En cumplimiento de lo previsto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, según el cual, las entidades estatales en la etapa de planeación deben realizar un análisis para conocer el sector relativo al objeto que se pretende contratar y siguiendo las indicaciones dadas por la Agencia Nacional Colombia Compra Eficiente mediante instructivo publicado en el SECOP II, se hace el siguiente análisis del sector:

1. OBJETO DEL CONTRATO:

"SERVICIO DE RESTAURANTE TIPO GOURMET EN SITIO CAMPESTRE Y OTROS".

2. PERSPECTIVA LEGAL:

El presente proceso de selección, así como el contrato que de él se derive, se sujetarán a la Constitución Política, al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública de acuerdo a lo preceptuado por las Leyes 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015.

El artículo segundo de la Ley 1150 de 2007, modificada por la ley 1474 de 2011 -por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y transparencia-, reglamentada por el Decreto 1082 de 2015, señala que la escogencia del proveedor se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de Licitación Pública, Selección Abreviada, Concurso de Méritos, Mínima Cuantía y Contratación Directa.

Por su parte, el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 señala que la contratación cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, corresponde a la mínima cuantía. En el Municipio de Manizales la mínima cuantía corresponde a $84.500.000 por lo que será esta la modalidad aplicable y bajo la cual se adelantará el presente proceso contractual de conformidad con la Circular No. 0001 de 2024 expedida por la Secretaria Jurídica.

Se contratará mediante una invitación pública en la modalidad de MÍNIMA CUANTÍA, teniendo en cuenta como factor de selección, además de los requisitos habilitantes, el menor precio de las propuestas, siempre y cuando cumplan con las especificaciones técnicas.

Se adjudicará un único contrato mediante ACEPTACIÓN DE OFERTA, una vez cumplidos los términos y condiciones indicados por la Entidad en la Invitación Pública.

3. PERSPECTIVA COMERCIAL:

De acuerdo con la naturaleza del objeto y alcance de lo que se requiere, el Municipio de Manizales considera que el contratista debe contar con la experiencia e infraestructura, como también personal para

prestar el servicio de restaurante tipo gourmet en sitio campestre, así como alojamiento para los funcionarios de la Administración Municipal, de acuerdo a las necesidades del contrato para cumplir con el objeto y satisfacer las necesidades de la Administración.

En años anteriores, para satisfacer el servicio de alimentación gourmet en sitio campestres y alojamiento, se han adelantado procesos de convocatoria pública de mínima cuantía, en los que se han establecido obligaciones y exigencias, similares a las ahora señaladas para el contratista, igualmente se establecieron necesidades referentes al tema y se solicitaron cotizaciones a otras entidades del mercado que prestan el mismo servicio.

Deberá presentarse propuesta que contemple las siguientes especificaciones:

ALMUERZO Y/O CENA GOURMET	
TIPO DE ALIMENTOS	**OPCIONES**
PROTEÍNAS (La proteína de ser de 200 gramos)	Salmón ahumado, valor plato
	Corvina al ajillo o al grill, valor plato
	Arroz marinero, valor plato
	Filet mignon, valor plato
	Steak pimienta, valor plato
	Lomo o solomo al vino, valor plato
	Medallones de res en salsa, valor plato
	Solomito al vino, valor plato
	Cordón o pernil de cerdo, valor plato
	Suprema de pollo con jamón y queso o vegetales, valor plato
	Pollo en salsa blanca, valor plato
	Lomo con champiñones, valor plato
LA PROTEÍNA DEBE IR ACOMPAÑADA DE:	
ACOMPAÑAMIENTO	Puré de plátano, puré de papa oriental, papa a las finas hierbas, yuca al mojo. 90 gramos
ARROCES	Primavera, verde, con vegetales, aromático, blanco o mandarín. 130 gramos
ENSALADAS	César, capresse, griega, con frutos secos, sevillana, de pollo con manzana, de tomate con jamón ibérico y aceite de oliva o de apio con manzana nueces y quesos frescos. 100 gramos
POSTRES	Cheescake, tiramisú, tres leches, leche asada, mil hoja o brownie con helado. Valor Proción
LIQUIDOS	Jugo 100 % natural o gaseosa. 250 ml
DESAYUNOS	
TIPO DE ALIMENTO	**TIPO DE ALIMENTO**
DESAYUNO	Tortilla española con espinaca y jamón serrano Tartaleta de pollo Tartaleta de queso Omelette Huevos rancheros Volován Waflles Crepes
LIQUIDO	Café o chocolate con o sin leche y jugo natural
AYUDAS AUDIOVISUALES (Video beam, sonido, computador)	
HABITACIÓN SENCILLA	

4. PERSPECTIVA FINANCIERA.

En el presente proceso contractual, la forma de pago es posterior al servicio prestado, es decir que no existe riesgo alguno desde el punto de vista financiero que pueda afectar la ejecución y cumplimiento del contrato, razón por la cual no se exigirá al contratista como requisito habilitante los índices de Liquidez y Endeudamiento contenido en la capacidad financiera.

