1. **Definición de la necesidad**: Los Concejales del Municipio de Medellín, para cumplir con sus funciones constitucionales y legales, requieren realizar múltiples sesiones, comisiones permanentes y accidentales, programadas dentro y fuera de la Corporación, por lo que se necesita suministrarles servicio de alimentación para atender dichas actividades.

2. **Identificación y descripción del objeto a contratar con sus especificaciones.**

Objeto a Contratar: Prestación del Servicio de alimentación consistente en el suministro de comida tradicional antioqueña, para atender las sesiones, comisiones permanentes y accidentales y reuniones programadas en la corporación o por fuera de ella.

Especificaciones: El tipo de comida especializada que se requiere es comida tradicional antioqueña, por lo que el proponente debe ofrecer en su carta una variedad de menús relacionados con dicha especialidad, ofreciendo mínimamente los siguientes platos, los cuales deben ser servidos en la mesa:

ESPECIFICACIONES TECNICAS	
CARACTERISTICAS	Sancocho + jugo natural de 10 onz.
PRESENTACIÓN	Plato x 1 unidad de la característica del bien
UNIDAD DE MEDIDA	Plato
CANTIDADES A COMPRAR	Ilimitados por condiciones establecidas en los estudios previos, hasta agotar el presupuesto del contrato para el 2022.

ESPECIFICACIONES TECNICAS	
CARACTERISTICAS	Mondongo (acompañado de arroz, aguacate y banano)+ jugo natural de 10 onz.
PRESENTACIÓN	Plato x 1 unidad de la característica del bien
UNIDAD DE MEDIDA	Plato
CANTIDADES A COMPRAR	Ilimitados por condiciones establecidas en los estudios previos, hasta agotar el presupuesto del contrato para el 2022.

ESPECIFICACIONES TECNICAS	
CARACTERISTICAS	Frijoles con Chicharrón + jugo natural de 10 onz.
PRESENTACIÓN	Plato x 1 unidad de la característica del bien
UNIDAD DE MEDIDA	Plato
CANTIDADES A COMPRAR	Ilimitados por condiciones establecidas en los estudios previos, hasta agotar el presupuesto del contrato para el 2022.

ESPECIFICACIONES TECNICAS	
CARACTERISTICAS	Bandeja Paisa con Frijoles, Chicharrón x 150 grs, carne molida x 40 grs, chorizo x 60 grs, huevo, maduro, arroz, aguacate y arepa + jugo natural de 10 onz.
PRESENTACIÓN	Plato x 1 unidad de la característica del bien
UNIDAD DE MEDIDA	Plato
CANTIDADES A COMPRAR	Ilimitados por condiciones establecidas en los estudios previos, hasta agotar el presupuesto del contrato para el 2022.

No obstante, se podrán solicitar otros platos, los cuales se pagaran de acuerdo a los precios establecidos en la carta del restaurante, la cual deberá anexar como parte de esta propuesta y mantenerla vigente durante la duración del contrato.

NOTA: El proponente debe contar con un establecimiento de comercio (restaurante) reconocido en la ciudad y de amplia trayectoria en esta labor y con mínimo 5 años de antigüedad en la operación, **el cual debe de tener mínimo dos (2) sedes en Medellín**, con disponibilidad de prestar el servicio durante todos los días de la semana incluidos los sábados, domingos y festivos.

El proponente deberá contar con registro sanitario vigente expedido por la entidad competente (INVIMA) y/o la última Acta de Control de Requisitos Sanitarios, expedida por la autoridad municipal competente (Secretaria de Salud correspondiente), de al menos un local presentado, mediante el cual se autoriza para fabricar, envasar; e importar un alimento con destino al consumo humano. El concepto deberá ser FAVORABLE o FAVORABLE CONDICIONADO. Para tal efecto, se debe aportar Acta de visita de inspección sanitaria a fábricas de alimentos, o el acta de Control de requisitos sanitarios, no superior a cuatro (4) años.

