Anexo

SECRETARÍA DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

OBJETO: SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTOS PARA LAS DIFERENTES REUNIONES Y ACTIVIDADES SOCIALES DE LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL DEL MUNICIPIO DE LA PINTADA

MODALIDAD: Mínima cuantía

CLASIFICACIÓN UNSPSC
El objeto contractual se clasifica en los siguientes códigos del clasificador de bienes y servicios:

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
90101603	Servicios de banquete y cáterin
90101501	Restaurante

1. **PERSPECTIVA LEGAL:**

Teniendo en cuenta que el municipio de La Pintada es una entidad pública, está llamada a dar aplicación en toda su contratación a la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y decretos reglamentarios de la misma, en especial con su Decreto 1082 de 2015.

En virtud del objeto a contratar y en atención a la cuantía del contrato, la modalidad de selección del contratista se realizará mediante el proceso de selección de Mínima Cuantía, de conformidad con lo establecido en el Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, adicionando por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y reglamentado por el Decreto 1082 de 2015, artículos 2.2.1.2.1.5.1. y 2.2.1.2.1.5.2.

2. **PERSPECTIVA COMERCIAL:**

Desde el punto de vista comercial, en el Departamento de Antioquia se encuentran varias entidades comerciales con capacidad instalada para brindar los servicios requeridos, los cuales se prestarán en las instalaciones de la administración, y acorde a los horarios pertinentes y pactados con el municipio.

Dentro del mercado existen múltiples oferentes que prestan el servicio requerido, por lo que el municipio pretende realizar el proceso de contratación bajo la modalidad de Mínima Cuantía, esto favorece a la entidad con el principio de eficiencia y planeación.

Al realizar el proceso por medio de la modalidad de Mínima Cuantía, la entidad pretende que la empresa a la que se le adjudique el contrato sea estable y reconocida en el mercado.

A la persona natural o jurídica que se le adjudique el presente contrato debe de contar con una estabilidad económica y debe de estar prestando el objeto del presente contrato mínimo hace seis meses y no haber tenido ninguna sanción por parte de las entidades estatales ni privadas.

Las empresas que deseen presentarse deben de tener dentro de su objeto la prestación de los servicios requeridos.

3. **PERSPECTIVA FINANCIERA:**

De acuerdo con la naturaleza del objeto y alcance de los suministros que se requieren, el Municipio de La Pintada, considera que el contratista debe contar y acreditar experiencia relacionada con el objeto a contratar, es decir debe contar con un establecimiento de comercio debidamente registrado y con objeto social que le permita desarrollar la actividad comercial relacionada con el objeto del contrato.

Para efectos de contar con un valor aproximado de la inversión a realizar, la entidad tuvo en cuenta las siguientes variables para calcular el presupuesto oficial:

- El valor contratado el año inmediatamente anterior.
- Fueron tenidas en cuenta y cotizaciones enviadas por personas naturales debidamente legalizadas y registradas en cámara de comercio, las cuales fueron:Charcuteria La ROCA, PAINT TOUR personas idóneas que están en capacidad de ejecutar y cumplir con las entregas de los artículos en las condiciones requeridas para el servicio de alimentación, necesarios para el buen desarrollo de las actividades de la mesa de víctimas.

- Se obtuvo el valor promediado de cada artículo teniendo en cuenta el valor individual de cada cotización IVA incluido, mediante la fórmula =PROMEDIO (D3,O3) el cual arrojo como resultado el valor promediado de la cantidad solicitada y el valor total Promediado estimado para el presente contrato.

Además, en el valor de la propuesta se debe tener en cuenta los costos administrativos que debe asumir el contratista para la legalización del contrato incluir: Industria y Comercio; Impuesto del 4x1000, Estampillas (Pro-Adulto Mayor y Procultura); garantías.

El Municipio de La Pintada cubrirá los costos de la contratación a realizar mediante el rubro presupuestal 2.3.2.02.01.002, denominado “SERVICIOS PRESTADOS A LAS EMPRESAS Y SERVICIOS DE PRODUCCIÓN””, según Certificado de Disponibilidad Presupuestal N.º 060 del 5 de FEBRERO de 2023, expedido por la secretaria de Hacienda.

