

Teleantioquia	FICHA TÉCNICA – INVITACIÓN PÚBLICA	Código
		Versión

FECHA: 13 de marzo de 2024

ORDENADOR DEL GASTO: Pilar Gómez Mosquera directora de producción y tecnologías

APOYO TÉCNICO DESIGNADO: María Eugenia Urrego Restrepo – coordinadora de producción

Supervisor: María Eugenia Urrego Restrepo – coordinadora de producción

1. MODALIDAD DE SELECCIÓN

<u>MODALIDAD</u>	<u>MARQUE CON UNA X</u>	<u>CAUSAL DE CONTRATACIÓN</u>
INVITACIÓN PÚBLICA	X	ARTÍCULO 17°. INVITACIÓN PÚBLICA. <i>Los procesos de contratación deben adelantarse mediante una Invitación Pública a través de la página web de la Entidad, cuando la cuantía de la contratación sea igual o superior a 100 SMMLV o en cualquier cuantía cuando así lo determine libremente el Ordenador del Gasto.</i>
INVITACIÓN CERRADA CON LÍMITE DE OFERTAS	<u>N/A</u>	
INVITACIÓN DIRECTA	<u>N/A</u>	

Se hace la aclaración, que, si bien por cuantía este proceso iría por invitación cerrada con límite de ofertas, el comité de contratación del 08 de febrero del 2024 decidió que el proceso fuera publicado en página web.

2. NECESIDAD Y/O JUSTIFICACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Teleantioquia requiere contratar los servicios necesarios para poder realizar las producciones. En atención a lo anterior la entidad requiere contratar el servicio de suministro de alimentación lo cual se debe hacer con un tercero especializado, ya que el canal no cuenta con capacidad instalada para atender dicha necesidad.

3. OBJETO, ALCANCE, Y OBLIGACIONES

OBJETO: Servicios de suministro de alimentación para las diferentes producciones del Canal.

3.1. ALCANCE:

Este contrato es de modalidad tipo bolsa, es decir de conformidad con los servicios prestados se irá descontando del valor del contrato.

El contrato se ejecutará de acuerdo con los servicios solicitados, en tal sentido Teleantioquia no está en la obligación de ejecutar la totalidad de los recursos destinados para esta contratación.

3.2 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

- El servicio de alimentación comprende el suministro de comidas, bebidas y servicio de catering dentro de la jurisdicción del Área Metropolitana del Valle de Aburrá.
- El servicio de alimentación se prestará a domicilio en diferentes lugares del Área Metropolitana, con un promedio de 5 a 40 personas por producción (donde en algunas producciones puede ser menor o mayor la cantidad de alimentos solicitados). No obstante, el número de pedidos se hará, previa notificación por la persona encargada.
- El interesado deberá dar cumplimiento a las características señaladas para el servicio, guardando las respectivas normas y buenas prácticas sobre higiene y seguridad en la manipulación y preparación de alimentos.
- Los interesados deberán considerar y tener en cuenta los siguientes requerimientos básicos para presentar la cotización.
- El interesado debe contar con la capacidad para prestar los servicios, en jornada diurna y nocturna, en días hábiles, domingos y festivos, de acuerdo con las necesidades de TELEANTIOQUIA.
- El seleccionado para la ejecución del contrato, deberá atender de manera inmediata las solicitudes del Canal, para lo cual se deberá coordinar entre las partes los enlaces y mecanismos de solicitud del servicio. Podrán realizarse solicitudes con 12 horas de anticipación o menos, y para ello el proveedor deberá contar con una excelente capacidad de respuesta.
- El transporte requerido para el suministro de alimentación deberá estar incluido dentro de la tarifa del servicio cotizado, teniendo en cuenta que todos los desplazamientos se efectuarán dentro del Área Metropolitana. El proveedor seleccionado deberá garantizar la ubicación de la alimentación en los puntos señalados por Teleantioquia (lugares donde se llevan a cabo las producciones).

Nota: el proveedor seleccionado deberá tener claridad que los corregimientos y veredas del área metropolitana, se encuentran incluidos en este ítem, razón por la cual, en caso de que Teleantioquia requiera un servicio para dichos lugares, no podrán cobrar recargo alguno.

Área metropolitana: Medellín, Bello, Itagüí, Envigado, Caldas, Copacabana, la Estrella, Girardota, Sabaneta y Barbosa.