3. **Clasificación UNSPSC**: Código: 90101501. Producto: Restaurantes.

4. **Obligaciones del contratista:** El contratista se debe comprometer a:

a) Prestar el servicio en las instalaciones del Concejo de Medellín.

b) Que la alimentación ofrecida cumpla con los requisitos de higiene y sanidad y en general con las normas de BPMA obligatorias para este tipo de actividad comercial.

c) Debe ser especializado en la comida tradicional antioqueña que se describe; además, los platos requeridos deben estar incluidos en la carta de menús ofrecidos al público.

d) Debe contar con un establecimiento de comercio (restaurante) reconocido en la ciudad y de amplia trayectoria en esta labor y con mínimo 5 años de antigüedad en la operación, **el cual debe de tener mínimo dos (2) sedes en Medellín,** con disponibilidad de prestar el servicio durante todos los días de la semana incluidos los sábados, domingos y festivos. La antigüedad del establecimiento de comercio se verificará en el certificado de existencia y representación legal.

e) El establecimiento de comercio, en lo referente a inspección sanitaria, debe tener concepto favorable o favorable condicionado expedido por entidad o autoridad competente del municipio de Medellín, para lo cual se aportará el acta de visita.

f) Disponer del personal requerido para atender los eventos (Un mesero por cada 15 personas) para servicio a la mesa.

g) Tener la capacidad logística y operativa (samovar, vajilla, mesones, sillas, cubiertos vasos, pocillos, tasas, manteles, sobremanteles y demás elementos) para ofrecer alimentación servida a la mesa, para un numero de 40 personas y de esta forma atender los eventos programados en la corporación.

h) Tener la capacidad logística y operativa para dar respuesta en un tiempo aproximado de dos (2) horas a pedidos de hasta 80 platos.

i) Cuando el servicio se requiera empacado deberá utilizarse empaque termo-formado y el valor que el Concejo de Medellín pagara será el valor ofertado servido a la mesa menos 3.000 pesos.

j) Utilizar los medios de transporte idóneos y reglamentarios para el traslado de los alimentos.

k) El contratista debe estar registrado como proveedor del municipio de Medellín, previo

a la firma del contrato.

l) Tener en su planta de personal un Chef con mínimo 6 meses de vinculación antes de la fecha de presentación de la propuesta para lo cual deberán presentar hoja de vida y contrato de trabajo vigente.

m) Bajo ningún concepto el Concejo de Medellín pagara consumos de licor ni propinas.

n) El Contratista deberá hacer el pago de aportes. De conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el contratista deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal. Dichos documentos los aportara en cada pago. Además, debe cumplir con todas las normas de salud y seguridad en el trabajo para los trabajadores utilizados para el cumplimiento de las actividades tendientes a la ejecución de este contrato.

5. Fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección:

Como el valor estimado del contrato es igual al 10% de la menor cuantía para el año 2022, El Concejo de Medellín – Subsecretaría de Despacho, determina que el Contratista será seleccionado mediante la modalidad de selección Mínima Cuantía, atendiendo el procedimiento y reglas establecidas en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 (julio 12), reglamentado mediante el Decreto N° 1082 de 2015, artículos 2.2.1.2.1.5.1. al 2.2.1.2.1.5.5 5 –modificados por el artículo 2 del decreto 1860 de 2021-

5.1. CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES: El presente proceso de contratación es susceptible de ser limitado a MIPYME con mínimo un (1) año de existencia anterior al cierre del proceso, de acuerdo con lo señalado en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, por tratarse de un proceso llevado a cabo por la modalidad de mínima cuantía.

En consecuencia, los interesados deben manifestar su interés para que el proceso sea limitado a Mipyme, dentro del término para formular observaciones señalado en el cronograma del presente proceso definido en el pliego de Condiciones – Invitación Pública, de acuerdo con lo establecido en el parágrafo del 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015 - modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021-

La solicitud debe ser diligenciada en el anexo MODELO DE CARTA DE MANIFESTACIÓN DE INTERÉS CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES, descrito en los pliegos de

condiciones – Invitación Pública-, adjuntando la documentación requerida para acreditar la condición de MiPymes, que se señala en el artículo 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015 el cual fue modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021 (24 de diciembre).

