

Conforme a lo establecido en el artículo 25, numeral 7 de la Ley 80 de 1993, el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 y en aras de acatar los principios que rigen la contratación estatal, se elabora el presente estudio previo en el cual se analiza la conveniencia y oportunidad a contratar:

“SUMINISTRO DE SERVICIO DE RESTAURANTE TIPO GOURMET PARA ATENDER REUNIONES PROTOCOLARIAS Y DEMÁS DEL DESPACHO DEL SEÑOR ALCALDE”

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE EL MUNICIPIO PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

La Alcaldía municipal de la ciudad de Manizales es la entidad constitucionalmente instruida en Administrar los asuntos municipales y prestar los servicios públicos que determine la ley, para ello, debe de elaborar y ejecutar el plan de desarrollo municipal, promover el desarrollo de su territorio, construir las obras que demande el progreso municipal, elaborar e implementar los planes integrales de seguridad ciudadana, en coordinación con las autoridades locales de policía y promover la convivencia entre sus habitantes, entre muchas otras actuaciones que de acuerdo con las funciones determinadas en la ley 136 de 1994, se le pueden encomendar a una administración municipal en nuestro país, de acuerdo con lo definido en las leyes y la constitución.

La organización y el funcionamiento de los municipios se desarrollarán con arreglo a los postulados que rigen la función administrativa y regulan la conducta de los servidores públicos, y en especial; con sujeción a los principios de eficacia, eficiencia, publicidad y transparencia, moralidad, responsabilidad e imparcialidad.

En virtud del principio de la planeación contractual el cual guarda relación directa e inmediata con los principios del interés general y la legalidad, es deber de las entidades públicas recoger para el régimen jurídico de los negocios del Estado el concepto según el cual la escogencia de contratistas, la celebración de contratos y/o convenios, la ejecución y liquidación de los mismos, no pueden ser, de ninguna manera, producto de la improvisación.

Así, la ausencia de planeación ataca la esencia misma del interés general con consecuencias gravosas y muchas veces nefastas, no sólo para la realización efectiva de los objetos pactados, sino también respecto del patrimonio público, que en últimas es el que siempre está involucrado en todo contrato estatal, desconociendo reglas fundamentales y requisitos previos dentro de los procesos contractuales; es decir, en violación del principio de legalidad, ya que su presencia como uno de los principios rectores; se infiere del artículo 25 y 26 de la Ley 80 de 1993; según los cuales para el manejo de los asuntos públicos y el cumplimiento de los fines estatales, con el fin de hacer uso eficiente de los recursos y desempeño adecuado de las funciones, debe existir un estricto orden para la adopción de las decisiones que efectivamente deban materializarse a favor de los intereses comunales.

La Secretaria General del Municipio de Manizales, tiene dentro de sus funciones coordinar el trámite de los asuntos administrativos que se adelanten directamente en el Despacho del señor Alcalde; dentro de estos asuntos administrativos que debe cumplir el Alcalde de Manizales, se encuentran las reuniones de trabajo, actividades protocolarias y compromisos sociales, las que se realizan con autoridades civiles, militares y eclesiásticas, concejales, dirigentes gremiales, industriales, empresariales, diferentes personalidades, personalidades locales, nacionales o internacionales y ciudadanía en general, que en su momento y de acuerdo con la temática, se realizan en el Despacho del Alcalde o en otros sitios que brinden condiciones de seguridad y tranquilidad a los participantes.

En diferentes ocasiones, la agenda y las diferentes reuniones con diferentes personalidad tanto nacionales como internacionales que atiende el Señor Alcalde, se cumplen en horas del medio día o se extienden más de lo previsto, siendo necesario suministrarles los alimentos, según la hora que corresponda.

En ese orden de ideas, la necesidad a satisfacer mediante el presente proceso de contratación, es el suministro del servicio de restaurante tipo gourmet, así como el servicio de catering, que ofrezcan desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios, ya sea en las oficinas de la alcaldía o en los sitios determinados por el despacho del Señor Alcalde.

Debe decirse que si bien es cierto el servicio de alimentación y restaurante no es una actividad eminentemente misional de esta entidad estatal, si se encuentra claramente ligada con las necesidades de la función pública y administrativa, pues en la mayoría de ocasiones, por la misma dinámica de una entidad territorial de esta envergadura, así como, la voluntad cotidiana de trabajo, requieren del servicio de alimentación o restaurante de acuerdo con los elementos descritos y las especificaciones técnicas que posee el presente proceso de selección.

