1. Fecha de solicitud: enero 19 de 2022

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 con altas personalidades y con integrantes de la comunidad, por lo que se necesita suministrarles servicio de alimentación para atender dichas actividades.

4. Descripción del objeto a contratar: Servicio de alimentación consistente en el suministro de comida especializada a la parrilla, para atender las reuniones de los señores Concejales y reuniones institucionales de la Corporación

5. Especificaciones: El tipo de comida especializada que se requiere es comida a la parrilla en especial los siguientes platos:

ESPECIFICACIONES TECNICAS	
CARACTERISTICAS	Costilla de cerdo en salsa BBQ de 300 grs aproximadamente, acompañado de papa al vapor o a la francesa y arepa + bebida de 8 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 presupuesto 2022.

ESPECIFICACIONES TECNICAS	
CARACTERISTICAS	Solomito de res de 300 grs aproximadamente, acompañado de papa cocida o papa a la francesa y arepa + bebida de 8 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 presupuesto 2022.

ESPECIFICACIONES TECNICAS	
CARACTERISTICAS	Churrasco de 300 grs aproximadamente, acompañado de papa al vapor o a la francesa y arepa.+ bebida de 8 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 presupuesto 2022.

No obstante, se podrán solicitar otros platos, los cuales se pagaran de acuerdo a los precios establecidos en la carta de menú 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) Que la alimentación ofrecida cumpla con los requisitos de higiene y sanidad y en general con las normas de BPM obligatorias para este tipo de actividad comercial.

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

c) Debe contar con un establecimiento de comercio (restaurante) reconocido en la ciudad de Medellín y de amplia trayectoria en esta labor y con mínimo 5 años de antigüedad en la operación y con disponibilidad de prestar el servicio durante todos los días de la semana incluidos los sábados, domingos y festivos; con una capacidad mínima de 30 mesas. La antigüedad del establecimiento de comercio se verificará en el certificado de existencia y representación legal.

d) 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.

e) Coordinar con el supervisor del contrato los detalles de aquellos eventos que sean corporativos y que se deban llevar a cabo con el fin de desarrollar el objeto del contrato.

f) Enviar las facturas o cuentas de cobro dentro de los tiempos establecidos por el Municipio de Medellín para el pago de las mismas.

g) El contrato se ejecutará a demanda.

h) El contratista debe estar registrado como proveedor del municipio de Medellín, previo a la firma del contrato.

i) Al momento de la liquidación del contrato, el contratista debe estar a paz y salvo con el municipio de Medellín por todo concepto de impuestos, tasas y contribuciones para lo cual debe acreditar los paz y salvos respectivos.

j) Entregar al supervisor del contrato la información requerida para el adecuado seguimiento al cumplimiento del mismo.

k) 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.

l) 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 ($121.358) 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 ($121.358), 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: $28'000.000 (VEINTIOCHO 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 2022 o hasta agotar presupuesto de la vigencia fiscal.
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: