ESTUDIO PREVIO - JUSTIFICACIÓN

Información Presupuestal

N° CDP	VALOR	N° APROPIACIÓN
01065	$49.000.000,oo	2.3.2.02.02.009

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.

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."

Igualmente, 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 debe garantizar la prestación del servicio en este tipo de convocatorias.

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

Objeto:

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD, MIEMBROS DE LA FUERZA PÚBLICA Y OTROS ACTORES ESTRATÉGICOS VINCULADOS A LA OPERATIVIDAD DE SEGURIDAD Y ORDEN PÚBLICO EN EL MUNICIPIO DE AMAGA.

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

ÍTEM	CLASIFICACIÓN **UNSPSC**	PRODUCTO
1	90101501	Restaurantes

Alcance del objeto:

El contratista deberá:

1. Suministrar alimentación preparada, refrigerios y/o complementos alimentarios para los miembros de la Fuerza Pública que, previa solicitud de la Administración Municipal, se encuentren desarrollando actividades de apoyo a la seguridad y convivencia ciudadana en el municipio.
2. Atender las solicitudes de alimentación de acuerdo con las cantidades, fechas, horarios, lugares de entrega y características previamente definidas por el supervisor del contrato.
3. Garantizar que los alimentos suministrados sean aptos para el consumo humano y cumplan con las condiciones de calidad, higiene, inocuidad, conservación, preparación, empaque y transporte exigidas por la normativa sanitaria vigente.
4. Garantizar la entrega oportuna de las raciones alimentarias requeridas, de acuerdo con las necesidades operativas y las actividades programadas por la Administración Municipal.
5. Realizar la preparación, empaque, transporte y entrega de las raciones alimentarias en los lugares determinados por la entidad, cuando dichas actividades sean necesarias para la adecuada ejecución del contrato.
6. Garantizar que las raciones suministradas correspondan a las cantidades y especificaciones establecidas por la Alcaldía Municipal y aprobadas por el supervisor.
7. Llevar los registros y soportes de las entregas realizadas, indicando como mínimo fecha, lugar, cantidad y tipo de alimentación suministrada, para efectos de seguimiento y control contractual.
8. Disponer del personal, elementos, equipos, insumos y demás recursos necesarios para garantizar la adecuada ejecución del suministro.
9. Cumplir las normas sanitarias y demás disposiciones aplicables a la manipulación, preparación, almacenamiento, conservación, transporte y suministro de alimentos.
10. Atender las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato relacionadas directamente con el objeto contractual, sin que estas impliquen modificación de su alcance.

El suministro tiene como finalidad apoyar las condiciones logísticas necesarias para el desarrollo de las actividades de seguridad, vigilancia, prevención y mantenimiento del orden público que se adelanten en el municipio con participación de la Fuerza Pública, contribuyendo al cumplimiento de las acciones institucionales de seguridad y convivencia ciudadana.

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.

N°	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECOTIZACIÓN 1	PRECOTIZACIÓN 2	PRECOTIZACIÓN 3	PROMEDIO VR. UNITARIO
			VR. UNITARIO IVA INCLUIDO	VR. UNITARIO IVA INCLUIDO	VR. UNITARIO IVA INCLUIDO	
1	DESAYUNO	UND	$ 22.900	$ 23.900	$ 23.000	$ 23.267
2	ALMUERZO	UND	$ 23.900	$ 25.000	$ 24.500	$ 24.467
3	CENA	UND	$ 23.900	$ 25.000	$ 24.500	$ 24.467

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	**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**	RACIÓN	1	$23.267

