



ANEXO No 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PROPUESTA ECONÓMICA

SEÑORES
INSTITUTO TECNOLÓGICO METROPOLITANO
MEDELLÍN

CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTIA No. 45 de 2021

ÍTEM	Cant	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS	VALOR UNITARIO SIN IVA	% DEL IVA	VALOR DEL IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL ANTES DEL IVA
1	1	Suministro de refrigerios a demanda variado entre las siguientes opciones: OPCIÓN #1 Harina: (pastel del pollo, de carne, de jamón, de queso, croissant, empanada, palito de queso o calzoni). Bebida: jugo natural en vaso 10 oz. Fruta o Dulce: Galleta de mantequilla, bombonbum, miniponque, manzana, mandarina, pera, banano.	\$ 5.882	19%	\$ 1.118	\$ 7.000	\$ 5.882
	1	OPCIÓN #2 Hamburguesa con carne de res, queso, ripio de papa, tomate, lechuga, salsas. Bebida: jugo natural en vaso 10 oz. Fruta o Dulce: Galleta de mantequilla, bombonbum, miniponque, manzana, mandarina, pera, banano.	\$ 8.824	19%	\$ 1.676	\$ 10.500	\$ 8.824
	1	OPCIÓN #3 Sanduche: jamón, pan, queso, salsas, lechuga, tomate Bebida: jugo natural en vaso 10 oz. Fruta o Dulce: Galleta de mantequilla, bombonbum, miniponque, manzana, mandarina, pera, banano	\$ 6.807	19%	\$ 1.293	\$ 8.100	\$ 6.807
	1	OPCIÓN #4 Ensalada de frutas mediana (22 oz) : futas picadas, helado, queso rayado, crema de leche.	\$ 6.975	19%	\$ 1.325	\$ 8.300	\$ 6.975
	1	OPCIÓN #5 Salpicón de 16 oz, con helado, lecherita, galleta o barquillo.	\$ 6.303	19%	\$ 1.197	\$ 7.500	\$ 6.303
2	1	Suministro de Desayuno a demanda variado entre las siguientes opciones:	\$ 12.605	19%	\$ 2.395	\$ 15.000	\$ 12.605



	OPCIÓN #1 Omelette de jamón con champiñones (2 claras de huevo + 2 rebanadas de jamón de pavo con ½ taza champiñones). 1 rebanada de pan integral. Café, té o jugo de naranja					
1	OPCIÓN #2 Quesadilla con jamón y queso (1 tortilla de maíz + 30 gr de queso mozzarella + 2 rebanadas de jamón). Café, té o jugo de naranja	\$ 11.765	19%	\$ 2.235	\$ 14.000	\$ 11.765
1	OPCIÓN #3 Huevo de yema con croissan, con jamón y queso mosarella (30 gr de queso mozzarella + 2 rebanadas de jamón). Café, té o jugo de naranja	\$ 8.824	19%	\$ 1.676	\$ 10.500	\$ 8.824
VALOR TOTAL ANTES DEL IVA						\$ 67.983
VALOR DEL IVA						\$ 12.917
VALOR TOTAL IVA INCLUIDO						\$ 80.900

NOTA 1: LAS PROPUESTAS SE DEBERÁN ENTREGAR COTIZANDO LA TOTALIDAD DE LOS ÍTEMS REQUERIDOS POR EL ITM, Y EN LOS FORMATOS QUE PARA TAL FIN SE TIENEN ESTABLECIDOS. **NO SE ACEPTAN OFERTAS PARCIALES O INCOMPLETAS.**

NOTA 2: EL PRECIO O PRECIOS OFERTADOS DEBERÁN INCLUIR TODOS LOS COSTOS RELACIONADOS CON LEGALIZACIÓN, IMPUESTOS, IMPORTACIÓN, TRANSPORTE, ADMINISTRACIÓN, VARIACIONES MONETARIAS, DERECHOS LABORALES, PRESTACIONES SOCIALES Y PÉRDIDAS, Y CORRESPONDERÁ DENTRO DEL ÁREA COMERCIAL DEL OFERENTE CERCORARSE Y CALCULAR TODAS ESTAS VARIABLES, POR LO TANTO, EL ITM NO SERÁ RESPONSABLE POR RECLAMACIONES QUE TENGAN COMO CAUSA LOS ELEMENTOS ANTES DESCRITOS.