Corregimientos: Santa Elena, San Sebastián de Palmitas, San Cristóbal, San Antonio de Prado y Altavista.

- Por razones de desplazamiento y celeridad en la prestación del servicio, los interesados en participar deberán tener domicilio principal, sucursal o establecimiento de comercio en alguno de los municipios que integran el Valle de Aburrá.
- Velar por la calidad y conservación de los alimentos, (conservación de la cadena de frío) manteniéndolos a una temperatura adecuada, desde la preparación hasta la entrega final. Al lugar solicitado por Teleantioquia la alimentación deberá estar a una temperatura adecuada entre tibia y caliente.
- Los alimentos empacados en material de icopor, deben ser materiales amigables con el medio ambiente.
- El proveedor debe presentar certificado de manipulación de alimentos.
- El proveedor seleccionado deberá ofrecer variedad en el menú alimenticio presentando al menos cuatro opciones por cada servicio solicitado. Dichas opciones deberán tener variaciones en el tiempo presentando nuevos menús al supervisor del contrato cuando este así lo solicite, y conservando los valores cotizados.

En cada una de las opciones se debe detallar la descripción de cada plato o refrigerio, además incluir el peso o porción de cada elemento del plato ofrecido. (en el espacio de descripción registrar los alimentos).

	TIPO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO
1	Desayuno Considerar: Lácteos, fruta entera o en zumo, pan o cereales, una grasa, derivados cárnicos. Incluir siempre el líquido.	OPCIÓN 1	
		OPCIÓN 2	
		OPCIÓN 3	
		OPCIÓN 4	
2	Almuerzo Considerar: Fibras (verduras-frutas), proteínas (huevos, quesos, carnes), carbohidratos (harinas, pastas, papa, pan, entre otros.) Incluir siempre Sopa, líquido y energético	OPCIÓN 1	
		OPCIÓN 2	
		OPCIÓN 3	
		OPCIÓN 4	
3	Cena Considerar: Fibras (verduras-frutas), proteínas (huevos, quesos, carnes), carbohidratos (harinas, pastas, papa, pan, entre otros.) Incluir siempre Sopa, líquido y energético	OPCIÓN 1	
		OPCIÓN 2	
		OPCIÓN 3	
		OPCIÓN 4	
4	Refrigerio tipo A (Incluye un sólido y un líquido): ejemplo pastel de pollo, empanada, wrap de pollo.	OPCIÓN 1	
		OPCIÓN 2	
		OPCIÓN 3	
		OPCIÓN 4	
5	Refrigerio tipo B (Incluye 2 harinas – sólidos- fruta, líquido y energético): ejemplo hamburguesa, chuzo, picada de carnes.	OPCIÓN 1	
		OPCIÓN 2	
		OPCIÓN 3	
		OPCIÓN 4	
6	Desayuno vegano o vegetariano o diabéticos		
7	Almuerzo vegano o vegetariano diabéticos		
8	Cena vegano o vegetariano diabéticos		
9	Estación de café para 50 personas		
10	Botella de agua de 250 ml (botella plástico)		
11	Botella de agua de 1.000 ml (botella plástico)		

	TIPO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO
12	Botella de agua de 300 ml (botella de vidrio)		
13	Domicilio		
ESPECIFICAR EL PORCENTAJE DE IVA o IMPUESTO AL CONSUMO			

- El proveedor deberá variar el menú cada día, el mismo menú no podrá ser igual dentro de los tres días siguientes.
- El proveedor deberá ofrecer diferentes alternativas de empaque que permitan la sencilla manipulación y entrega de los alimentos. Empaques individuales, higiénicos, que favorezcan el medio ambiente y conserven los alimentos sin derrames y procurando una presentación agradable.
- Observar aspectos relacionados con el balance nutricional ofreciendo menús saludables y equilibrados.
- A solicitud de Teleantioquia, se podrá solicitar una degustación de los platos ofrecidos, con el fin de determinar aspecto, cantidad, sabor, presentación, entre otros; los cuales deberán conservarse dentro de la ejecución contractual.
- Para el caso de las bebidas, estas deberán venir correctamente empacadas, bien sea en botellas (vidrio preferiblemente) o tetrapack. No se permite que las bebidas sean servidas en vaso, salvo si se trata de un catering.