	LOS DESAYUNOS DEBEN INCLUIR ALIMENTOS FUENTE DE PROTEÍNA TALES COMO: • HUEVOS DE GALLINA, • QUESO, • PRODUCTOS LÁCTEO, • DERIVADO CÁRNICO (PRODUCTOS PROCESADOS TIPO EMBUTIDOS), • CARNE, VÍSCERAS, PESCADO DEBE CUMPLIRSE CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2310 DE 1986, RESOLUCIÓN 1804 DE 1989 Y DECRETO 1500 DE 2007 O LAS NORMAS QUE LO MODIFIQUEN, ADICIONEN O SUSTITUYAN **CEREALES Y DERIVADOS** • **PAN BLANCO:** PRODUCTO HORNEADO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, AGUA, LEVADURA, SAL, GRASA VEGETAL, AZÚCAR. DEBE SER SUMINISTRADO EN TAJADAS O UNIDADES QUE GARANTICEN EL GRAMAJE ESTABLECIDO EN LA LISTA DE INTERCAMBIOS. • **AREPAS:** PRODUCTO ELABORADO CON GRANOS DE MAÍZ MOLIDO Y CON HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA. SE DEBE OFRECER ASADA O FRITA DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL CICLO, GARANTIZANDO EL GRAMAJE DEFINIDO EN LA LISTA DE INTERCAMBIOS • PRODUCTOS DE PANADERÍA. • **AREPA DE CHÓCOLO:** PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA LÍQUIDA DE MAÍZ TIERNO MOLIDO, CON AZÚCAR, LECHE Y QUESO (OPCIONAL), QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE ASADO. **FRUTA:** LAS FRUTAS A SUMINISTRAR DEBEN SER OFRECIDAS EN FORMA ENTERA, O EN PORCIONES, EN ADECUADAS CONDICIONES DE MADUREZ E HIGIENE QUE FACILITEN SU CONSUMO, NO DEBEN PRESENTAR DAÑO MECÁNICO NI CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA EN PERICARPIO NI EN EL INTERIOR; SE PODRÁ SUMINISTRAR FRUTA DE COSECHA, Y DE ACUERDO CON LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS DE LA REGIÓN.			
2	**ALMUERZO:** EL ALMUERZO CONSTA DE LOS SIGUIENTES COMPONENTES: SOPA, PLATO PRINCIPAL Y BEBIDA DE FRUTA ENDULZADA. EL PLATO PRINCIPAL CONTIENE UN ALIMENTO FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL, UN (1) CEREAL, UN (1) TUBÉRCULO O RAÍZ O PLÁTANO, Y UNA (1) PORCIÓN DE HORTALIZAS Y/O VERDURAS FRESCAS O COCIDAS DIARIAMENTE DURANTE EL ALMUERZO, IGUALMENTE SE DEBE OFRECER UN POSTRE. **DEBERÁN SER SUMINISTRADOS COMO MÍNIMO CINCO VARIEDADES DE MANERA CONSECUTIVA SIN REPETIRSE DURANTE LOS CINCO DÍAS** **SOPA:** LOS CICLOS INCLUYEN SOPAS DE CEREAL, DE LEGUMINOSAS, VERDURAS Y SOPAS TÍPICAS COMO AJIACO Y SANCOCHO ENTRE OTRAS • **SOPA DE CEREALES:** CEREALES COMO ARROZ, PASTA, AVENA, MUTE O HARINA DE CEREAL (MAÍZ, TRIGO) ENTRE OTRAS. • **SOPAS DE LEGUMINOSA:** PREPARACIONES LÍQUIDAS DE VISCOSIDAD MEDIA QUE INCLUYEN COMO INGREDIENTE PRINCIPAL UNA LEGUMINOSA (LENTEJA, FRIJOL, ARVEJA, GARBANZO). • **SOPAS DE VERDURAS:** DEBEN INCLUIR VERDURAS Y HORTALIZAS VARIADAS. **ALIMENTOS FUENTE DE PROTEÍNA ANIMAL**			