NOTA 3: LAS OBLIGACIONES Y LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS HACEN PARTE INTEGRAL DE LA PRESENTE INVITACIÓN.

NOTA 4: FINALIZADO EL CONTRATO Y DENTRO DE LOS TÉRMINOS ESTIPULADOS EN LA LEY, EL CONTRATISTA SE OBLIGA A SUSCRIBIR LA CORRESPONDIENTE ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO.

NOTA 5: Además, deberá el representante legal del proponente, suscribir el CERTIFICADO DE ACEPTACIÓN DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL COVID 19, formato que se encuentra como anexo a la invitación.

NOTA 6: EL PROPONENTE DEBERÁ DE ACOMPAÑAR ESTE ANEXO CON EL ARCHIVO EN EXCEL "MC 45 FORMATO NO 2 PROPUESTA ECONÓMICA, además de los documentos soporte que se solicitan para acreditar los requisitos habilitantes.

**OBSERVACIONES:**

1. El suministro de los refrigerios debe hacerse conforme a lo reglamentado en el Decreto 539 de 2014.
2. La alimentación será requerida a demanda
3. Las fechas, hora y sitio puntual de entrega será informada con la debida antelación del caso.

NOTA:

El contratista deberá garantizar en la presentación de refrigerios, que estos contengan el mínimo de empaques y sean elaborados con materiales que puedan ser reciclados posteriormente, en este sentido, la supervisión no aprobará la entrega de refrigerios que sean presentados en icopor, bolsas de aluminio, cartón con recubrimiento de plástico, entre otros.

- Los alimentos no podrán ser servidos en empaques de poliestireno expandido (icopor)
- Los productos desechables utilizados deben ser elaborados con fibras naturales o biodegradables, materiales reciclables o que puedan recuperarse
- En caso de generar aceites de cocina usado en las instalaciones del ITM, debe estar registrado ante el área metropolitana como Generador de Aceite de Cocina Usado.
- Cumplir con todas las disposiciones del Sistema de Gestión Ambiental, especialmente en cuanto al manejo de residuos y vertimientos,"

La persona jurídica o natural que provea los alimentos deberá contar con carnet de manipulación de alimentos y entregará alimentos recién preparados y balanceados, cuidando siempre de la presentación, higiene del personal que realice las entregas en los sitios designados dentro del municipio de Medellín, cumpliendo con fechas y horarios de entrega.

*El contrato se adjudicará por el valor del presupuesto oficial, equivalente a **\$15.000.000**. El contrato se ejecutará hasta que se agote el presupuesto oficial asignado o hasta la finalización del proyecto atendido, lo que suceda primero.*

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

Condiciones Higiénico – Sanitarias: El proponente deberá cumplir con todo lo establecido en el Decreto 539 de 2014, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, mediante programas de protección y conservación de los mismos, a fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de los usuarios.

La empresa o persona de servicios de alimentación contratada para el suministro de la alimentación se encargará en sus instalaciones y con su dotación y personal, de la preparación y empaque de la misma

Con el fin garantizar la calidad microbiológica y físico-organoléptica de la alimentación no se permitirán preparaciones del día anterior o de días anteriores, en ninguna comida, todo debe ser preparado el mismo día y lo más cerca posible a la hora del consumo.

En el momento de la servida todas las preparaciones deberán cumplir con las características de olor, sabor, textura, consistencia, color y presentación requeridas.

La alimentación suministrada deberá tener registro sanitario vigente y cumplir con la normatividad que le aplique, en cuanto a etiquetado y transporte.



Las canastillas y demás recipientes que el contratista utiliza diariamente para el transporte y entrega de la alimentación, deberán estar en perfectas condiciones higiénicas sanitarias, cumpliendo con el proceso de lavado y desinfección diaria.

El personal del servicio de alimentación deberá estar capacitado en todas las normas sanitarias y deberá ceñirse estrictamente al acatamiento de los reglamentos que sobre la materia aparecen en el Decreto 539 de 2014.

La materia prima será de primera calidad y todos los alimentos utilizados deberán cumplir con la normatividad de rotulado y etiquetado, especificando como mínimo la marca del producto, gramaje, lote, fecha de fabricación, fecha de vencimiento y registro sanitario.

