir un compromiso mutuo para respetar y proteger los derechos de los niños, niñas y adolescentes, de forma integral, diferencial y prevalente sobre los derechos de los demás.

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

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

Como es sabido la restitución de los derechos de los niños y niñas que se encuentran en el Hogar de Paso del Municipio, el ente territorial debe velar por el suministro de los alimentos durante el tiempo que permanezcan en este lugar

## 2. LA DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES, Y LA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR.

**OBJETO:** SUMINISTRO DE ALIMENTOS A LOS NIÑOS Y NIÑAS DEL HOGAR DE PASO DEL MUNICIPIO DE AMAGA 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:

### 2.2 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, el siguiente es la codificación del servicio requerido por la Entidad:

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

### 2.1 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

## 3. ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL VALOR DEL PROCESO CONTRACTUAL

Para establecer los valores del presente proceso contractual, la entidad recibió 3 cotizaciones, incluido el IVA, por valor unitario de los elementos.

| DESCRIPCION | COTIZACIONES | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | UNIDAD DE MEDIDA | COTIZACIÓN UNO | COTIZACIÓN DOS | COTIZACIÓN TRES | VALOR PROMEDIO |
| DESAYUNO | RACIÓN | $ 19.900 | $ 19.200 | $ 18.900 | $ 19.333 |
| ALMUERZO | RACIÓN | $ 22.500 | $ 22.600 | $ 22.900 | $ 22.667 |
| CENA | RACIÓN | $ 22.500 | $ 21.900 | $ 22.900 | $ 22.433 |

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.

| DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO | |
|---|---|
| **DESAYUNO**:<br><br>CORRESPONDE AL PRIMER TIEMPO DE COMIDA SUMINISTRADO EN EL DÍA Y SE COMPONE DE:<br><br>**BEBIDAS:**<br><br>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 SUEROLÁCTEO.<br><br>LAS BEBIDAS SE OFRECERÁN ENDULZADAS CON AZÚCAR, EXCEPTO AQUELLAS QUE SE ELABOREN CON PANELA O QUE YA CONTENGAN AZÚCAR, COMO EL CHOCOLATE<br><br>SE PODRÁ SUMINISTRAR CON EL DESAYUNO:<br><br>• **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.<br>• **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.<br>• **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<br><br>**ALIMENTO FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL**<br><br>LOS DESAYUNOS DEBEN INCLUIR ALIMENTOS FUENTE DE PROTEÍNA TALES COMO:<br><br>HUEVOS DE GALLINA,<br>QUESO,<br>PRODUCTOS LÁCTEO,<br>DERIVADO CÁRNICO (PRODUCTOS PROCESADOSTIPO EMBUTIDOS),<br>CARNE, VÍSCERAS, PESCADO<br><br>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<br><br>**CEREALES Y DERIVADOS**<br><br>• **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<br>• **AREPAS:** PRODUCTO ELABORADO CON GRANOS DE MAÍZ MOLIDO Y CON HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA. SEDEBE OFRECER ASADA O FRITA DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL CICLO, GARANTIZANDO EL GRAMAJE DEFINIDO EN LA LISTA DE INTERCAMBIOS<br>• PRODUCTOS DE PANADERÍA.<br>• **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. | $ 19.333 |

