ANEXO N. 2
OFERTA ECONÓMICA Y TÉCNICA

INVITACIÓN PÚBLICA No. MC-ANT-CIAA-00091 DEL 2020

OBJETO: Suministrar alimentación (desayunos y almuerzos) para tres trabajadores oficiales del centro de la innovación la agroindustria y el turismo. y de otros centros que estén en comisión en el municipio de rionegro, derecho adquirido por convención colectiva

NOTA 1: Solamente se recibe la presentación de una oferta (1) por PROPONENTE. No se aceptará la presentación de ofertas parciales y/o alternativas.

El proponente deberá presentar su propuesta técnica y económica con base en el siguiente formato en el que todos los valores deberán expresarse en pesos colombianos, no estarán sujetos a revisiones, cambios ni ajustes durante el plazo de validez de la oferta y vigencia del contrato.

ÍTE M	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO TECHO (APROBADO)	GRAVAD O / EXENTO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	DESAYUNO Opción 1 HUEVOS (con aliños, jamón, tocineta o salchicha) acompañados de arepa con queso, pan, café o chocolate.	un	1	$11.100			
2	ALMUERZO BANDEJA, SOPA Y SECO. SOPAS: frijoles, mondongo, ajiaco, sancocho, entre otras pastas, SECO: res, cerdo, pollo, pescado, entre otras Acompañado de arroz, carne, ensalada o aguacate, papa francesa o salda, tajada de maduro o patacón, arepa Bebida: tutti fruti doy pack/jugo natural	un	1	$13.380			
TOTAL							

 El contratista debe contar con entrega a domicilio en las sedes de Comercio (Casa de la Convención carrera 48 Nº 49-62 Rionegro) e Industria (Zona Franca Bodegas 14 y 15).
 El contratista debe contar con instalaciones y condiciones de higiene adecuadas para desarrollar actividades comerciales de suministro de alimentos, el lugar debe estar situado en Municipio de Rionegro - Antioquia.
 Los alimentos deben ser frescos y recién preparados.
 Debe ofrecer un menú variado y balanceado.
 Cumplir a cabalidad con los menús presentados en la propuesta, los cuales deben rotarse de manera que no se repitan en la misma semana.
 El suministro de alimentación se hará mediante fichos, una vez culminado el mes el contratista debe presentar la factura respectiva con el valor y cantidad de fichos recibidos durante este mes.
 Los alimentos deben ser debidamente empacados.
 Los empleados del contratista relacionados con la preparación de los alimentos deberán cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la secretaria de salud para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el decreto 3075 de 1997 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.
 Tramitar todos los permisos, licencias y demás autorizaciones que sean del caso, ante las autoridades competentes.
 El contratista debe anexar el nombre de las personas que intervienen con la preparación y manipulación de los alimentos junto con los carnets del curso de manipulación de alimentos vigentes.
 Las personas que intervienen con la preparación y manipulación de los alimentos deben contar con carnets del curso de manipulación de alimentos y exámenes de salud estipulados por la ley (frotis de uñas, fosas nasales, examen médico con énfasis en vías respiratorias y piel, coprológico).

 Estos resultados deberán tener consulta y demostrar que han sido tratados si es del caso. (anexar carnets y resultados de exámenes vigentes).
 El contratista deberá realizar los pagos de salarios, seguridad social y demás obligaciones que genere el personal que ocupe para la prestación del suministro contratado, lo anterior teniendo en cuenta que este no adquiere ningún tipo de vinculación con el SENA.
 El proponente deberá presentar su propuesta técnica y económica con base en el formato que para el efecto publique el Centro en la invitación. Todos los valores deberán expresarse en pesos colombianos, no estarán sujetos a revisiones, cambios ni ajustes durante el plazo de validez de la oferta y vigencia del contrato.
 Asimismo, estará a su cargo el suministro de vajillas, platos, vasos, cubiertos y demás menaje y enseres necesarios para la entrega del servicio.
 Recuerde que es un contrato por suministros

El valor unitario de cada servicio tan solo será tomado como valor de referencia para la selección del proveedor, sin embargo el contrato se ejecutara por la totalidad del presupuesto disponible, no obstante si en su momento la entidad llegara a necesitar algún elemento servicio con relación directa al objeto del presente proceso de contratación, el proveedor suministrara al SENA dicho elemento o servicio por el valor del mercado, previo aprobación y suscripción de los actos administrativos correspondientes

NIT:
Dirección:
Indicativo y Teléfono:
Indicativo y Fax:
Correo Electrónico:

NORMAS AMBIENTALES

El proponente que resulte adjudicatario del presente proceso deberá velar por el cumplimiento de las normas ambientales en general desde la etapa contractual y hasta la liquidación del contrato responder por la normatividad ambiental como salud ocupacional y industrial

Nota: Solamente se recibe la presentación de una oferta (1) por PROPONENTE. No se aceptara la presentación de ofertas parciales y/o alternativas, el transporte de los materiales correrá por cuenta del proponente que resulte adjudicatario del contrato.

Informo que las comunicaciones relativas a este proceso de selección las recibiré en la siguiente dirección:

Dirección: _____
Ciudad: _____
Teléfono(s): _____
Fax: _____
CorreoElectrónico_____

Atentamente,

Nombre o Razón Social del Proponente: _____
NIT.:_____
Nombre del Representante Legal: _____
C. C. Nº _____ de _____

FIRMA: _____
NOMBRE DE QUIEN FIRMA