En caso de presentarse retrasos (**llegadas tarde por fuera de la hora de citación**) o se comprueba que los alimentos ofrecidos llegan en malas condiciones de empaque, y/o salubridad, Teleantioquia estará facultado para reconocer únicamente el 50% del valor facturado por el servicio. En el caso de que se compruebe que los alimentos ofrecidos están descompuestos por responsabilidad directa o indirecta del proveedor, Teleantioquia no pagará el pedido.

Si los alimentos se encuentran vencidos, en mal estado, podridos, mal presentados, mal empacados, defectuosos, o en condiciones no aptas para su consumo, serán devueltos por Teleantioquia, y el contratista deberá asegurar la entrega de lo solicitado de manera adecuada, Teleantioquia no asumirá costos adicionales por esto.

Teleantioquia hará llamados de atención por escrito al contratista, en caso de evidenciarse lo mencionado anteriormente, y podrá terminar unilateralmente el contrato.

Teleantioquia no pagará el servicio provisto que no cumpla con las especificaciones y requisitos técnicos mínimos establecidos en el presente documento.

El proveedor debe tener domicilio en la ciudad de Medellín o el área Metropolitana del Valle de Aburrá, éste podrá ser visitado sin previo aviso en caso de que el Canal lo considere necesario.

3.3 OBLIGACIONES GENERALES

- El contratista se obligará a prestar el servicio empleando toda su experiencia y aportando toda su capacidad administrativa, técnica y financiera.

- El objeto deberá ejecutarse con los equipos solicitados y las personas indicadas en la cotización, cualquier cambio que requiera hacerse deberá ser PREVIAMENTE sometida a consideración de TELEANTIOQUIA, a través del supervisor para su aprobación, y en todo caso los reemplazos deberán cumplir las mismas condiciones que los equipos y las personas señaladas en la cotización.
- El interesado deberá tener la disponibilidad y la capacidad para realizar eventos simultáneos por lo que deberá contar con la cantidad de equipos y operadores para cada uno de ellos, en caso de requerirse así por TELEANTIOQUIA.
- El contratista deberá dar cumplimiento a las características técnicas de operación y seguridad de los equipos requeridos para la prestación de los servicios solicitados.
- Implementar y desarrollar estrategias administrativas, técnicas, logísticas y humanas, con el fin de ejecutar el objeto del presente contrato.
- Destinar los recursos humanos, técnicos, administrativos y financieros necesarios para cumplir con el presente contrato.
- Desarrollar las actividades propias de la gestión para la ejecución del objeto del presente contrato.
- Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones dados por Teleantioquia en cualquier momento durante la ejecución del contrato.
- Entregar a los supervisores del contrato, cuando sea requerido los informes que se soliciten sobre cualquier aspecto relacionado con el objeto contractual y sobre los resultados obtenidos en cada actividad o producto encomendado.
- Abstenerse de suspender o abandonar el cumplimiento del contrato, excepto por situaciones de fuerza mayor y caso fortuito que deberán ser previamente justificadas.
- Reportar a los supervisores de manera inmediata, la ocurrencia de cualquier novedad o anomalía durante la ejecución del contrato.
- Responder ante terceros por los daños que ocasionen y provengan de causas que le sean imputables sin perjuicio de la respectiva garantía.
- Realizar las cotizaciones al sistema de seguridad social integral, en salud y pensiones, y contribuciones de Ley para este tipo de contrato de conformidad con el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y 50 de la Ley 789 de 2002, al igual que asumir los costos periódicos de afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales, durante la vigencia del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2° de la Ley 1562 de 2012.
- Disponer de los recursos del contrato únicamente para el cumplimiento del objeto y obligaciones del mismo.
- Todas las demás que sean necesarias para cumplir a cabalidad con el objeto del presente contrato.
- **El proveedor debe tener domicilio principal en la ciudad de Medellín o podrá acreditar sede o sucursal en Medellín, éste podrá ser visitado sin previo aviso, en caso de que el Canal lo considere necesario.**

4. PERMISOS, LICENCIAS Y/O AUTORIZACIONES

N/A

5. CUANTÍA Y/O PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto para esta contratación es de **VEINTITRÉS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS (\$23.800.000)**, incluido el IVA.