4. PERSPECTIVA TECNICA:

Para dar cumplimiento al objeto del contrato; se hace necesario los siguientes bienes y servicios:

SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTOS PARA LAS DIFERENTES REUNIONES Y ACTIVIDADES SOCIALES DE LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL DEL MUNICIPIO DE LA PINTADA	
DETALLE	**CANT**
OPCIONES DE REFRIGERIO	
Garantizar la entrega en sitio acordado por el supervisor: Las empanadas de 70 gr con masa hecha con harina de trigo o de maíz y están rellenas de 60 gr de pollo o carne y papa o arroz. Con gaseosa o jugo de fruta en empaque individual de 250 ml. Incluye empaque individual y servilletas. Los alimentos deben estar dispuestos para consumo inmediato, lo que ocasiona que no supere la hora de preparación al momento de la entrega.	1
Garantizar la entrega en sitio acordado por el supervisor:Pasteles de hojaldre de 200 gr rellenos de: Jamón y queso, piña y queso, res con salsa barbacoa (bbq). Con gaseosa o jugo en empaque individual de 250ml. Incluye empaque individual y servilletas. Los alimentos deben estar dispuestos para consumo inmediato, lo que ocasiona que no supere la hora de preparación al momento de la entrega.	1
Garantizar la entrega en sitio acordado por el supervisor: Vaso 14 onzas desechable de salpicón con una bola de helado: (salpicón con frutas frescas cortadas en cuadros: banano, papaya, mango, manzana, melón, uvas, entre otras) Elaborado con agua potable. Incluye: empaque individual, barquillo cuchara y servilletas. Los alimentos deben estar dispuestos para consumo inmediato, lo que ocasiona que no supere la hora de preparación al momento de la entrega.	1
Garantizar la entrega en sitio acordado por el supervisor: Torta con helado (porción de torta envinada o de chocolate – tipo brownie- de 70 gramos con 2 bolas de helado. Incluye: empaque individual, cuchara y servilletas. Los	1

