LICITACION PUBLICA LP-CDB-CABP-0001 2022
(PRIMER AVISO)

El Sub-director del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir del SENA – Regional Cordoba, de conformidad con lo ordenado en el Numeral 3° del Artículo 30 de la Ley 80 de 1993 modificado por el Artículo 224 del Decreto-Ley 019 de 2012. se permite publicar el presente aviso:

MODALIDAD DE SELECCION: licitación Pública.

LUGAR REVISION DE DOCUMENTOS: El SENA informará a los interesados todos los asuntos relacionados con el presente proceso de selección de manera exclusiva, a través de la plataforma SECOP II, siendo éste el único canal de comunicación, entre las partes. https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii

De manera física los documentos soporte podrán ser consultados previa solicitud en la Oficina de Administración de Documentos del CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR DEL SENA, ubicado en el Kilómetro 47 vía Tierralta, Corregimiento de Santa Isabel, Municipio de Montería – Córdoba.

OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Vigencia 2022.

1.1. Código UNSPSC

90101603	Servicio de Cáterin

ALCANCE DEL OBJETO

El proveedor seleccionado deberá suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos y cenas de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el Subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o aclarar las especificaciones de los menús objeto del contrato. Debe asumir el contratista que la preparación de los alimentos a suministrar deberá ser preparados en la cocina del Centro, asumiendo la totalidad de los costos del servicio. El servicio comprende la preparación y el servicio de mesa en las horas determinadas y acordadas por las partes. Asimismo, estará a su cargo el suministro de vajillas, platos, vasos, cubiertos y demás menaje y enseres necesarios para la entrega del servicio.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

a. SERVICIOS A CONTRATAR:

- APRENDICES: 100% beneficio del SENA

Ref. Artículo	Código UNSPSC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
1	90101603	DESAYUNO APRENDIZ 100% 1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras). 2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo 3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas) 4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	42330	RACIÓN
2	90101603	ALMUERZO APRENDIZ 100% - SOPA: 1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado). 2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes 3. Raíces o tubérculos o plátano - SECO: 1. Cereal (arroz) 2. Ensalada de verduras. 3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.) 4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) - BEBIDA: 1. Bebida fría (jugos de fruta) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	42330	RACIÓN

3	90101603	CENA APRENDIZ 100% 1. Cereales (arroz). 2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) 3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) 4. Bebida fría (jugos de fruta) 5.Ensalada de verduras o hortalizas verdes Alimentación preparada y servida en El Porvenir	18500	RACIÓN

- TRABAJADORES OFICIALES: 85% del beneficio del SENA

Ref. Artículo	Código UNSPSC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
4	90101603	DESAYUNO T.O. 85% 1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras). 2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo 3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas) 4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	672	RACIÓN
5	90101603	ALMUERZO T.O. 85% - SOPA: 1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado). 2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes 3. Raíces o tubérculos o plátano - SECO: 1. Cereal (arroz) 2. Ensalada de verduras. 3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.) 4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) - BEBIDA: 1. Bebida fría (jugos de fruta) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	672	RACIÓN

6	90101603	CENA T.O. 85% 1. Cereales (arroz). 2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) 3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) 4. Bebida fría (jugos de fruta) 5.Ensalada de verduras o hortalizas verdes Alimentación preparada y servida en El Porvenir	348	RACIÓN

Nota1: El Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir se encuentra en el kilómetro 47 vía Tierralta corregimiento Santa Isabel, Montería.

Nota 2: Es necesario complementar que, de los valores totales de cada ración, para el caso de los TRABAJADORES OFICIALES, el SENA solo reconocerá al proveedor el 85% de su valor; el restante monto del valor de la ración correspondiente al 15%, lo sufragará el trabajador oficial al proveedor.

b. TIPO DE RACIÓN:

CALORIAS MINIMAS REQUERIDAS	MACRONUTRIENTES	DISTRIBUCION PORCENTUAL	GRAMAJE MINIMO APROXIMADO
3000	PROTEINAS	20-25%	120 gr
	CARBOHIDRATOS	60-70%	450 gr
	GRASAS	15-20%	80 gr
TIEMPO DE CONSUMO		**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIAS SEMANAL**
DESAYUNO		1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras).	Diario
		2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo	Diario
		3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas)	Diario
		4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas)	Diario
ALMUERZO	(sopa)	1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado).	Diario
		2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes	Diario

		3. Raíces o tubérculos o plátano	Diario
	(Seco)	1. Cereal (arroz)	Diario
		2. Ensalada de verduras.	3 Veces
		3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.)	Diario
		4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)	Diario
		5. Bebida fría (jugos de fruta)	Diario
CENA		1. Cereales (arroz).	Diario
		2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos)	Diario
		3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)	Diario
		4. Bebida fría (jugos de fruta)	Diario
		5. Ensalada de verduras o hortalizas verdes	Diario

c. HORARIO DE SERVICIO

• Desayuno 06:00 a 07:30 horas

• Almuerzo 11:30 a 13:00 horas

• Comida 18:30 a 19:00 horas

d. INSTALACIONES.