Este, busca emitir una gama de necesidades que se ha podido identificar y agrupar de manera detallada para hacer más fácil su selección.

El proceso que nos ocupa corresponde a gastos de funcionamiento, no requiere de un proyecto inscrito y viabilizado en el Banco de Programas y Proyectos de inversión pública municipal.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR IDENTIFICADO EN EL CUARTO NIVEL DE CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS.

OBJETO: “SUMINISTRO DE SERVICIO DE RESTAURANTE TIPO GOURMET PARA ATENDER REUNIONES PROTOCOLARIAS Y DEMÁS DEL DESPACHO DEL SEÑOR ALCALDE”

El objeto que se pretende contratar se encuentra debidamente inscrito en el Plan Anual de Adquisiciones de la Administración Municipal para la presente vigencia así:

CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN	DEPENDENCIA
90101600 90101600 90101800	-Servicios de comida para llevar y a domicilio. -Servicio de banquetes y catering. -Servicio de cáterin en la obra o lugar de trabajo.	SECRETARÍA GENERAL

Clase de Contrato: Suministro.

Lugar de ejecución: Municipio de Manizales.

3. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS.

3.1. CONDICIONES ESPECIALES:

Las actividades específicas a desarrollar en el contrato son las siguientes:

MENÚ GOURMET		
DESCRIPCIÓN		
A. ALMUERZO Y/O CENA GOURMET		
TIPO DE ALIMENTOS	OPCIONES	CANT.
PROTEÍNAS 200 GRAMOS	Salmón ahumado, valor plato	1
	Corvina al ajillo o al grill, valor plato	1
	Arroz marinero, valor plato	1
	Filet mignon, valor plato	1
	Steak pimienta, valor plato	1
	Lomo o solomo al vino, valor plato	1
	Medallones de res en salsa, valor plato	1
	Solomito al vino, valor plato	1
	Cordón o perril de cerdo, valor plato	1
	Suprema de pollo con jamón y queso o vegetales, valor plato	1
	Pollo en salsa blanca, valor plato	1
	Lomo con champiñones, valor plato	1
	Cualquier proteína 200 gramos	1
LA PROTEÍNA DEBE IR ACOMPAÑADA DE (CON COSTO INCLUIDO):		
TIPO DE ALIMENTO	TIPO DE ALIMENTO	CANT.
ACOMPAÑAMIENTO	Puré de plátano, puré de papa oriental, papa a las finas hierbas, yuca al mojo. 90 gramos	1
ARROCES	Primavera, verde, con vegetales, aromático, blanco o mandarin. 130 gramos	1
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	1
POSTRES	Cheesecake, tiramisú, tres leches, leche asada, mil hoja o brownie con helado. Valor Proción	1
LIQUIDOS	Jugo 100 % natural o gaseosa. 250 ml	1
DESAYUNO GOURMET		

TIPO DE ALIMENTO	TIPO DE ALIMENTO	CANT.
DESAYUNO	Tortilla española con espinaca y jamón serrano	1
	Tartaleta de pollo	
	Tartaleta de queso	
	Omelette jamon y queso	
	Huevos rancheros	
	Volován	
	Waffles	
	Crepes	
LIQUIDO	Capuchino, Mocachino, Café Latte o chocolate, con o sin leche, jugo natural o Gaseosa.	
REFRIGERIO GOURMET		
	TIPO DE ALIMENTO	CANT.
OPCIÓN 1		
Focaccia Milan: Pan de Focaccia, pechuga de pollo, queso parmesano, orégano, salsa de tomate, cebolla roja a la plancha, mayonesa de pesto y hoja de albahaca. Líquido: Jugo natural o Gaseosa.		1
OPCIÓN 2		
California: Pan de doce cereales y semillas, verduras asadas y hortalizas, aguacate, pimentón, calabacín, espinaca, queso feta, albahaca y cebolla frita. Líquido: Jugo natural o Gaseosa.		1
OPCIÓN 3		
Kentucky: Carne desmechada de cerdo, salsa BBQ chipotle, queso americano, y queso cheddar servido con pan integral o pan blanco. Líquido: Jugo natural o Gaseosa.		1
OPCIÓN 4		
Club sándwich: Pan blanco, jamones, queso holandés, queso mozzarella, lechuga, tomate, y salsa de mayonesa o de ajo. Líquido: Jugo natural o Gaseosa.		1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXIGIDAS A LOS ALIMENTOS.

