Envigado, 26 de febrero de 2025.

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, se presentan los siguientes estudios previos para un proceso de mínima cuantía:

**1. Descripción de la Necesidad:** El Tecnológico de Artes Débora Arango Institución Redefinida debe contar con el suministro a demanda de refrigerios conforme a la normatividad vigente para el correcto desarrollo de las actividades que se requieran en el marco de los compromisos suscritos con otras entidades como al interior de la misma, como también aquellas derivadas de las actividades inherentes a los eventos académicos. Adicionalmente, brindar un buen servicio de atención alimentaria proyecta una imagen positiva de la entidad, demostrando compromiso con la calidad y la atención a las personas que participan al interior de dichas actividades.

Es de enmarcar que el proveedor se debe encontrar cerca a las instalaciones de la institución dado que muchos de los refrigerios deben de llegar calientes para su consumo, además el tiempo de entrega de estos refrigerios se debe realizar ágilmente por lo tanto el futuro contratista no puede tener un establecimiento que este a una distancia considerable de la entidad.

Para el estudio de la oferta, se logró identificar varias panaderías y restaurantes que cumplían con las especificaciones que pueden suministrar los refrigerios a la Institución, y que estos cuentan con una trayectoria considerable en el mercado. También dichas panaderías deberán contar con un servicio de alta calidad, conservación de alimentos y una variedad considerable de refrigerios, lo que permite ir estableciendo información sobre dicho sector.

De acuerdo con la necesidad del Tecnológico de Artes Débora Arango Institución Redefinida, para el suministro de refrigerios, se encontraron varias panaderías y restaurantes, como panadería MC PEVI, Pecositas, Mi buñuelo, La buñueleria Especial, Panadería Primapan, Empanadas Antioqueñas, Delipasteles, Panadería y Repostería Deli, entre otros, los cuales cuentan con una alta trayectoria en el mercado y una ubicación estratégica cerca de las instalaciones de la institución.

Esta necesidad está armonizada con los programas y proyectos que se encuentran en ejecución en el Plan de Implementación adoptado mediante la Resolución No 370 del 03 de julio de 2024, así: Eje: 4. Nuestro motor para la formación en prácticas artísticas y creativas; Componente: 4.2 Diversificar y expandir la capacidad física y operativa de la institución para impactar a los territorios desde lo glocal; Programa: 4.2.3 Administración financiera eficiente, competitiva y flexible al cambio; Proyecto: 25. Fortalecimiento del modelo administrativo y la gestión financiera institucional.

**2. Objeto del contrato:** Suministro a demanda de los refrigerios para el Tecnológico de Artes Débora Arango Institución Redefinida durante la vigencia 2025.

**2.1 Codificación UNSPSC**

| Clasificación UNSPSC | Segmento | Familia | Clase | Producto |
|---|---|---|---|---|
| 90101501 | Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y | Restaurante y catering | Establecimiento para comer y beber | Restaurantes |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | entretenimiento | | | |

**3. Condiciones técnicas que se exigen:** El Tecnológico de Artes Débora Arango Institución Redefinida requiere el suministro a demanda de refrigerios, con las siguientes especificaciones:

| ITEM | CANTIDAD | PRODUCTO | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|---|
| 1 | 1 | Refrigerio Sencillo | Una Harina de sal o de dulce y que la harina tenga como mínimo un peso de 120 gramos. |
| 2 | 1 | Refrigerio Especial | Este refrigerio tiene que superar notablemente las especificaciones del refrigerio sencillo. |
| 3 | 1 | Líquido acompañante | El líquido acompañante puede ser:<br>- Jugo<br>- Gaseosa<br>- Bebida caliente<br>Pueden ser en botella de vidrio, plástica o envase tetra pack de 200 ml en adelante. |

NOTAS:

1. El oferente debe proponer el valor unitario por cada uno de los refrigerios, el precio límite que no podrán exceder para cada refrigerio será de **SEIS MIL QUINIENTOS PESOS M/L ($6.500.oo),** al final los proponentes deberán totalizar su propuesta incluyendo el líquido acompañante, a efectos de facilitar la evaluación del precio más bajo presentado en el proceso contractual.
2. Los proponentes deberán contar y presentar el respectivo concepto de la Secretaría de Salud del Municipio de Envigado o en su defecto Solicitud de Visita.
3. Los proponentes deberán presentar el certificado de manipulación de alimentos vigente.
4. Los proponentes deben contar con instalaciones que sean en el Municipio de Envigado; dichas instalaciones deben ser apropiadas para la preparación de alimentos.
5. Los proponentes deben garantizar el transporte de los refrigerios en las cantidades solicitadas por el supervisor hasta la Sede Principal de la Institución calle 38 Sur No 44 – 120, Envigado, Antioquia.
6. El contrato se realizará a demanda de la entidad y se adjudicará por el total del presupuesto oficial.
7. Los oferentes deben presentar en sus propuestas como mínimo dos (2) opciones por cada uno de los refrigerios sin que afecten el valor unitario o el valor límite, que contengan una proporcionalidad y balance alimenticio para atender los eventos y actividades que demande la institución, proponiendo una diferencia notable entre un refrigerio sencillo y uno especial.
8. Se exige que el proponente, persona natural o jurídica, tenga como actividad principal y objeto social la elaboración de productos alimenticios o productos de panadería o similares, **ya que no se acepta la tercerización del servicio**.

9. Los proponentes deberán garantizar la disponibilidad para elaborar y enviar refrigerios cualquier día de la semana incluyendo días festivos.
10. Todos los refrigerios tienen que ser realizados el mismo día para así garantizarle a las personas que les sea entregado esté, un producto fresco y de excelente calidad.

**4. Valor estimado del contrato y su justificación:** Para la contratación se cuenta con un presupuesto oficial por la suma de **TREINTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL PESOS M/L ($ 39.858.000.oo)** (valor que el contratista debe tener en cuenta como precio límite para su propuesta, pues en caso de facturar IVA o cualquier otro impuesto, debe encontrarse cubierto en este rango del presupuesto oficial).

**4.1 Código del proyecto**:

| Código No | Nombre del proyecto |
|---|---|
| PR-4232-2025 | Fortalecimiento del modelo administrativo y la gestión financiera institucional |

**5. Plazo de ejecución:** El plazo para la ejecución es de nueve (09) meses y diez (10) días, que se cuenta a partir de la suscripción del acta de inicio, en todo caso el plazo del contrato no podrá exceder del 31 de diciembre de 2025.

**6. Certificado de Disponibilidad Presupuestal:**

- Rubro presupuestal: 21202020060000000000000006339902112001100321 1 (servicios de alojamiento, servicios de suministro de comidas y bebidas, servicios de transporte, y servicios de distribución de electricidad, gas y agua. Otros servicios de suministro de comidas)
- Número de documento: 60
- Fecha del documento: 26 de febrero de 2025
- Valor: $ 39.858.000.oo

| Elaboró: | Aprobó: |
|---|---|
| **Viviana Cuartas Ortega**<br>Secretaria Ejecutiva | **Juan Carlos Mejía Giraldo**<br>Rector |

| Elaboró: | |
|---|---|
| Nombre: Jhon Jairo Salas Herrera<br>Cargo: Abogado Contratista | |
| *"Los aquí firmantes manifestamos que hemos leído y damos fe de haber revisado el contenido que obra en el documento, para ser incorporado en el tramite o proceso respectivo"* | |