| | |
|---|---|
| **FRUTA:**<br>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 | |
| **ALMUERZO:**<br><br>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.<br><br>**DEBERÁN SER SUMINISTRADOS COMO MÍNIMO CINCO VARIEDADES DE MANERA CONSECUTIVA SIN REPETIRSE DURANTE LOS CINCO DÍAS**<br><br>**SOPA:**<br><br>LOS CICLOS INCLUYEN SOPAS DE CEREAL, DE LEGUMINOSAS,VERDURAS Y SOPAS TÍPICAS COMO AJIACO Y SANCOCHOENTRE OTRAS<br><br>• **SOPA DE CEREALES:** CEREALES COMO ARROZ, PASTA, AVENA, MUTE O HARINA DE CEREAL (MAÍZ, TRIGO) ENTRE OTRAS.<br>• **SOPAS DE LEGUMINOSA:** PREPARACIONES LÍQUIDAS DE VISCOSIDAD MEDIA QUE INCLUYEN COMO INGREDIENTE PRINCIPAL UNA LEGUMINOSA (LENTEJA, FRIJOL, ARVEJA, GARBANZO).<br>• **SOPAS DE VERDURAS:** DEBEN INCLUIR VERDURAS YHORTALIZAS VARIADAS.<br><br>**ALIMENTOS FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL**<br><br>CARACTERÍSTICAS DE LAS CARNES A SUMINISTRAR EN EL CICLO DE MINUTAS<br><br>• CARNE DE RES DE PRIMERA CALIDAD<br>• **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.<br>• **POLLO:** SOLO SE PERMITEN LOS SIGUIENTES CORTES: PIERNA (CONTRA MUSLO) PERNIL (MUSLO) O PECHUGA<br>• **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.<br><br>**LAS CARACTERÍSTICAS DEL COMPONENTE "CEREAL"**<br><br>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<br>CUMPLIMIENTO A LA NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC | $ 22.667 |

| | |
|---|---|
| 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.<br><br>**TUBÉRCULOS, RAÍCES Y PLÁTANOS**<br><br>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.<br><br>**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**<br><br>**HORTALIZAS Y VERDURAS**<br><br>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<br>**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 | |
| **CENA:**<br><br>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 FRESCASO COCIDAS DIARIAMENTE DURANTE LA CENA. IGUALMENTE SEDEBE OFRECER UN POSTRE.<br><br>**DEBERÁN SER SUMINISTRADOS COMO MÍNIMO CINCO VARIEDADES DE MANERA CONSECUTIVA SIN REPETIRSE DURANTE LOS CINCO DÍAS**<br><br>**SOPA:**<br><br>LOS CICLOS INCLUYEN SOPAS DE CEREAL, DE LEGUMINOSAS, VERDURAS Y SOPAS TÍPICAS COMO AJIACO Y SANCOCHOENTRE OTRAS<br><br>• **SOPA DE CEREALES:** CEREALES COMO ARROZ, PASTA, AVENA, MUTE O HARINA DE CEREAL (MAÍZ, TRIGO) ENTRE OTRAS.<br>• **SOPAS DE LEGUMINOSA:** PREPARACIONES LÍQUIDAS DE VISCOSIDAD MEDIA QUE INCLUYEN COMO INGREDIENTE PRINCIPAL UNA LEGUMINOSA (LENTEJA, FRIJOL, ARVEJA, GARBANZO).<br>• **SOPAS DE VERDURAS:** DEBEN INCLUIR VERDURAS YHORTALIZAS VARIADAS.<br><br>**ALIMENTOS FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL**<br><br>CARACTERÍSTICAS DE LAS CARNES A SUMINISTRAR EN EL CICLO DE MINUTAS<br><br>**CARNE DE RES DE PRIMERA CALIDAD**<br>• **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.<br>• **POLLO:** SOLO SE PERMITEN LOS SIGUIENTES | $ 22.433 |

| | |
|---|---|
| CORTES: PIERNA (CONTRA MUSLO) PERNIL (MUSLO) O PECHUGA<br>• **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.<br><br>**LAS CARACTERÍSTICAS DEL COMPONENTE "CEREAL"**<br><br>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.<br><br>**TUBÉRCULOS, RAÍCES Y PLÁTANOS**<br><br>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.<br><br>**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**<br><br>**HORTALIZAS Y VERDURAS**<br><br>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<br><br>**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** | **$64.433,oo** |

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

### 3.1. 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, servidosen 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 enel 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 dealimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse segúnla 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***

**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<br>• Refinados / procesados<br>• Enteros / integrales<br>• 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)<br>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<br>• Rojas y blancas<br>• Pescado y frutos de mar<br>• 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%<br>Monoinsaturadas 10%<br>Saturadas 10% |
| 6 - 9 años | 30% | Poliinsaturadas 10%<br>Monoinsaturadas 10%<br>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 de Amagá 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.

## 4. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR.

La presente contratación corresponde a un contrato de suministros, regulado por la ley 1150 de 2007, artículo 2 y el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del decreto 1082 de 2015.