Todos los alimentos deben contar con todos los estándares de calidad y fichas técnicas actualizadas, de requerirse, además tendrán que cumplir con las siguientes características:

1. Proteínas: Los alimentos deben ser frescos, no se aceptarán preparaciones deshidratadas o pulverizadas. Deberán presentarse en un adecuado estado de cocción.
 - 1.1 Carne de res: Debe ser magra y se aceptarán los siguientes cortes: lomo ancho, lomo fino, solomo y punta de anca. Aquellos que no se mencionen deben ser informados previamente para su aprobación. En el caso de la carne molida o hamburguesas se debe garantizar que tengan cómo base cualquiera de los cortes aquí establecidos.
 - 1.2 Pollo: Debe ser pechuga para preparaciones a la plancha o aquellas que incluyan pollo desmechado. Pechuga, muslo y/o contra muslo (sólo para sudado) y no se aceptarán menudencias, vísceras o patas.
 - 1.3 Cerdo: Se aceptarán los siguientes cortes: lomo, solomito, chuleta o perril. El chicharrón o tocineta podrán hacer parte de una preparación/plato específico, pero no se presentarán cómo la porción completa de proteína.
 - 1.4 Pescado: Deberá ser fresco y no se aceptarán enlatados.
 - 1.5 Carnes frías: En el caso del jamón este preferiblemente de cerdo, pero también podrá ser de pavo o pollo. La salchicha tendrá que ser suiza o ranchera y no se aceptará mortadela o salchichón.

2. Arroces*: Todos los menús deberán ir acompañados de arroz a excepción cuándo el plato lleve cómo acompañamiento pasta.
3. Platos completos*: Estos corresponden a la totalidad del menú.
 - El ajiaco irá acompañado con aguacate, mazorca, arroz, crema de leche y ensalada.
 - La lasaña de pollo o boloñesa irá acompañada de pan o pan de ajo.
 - La bandeja paisa deberá incluir: frijoles, arroz, carne molida, tajadas de plátano maduro, chicharrón, chorizo, aguacate y huevo frito.
4. Hortalizas, verduras y leguminosas verdes: Los alimentos deben ser frescos y haber sido lavados minuciosamente y estar aptos para el consumo. Pueden presentarse crudos o cocidos, siempre evitando la monotonía del plato en relación con los colores y demás alimentos que lo compongan.
5. Ensaladas*: Para el menú sencillo se aceptarán las siguientes ensaladas:
 - Verde: variedad de lechugas, espinaca, zanahoria y tomate.
 - Primavera: lechuga, zanahoria, maíz y arveja.
 - Griega: tomate, cebolla, pepino y aceitunas negras.
 - Ensalada de aguacate: tomate, aguacate, cilantro y cebolla.
 - Vegetales al wok: zucchini, cebolla, pimentón, tomate y brócoli asados.
 - Clásica: zanahoria, cebolla, tomate y lechuga.

Las ensaladas deben ir acompañadas de vinagreta, está puede ser líquida o cremosa, se debe servir aparte o de una forma que no afecte los sabores de los demás alimentos que componen el plato.
6. Sopas*: Garantizar que al servir esté a una temperatura adecuada para este tipo de preparación.
7. Bebidas: Los jugos naturales no deben tener sabores amargos o fermentados, deben ser preparadas con la debida anticipación para conservar su frescura. En el caso de las gaseosas, deben venir en una presentación comercial con el volumen establecido y estar debidamente selladas y aptas para su consumo.

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS.

- a. Todos los platos deben ser servidos con excelente presentación, con servilletas y cubiertos.
- b. Todas las preparaciones deben ser del mismo día.
- c. Los precios incluyen la disposición de los platos en los lugares en donde sea requerido por el Municipio de Manizales.
- d. Si se solicitan productos empacados, estos deben tener una presentación higiénica y deberán ser empacados de manera individual y llegar con unas condiciones muy estrictas de preparación, etiquetado y envasado.
- e. Los proponentes deben contar con disponibilidad del servicio cualquier día de la semana. (Lunes a domingo)
- f. El contratista adjudicatario deberá disponer del personal y los elementos necesarios para la preparación y la distribución de alimentos calientes, esto es la entrada y el plato fuerte (según el caso), y fríos: (ensaladas, jugos y postres).