alimentos deben estar dispuestos para consumo inmediato, lo que ocasiona que no supere la hora de preparación al momento de la entrega.	
Garantizar la entrega en sitio acordado por el supervisor: Vaso con helado: Vaso 9 onzas desechable con helado tipo crema o yogur de sabores, con 3 bolas de helado mínimo, con salsa de arequipe, galleta y barquillo. Incluye: empaque individual, cuchara y servilletas. Los alimentos deben estar dispuestos para consumo inmediato, lo que ocasiona que no supere la hora de preparación al momento de la entrega.	1
Garantizar la entrega en sitio acordado por el supervisor: Emparedado de pollo: Elaborado con pan cuadrado tipo artesanal, 50 gr de pollo desmechado, 1 loncha de jamón, queso tipo mozarela tajado, lechuga y salsa de maíz. con gaseosa o jugo de fruta en empaque individual de 250ml. Incluye: empaque individual, cuchara y servilletas. Los alimentos deben estar dispuestos para consumo inmediato, lo que ocasiona que no supere la hora de preparación al momento de la entrega.	1
Garantizar la entrega en sitio acordado por el supervisor: Gala con jugo de caja: Ponque Gala personal x 60gr, en su respectiva envoltura. Jugo con conservantes de caja. Los alimentos deben estar dispuestos para consumo inmediato, lo que ocasiona que no supere la hora de preparación al momento de la entrega.	1
Garantizar la entrega en sitio acordado por el supervisor: Croissant de 200 gr con queso y jamón + 1 fruta (manzana, mandarina pera o otra fruta), con gaseosa o jugo de fruta en empaque individual de 250ml. Incluye: empaque individual y servilletas. Los alimentos deben estar dispuestos para consumo inmediato, lo que ocasiona que no supere la hora de preparación al momento de la entrega.	1
Garantizar la entrega en sitio acordado por el supervisor: Pastel de pollo de 150 gr: Pastel de papa relleno de 80 gr de carne de pollo, cubierto con mezcla de harina,+ 1 fruta (manzana, mandarina, pera u otra fruta), con gaseosa o jugo de fruta en empaque individual de 250ml. Incluye: empaque individual y servilletas. Los alimentos deben estar dispuestos para consumo inmediato, lo que ocasiona que no supere la hora de preparación al momento de la entrega.	1
Garantizar la entrega en sitio acordado por el supervisor: Emparedado de pollo: Elaborado con pan cuadrado tipo artesanal, 50 gr de pollo desmechado, 1 loncha de jamón, queso tipo mozarela tajado, lechuga y salsa de maíz. Con bebida acholocalatada a base de gránulos de chocolate que flotan en la leche, elaborado en leche descremada que aportará vitaminas (B2, B3, B6, B12, C, D), proteínas y minerales (calcio, hierro y fósforo) individual de 250ml. Incluye: empaque individual, cuchara y servilletas. Los alimentos deben estar dispuestos para consumo inmediato, lo que ocasiona que no supere la hora de preparación al momento de la entrega.	1
Garantizar la entrega en sitio acordado por el supervisor: Ensalada de fruta con helado: contenedor de icopor 12 onzas lleno de ensalada de frutas frescas cortadas en cuadros: banano, papaya, mango, manzana, melón, uvas, durazno, entre otras frutas, una bola de helado crema chantilly o yogurt, queso cuajada rallado. Incluye: empaque individual, galleta tipo waffer cuchara y servilletas. Los alimentos deben estar dispuestos para consumo inmediato, lo que ocasiona que no supere la hora de preparación al momento de la entrega.	1
Garantizar la entrega en sitio acordado por el supervisor: Arepa con carne desmechada: Arepa de maíz de 13 cm diametro con 100gr de carne de res o cerdo desmechada, preparada en guiso de tomate y cebolla de rama, con adición de salsa bbq, servido en plato individual con tenedor o cuchara. Con gaseosa o jugo de fruta en empaque individual de 250 ml, incluye servilletas y azúcar. . Los alimentos deben estar dispuestos para consumo inmediato, lo que ocasiona que no supere la hora de preparación al momento de la entrega.	1

Garantizar la entrega en sitio acordado por el supervisor: Crispetas con Agua: Bolsa de crispeta mediana llena de maiz pira debidamente preparado para el consumo, rociadas con sal o azucar. Bolsa de agua 350 ml. Los alimentos deben estar dispuestos para consumo inmediato, lo que ocasiona que no supere la hora de preparación al momento de la entrega.	1
OPCION CENA	
Garantizar la entrega en sitio acordado por el supervisor: **Cena**: 1 porción de rollo de cerdo de 140 gr (pierna de cerdo, jamón, queso mozzarella, aceitunas y uvas pasas), 110 gr de Arroz (arroz blanco con: pimentón rojo, pimentón verde, maicitos) , Ensalada (lechuga, mango, uvas, fresa, piña, vinagreta), con crema de champiñones. te verde de 9 oz servido en vaso de vidrio, incluye: cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor), servilletas, servido en platos de loza. Postre: Mangar blanco valluno con rosca. (Preparación a base de leche con coco). Los alimentos deben estar dispuestos para consumo inmediato, lo que ocasiona que no supere la hora de preparación al momento de la entrega.	1
Garantizar la entrega en sitio acordado por el supervisor: **Cena**: 1 porción de carne res, cerdo o pollo de 150gr , Ensalada (cebolla y tomate), papa cocida con salsa blanca, arepa con queso mozarella incluye: cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor), servilletas, servido en platos de loza o desechable. Con gaseosa o jugo de fruta en empaque individual de 250 ml. Los alimentos deben estar dispuestos para consumo inmediato, lo que ocasiona que no supere la hora de preparación al momento de la entrega.	1
OPCIONES DE HIDRATACIÓN	
Botella de agua de 300 ml	1
Bolsa de agua de 300 ml	1
OPCION DE ALMUERZO	
Garantizar la entrega en sitio acordado por el supervisor: Almuerzo: arroz 110 gr; 120 gr de carne de res, pollo o cerdo asado; ensalada de verdura fresca (lechuga, zanahoria, tomate, entre otros);papa, yuca o plátano frito o sudado; sopa del día o frijoles. Jugo o Gaseosa de 9 oz incluye: cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor), servilletas, empaque individual. Los alimentos deben estar dispuestos para consumo inmediato, lo que ocasiona que no supere la hora de preparación al momento de la entrega.	1
Garantizar la entrega en sitio acordado por el supervisor: fiambre: 110 gr Arroz, 30gr carne molina, huevo cocinado, tajada de maduro frita, papa cocinada con guiso, 100gr de chicharron, chorizo de cerdo. Se entrega en su respectiva envoltura de hoja de vida, servilletas y cuchara. Los alimentos deben estar dispuestos para consumo inmediato, lo que ocasiona que no supere la hora de preparación al momento de la entrega.	1