	CARACTERÍSTICAS DE LAS CARNES A SUMINISTRAR EN EL CICLO DE MINUTAS • CARNE DE RES DE PRIMERA CALIDAD • **LOMITOS DE ATÚN O SARDINA:** PRODUCTO ENLATADO (EN AGUA O ACEITE), QUE CUMPLA CON LAS CARACTERÍSTICAS DE ENVASE (EN BUEN ESTADO, SIN ABOLLADURAS, NI OXIDACIÓN) CON FECHA DE VENCIMIENTO VIGENTE. • **POLLO:** SOLO SE PERMITEN LOS SIGUIENTES CORTES: PIERNA (CONTRA MUSLO) PERNIL (MUSLO) O PECHUGA • **PESCADO: FILETE DE PESCADO:** LAS LONJAS MEDALLONES O RODAJAS DE MÚSCULOS DE DETERMINADAS ESPECIES ESCAMADAS, CON O SIN PIEL, SIN VÍSCERAS Y CON LA MENOR CANTIDAD POSIBLE DE PARTES ÓSEAS O CARTILAGINOSAS. COMO FILETE DE PESCADO SE ACEPTA TILAPIA, MOJARRA, BAGRE, TRUCHA U OTRA VARIEDAD DE PESCADO DE LA REGIÓN. **NO SE PERMITE:** BASA (NACIONAL O IMPORTADA), LOMITOS DE PESCADO APANADO O MEZCLAS DE PRODUCTOS CON PESCADO, NI PRODUCTOS DE PESCADO ENLATADOS. **LAS CARACTERÍSTICAS DEL COMPONENTE "CEREAL"** DENTRO DE LOS TIEMPOS DE COMIDA ALMUERZO Y CENA, DEBEN OFRECERSE EN FRECUENCIA DIARIA; ARROZ BLANCO Y/O CON AGREGADOS DE ACUERDO CON LOS MENÚS Y ACORDES A LAS CANTIDADES REFERIDAS EN LA MINUTA PATRÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS. EL ARROZ SUMINISTRADO SERÁ BLANCO, TIPO 1, GRADO 2 Y DARÁ CUMPLIMIENTO A LA NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 671 DE 2001. SE DEBE ADICIONAR ACEITE, CILANTRO O PEREJIL, AJO O GUISO, CEBOLLA, TOMILLO, LAUREL, SAL, PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN. **TUBÉRCULOS, RAÍCES Y PLÁTANOS** ESTE GRUPO DE ALIMENTOS LO CONFORMAN: PAPA (EN TODAS SUS VARIEDADES), YUCA, PLÁTANO, ARRACACHA Y ÑAME. SE SUMINISTRARÁN EN LAS PREPARACIONES, VARIANDO DE ACUERDO CON LOS MENÚS CONTEMPLADOS EN EL CICLO. SE DEBE ADICIONAR ACEITE, CILANTRO O PEREJIL, AJO O GUISO, CEBOLLA, TOMILLO, LAUREL, SAL, PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN. **NO SE PUEDE REPETIR EL MISMO TIPO DE TUBÉRCULO, RAÍZ Y/O PLÁTANO EN LOS TIEMPOS DE COMIDA ALMUERZO Y CENA EN LA RACIÓN DE UN MISMO DÍA** **HORTALIZAS Y VERDURAS** ESTE GRUPO DE ALIMENTOS INCLUYEN TODAS LAS HORTALIZAS Y VERDURAS QUE SE SUMINISTREN EN PREPARACIONES CRUDAS (FRESCAS) Y COCIDAS, GARANTIZANDO EL CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS CONTEMPLADOS EN EL CICLO. LA FRECUENCIA DE SUMINISTRO DEBE SER DIARIA. LOS ADEREZOS COMO MAYONESA, VINAGRETA, SALSA ROSADA, ACEITE VEGETAL, CREMA DE LECHE, LIMÓN, ENTRE OTRAS, DEBEN SER ADICIONADOS EN MÍNIMO TRES (3 G.) POR PORCIÓN **BEBIDAS DE FRUTA (JUGO DE FRUTA).** LOS JUGOS DEBEN SER SUMINISTRADOS DIARIAMENTE COMO PARTE DE LOS TIEMPOS DE CONSUMO (ALMUERZO Y CENA). DEBEN ELABORARSE CON FRUTA ENTERA O PULPA DE FRUTA. ASÍ MISMO GARANTIZARÁN DOS (2) SABORES DIARIOS DE FRUTA.	RACIÓN	1	$24.467
	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			