- g. Los oferentes deberán poseer un establecimiento de comercio cuya actividades mercantil esté relacionada con el objeto del contrato.
- h. Podrán existir variaciones dentro de las opciones brindadas a solicitud de los asistentes a las reuniones y los empleados del Municipio.
- i. El menú de los almuerzos debe ser variado, balanceado y con las normas de higiene y salubridad.
- j. Los tiempos de entrega en caso de requerir domicilio no deberán ser superiores a una (01) hora (60 minutos).
- k. El contratista deberá presentar dentro de los cinco (5) siguientes a la suscripción del Acta de Inicio el Programa de limpieza/desinfección, plagas y desechos sólidos. Dicho programa deberá contener los siguientes aspectos: las áreas a aplicar, agentes a utilizar, los procedimientos de cada operación, los materiales a utilizar, la frecuencia de las operaciones y el registro de las mismas.
- l. El contratista deberá indicar en la carta de presentación de la propuesta que se compromete a cumplir con su competencia para la manipulación de alimentos y desarrollar la actividad de restaurante y cafetería, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 11 Capítulo III Personal Manipulador de Alimentos de la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- m. El contratista se obliga a contratar personal por su cuenta y riesgo sin que exista relación alguna de subordinación o dependencia entre dichos trabajadores y el Municipio, así mismo deberá suministrar el personal suficiente para garantizar la oportuna y eficiente prestación del servicio.
- n. El contratista velará por la afiliación y pago de manera oportuna de los aportes al sistema de seguridad social integral en salud, pensión y riesgos laborales (si es persona natural) o aportes al sistema de seguridad social.
- o. El contratista debe cumplir con todos los requisitos del decreto 1879 de 2008.
- p. El contratista deberá cumplir las condiciones sanitarias descritas por la Ley 9ª de 1979 y demás normas vigentes sobre la materia.

EN TODO CASO, LOS OFERENTES DEBEN COTIZAR EL SERVICIO DE CATERING, SIN EMBARGO SU VALOR NO SE TOMARÁ EN CUENTA PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

SERVICIO DE CATERING CUANDO SE REQUIERA EN LOS SITIOS EXIGIDOS POR EL MUNICIPIO, DIFERENTES AL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DEL CONTRATISTA
CONCEPTO
Personal para atención a evento: un (01) mesero (cotizar por hora)
Mesa redonda 8 puestos sin decoración
Mesa rectangular 8 puestos sin decoración (tablón).
Mantel blanco y sobremantel para mesa de 8 puestos redonda
Mantel blanco para mesa de 8 puestos (tablón)
Silla plástica sin brazos
Estación de café incluido los pocillos, servilletas, azúcar, aromáticas, cuchara retornable, menaje, greca, dispensador de agua con vaso de vidrio, para mínimo para 60 personas, para 1 hora, con persona que atienda el servicio.
Galletas pequeñas - para acompañamiento tinto, mínimo de 60 personas
Juego Vajilla
Juego de Cubiertos

CONDICIONES ESPECIALES DEL SERVICIO DE CATERING:

- a) Las cantidades se pagarán de manera proporcional a los servicios prestados y a la cantidad de personas asistentes a las reuniones programadas por el Municipio de Manizales-Despacho del Alcalde.
- b) Los meseros deben estar uniformados y con excelente prestación.
- c) Los alimentos deben estar servidos en vajillas de materiales cerámicos como loza o porcelana.
- d) El contratista adjudicatario deberá disponer del personal y los elementos necesarios para la preparación y la distribución de alimentos calientes, esto es la entrada y el plato fuerte (según el caso), y fríos: (ensaladas, jugos y postres).
- e) Presentar el servicio de tipo Buffet cuando el Municipio lo requiera preservando los alimentos con sus características (calientes, frías, entre otras).

NOTA 1: El factor de selección del presente proceso será el menor valor de los precios unitarios de los alimentos ofrecidos por cada proponente sin contar el servicio de catering.

NOTA 2. El valor del contrato será el valor total del presupuesto oficial, para lo cual los oferentes deberán incluir siempre este valor (El del presupuesto oficial) en la oferta económica que diligencien en el SECOP II.

NOTA 3: El Municipio se reserva el derecho a realizar una visita previa, sin aviso para determinar las condiciones de higiene, salubridad y calidad de los proponentes. Así mismo, los funcionarios podrán realizar visitas a las instalaciones del proponente seleccionado.

NOTA 4: En caso de que los alimentos no cumplan con las condiciones técnicas o no están aptos para el consumo humano, podrán ser rechazados por el Municipio y el contratista deberá a su cuenta y costo reponer el plato correspondiente.

