FICHA TÉCNICA

El Tecnológico de Artes Débora Arango Institución Redefinida con la finalidad de disminuir la vulnerabilidad socioeconómica de los estudiantes matriculados en los programas Técnico Profesionales y Tecnológicos en el nodo urabá que oferta la institución requiere el suministro de alimentación en la modalidad de monto agotable para la vigencia 2026, con las siguientes especificaciones:

ITEM	CANTIDAD	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	1	Sopa. Seco Bebida o Jugo natural. Postre (Opcional).	La alimentación debe contener arroz, ensalada de fruta y/o verdura, harina (máximo dos) y proteína (pollo, pescado, res o cerdo). Bebida o Jugo natural
2	1	Alimentos vegetarianos	La dieta vegetariana se enfoca a la alimentación exclusivamente con verduras, vegetales, frutas, guisantes, alubias secas y granolas

NOTAS:

1. Los alimentos deben estar en buenas condiciones de calidad, salubridad, nutrición, dando como resultado un alimentación saludable, completa y equilibrada.

2. El menú de alimentación debe contar con variedad durante la semana, con estándares nutricionales y apropiados fomentando el consumo de alimentos saludables.

3. El restaurante debe tener la capacidad y contar con las condiciones operativas para la entrega de los alimentos en las instalaciones de la institución garantizando el transporte y el empaque de manera salubre y de calidad.

4. Se estima que para el año 2026 se espera un promedio aproximado de 100 estudiantes que se les puede otorgar el programa de alimentación, que previamente cumplan con los requisitos establecidos por el Tecnológicos en el nodo urabá del Tecnológico de Artes Débora Arango Institución Redefinida.

5. El proponente debe estar ubicado en el Municipio de Apartadó – Antioquia, y contar con instalaciones que sean cercanas a la institución, es decir, a una distancia no mayor a **CINCO MIL METROS (5.000 mts)** (nodo urabá ubicado en la Calle 92 # 95A – 36 (Instituto Municipal de Cultura y Ciudadanía de Apartadó — INMCA Ciudadela Educativa y Cultural Puerta del Sol), Barrio Manzanares).

6. Así mismo, el proponente deberá contar:

- Con las respectivas licencias de higiene,
- Presentar Acta de Visita y Concepto de la Secretaría de Salud del Municipio de Apartadó con visto bueno para ofrecer servicio de alimentación.

- Certificado de manipulación de alimentos y certificados médicos por parte de las personas que manejan y operan los alimentos.

7. El oferente debe proponer el valor unitario de cada almuerzo, incluyendo el IVA, el cual no podrá superar el precio techo de **VEINTICUATRO MIL QUINIENTOS PESOS M/L ($24.500 POR C/U)** incluyendo IVA u otro gravamen al que esté obligado, a efectos de facilitar la evaluación del precio más bajo presentado en el presente proceso contractual. Las ofertas que superen este valor unitario serán rechazadas por exceder la capacidad presupuestal definida por la entidad.

8. El oferente deberá presentar su oferta económica diligenciando la plantilla establecida y publicada por la entidad para tal finalidad (Plantilla Propuesta Económica), el cual deberá estar debidamente firmado por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica. La omisión de este formato será causal de rechazo de la propuesta. En dicho documento, el proponente debe discriminar el subtotal, el valor del IVA o impuesto a que esté obligado y el valor total, a efectos de facilitar la evaluación del precio más bajo presentado en este proceso contractual. Asimismo, la oferta debe ceñirse estrictamente al valor del presupuesto oficial de la contratación como precio límite, por lo que cualquier impuesto aplicable debe encontrarse cubierto dentro de este rango. Finalmente, la propuesta debe ser clara, verificable matemáticamente y totalmente coherente con lo solicitado en la ficha técnica y con el valor consignado en el pliego electrónico de la plataforma SECOP II. También será de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar el valor de su propuesta, debiendo asumir los costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones, sin que por esta razón haya lugar a alegar ruptura del equilibrio contractual.

9. Se exige que el proponente, persona natural o jurídica tenga como actividad principal o secundaria que esté relacionado con el objeto y alcance contractual, ya que no se acepta la tercerización del servicio, lo cual se verificará en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o autoridad competente.

10. El contrato se realizará a demanda de la entidad y se adjudicará por el total del presupuesto oficial.

11. El proponente deberá garantizar la entrega de los alimentos objeto del contrato en las instalaciones del Tecnológico de Artes Débora Arango Institución Redefinida – nodo urabá, en la modalidad de servicio a domicilio en caso de ser necesario, asumiendo por su cuenta y riesgo todos los costos directos e indirectos asociados al transporte y distribución para la entrega. En consecuencia, dichos costos deberán estar incluidos dentro del valor ofertado, sin que haya lugar a reconocimientos adicionales por este concepto durante la ejecución del contrato.

CAROLINA MEDINA DIAZ
Jefe Oficina de Bienestar Institucional
Tecnológico de Artes Débora Arango Institución Redefinida.