3	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**	UND	1	$24.467

	ESTE GRUPO DE ALIMENTOS INCLUYEN TODAS LAS HORTALIZAS Y VERDURAS QUE SE SUMINISTREN EN PREPARACIONES CRUDAS (FRESCAS) Y COCIDAS, GARANTIZANDO EL CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS CONTEMPLADOS EN EL CICLO. LA FRECUENCIA DE SUMINISTRO DEBE SER DIARIA. LOS ADEREZOS COMO MAYONESA, VINAGRETA, SALSA ROSADA, ACEITE VEGETAL, CREMA DE LECHE, LIMÓN, ENTRE OTRAS, DEBEN SER ADICIONADOS EN MÍNIMO TRES (3 G.) POR PORCIÓN **BEBIDAS DE FRUTA (JUGO DE FRUTA).** LOS JUGOS DEBEN SER SUMINISTRADOS DIARIAMENTE COMO PARTE DE LOS TIEMPOS DE CONSUMO (ALMUERZO Y CENA). DEBEN ELABORARSE CON FRUTA ENTERA O PULPA DE FRUTA. ASÍ MISMO GARANTIZARÁN DOS (2) SABORES DIARIOS DE FRUTA.			
TOTAL, PRECIOS UNITARIOS REFERENCIA PARA PRESENTACIÓN DE OFERTAS				**$72.200,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**.

Minuta Patrón

El Contratista deberá garantizar un ciclo de minutas mensuales (Mínimo 18) por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación 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
	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 07:00 Y LAS 09:00 A.M.
ALMUERZO	ENTRE LAS 12:00 Y LAS 01:00 P.M.
CENA	ENTRE LAS 05:00 Y LAS 06:00 P.M.

- Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el MUNICIPIO a través del supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso
- **Especificaciones Esenciales a Desarrollar en la Ejecución del Contrato:** El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el INVIMA.
- El transporte y los recipientes donde se sirven los alimentos deberán cumplir con todas las normas técnicas de sanidad exigidas por el órgano competente.
- Los alimentos suministrados deberán ser frescos y recién preparados, servidos en caliente
- Local y Equipo: Para garantizar el suministro adecuado del servicio, el contratista deberá contar con la vajilla, platos, cubiertos, manteles y demás menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de las raciones, las cuales se deberán servir al momento de solicitud de estas por parte del supervisor del contrato, en calidad y cantidad suficiente según el número de usuarios a atender, elementos que estarán disponibles al inicio de la ejecución del contrato.
- Cuando se requiera, por parte del supervisor, el suministro de alimentos se realizará debidamente empacado
- El contratista deberá contar con Local o Bodega propia o en arriendo ubicada en el Municipio de Amaga donde se realizará la preparación de los Alimentos con concepto de Sanidad Favorable.
- **Personal utilizado para la prestación del suministro del servicio de alimentación:** El Contratista deberá contar con personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá

garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad. El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.

- Adicionalmente, el contratista deberá disponer de las raciones de alimentos solicitados, las cuales serán variables en el número de personas a atender por día.
- EL proveedor deberá tener en cuenta que el Municipio puede hacer pedidos urgentes los cuales deben ser entregados a la hora siguiente a la respectiva solicitud, y los costos que se generen en razón de la entrega urgente correrán por cuenta del proveedor, pues el proveedor debe manejar inventarios de acuerdo a los bienes ofertados.

El objeto contractual se ejecutará por el valor total de los elementos y las cantidades solicitadas, por lo tanto, el valor será tomado como valor de referencia para la selección del proveedor.