NOTA 5: El Municipio realizará encuestas periódicas para medir la efectividad y cumplimiento de la dieta y satisfacción de los usuarios, la cual de resultar insatisfactoria deberán tomar las medidas necesarias que el supervisor recomiende con el fin de garantizar la satisfacción del servicio.

NOTA 6: De conformidad con el artículo 1.3.3.8, del Decreto Reglamentario 1625 de 2016 los servicios de alimentación institucional o alimentación a empresas, prestados bajo contrato catering, entendido este como el suministro de comidas o bebidas preparadas para los empleados de la empresa contratante, se encuentran excluidos del impuesto nacional al consumo y gravados con el impuesto sobre las ventas a la tarifa general.

3.2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA ADJUDICATARIO.

OBLIGACIONES ESPECIALES

- 1. Todos los platos deben ser servidos con excelente presentación, con servilletas y cubiertos.
- 2. Todas las preparaciones deben ser del mismo día.
- 3. Los precios incluyen la disposición de los platos en los lugares en donde sea requerido por el Municipio de Manizales.

4. Si se solicitan productos empacados, estos deben tener una presentación higiénica y deberán ser empacados de manera individual y llegar con unas condiciones muy estrictas de preparación, etiquetado y envasado.
5. El contratista deben contar con disponibilidad del servicio cualquier día de la semana. (Lunes a domingo)
6. El contratista deberá disponer del personal y los elementos necesarios para la preparación y la distribución de alimentos calientes, esto es la entrada y el plato fuerte (según el caso), y fríos: (ensaladas, jugos y postres),
7. Podrán existir variaciones dentro de las opciones brindadas a solicitud de los asistentes a las reuniones y los empleados del Municipio.
8. El menú de los almuerzos debe ser variado, balanceado y con las normas de higiene y salubridad.
9. Los tiempos de entrega en caso de requerir domicilio no deberán ser superiores a una (01) hora (60 minutos).
10. El contratista deberá presentar dentro de los cinco (5) siguientes a la suscripción del Acta de Inicio el Programa de limpieza/desinfección, plagas y desechos sólidos. Dicho programa deberá contener los siguientes aspectos: las áreas a aplicar, agentes a utilizar, los procedimientos de cada operación, los materiales a utilizar, la frecuencia de las operaciones y el registro de las mismas.
11. El contratista deberá cumplir con las normas sobre manipulación de alimentos de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 11 Capítulo III Personal Manipulador de Alimentos de la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
12. El contratista se obliga a contratar personal por su cuenta y riesgo sin que exista relación alguna de subordinación o dependencia entre dichos trabajadores y el Municipio, así mismo deberá suministrar el personal suficiente para garantizar la oportuna y eficiente prestación del servicio.
13. El contratista velará por la afiliación y pago de manera oportuna de los aportes al sistema de seguridad social integral en salud, pensión y riesgos laborales (si es persona natural) o aportes al sistema de seguridad social.
14. El contratista debe cumplir con todos los requisitos del decreto 1879 de 2008.
15. El contratista deberá cumplir las condiciones sanitarias descritas por la Ley 9ª de 1979 y demás normas vigentes sobre la materia.
16. Las cantidades se pagarán de manera proporcional a los servicios prestados y a la cantidad de personas asistentes a las reuniones programadas por el Municipio de Manizales-Despacho del Alcalde.
17. Los meseros deben estar uniformados y con excelente prestación.
18. Los alimentos deben estar servidos en vajillas de materiales cerámicos como loza o porcelana.
19. El contratista deberá disponer del personal y los elementos necesarios para la preparación y la distribución de alimentos calientes, esto es la entrada y el plato fuerte (según el caso), y fríos: (ensaladas, jugos y postres), cuando se requiera.
20. Presentar el servicio de tipo Buffet cuando el Municipio lo requiera preservando los alimentos con sus características (calientes, frías, entre otras).

OBLIGACIONES GENERALES.

