



	INFORME DE EVALUACIÓN DE PROPUESTAS MÍNIMA CUANTÍA	Código	FBS 087
		Versión	04
		Fecha	15-03-2018

**INFORME DEFINITIVO DE VERIFICACIÓN DEL MENOR PRECIO Y CUMPLIMIENTO DE LOS
REQUISITOS TECNICOS Y HABILITANTES INVITACIÓN PÚBLICA N° MC 45 DE 2021
PROCESO DE SELECCIÓN POR MÍNIMA CUANTÍA**

OBJETO: Suministro de refrigerios y desayunos a demanda, necesarios para el desarrollo de las diferentes actividades que se deriven de la oficina de Egresados y de las demás áreas adscritas a la Dirección de Extensión Académica.

PRESUPUESTO OFICIAL valor estimado para esta contratación es de QUINCE MILLONES DE PESOS (\$15.000.000) IVA Incluido, respaldados en el certificado de disponibilidad presupuestal N° 751 de 2021.

PLAZO: El plazo de ejecución de este contrato será de cinco (5) meses contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio, sin exceder el 31 de diciembre y/o hasta agotar el presupuesto establecido.

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PROPUESTA ECONÓMICA

ITEM	Cant	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS
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.
	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.
	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
	1	OPCIÓN #4 Ensalada de frutas mediana (22 oz) : futas picadas, helado, queso rayado, crema de leche.



	1	OPCIÓN #5 Salpición de 16 oz, con helado, lecherita, galleta o barquillo.
	2	Suministro de Desayuno a demanda variado entre las siguientes opciones: OPCIÓN #1 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
		OPCIÓN #2 1 Quesadilla con jamón y queso (1 tortilla de maíz + 30 gr de queso mozzarella + 2 rebanadas de jamón). Café, té o jugo de naranja
		OPCIÓN #3 1 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

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 CERCIORARSE 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.

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.

2. PRESENTARON OFERTA LOS SIGUIENTES PROPONENTES:

Extracto tomado de la LISTA DE OFERTAS generado por SECOP II.

Se comparte el Link del proceso donde se evidenciará el listado de ofertas presentadas

<https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.14067756&isFromPublicArea=True&isModal=False>

3. VERIFICACION DEL MENOR PRECIO:

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, el procedimiento de escogencia será el precio más bajo, por lo cual se procedió a verificar la propuesta más económica de los proponentes,



obteniendo lo siguiente:

PROPONENTE	VALOR DE LA PROPUUESTA ANTES DE IVA
JUAN SEBASTIAN ALZATE VASQUEZ - VOILAH	\$44.300

REQUISITOS JURIDICOS

JUAN SEBASTIAN ALZATE VASQUEZ - VOILAH	CUMPLE	NO CUMPLE
Carta de presentación de la propuesta. Anexo N°1. Debidamente diligenciado y suscrito por el oferente.	X	
Fotocopia del documento de identidad.	X	
Certificado de inscripción en el Registro mercantil o Matrícula Mercantil, según sea el caso, en donde conste que se encuentra inscrito por lo menos un año de antelación a la fecha de apertura del presente proceso de selección, así como la determinación de su actividad relacionada con el objeto del presente proceso. La fecha de expedición no deberá ser anterior a treinta (30) días, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. Este requisito no será exigido cuando así lo consagre expresamente en la Ley.	X	
Declaración de no encontrarse incurso en causal de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con el Estado. Anexo 5	X	
Copia del comprobante del pago de la seguridad social en calidad de cotizante.	X	
Certificación de antecedentes fiscales, con corte al último boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República del proponente, con una expedición no superior a treinta (30) días.	X	
Certificado de Antecedentes Disciplinarios Procuraduría General del proponente, con una expedición no superior a treinta (30) días.	X	
Certificado de Antecedentes Judiciales (Policía Nacional) del proponente, con una expedición no superior a treinta (30) días.	X	
Certificado de Paz y Salvo en el Registro Nacional de Medidas Correctivas, con una expedición no superior a treinta (30) días.	X	
Registro Unico Tributario (RUT). Actualizado conforme lo establece el Decreto 2460 de 2013.	X	
Anexo 6 Certificado de Aceptación de Medidas de Prevención y Control Covid 19	X	
Relación de multas o sanciones o Declaración juramentada. Anexos 7 y 7A	X	
CONCLUSION	CUMPLE	