Con respecto a la capacidad financiera la Secretaría General, cuenta con los recursos para realizar la presente contratación, al haber expedido los Certificados de Disponibilidad Presupuestal correspondiente, que amparan la asunción del compromiso contractual.
Con base en lo dispuesto en el artículo 33 de la Ley 2069 del 31 de diciembre del 2020, esto es, identificar las MIPYMES que potencialmente podrían proveer el servicio requerido, se identificaron las siguientes a través de solicitud de cotizaciones y participaciones en anteriores procesos de contratación del Municipio con igual o similar objeto.

- Inversiones GFL S.A
- Hoteles de Conveniencia SAS.
- Arinco grup S.A.S

Al igual que en las contrataciones que se adelantan en este ente territorial, para fijar el valor del contrato, se tuvieron en cuenta cotizaciones solicitadas a empresas de la ciudad, las actividades y responsabilidades del contratista, lo mismo que los costos administrativos para la legalización del contrato tales como garantías y demás impuestos generados.

Comparación procesos de contratación anteriores y/o Cotizaciones realizadas y promedio:

ALMUERZO Y/O CENA				
TIPO DE ALIMENTOS	**OPCIONES**	**CONTRATACIONES ANTERIORES**	**CONTRATACIONES ANTERIORES + aumento salario mínimo 12%**	**PROMEDIO**
PROTEÍNAS (La proteína de ser de 200 gramos)	Salmón ahumado, valor plato	$53.000	$ 59.360	**$ 56.180**
	Corvina al ajillo o al grill, valor plato	$53.000	$ 59.360	**$ 56.180**
	Arroz marinero, valor plato	$44.000	$ 49.280	**$ 46.640**
	Filet mignon, valor plato	$43.000	$ 48.160	**$ 45.580**
	Steak pimienta, valor plato	$42.000	$ 47.040	**$ 44.520**

	Lomo o solomo al vino, valor plato	$42.000	$ 47.040	**$ 44.520**
	Medallones de res en salsa, valor plato	$41.000	$ 45.920	**$ 43.460**
	Solomito al vino, valor plato	$41.000	$ 45.920	**$ 43.460**
	Cordón o pernil de cerdo, valor plato	$39.000	$ 43.680	**$ 41.340**
	Suprema de pollo con jamón y queso o vegetales, valor plato	$39.000	$ 43.680	**$ 41.340**
	Pollo en salsa blanca, valor plato	$39.000	$ 43.680	**$ 41.340**
	Lomo con champiñones, valor plato	$39.000	$ 43.680	**$ 41.340**
LA PROTEÍNA DEBE IR ACOMPAÑADA DE:				
ACOMPAÑAMIENTO	Puré de plátano, puré de papa oriental, papa a las finas hierbas, yuca al mojo. 90 gramos			
ARROCES	Primavera, verde, con vegetales, aromático, blanco o mandarín. 130 gramos			
ENSALADAS	César, capresse, griega, con frutos secos, sevillana, de pollo con manzana, de tomate con jamón ibérico y aceite de oliva o de apio con manzana nueces y quesos frescos. 100 gramos			
POSTRES	Cheescake, tiramisú, tres leches, leche asada, mil hoja o brownie con helado. Valor Proción			
LIQUIDOS	Jugo 100 % natural o gaseosa. 250 ml			
DESAYUNOS				
TIPO DE ALIMENTO	**TIPO DE ALIMENTO**	**CONTRATACIONES ANTERIORES**	**CONTRATACIONES ANTERIORES + aumento salario mínimo 12% Y/O (COTIZACIÓN)**	**PROMEDIO**
DESAYUNO	Tortilla española con espinaca y jamón serrano Tartaleta de pollo Tartaleta de queso Omelette Huevos rancheros Volován Waflles Crepes	$24.000	$26.880	**$25.440**
LIQUIDO	Café o chocolate con o sin leche y jugo natural			
AYUDAS AUDIOVISUALES				
Video beam todo el día		$420.000	$470.400	**$445.200**
Sonido + 1 micrófono todo el día		$441.000	$493.920	**$467.460**
Computador		$180.000	$201.600	**$190.800**
Meseros (Por cada 15 personas 1 mesero atención Evento)		0	$110.000	**$110.000**
Estación de Café , agua y aromática (valor por persona)		0	$8.000	**$8.000**
ALOJAMIENTO				
HABITACIÓN SENCILLA		**$337.230**	**377.698**	**357.464**

HABITACIÓN DOBLE	0	450.000	450.0000

NOTA 1: El factor de selección del presente proceso será el menor valor de la sumatoria de los precios unitarios de los servicios ofrecidos por cada proponente.