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

## 5. OBLIGACIONES.

### 4.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

**a)** Ejecutar el objeto contractual de acuerdo con su propuesta la cual hace parte integral del presente contrato.
**b)** Que el CONTRATISTA se obliga a 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 el artículo 1° del decreto 510 del 5 de marzo de 2003, en la ley 100 de 1993, ley 828 de 2003, decreto 1702 de 2002 y sus decretos reglamentarios.
**c)** Que el contratista se obliga a obrar con lealtad y buena fe en la ejecución de las labores que se sean asignadas.
**d)** Cumplir con el objeto del contrato en la forma y tiempo pactados, llevando a efecto los objetivos específicos, descritos en las obligaciones especiales.
**e)** 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.
**f)** Participar en las reuniones que se realicen y a las cuales sea convocado.
**g)** Actuar coordinadamente y en constante colaboración con el MUNICIPIO.
**h)** Informar oportunamente al MUNICIPIO sobre cualquier obstáculo o dificultad que se le presente en la ejecución del contrato.
**i)** Realizar las actividades necesarias para el buen desarrollo de este contrato y las demás que de común acuerdo se convengan.

**4.2 OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:** El Municipio se obliga a:

a) Comunicar de manera oportuna y formal al CONTRATISTA, a través del supervisor los requerimientos, citaciones y/o notificaciones que se realicen al MUNICIPIO directamente relacionadas con el objeto del presente contrato.
b) Facilitar, preparar y/o entregar todos los documentos, expedientes, información, informes, certificaciones, entre otros, por conducto de la dependencia que corresponda de manera veraz y oportuna que sean requeridos.
c) Prestar de manera diligente todo el apoyo y acompañamiento que sea requerido por cualquiera dependencia relacionada con el objeto del presente contrato.
d) Y en general todas que correspondan en consideración a la naturaleza del contrato.

## 6. LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

**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 Articulo 2.2.1.2.1.5.1 y el Articulo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

## 7. 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.

## 8. 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 deentidades 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 MENSUAL Y/O ANUAL |
|---|---|---|
| **900.01.01-102 DE 2025** | SUMINISTRO DE ALIMENTOS A LOS NIÑOS Y NIÑAS DEL HOGAR DE PASO DEL MUNICIPIO DE AMAGÁ, ANTIOQUIA. | $20.000.000,oo |
| **900.01.01.199 DE 2024** | SUMINISTRO DE ALIMENTOS A LOS NIÑOS Y NIÑAS DEL HOGAR DE PASO DEL MUNICIPIO DE AMAGA ANTIOQUIA. | $10.000.000,oo |

| | | |
|---|---|---|
| **900.01.01-230 DE 2023** | SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS NIÑOS Y NIÑAS DEL HOGAR DEPASO DEL MUNICIPIO DE AMAGÁ, ANTIOQUIA | $15.000.000,oo |
| **900.01.01-152 DE 2023** | SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD DEL ESTADO QUE REFUERZAN LA SEGURIDAD DEL MUNICIPIO DE AMGÁ, ANTIOQUIA | $32.480.000,oo |
| **900.01.01-228 DE 2023** | SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA ATENCIÓN DE DESASTRES DEL MUNICIPIO DE AMAGÁ, SEGÚN DECRETO 0062 DEL 01 DE AGOSTO DE 2023 | $73.000.000 |

## 9. 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 estudios con los que debe contar la persona natural que se requiere para cubrir la necesidad contractual.

Acorde con lo antes expuesto, y dada la similitud en cuanto a los requisitos y responsabilidades, la entidad considera que los valores a reconocer al contratista del servicio requerido, teniendo en cuenta que no cuenta con prestaciones sociales y debe asumir las retenciones de Ley es el estimado en el acápite del valor.

| **REQUISITO DE EXPERIENCIA** | **REQUERIMIENTO** | **CUMPLE / NO CUMPLE** |
|---|---|---|
| Experiencia Especifica | Un (1) año o más de experiencia certificada, en desarrollo de actividades similares al objeto contractual | CUMPLE |
| **REQUISITO DE IDONEIDAD** | **REQUERIMIENTO** | **CUMPLE / NO CUMPLE** |
| Perfil Académico | N/A | N/A |

## 10. EL SOPORTE QUE PERMITA LA ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES 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 desarrollo | Media Baja | Contratista | Firma de Compromiso de privacidad |

## 11. ANÁLISIS DE COBERTURA DE LAS OBLIGACIONES SURGIDAS CON OCASIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y EL CONTRATO A CELEBRAR

El contratista deberá constituir a favor del MUNICIPIO ante una entidad bancaria o compañía de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, garantía única que avale el cumplimento de las obligaciones surgidas del contrato en los siguientes porcentajes y términos:

- ✓ **Suficiencia de la Garantía de Cumplimiento:** de las obligaciones equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, por el término de duración del mismo y seis (6) meses más.