6. **Análisis que soporta el valor estimado del contrato-monto del contrato:** Para la presente selección mínima cuantía se cuenta con un presupuesto oficial de Veintiocho millones de pesos m/l ($28'000.000) incluido el impuesto al consumo. Dicho valor se encuentra respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal N° 4000109268, rubro presupuestal: Otros productos alimenticios, bebidas y tabaco; textiles, prendas de vestir y productos de cuero, CÓDIGO: 212020100200; de acuerdo a la consulta de precios y condiciones del mercado realizada por la Unidad de Servicios Generales del Concejo de Medellín, la cual arrojó los siguientes valores, teniendo en cuenta los siguientes platos:

ITEM N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO SIN INC	VALOR UNITARIO CON INC
1	Sancocho	1	31.204	33.700
2	Mondongo con arroz,aguacate,banano,arepa,cilantro, limón ají dulce y picante.	1	26.049	28.133
3	Bandeja Paisa con Frijoles, Chicharrón x 150 grs, carne molida x 40 grs, chorizo x 60 grs, huevo, maduro, arroz, aguacate y arepa	1	36.389	39.300
4	Frijoles con Chicharrón	1	26.605	28.733
	TOTALES		**120.247**	**129.867**

VALOR TOTAL SUMATORIA DE PRECIOS UNITARIOS POR PLATO SIN IMPUESTO AL CONSUMO: Ciento veinte mil doscientos cuarenta y siete pesos m/l ($120.247)

VALOR TOTAL SUMATORIA DE PRECIOS UNITARIOS POR PLATO CON IMPUESTO AL CONSUMO: Ciento veintinueve mil ochocientos sesenta y siete pesos m/l ($129.867)

7. Justificación de los factores de selección (criterios de evaluación y selección)

Criterio	Documento que soporta el cumplimiento del criterio	Porcentaje
Precio: El puntaje asignado se otorgará de la siguiente manera: Las ofertas que excedan el valor total de la sumatoria de los precios unitarios por plato con impuesto al consumo ($129867), estimado por el Concejo de Medellín, serán excluidas. El criterio que se tendrá en cuenta para calificar será el precio, de tal manera que el proponente que ofrezca el menor precio, sobre valor total de la sumatoria de los precios unitarios por plato sin impuesto al consumo ($120247), estimado por el Concejo de Medellín, obtendrá el máximo puntaje (100 puntos), a los demás se les calificará en forma proporcional descendente. **OFERTAS CONSIDERADAS ARTIFICIALMENTE BAJAS:** El Concejo de Medellín acoge las metodologías establecidas en la guía de precios artificialmente bajos de COLOMBIA COMPRA EFICIENTE, para identificar las ofertas con precios artificialmente bajos.	Propuesta económica	100%

8. Elementos descriptivos del contrato:

- **Valor y forma de pago del contrato:** El valor estimado del contrato, incluido el impuesto, es de Veintiocho millones de pesos m/l ($28'000.000), y su pago se realizará mediante pagos parciales, previa presentación de la cuenta de cobro o factura por parte del contratista al supervisor del contrato, y del recibo a satisfacción por este.

- **Plazo de ejecución del contrato:** Hasta el 31 de diciembre de 2022 o hasta agotar presupuesto de la vigencia fiscal.

- **Supervisión del contrato**

La supervisión y vigilancia del presente contrato, estará a cargo del Líder Programa de la Unidad de Servicios Generales del Concejo de Medellín, JOHN ALEXANDER ATEHORTUA GRANADOS, o quien haga sus veces.

Medellín, 18 de abril de 2022

CONRADO DE JESUS TORRES GRACIANO
Subsecretario de Despacho
Concejo de Medellín

Proyectó y elaboró: Joaquín López-Profesional Especializado-Abogado