1. Ejecutar el contrato dentro del plazo pactado.

2. Coordinar conjuntamente con la Alcaldía de Manizales, las actividades, procedimientos y actuaciones inherentes a la ejecución del contrato, informando permanentemente de cualquier imprevisto, impedimento o circunstancia que perturbe o llegara a alterar el cabal cumplimiento del mismo.
3. Cumplir con las especificaciones técnicas descritas en los estudios previos, en la invitación pública y en la propuesta presentada, lo cual para todos los efectos forma parte integral del contrato.
4. Presentar oportunamente las facturas o cuentas de cobro con las constancias de entrega.
5. Realizar todas las gestiones y actividades pertinentes y conducentes a la ejecución y cumplimiento del objeto convenido.
6. Contar con el personal idóneo y calificado para la ejecución del objeto del contrato.
7. Solicitar autorización al Supervisor, cuando requiera realizar alguna modificación a lo definido.
8. Informar a la Entidad cualquier situación que altere el normal desarrollo de la actividad programada.
9. El contratista será responsable de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato cuando de ellos se desprenda o cause un perjuicio a la administración o a terceros.
10. Guardar la debida reserva de los asuntos que conozca o se le dé a conocer por parte de la entidad contratante con ocasión de la ejecución del objeto contractual.
11. Mantener indemne la Alcaldía de Manizales libre de todo reclamo litigo o acción legal por la acción u omisión en la ejecución del contrato.
12. Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la realización del objeto contractual, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con Alcaldía de Manizales.
13. Las demás que se requieran para lograr el cumplimiento del objeto del contrato.

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:

Son obligaciones de **EL MUNICIPIO**:

1. Cancelar a EL CONTRATISTA el valor del presente contrato.
2. Designar al supervisor del contrato a suscribir.
3. Certificar el cumplimiento a satisfacción del objeto y las obligaciones contractuales a través del supervisor designado.
4. Vigilar que EL CONTRATISTA efectúe el pago de los impuestos y estampillas que genere el presente contrato en los términos y cuantía que señale la ley, para que pueda predicarse el perfeccionamiento y la ejecución del mismo contrato.

4. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

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 **\$59.054.191** por lo que será esta la modalidad aplicable y bajo la cual se adelantará el presente proceso contractual de conformidad con la Circular No. 001 de 2021 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.

El presente proceso de selección, así como el contrato que de éste 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.

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN.

Para el proceso de contratación, se destinó una partida de **VEINTICINCO MILLONES DE PESOS COP (\$25.000.000) IVA INCLUIDO** (Artículo 1.3.3.8. del Decreto Reglamentario 1625 de 2016) tomándose el valor de las cotizaciones obtenidas. Para servicio de catering, se tuvieron en cuenta los valores unitarios del contrato celebrado en el año 2020, incrementándole lo correspondiente al aumento del IPC del mes de diciembre del 2020, el cual es de 1,61%.

Cabe agregar que para la determinación del valor se tuvieron en cuenta los costos administrativos para la legalización del contrato, tales como la garantía exigida, las estampillas y demás impuestos que se generen, advirtiendo que en todo caso, el valor propuesto debe corresponder a los precios del mercado.

NOTA: De conformidad con el artículo 1.3.3.8. del Decreto Reglamentario 1625 de 2016 los servicios de alimentación institucional o alimentación a empresas, prestados bajo contrato *catering*, entendido este como el suministro de comidas o bebidas preparadas para los empleados de la empresa contratante, se encuentran excluidos del impuesto nacional al consumo y gravados con el impuesto sobre las ventas a la tarifa general.

FORMA DE PAGO: El pago se realizara a través de actas parciales mensuales conforme a los bienes efectivamente entregados a satisfacción y los servicios realmente prestados, previo informe del supervisor del Contrato acerca del cumplimiento de las obligaciones contractuales y recibo a satisfacción, y de la certificación de encontrarse el contratista al día en el pago de aportes al Sistema de la Seguridad Social y parafiscales, de conformidad con lo señalado en el parágrafo 1° del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

El valor a cancelar será el equivalente de los suministros o actividades efectivamente entregados multiplicados por el valor unitario que el proponente determine en su oferta.

El presente contrato se realiza a monto agotable, por lo que se adjudicará la totalidad del presupuesto oficial de esta invitación sin menoscabo de que sea adjudicada a la oferta de menor valor en la sumatoria de los valores unitarios de los alimentos o platos, incluyendo el servicio de catering.