REQUISITOS TECNICOS Y DE EXPERIENCIA

REQUISITO	DOCUMENTACION APORTADA
Anexar la ficha tecnica formato 2, firmada por el representante legal, acompañada de la documentación que acredite las condiciones allí	La ficha técnica presentada, cumple con las especificaciones técnicas requeridas, además, tiene la firma del representante legal

requeridas	
Conclusion	CUMPLE

VERIFICACIÓN PROPUESTA ECONOMICA

Por tratarse de la oferta con el menor precio, se procedió a realizar la revisión del ANEXO 2, aportado por el oferente **JUAN SEBASTIAN ALZATE VASQUEZ – VOILAH**, con NIT: 9.734.295-9, encontrando lo siguiente

ÍTEM	Cant	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS	VALOR UNITARI O SIN IVA	% DEL IVA	VALOR DEL IVA	VALOR UNITARI O IVA INCLUID O	VALOR TOTAL ANTES DEL IVA
1	1	<u>Suministro de refrigerios</u> a demanda variado entre las siguientes opciones: OPCION #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.	4,700	19	893	5,593	4,700
	1	OPCION #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.	4,900	19	931	5,831	4,900

	1	<p>OPCION #3</p> <p>Sanduche: jamón, pan, queso, salsas, lechuga, tomate</p> <p>Bebida: jugo natural en vaso 10 oz.</p> <p>Fruta o Dulce: Galleta de mantequilla, bombonum, miniponque, manzana, mandarina, pera, banano</p>	4,700	19	893	5,593	4,700
	1	<p>OPCION #4</p> <p>Ensalada de frutas mediana (22 oz) : futas picadas, helado, queso rayado, crema de leche.</p>	5,700	19	1,083	6,783	5,700
	1	<p>OPCION #5</p> <p>Salpicón de 16 oz, con helado, lecherita, galleta o barquillo.</p>	6,700	19	1,273	7,793	6,700
2	1	<p>Suministro de Desayuno a demanda variado entre las siguientes opciones:</p> <p>OPCIÓN #1</p> <p>Omelette de jamón con champiñones (2 claras de huevo + 2 rebanadas de jamón de pavo con ½ taza champiñones). 1 rebanada de pan integral.</p> <p>Café, té o jugo de naranja</p>	5,800	19	1,102	6,902	5,800
	1	<p>OPCIÓN #2</p>	6,200	19	1,178	7,378	6,200

		Quesadilla con jamón y queso (1 tortilla de maíz + 30 gr de queso mozzarella + 2 rebanadas de jamón). Café, té o jugo de naranja					
	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	5,600	19	1,064	6,664	5,600
VALOR TOTAL ANTES DEL IVA							44,300
VALOR DEL IVA							8,417
VALOR TOTAL IVA INCLUIDO							52,717

El anexo se encuentra debidamente diligenciado y firmado y realizadas las verificaciones aritméticas, la propuesta se encuentra correcta.

OBSERVACIONES

- El oferente JUAN SEBASTIAN ALZATE VASQUEZ – VOILAH, anexó durante el termino de traslado al presente informe a través de la plataforma SECOP II mensajes, la Relación de multas o sanciones o Declaración juramentada. Anexos 7 y 7A, además adjuntó el Certificado De Aceptación De Medidas De Prevención Y Control COVID 19, establecido en el Anexo 6 del Aviso de Invitación pública, por lo cual la propuesta presentada CUMPLE con los requisitos establecidos en el Aviso de Invitación pública.
- Requerimiento para justificación de precio ofertado al oferente JUAN SEBASTIAN ALZATE VASQUEZ – VOILAH. El proponente, a través de la plataforma SECOP II mensajes, remitió la justificación del valor de su oferta, la cual fue analizada por el comité evaluador y se encuentran razonables las explicaciones del proponente para sustentar su oferta.

CALIFICACIÓN - REQUISITOS	REQUERIMIENTO	RECHAZO DE LA
---------------------------	---------------	---------------



HABILITANTES				PROPUESTA	
CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	SI	NO
X			X		X

CONCLUSIONES

- El oferente JUAN SEBASTIAN ALZATE VASQUEZ – VOILAH, CUMPLE con los requisitos establecidos en el Aviso de Invitación pública.

Para constancia se firma en Medellín, el 21 de julio de 2021

Cordialmente;

COMITÉ DE EVALUACION Y ESTRUCTURACION CONTRACTUAL

DEISY JOHANA SALAZAR YEPES
PROFESIONAL UNIVERSITARIO
UNIDAD ESTRATÉGICA DE NEGOCIOS

ALBERTO RODRÍGUEZ OROZCO
CONTRATISTA ABOGADO
OFICINA DE ASESORÍA JURÍDICA

VANESSA ESPINOSA ESCUDERO
CONTRATISTA
OFICINA DE ASESORÍA JURÍDICA