Transporte: El transporte de alimentos se debe realizar garantizando la disminución del riesgo de proliferación microbiana por exposición prolongada de los alimentos a temperatura ambiente, por tanto, se debe transportar en condiciones de higiene adecuada.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA. El contratista deberá cumplir el contrato de conformidad con especificaciones técnicas y propuesta económica presentada para el proceso, los requerimientos que en virtud del contrato le haga el interventor del contrato ejecutando las actividades que se encaminen al cabal cumplimiento y ejecución de sus obligaciones contractuales, descritas así:

- Cumplir con el objeto del contrato en la forma y dentro del plazo establecido en el contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas señaladas en los estudios previos y la invitación.
- Contar con la infraestructura necesaria para el cumplimiento del contrato.
- Presentar junto con la factura o cuenta de cobro, el certificado de pago de aportes a la seguridad social y parafiscal del personal utilizado para la ejecución del contrato.
- Acatar las recomendaciones del interventor, como enlace directo entre el ITM y el Contratista.
- Presentar facturas correspondientes al cobro de las actividades realizadas durante la ejecución del contrato.
- Abstenerse de facturar por encima del presupuesto disponible, de acuerdo con el valor del contrato.
- Garantizar el suministro de los refrigerios en las condiciones previamente estipuladas entre el contratista y el interventor.
- Garantizar que el suministro de los refrigerios cumpla con las especificaciones técnicas, de acuerdo con las necesidades que emite el supervisor del contrato.
- Informar por escrito al supervisor, las quejas, dudas, reclamos y demás inquietudes que puedan surgir en el desarrollo del objeto contractual.
- Atender los requerimientos que sean formulados por el supervisor y para efectos de ejecutar en debida forma el contrato.
- Toda comunicación entre el ITM y el contratista deberá constar por escrito con copia al supervisor del contrato.
- Finalizado el contrato y dentro de los términos estipulados en la ley, el contratista se obliga a suscribir la correspondiente acta de liquidación del presente contrato.
- El contratista y/o empleador deberá dar cumplimiento al decreto 1072 de 2015 que establece el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo SG-SST en lo que aplique.
- El contratista y/o empleador deberá dar cumplimiento a la norma NTC-ISO 14001 de 2015, que establece el Sistema de Gestión Ambiental SGA en lo que aplique.
- Los productos deberán llevar las fichas con su respectivo contenido nutricional y de elaboración



- Los productos deberán llevar certificaciones de las materias primas utilizadas tanto para elaboración del producto como del empaque
- ✓ En ejecución de sus actividades el contratista y/o empleador debe disponer de manera correcta los residuos que su ejecución pueda generar
- ✓ Los empaques utilizados deberán ser reciclables.
- ✓ Los residuos generados deberán ser entregados deberán ser dispuestos correctamente, separando orgánicos, ordinarios y reciclables.

Nota: El precio o precios ofertados deberán incluir todos los costos relacionados con legalización, impuestos, administración, variaciones monetarias, derechos laborales y prestaciones sociales, pérdidas, y corresponderá dentro del área comercial del oferente cerciorarse y calcular todas estas variables, por lo tanto el ITM no será responsable por reclamaciones que tengan como causa los elementos antes descritos.

IDENTIFICACIÓN DEL PROPONENTE:

Nombre o razón social del proponente	JM GRUPO EMPRESARIAL SAS
NIT del proponente:	900.353.659-2
Nombre del representante legal	MARIA TERESA ACONCHA DE GOMEZ
Dirección completa del proponente:	Calle 13 # 11-67, Local 102 - Barrio Obrero
Ciudad - Departamento - País:	Valledupar – Cesar
Teléfono fijo:	(5) 5803108
Teléfono Celular	3005706066
Fax:	
Correo electrónico 1:	jmgrupoempresarialsas@gmail.com

Atentamente,

MARIA TERESA ACONCHA DE GOMEZ

Representante Legal

C.C 40.913.012 de Riohacha

JM GRUPO EMPRESARIAL SAS

900.353.659-2

Calle 13 # 11-67, Local 102 - Barrio Obrero

jmgrupoempresarialsas@gmail.com

3005706066 – (5) 5803108

Valledupar – Cesar

(Es obligatoria la presentación de este formato con la propuesta)