- ✓ **Suficiencia de la Garantía de la Calidad del Servicio:** Se estima que el contratista otorgue garantía por este concepto, en razón a las condiciones de calidad que debe satisfacer para la prestación del servicio veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, por el término de duración del mismo 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.

## 12. ACUERDO Y TRATADOS INTERNACIONAL.

Verificada en la página web de Colombia Compra Eficiente no se encuentra ubicado en ninguno de Tratado Internacional.

## 13. ELEMENTOS DESCRIPTIVOS DEL CONTRATO A CELEBRAR.

**12.1 BIEN O SERVICIO OBJETO DEL CONTRATO:** Contrato de Suministros

**12.2 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:** El Presupuesto oficial calculado para este contrato es de **TREINTA Y SEIS MILLONES CIENTO TREINTA Y TRES MIL TRESCIENTO TREINTA Y CUATRO PESOS M/L ($36.133.334,oo)**

El valor convenido se imputará al artículo presupuestal **N° 2.3.2.02.02.006 Conforme** al Certificado de Disponibilidad Presupuestal **Nº 00324 del 04/03/2026,** expedido por la Secretaría de Hacienda del Municipio de Amagá.

**12.3 FORMA DE PAGO.**

EL MUNICIPIO pagará al CONTRATISTA El valor del contrato de la siguiente manera: Pagos parciales de acuerdo a las entregas recibidas a satisfacción, previo el cumplimientode 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 seguridadsocial, parafiscales y cuota de aprendizaje (si aplica), esto en cumplimiento de la ley789 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.

## 14. SUPERVISIÓN

| NOMBRE | CARGO | CORRE ELECTRÓNICO |
|---|---|---|
| JUAN DAVID LONDOÑO GIL | SECRETARIO DE GOBIERNO Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS | gobierno@amaga-antioquia.gov.co |

## 15. LUGAR DE EJECUCIÓN (SITIO DE ENTREGA DE LOS BIENES O SERVICIOS).

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

## 16. DURACIÓN O PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El plazo del contrato de Prestación de Servicios será de **hasta el 31 de diciembre de 2026,** a partir de la fecha estimada de inicio en la plataforma del Secop II.

## 17. CAUSALES QUE GENERAN RECHAZO DE LA OFERTA:

**16.1** 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.

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

**16.3** 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.

**16.4** 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.

**16.5** 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.

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

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

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

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

**16.10** 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.

## 17. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA:

**17.1** Cuando No se presente oferta alguna.

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

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

## 18. 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.

## 19. 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.

## 20. LÍNEA DEL PLAN DE DESARROLLO

Que este contrato se hace en relación a los cometidos institucionales del plan de desarrollo con relación al siguiente proyecto:

| PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL | Amaga Enamora 2024 - 2027 |
|---|---|
| LÍNEA | Mas Justa y más segura |
| SECTOR | Gobierno Territorial |
| CODIGO BANCO DE PROYECTO (BPIM) | 2024050300003 |
| NOMBRE BPIN | Desarrollo integral de la primera infancia a la juventud, y fortalecimiento de las capacidades de las familias de niñas, niños y adolescentes del municipio de Amaga. |
| TIPO DE GASTO: FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSION | LIBRE INVERSION |
| FUENTE DE FINANCIACIÓN | SGP-PROPOSITO GENERAL-PROPOSITO GENERAL LIBRE INVERSION |
| CODIGO PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES (PAA) | 93131608 – 90101600 - 90101500 |
| CONCEPTO | Servicios de suministro de alimentos - Servicio de Banquetes y Catering - Restaurantes |

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