De acuerdo al estudio se tiene en cuenta el histórico del año inmediatamente anterior, más el IPC.

ITEM	VALOR	IPC 9.4%
DESAYUNO	\$ 14,800	\$ 16,191
ALMUERZO	\$ 21,600	\$ 23,630
CENA	\$ 21,600	\$ 23,630
REFRIGERIO TIPO A	\$ 8,300	\$ 9,080

6. FORMA DE PAGO

Será máximo a treinta (30) días calendario contados a partir de la presentación de la factura o documento equivalente, en el centro documental del Canal; de acuerdo con los servicios solicitados y efectivamente prestados, la forma de pago es mediante la modalidad tipo bolsa, previa aprobación del ordenador del gasto y del supervisor de la orden de compra de bienes y servicios.

7. PLAZO

Inicia con la elaboración de la aceptación de la oferta hasta el 31 de diciembre de 2024

8. IDONEIDAD TÉCNICA – FINANCIERA (CUANDO APLIQUE)

8.1 RELACIÓN DE EXPERIENCIA ESPECÍFICA. FORMATO 3, debidamente diligenciado y aportar certificaciones contractuales o actas de liquidación o, cuyo objeto contractual o alcance correspondan a prestación de servicios suministro de alimentación, que se hayan terminado durante los últimos cinco (5) años anteriores a la publicación del presente proceso contractual. Sólo se tendrán en cuenta un máximo de tres (3) certificaciones contractuales o actas de liquidación, y la sumatoria del valor de las mismas deberá **ser igual o superior al doble del presupuesto oficial** de la presente invitación. Los valores de las certificaciones o liquidaciones se verificarán en SMMLV para el año de celebración de cada contrato certificado.

Si el proveedor ha suministrado bienes o ha prestado servicios con las mismas características a TELEANTIOQUIA, sólo deberá relacionar las fechas del servicio y el número de la orden de compra para la verificación interna por parte del Canal, en aplicación del artículo 9 del Decreto 0019 de 2012.

8.2 IDONEIDAD FINANCIERA: Según el artículo 9° literal i. “Será obligatorio determinar los criterios de idoneidad financiera del proveedor en contrataciones superiores a 100 SMLMV, los cuales deberán ser avalados por la Dirección Administrativa y Financiera o quien haga sus veces”. Es por esto que no se requerirá idoneidad financiera para este proceso de contratación.

9. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DESEMPATE DE LAS OFERTAS

FACTORES DE EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Valor de la cotización.	1.000 PUNTOS
TOTAL	1.000 PUNTOS

9.1 VALOR DE LA COTIZACIÓN: MÁXIMO 1.000 PUNTOS.

Se calificará con base en la información suministrada en el Formato 2 antes de IVA. La empresa que ofrezca el menor precio recibirá el mayor puntaje asignado y las demás recibirán

su calificación en forma decreciente y proporcional a la propuesta superior, utilizando una regla de tres simple.

El precio de referencia para obtener este puntaje será la sumatoria del total de ítems relacionados en el formato 2.

9.2 DESEMPATE DE LAS OFERTAS: Estos criterios deberán ser los establecidos en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, regulado a través del artículo 2.2.1.2.4.2.8. y 2.2.1.2.4.2.17. del Decreto 1082 de 2015 adicionado por el Decreto 1860 de 2021, para lo cual los proponentes que presentan algunas de estas condiciones, deben adjuntar el documento de acreditación establecido en la norma.]

10. GARANTÍAS CONTRACTUALES (CUANDO APLIQUE)

Por ser de menos de 20 salarios mínimos legales mensuales el contrato, no se requiere pólizas.

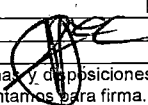
11. PLAN ANUAL DE ADQUISICION Y CÓDIGO UNSPSC

93131608

Para constancia firma,



PILAR GÓMEZ MOSQUERA
Directora de producción y tecnologías

Nombre del funcionario y cargo	Firmas
Proyectó: Ma. Eugenia Urrego Restrepo – Coordinadora de producción recursos	
Revisó: Carolina Arenas Hernández – Coordinadora de compras y contratación	
Declaramos que, hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales. Así mismo, la información contenida en el mismo es precisa, correcta, veraz y completa, por lo tanto, lo presentamos para firma.	