NOTA 2: La adjudicación se realizará por el total del PRESUPUESTO OFICIAL DE ESTA CONVOCATORIA.

NOTA 3. El valor del contrato será el valor total del presupuesto oficial para lo cual los oferentes deberán incluir siempre este valor en la oferta económica que diligencien en del SECOP II.

NOTA 4. El presupuesto oficial del presente proceso corresponde a TREINTA MILLONES DE PESOS COP ($30.000.000).

Para el proceso contractual que la Administración pretende adelantar se tuvo en cuenta la siguiente contratación anterior:

CONTRATO N°	AÑO	OBJETO	VALOR
1804300501	2018	"SUMINISTRO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN SITIO CAMPESTRE, INCLUIDA LA LOGÍSTICA PARA LA REALIZACIÓN DE CONFERENCIAS, REUNIONES Y ALOJAMIENTO DE INVITADOS ESPECIALES"	$12.700.000
1805280529	2018	"SERVICIO DE RESTAURANTE (DESAYUNOS, ALMUERZOS, REFRIGERIO Y COMIDA) – HOSPEDAJE INCLUIDA LA LOGISTICA PARA REALIZACIÓN DE EVENTOS REQUERIDOS POR EL DESPACHO DEL ALCALDE".	$30.000.000
1903130271	2019	"SUMINISTRO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN SITIO CAMPESTRE, INCLUIDA LA LOGÍSTICA PARA LA REALIZACIÓN DE CONFERENCIAS, REUNIONES Y ALOJAMIENTO DE INVITADOS ESPECIALES"	$10.000.000
1903210296	2019	SERVICIO DE RESTAURANTE (DESAYUNOS, ALMUERZOS, REFRIGERIO Y COMIDA) – HOSPEDAJE INCLUIDA LA LOGISTICA PARA REALIZACIÓN DE EVENTOS REQUERIDOS POR EL DESPACHO DEL ALCALDE".	$15.000.000
2010300473	2020	ALQUILER AUDITORIOS PARA LA REALIZACIÓN DE REUNIONES Y CONFERENCIAS, INCLUIDO ALOJAMIENTO PARA INVITADOS ESPECIALES, ASÍ COMO SERVICIOS DE RESTAURANTE	GRUPO RURAL ($25.000.000)
2108130763	2021	ALQUILER DE SITIO CAMPESTRE, CON AMPLIAS ZONAS VERDES, PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES IN OUT DOOR TRAINING, INCLUIDO EL SERVICIO DE ALIMENTACION Y ALOJAMIENTO FUERA DE LA CIUDAD	$43.939.000
2303140561	2023	SERVICIO DE RESTAURANTE EN SITIO CAMPESTRE Y OTROS	$30.000.000

En el presente proceso contractual, la forma de pago es mediante actas parciales mensuales, **conforme los valores unitarios ofertados por el contratista**, previa aprobación del Informe del servicio prestado a satisfacción suscrito por el Supervisor, es decir que no existe riesgo alguno desde el punto de vista financiero que pueda afectar la ejecución y cumplimiento del contrato.

5. PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL.

Para la realización del objeto **SERVICIO DE RESTAURANTE TIPO GOURMET EN SITIO CAMPESTRE Y OTROS** se requiere la contratación de una persona natural o jurídica que posea la experiencia y trayectoria en la prestación del servicio de restaurante tipo gourmet en sitio campestre, así como alojamiento, de acuerdo con las condiciones que requiera la entidad en los términos de calidad, asepsia, cantidad y hora

5.1. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Teniendo en cuenta contrataciones anteriores, es claro que en la ciudad, se cuenta con personas jurídicas o naturales, que cumplen con las condiciones y los requisitos establecidos para el suministro de los artículos y productos requeridos.

6. PERSPECTIVA TÉCNICA.

Los proponentes deberán acreditar experiencia igual o similar con las actividades previstas en el objeto del contrato, debiendo aportar los certificados expedidos por la entidad, pública o privada contratante, por cada ejecutoria que el proponente pretenda hacer valer y deberá contener la información que permita deducir el alcance del mismo.

Para acreditar la experiencia, el proponente deberá anexar mínimo cuatro (4) contratos, actas de liquidación, certificaciones y/o facturación de venta con objeto igual o similar al del presente proceso, con un valor igual o superior al ochenta por ciento **(80%)** del valor del presupuesto oficial asignado, y/o certificación donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto, el valor del contrato, fechas de inicio y de terminación.

Manizales, febrero 02 de 2024.

ORIGINAL FIRMADO
JUAN FELIPE ALVAREZ CASTRO
Secretaria de Despacho
Secretaría General

Proyectó y Revisó: Estefanía Trujillo Arcila - Profesional Universitario. Secretaría General.
Revisó: Francisco Javier Tabares Galvis – Profesional Especializado – Secretaría Jurídica