- ***PROPUESTA ECONÓMICA DE MENOR VALOR RESULTANTE DE LA SUMA TOTAL DE CADA UNO DE LOS ÍTEMS ESTIPULADOS EN LA FICHA TÉCNICA, SERÁ LA ELEGIDA EN EL MOMENTO DE LA ADJUDICACIÓN.***
- ***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 Articulo 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). 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 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). Que el Contratista se obliga a 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 Articulo 2.2.1.2.1.5.1 y el Articulo 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
2026	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD, MIEMBROS DE LA FUERZA PÚBLICA Y OTROS ACTORES ESTRATÉGICOS VINCULADOS A LA OPERATIVIDAD DE SEGURIDAD Y ORDEN PÚBLICO EN EL MUNICIPIO DE AMAGÁ.	$49.000.000,oo
2025	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE REFUERZO DE LA FUERZA PÚBLICA, QUE OPERA EN LA LOCALIDAD Y QUE REALIZAN ACTIVIDADES TENDIENTES A LA PRESERVACIÓN DEL ORDEN PÚBLICO TANTO EN EL ÁREA URBAN	$16.000.000
2025	ALIMENTACION Y HOSPEDAJE AL PERSONAL DE LA FUERZA PUBLICA QUE APOYA LABORES OPERATIVAS OCASIONALES EN EL MUNICIPIO DE CAREPA	$ 39.841.200
2023	AUNAR ESFUERZOS PARA BRINDAR ALIMENTACION DE DETENIDOS, PERSONAL DE APOYO DE TRANSITO Y DE LA FUERZA PUBLICA QUE ADELANTA DIFERENTES ACTIVIDADES OPERATIVAS Y DE CONTROL EN EL MUNICIPIO DE GUATAPE; PERSONAL Y CONTRATISTAS QUE DESARROLLE, CAMPAÑAS DE CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA, ASI COMO PARA LA EJECUCION DE LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE DESARROLLO DEL MUNICIPIO Y PARA PERSONAS A LAS QUE SE LES HAGA RESTABLECIMIENTO DE DERECHOS. DANE62429 SECTOR 45 PDCTO DNP 4501057 SERVICIO DE APOYO FINANCIERO PARA DOTAR MIEMBROS DE LA FUERZA PUBLICA LINEA 5. GUATAPE EMPRENDE POR LA GOBERNANZA, SEGURIDAD Y BUEN GOBIERNO COMPONENTES 5.1 SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA, FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PROGRAMAS. 5.1.5 ATENCION INTEGRAL DE SINDICADOS 5.2.3 BIENES Y SERVICIOS PARA FORTALECIMIENTO INSTOITUCIONAL	$ 100.000.000
2022	SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LA FUERZA PUBLICA QUE APOYE LOS PROCESOS DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA EN EL MUNICIPIO DE DONMATIAS ANTIOQUIA.	$ 6.000.000

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 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	Retraso y más inversión	Media	Contratante	Copia de Seguridad

	estadísticas de gestión.				
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

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.

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.

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: CUARRENTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS. ($49.000.000,00)**

El valor estará soportado en el Correspondiente certificado de disponibilidad presupuestal **N° 1065 del 01 de octubre de 2026 Rubro 2.3.2.02.02.009** por valor de **CUARENTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS M/L ($49.000.000,00).** 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 de las prestaciones derivadas de este contrato se pagarán Pagos Parciales de los Servicios prestados a entera satisfacción, previo el cumplimiento de los requisitos establecidos para tal fin, como son:, Certificado de cumplido a satisfacción expedido por el supervisor del contrato, donde conste el recibo a satisfacción de lo contratado, informe de actividades, la acreditación de los pagos en materia de salarios y seguridad social deberá efectuar el contratista al personal que emplee en la ejecución del mismo y demás a que haya lugar, PARAGRAFO PRIMERO: El Contratista, deberá presentar la afiliación a salud y pensión, en los términos de Ley, al supervisor del contrato en la ejecución del objeto contractual. PARAGRAFO SEGUNDO: - El valor total de este contrato incluye todos los costos y gastos en que tenga que incurrir el CONTRATISTA, para el cumplimiento de su objeto, por lo cual no habrá lugar a reconocimiento adicional alguno, exceptuando la fuerza mayor y el caso fortuito.

Supervisión

NOMBRE	CARGO	CORRE ELECTRÓNICO
JUAN DAVID LONDOÑO GIL	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 Amaga.

Duración o Plazo de ejecución del contrato:

El plazo del contrato será hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2026 a partir de la fecha estimada de inicio en la plataforma del Secop II.

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.

PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL	**Amaga Enamora 2024 - 2027**
LÍNEA	Mas Justa y más segura
SECTOR	Gobierno Territorial
CODIGO BANCO DE PROYECTO (BPIM)	2024050300008
NOMBRE BPIN	Desarrollo integral de estrategias que fomente e impulse el buen gobierno territorial del municipio de Amaga
TIPO DE GASTO: FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSION	Inversión
FUENTE DE FINANCIACIÓN	Contribución Sobre Contratos de Obra Publica
CODIGO PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES (PAA)	**CONCEPTO**
93131608 – 90101600 - 90101500	Servicios de suministro de alimentos - Servicio de Banquetes y Catering - Restaurantes

Se firma en el mes octubre de 2026

JUAN DAVID LONDOÑO GIL
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