CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO

SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN N°001-2022

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, a través del Centro Tecnológico del Mobiliario del SENA Regional Antioquia, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los proveedores interesados en participar con sus pre cotizaciones dentro del previo estudio de mercado que la Entidad debe adelantar para la apertura de un proceso contractual, que tiene por objeto: ***"Contratar el suministro de alimentación y servicios de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del Sena Regional Antioquia".***

Las pre-cotizaciones solicitadas, servirán de base para la elaboración de los Estudios Previos y por lo tanto no constituyen en sí mismas una oferta final y consecuentemente no obliga a ninguna de las partes.

1. **Contacto:** Se solicita registrar sus pre cotizaciones en cualquiera de los siguientes medios:

Correo electrónico: jjagudelor@sena.edu.co

Dirección radicación correspondencia: SENA – Centro Tecnológico del Mobiliario.
Calle 63 No.58B – 03, Barrio Calatrava – Itagüí, Antioquia
Secretaría del Centro Tecnológico del Mobiliario, piso 3.

Si usted lo considera, puede enviar su cotización digitalizada por medio de correo electrónico mediante un formato PDF, Word o Excel, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

2. **Fecha Límite de recepción:** Las pre cotizaciones deberán presentarse **antes de las 5:30 p.m. del 27 de enero de 2022.**

3. **Instrucciones:** Los interesados en participar deben pre-cotizar los bienes y/o servicios descritos en este documento, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas y el formato indicado, registrando las cantidades requeridas y los valores de cada ítem; así mismo se deberá utilizar el membrete de la empresa, con los datos de contacto y debidamente firmado.
   Ver el numeral 5 de este documento, donde se encuentra el modelo en el cual se debe presentar la pre-cotización.

4. **Generalidades a tener en cuenta:** La pre cotización deberá indicar los siguientes datos:
   - Razón Social
   - NIT
   - Dirección
   - Indicativo y Teléfono
   - de Correo Electrónico

5. **Bienes y/o servicios a pre-cotizar y sus especificaciones técnicas:** Los requerimientos técnicos de los bienes y/o servicios solicitados, los cuales deben ser incluidos en la pre cotización, son los siguientes:

Ítem	Descripción del Servicio.	Unidad de Medida	Cant.	IVA (%)	Valor Unitario antes de IVA
1	Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	Unidad	1		
2	Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	Unidad	1		
SUBTOTAL					
SUBTOTAL MÁS IVA					
TOTAL					

NOTA:

- Siguiendo los parámetros establecidos en la Convención Colectiva de Trabajadores Oficiales, el SENA asumirá el 85% del valor final de la ración alimenticia y el Trabajador Oficial deberá aportar un 15%; bajo esta premisa, el oferente deberá ofertar en cada ítem el 85% del valor de la ración, que será el valor tenido en cuenta para la evaluación y el cual será pagado por el SENA.
- Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un

profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente, lo cual se acreditará anexando a la propuesta la fotocopia de la cédula de ciudadanía, la respectiva tarjeta profesional y la resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaría de Salud del Departamento de Antioquia.

- El Contratista deberá garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús al mes diferentes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar y que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación, con mínimo 2600 Kilocalorías:

Valor Calórico Total	Mínimo 2600 Kilo/Calórico	Porcentajes
Proteínas	80-210 Gramos	15-30%
Grasa	81-93 Gramos	20-35%
Carbohidratos	357.5-390 Gramos	45-35%
Desayuno	780-910 Kcal	30-35%
Almuerzo	1040-1170 Kcal	40-45%

Tiempo de Consumo	Grupo de Alimentos	Frecuencia Semanal
Desayuno	Lácteos	Diario
	Huevo	2 veces
	Carnes, vísceras, pescado	3 veces
	Queso	3 veces
	Cereales (productos elaborados como arepa, pan, entre otros)	Diario
	Bebida caliente o fría (incluye bebida chocolatada) (Mínimo 266 cc)	Diario
	Fruta	Diario
Almuerzo (Sopa)	Raíces, tubérculos o plátano	Diario
	Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
Almuerzo (Seco)	Carnes, vísceras, pescado	Diario
	Leguminosas**	3 veces
	Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
	Cereales	Diario
	Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales	Diario
	Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc)	Diario
	Aceites o Grasas	Diario
	Postres preparados	Diario

** Leguminosas combinada con otro alimento proteico

- El contratista deberá contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de

2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.

- El Contratista deberá contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad, así como el personal que cumpla las condiciones de para la manipulación, preparación y servido de los alimentos, por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo deactividad.
- En cuanto al transporte de los alimentos, el contratista deberá cumplir con la normatividad vigente establecida en el Decreto 019 de 2012 y la Resolución No. 00002674 de 2013, teniendo en cuenta que los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos.
- El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional auxiliar respectivamente, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.
- El profesional o tecnólogo, deberá acreditar al momento de la presentación de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a Entidades públicas o privadas de mínimo un (1) año.
- Los horarios previstos en los que el contratista deberá suministrar los alimentos son los siguientes, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales seráncomunicadas con mínimo 8 días de antelación al contratista:

  De lunes a viernes:
  Desayuno: De 07:00 a.m. a 9:30 a.m.
  Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:30 p.m.

  Sábado:
  Desayuno: De 07:30 a.m. a 10:00 a.m.

- El contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones, las cuales se deberán servir con calidad y cantidad suficiente.
- En el caso de que el contratista deba transportar los alimentos, estos deberán ser empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente.

El empaque debe ser diferente a icopor.

Plazo de Ejecución: El plazo de ejecución del contrato será de diez (10) meses, contados a partir de la suscripción del acta de inicio y sin exceder el 30 de diciembre de 2022.

Forma de Pago: Pagos parciales, atendiendo al avance de ejecución del mismo, conforme la programación de pagos y previo recibo a entera satisfacción por parte del supervisor y una vez cumplidos los requisitos legales y trámites administrativos a los que haya lugar, de lo cual deberá dar cuenta por escrito el respectivo supervisor del contrato. El SENA asumirá el pago correspondiente al 85% del valor ofertado por el contratista, y el trabajador oficial asumirá el 15% restante al momento del suministro de la alimentación. Además, el contratista debe anexar la certificación de pago de los aportes parafiscales, seguridad social (esto en cumplimiento de las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003) y contratación de aprendices y de igual manera el certificado de paz y salvo emitido por la oficina de Relaciones Corporativas del SENA Regional Antioquia. El desembolso estará sujeto a la disponibilidad de PAC.

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

Ante cualquier inquietud técnica puede realizar mediante la opción Mensaje del proceso en la plataforma SECOP II o electrónico jjagudelor@sena.edu.co

Itagüí, 19 de enero de 2022

ELKIN DARIO TOBÓN TAMAYO
Subdirector - Centro Tecnológico del Mobiliario

Elaboró: Silvia Ines Avendano Lopera – Gestión Contractual Silvia Ines Avendaño Lopera

Revisó: John Agudelo Ramírez – Apoyo Jurídico Gestión Contractual