PARÁGRAFO: La cantidad de cada suministro dependerá de la requerida según cada evento o reunión, previo requerimiento por parte del supervisor, por lo que el presente contrato es de tracto sucesivo.

5. PERSPECTIVA DE LA OFERTA:

Desde el estudio de mercado, en el cual se realiza la fase de planeación, donde se solicita cotizaciones a empresas legalmente constituidas, se puede determinar que en el mercado existen empresas con la capacidad de proveer el objeto contractual, bajo todos los requerimientos técnicos, plazos de entrega o ejecución y las formas de pago que se establecen en el presente proceso de selección. Comercialmente se obtuvo respuesta por parte de empresas, en condiciones legalmente establecidas, lo anterior se ve reflejado en el análisis de mercado de las cotizaciones aportadas cumpliendo con los requisitos exigidos.

6. PERSPECTIVA DE LA DEMANDA:

6.1 Presupuesto oficial.

El presupuesto oficial se estima con base en las siguientes consideraciones:

- ✓ Que existe estudio de la necesidad y justificación del objeto relacionado en el proyecto aludido.
- ✓ Que se consultó el valor de cada uno de los elementos relacionados mediante llamadas a personas naturales y jurídicas que suministran este tipo de bienes.

1.1 ¿Quién vende?

En el municipio de La Pintada:

En el Municipio de La Pintada, existen múltiples restaurantes y cafeterías en condición de suplir las necesidades de la entidad, entre ellos se pueden nombrar las siguientes: Asados Doña Rosa, Salpicolandia, Restaurante La Casona, Bar y Restaurante Marías.

7. RIESGOS IDENTIFICADOS PARA EL PROCESO DE CONTRATACION

En cuanto, a la identificación y cobertura de riesgos, se relaciona en el estudio previo que hace parte integral del proceso contractual donde se realiza la identificación, clasificación, evaluación, calificación, asignación y tratamiento del riesgo

8. PROCESOS ANTERIORES SIMILARES REALIZADOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE

La experiencia del Municipio en procesos de contratación similares al presente se relaciona a continuación:

código contrato	objeto del contrato	fecha suscripción	plazo	valor contrato	proceso de contratación
MC-SG-013-2020	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS SINDICIADOS PRIVADOS LIBERTAD A CARGO DEL MUNICIPIO DE LA PINTADA ANTIOQUIA EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 65 DE 1993 Y EL AUTO 110 DE 2020 DE LA CORTE CONSTITUCIONAL Y LOS MIEMBROS DE LA FUERZA PÚBLICA QUE FORTALECEN LA SEGURIDAD DEL MUNICIPIO	09/11/2020	52 DIAS	$20.000.00	Mínima Cuantía
MC-SG-002-2020	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS MIEMBROS DE LA FUERZA PÚBLICA QUE FORTALECEN LA SEGURIDAD DEL MUNICIPIO Y LOS INDICIADOS CON ORDEN DE ASEGURAMIENTO A CARGO DEL MUNICIPIO DE LA PINTADA ANTIOQUIA EN VIRTUD DE LA LEY 65 DE 1993	19/05/2020	130 días	$22.000.000	Mínima Cuantía

La Pintada, marzo de 2024.

FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE A TRAVÉS DEL SECOPII

JUAN FERNANDO VASQUEZ GOMEZ
Secretario de Salud e Inclusión Social