Los proponentes deberán ofertar lo precios **SIN SUPERAR LOS VALORES PROMEDIOS ESTABLECIDOS EN EL SIGUIENTE PRESUPUESTO OFICIAL POR ÍTEMS Y POR LA SUMATORIA DE LOS ÍTEMS.**

ALMUERZO Y/O CENA GOURMET					
TIPO DE ALIMENTOS	OPCIONES	CANT.	COTIZACIÓN NRO. 1	COTIZACIÓN NRO. 2	PROMEDIO
PROTEÍNAS 200 GRAMOS	Salmón ahumado, valor plato	1	\$37.000	\$37.000	\$ 37.000
	Corvina al ajillo o al grill, valor plato	1	\$32.000	\$32.000	\$ 32.000
	Arroz marinero, valor plato	1	\$32.000	\$33.000	\$ 32.500
	Filet mignon, valor plato	1	\$32.000	\$32.000	\$ 32.000
	Steak pimienta, valor plato	1	\$32.000	\$32.000	\$ 32.000
	Lomo o solomo al vino, valor plato	1	\$32.000	\$33.000	\$ 32.500
	Medallones de res en salsa, valor plato	1	\$30.000	\$30.000	\$ 30.000
	Solomito al vino, valor plato	1	\$30.000	\$30.000	\$ 30.000
	Cordón o perril de cerdo, valor plato	1	\$28.000	\$29.000	\$ 28.500

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA
DECRETO 1082 DE 2015

Versión 1

	Suprema de pollo con jamón y queso o vegetales, valor plato	1	\$28.000	\$29.000	\$ 28.500
	Pollo en salsa blanca, valor plato	1	\$28.000	\$29.000	\$ 28.500
	Lomo con champiñones, valor plato	1	\$30.000	\$31.000	\$ 30.500
LA PROTEÍNA DEBE IR ACOMPAÑADA DE (CON COSTO INCLUIDO):					
TIPO DE ALIMENTO	TIPO DE ALIMENTO	CANT.			
ACOMPAÑAMIENTO	Puré de plátano, puré de papa oriental, papa a las finas hierbas, yuca al mojo. 90 gramos	1			
ARROCES	Primavera, verde, con vegetales, aromático, blanco o mandarín. 130 gramos	1			
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	1			
POSTRES	Cheesecake, tiramisú, tres leches, leche asada, mil hoja o brownie con helado. Valor Proción	1			
LIQUIDOS	Jugo 100 % natural o gaseosa. 250 ml	1			
DESAYUNO GOURMET					
TIPO DE ALIMENTO	TIPO DE ALIMENTO	CANT.	COTIZACIÓN NRO. 1	COTIZACIÓN NRO. 2	PROMEDIO
DESAYUNO	Tortilla española con espinaca y jamón serrano	1	\$17.000	\$17.000	\$17.000
	Tartaleta de pollo				
	Tartaleta de queso				
	Omelette jamon y queso				
	Huevos rancheros				
	Volován				
	Waffles				
Crepes					
LIQUIDO	Capuchino, Mocachino, Café Latte o chocolate, con o sin leche, jugo natural o Gaseosa.				
REFRIGERIO GOURMET					
TIPO DE ALIMENTO		CANT.	COTIZACIÓN NRO. 1	COTIZACIÓN NRO. 2	PROMEDIO
OPCIÓN 1					
Focaccia Milan: Pan de Focaccia, pechuga de pollo, queso parmesano, orégano, salsa de tomate, cebolla roja a la plancha, mayonesa de pesto y hoja de albahaca.		1	\$16.000	\$17.000	\$16.500

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA
DECRETO 1082 DE 2015

Versión 1

Líquido: Jugo natural o Gaseosa.				
OPCIÓN 2				
California: Pan de doce cereales y semillas, verduras asadas y hortalizas, aguacate, pimentón, calabacín, espinaca, queso feta, albahaca y cebolla frita. Líquido: Jugo natural o Gaseosa.	1	\$16.000	\$17.000	\$16.500
OPCIÓN 3				
Kentucky: Carne desechada de cerdo, salsa BBQ chipotle, queso americano, y queso cheddar servido con pan integral o pan banco. Líquido: Jugo natural o Gaseosa.	1	\$16.000	\$17.000	\$16.500
OPCIÓN 4				
Club sándwich: Pan blanco, jamones, queso holandés, queso mozzarella, lechuga, tomate, y salsa de mayonesa o de ajo. Líquido: Jugo natural o Gaseosa.	1	\$16.000	\$17.000	\$16.500

