	SOLICITUD DE CONTRATACIÓN PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y/O SERVICIOS CONCEJO DE MEDELLÍN		PROCESO VINCULANTE CONTRATACIÓN
Código: F-C-005	Versión: 1	Fecha: 02/11/2017	Página 1 de 4

1. Fecha de solicitud: 23 de enero de 2023

2. Unidad: SERVICIOS GENERALES

3. Definición de la necesidad-justificación:

Los Concejales del Municipio de Medellín, para cumplir con sus funciones constitucionales y legales, requieren realizar múltiples reuniones, programadas dentro y fuera de la Corporación, por lo que se necesita suministrarles servicio de alimentación para atender dichas actividades.

4. Descripción del objeto a contratar:

Servicio consistente en el suministro de alimentación tradicional antioqueña, para atender las sesiones, comisiones permanentes y accidentales y reuniones programadas en la corporación o por fuera de ella.

5. Especificaciones:

El tipo de alimentación especializada que se requiere es 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 2023.

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 2023.

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 2023.

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 2023.

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.

6. 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 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 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) El contratista debe estar a paz y salvo con el municipio de Medellín por todo concepto de impuestos, tasas y contribuciones al momento de presentar la propuesta para lo cual debe acreditar los paz y salvos respectivos.

m) 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.

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

7. Criterios de Selección y Evaluación:

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 sin el impuesto al consumo ($ 125.679), 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 el impuesto al consumo ($ 125.679), obtendrá el máximo puntaje (100 puntos), a los demás se les calificará en forma proporcional descendente, mediante aplicación de la siguiente formula. PUNTAJE= Precio mínimo X 100 / precio propuesta.	Propuesta económica	100%

8. Valor del contrato: $ 30'000.000 (TREINTA MILLONES DE PESOS M/L). incluidos impuestos.

9. Rubro afectado: 212020200600 Otros servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua

10. Plazo de ejecución del contrato: Hasta el 31 de diciembre de 2023 o hasta agotar presupuesto de este contrato para la vigencia fiscal actual.

11. Supervisión del contrato: La supervisión de este contrato estará a cargo del líder de Programa de la Unidad de Servicios Generales,

Firma – Líder de Programa solicitante

Visto bueno Secretario general: _____