SERVICIO DE CATERING CUANDO SE REQUIERA EN LOS SITIOS EXIGIDOS POR EL MUNICIPIO, DIFERENTES AL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DEL CONTRATISTA			
DESCRIPCIÓN VALOR PRESUPUESTO OFICIAL			
CONCEPTO	CANTIDAD	VALORES UNITARIOS CONTRATO 2020	VALOR CONTRATO 2020 INCLUIDO INCREMENTO DEL IPC
Personal para atención a evento: un (01) mesero (cotizar por hora)	1	\$31.790	\$32.301
Mesa redonda 8 puestos sin decoración	1	\$30.330	\$30.818
Mesa rectangular 8 puestos sin decoración (tablón).	1	\$30.203	\$30.689
Mantel blanco y sobremantel para mesa de 8 puestos redonda	1	\$28.060	\$28.511
Mantel blanco para mesa de 8 puestos (tablón)	1	\$28.456	\$28.914
Silla plástica sin brazos	1	\$28.330	\$28.786
Estación de café incluido los pocillos, servilletas, azúcar, aromáticas, cuchara retornable, menaje, greca, dispensador de agua con vaso de vidrio, para mínimo para 60 personas, para 1 hora, con persona que atienda el servicio.	1	\$26.870	\$27.302
Galletas pequeñas - para acompañamiento tinto, mínimo de 60 personas	1	\$26.536	\$26.963
Juego Vajilla	1	\$26.536	\$26.963

Juego de Cubiertos	1	\$28.393	\$28.850
--------------------	---	----------	----------

6. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

Desde el acta de inicio hasta el 31 de Diciembre de 2021 o hasta agotar la disponibilidad presupuestal, lo que primero ocurra.

La garantía única deberá ser presentada dentro de los tres (3) días siguientes a la publicación a la aceptación de la oferta.

7. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN.

Para la suscripción del contrato, se cuenta con el siguiente certificado de disponibilidad presupuestal:

RUBRO	DENOMINACIÓN	CDP	REGISTRO	VALOR	DEPENDENCIA	CCPET
20-11-1-11-02-002-003-00	Otros gastos generales	5	202005	\$25.000.000	Secretaría General	2.1.2.02.02.009

8. ANÁLISIS DEL RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO.

Se tipifica como riesgo que pueda afectar el cumplimiento del contrato y el equilibrio económico, los siguientes: **Ver Anexo No. 1 del Estudio Previo.**

9. DE HABERSE PREVISTO: LAS GARANTÍA EXIGIBLES AL CONTRATISTA.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 7° de la Ley 1150 de 2008 y Decreto 1082 de 2015, el CONTRATISTA deberá constituir una garantía en favor de EL MUNICIPIO, para amparar los siguientes riesgos:

AMPARO	CUANTÍA	VIGENCIA
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del CONTRATO. Este amparo debe incluir de manera expresa la cobertura de la cláusula penal pecuniaria y de las multas.	10% del valor del contrato. En ningún caso sea inferior al valor de la cláusula penal pecuniaria.	Vigencia del contrato y cuatro (04) meses más.

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA
DECRETO 1082 DE 2015

Calidad del servicio, objeto del contrato	10% del valor de contrato.	Vigencia del contrato y cuatro (04) meses más.
Pago de Salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones del personal utilizado en la ejecución del contrato	10% del valor del contrato.	Vigencia del contrato y tres años más.
Responsabilidad Civil Extracontractual en virtud al riesgo que implica la ejecución del contrato	200 S.M.L.M.V	Vigencia del contrato

EL MUNICIPIO no acepta la imposición de garantías, en los términos del artículo 1061 del Código de Comercio. Se entiende que la compañía de seguros renuncia a tales garantías con la expedición de la respectiva garantía exigida.

EI CONTRATISTA ADJUDICATARIO repondrá el monto de la garantía exigida cada vez que en razón de sanciones impuestas o por otro hecho se disminuyere o agotare, es decir, cuando por razón de siniestro se afecte su valor.

EI CONTRATISTA ADJUDICATARIO deberá otorgar la garantía solicitada y presentarla para su aprobación a EL MUNICIPIO, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del presente negocio jurídico, so pena de declararse el incumplimiento del mismo.

10. INDICACIÓN SI LA CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADA POR UN ACUERDO COMERCIAL

De conformidad con el Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación de Colombia Compra Eficiente (M-MACPC-14), las entidades estatales en los procesos de mínima cuantía no deben hacer el análisis respectivo.

Manizales, Febrero 5 del 2021.

ORIGINAL FIRMADO
AMPARO LOTERO ZULUAGA
Secretaria de Despacho
Secretaría General

Proyectó y Revisó: Santiago Vargas Peña. Asesor Jurídico. Secretaría General.
Revisó: Santiago Loaiza Salazar. Profesional Universitario. Secretaría Jurídica.
Aprobó: Juan David Duque Rendón. Líder de Programa. Secretaría Jurídica.