Para facilitar la elaboración de los alimentos y el despacho de cada ración contratada, el SENA pondrá a disposición del CONTRATISTA las instalaciones del comedor, la cual cuenta con la siguiente dotación: Un (1) cuarto frío con dos compartimientos (Uno para refrigeración y el otro de congelación), (1) estufa a gas para paila y calderos, de cuatro quemadores grandes, mueble en acero inoxidable, modelo 40. (1) estufa-plancha asadora grande con gratinador 80x44x22 cms. 60000 btu, sistema de conexión en serie, mueble en acero inoxidable a gas, modelo 6. (1) estufa-freidor a gas 15 litros de desagüe para filtrar el aceite, control automático de temperatura, encendido con piezo eléctrico, 40 libras de fritura x hora 45x35x108 mueble acero inoxidable, mod. 25. (1) licuadora industrial base acero inoxidable capacidad de 25 litros vaso en acero inoxidable, sistema basculante, alto rendimiento, motor 1,5 hp de 30x50x121 , 110v 1125wh, modelo 25. (1) marmita a gas encendido con pieza eléctrica, grifo llenado a agua caliente y fría, desagüe del tanque 90x80x85 capacidad 150 litros acero inoxidable, fuego

directo 77000 btu, modelo 4002, Cuatro (4) cilindros de 100 Libras, mesones con lavaplatos, en acero inoxidable, paredes enchapadas, mesa 2.40 X 0,60 con un entre paño, estantería de 2 puestos de 2 x 0,3 en acero inoxidable, Auto servicio fabricado en acero inoxidable de 500 x 65 x 87 incluidos cinco recipientes de 20 lts y pasabandejas en acero inoxidable y barra de autoservicio, campana extractora de aire en acero inoxidable de 2 mts aprox. Estufa de seis puestos tipo isla: dos puestos con quemadores sencillos, dos planchas asadoras, un entrepaño y un gratinador en la parte inferior del puesto de la plancha.

Estos elementos serán entregados debidamente inventariados por parte del Supervisor del Contrato, describiendo las condiciones en que se entrega cada uno, al igual que las instalaciones a utilizar.

El Contratista deberá mantener en perfectas condiciones higiénicas las instalaciones que suministra el SENA, para lo cual deberá trasladar las basuras y desechos hasta el lugar de las instalaciones que el SENA indique.

En todo caso y en atención a la circular 3-2017-00011 del 26 enero de 2017, EL CONTRATISTA DEBERÁ DAR CUMPLIMIEMTO ESTRICTO A CADA UNO DE LOS COMPONENTES ESTABLECIDOS EN LA **GUIA TECNICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CON LINEAMIENTOS PARA RESTAURANTES Y CAFETERIA.** (1. COMPONENTE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; 2. COMPONENTE SANITARIO; 3. COMPONENTE AMBIENTAL; Y 4. COMPONENTE NUTRICIONAL). Documento que se puede observar en la plataforma compromiso SENA y que se considera parte integral de las obligaciones a adquirir en la ejecución del contrato, por el futuro contratista.

Plazo del Contrato

El plazo de ejecución del Contrato será de DIEZ (10) meses y QUINCE (15) días y/o hasta agotar el presupuesto, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de la garantía única de cumplimiento y realización del registro presupuestal. La ejecución de este contrato no podrá exceder del 26 de diciembre de 2022.

Valor y Forma de Pago

El presupuesto disponible por la entidad es de **MIL SETENTA Y SEIS MILLONES DOCE MIL OCHOCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE ($ 1.076.012.840).** Amparado en el CDP N° 4822 de 28/01/2022.

El anterior valor, se cancelará por el SENA, al contratista por mensualidades vencidas de acuerdo con la prestación del servicio recibido, previa presentación de los siguientes documentos:

- Certificado de recibido a satisfacción del servicio por parte del supervisor del Contrato.

- Factura correspondiente en la Oficina del Subdirector, dando estricto cumplimiento a las exigencias

legales que establece el artículo 617 del Estatuto Tributario, incluyendo en la factura el número del contrato objeto de facturación, nombre y Nit de la entidad contratante.

- Documento que acredite que EL CONTRATISTA se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales y al Sistema de Seguridad Social Integral, acompañado de las planillas de pago del período correspondiente, de acuerdo a lo establecido en el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007. Cuando se trate de personas jurídicas, esta acreditación se realizará mediante certificación de paz y salvo, la cual deberá estar firmada por el Revisor Fiscal, cuando a ello hubiere lugar o por el Representante Legal.

- Certificación de paz y salvo expedida por la oficina de promoción y relaciones corporativas de la Regional, en la cual se haga constar estar al día en el pago de aportes al SENA y Cuota de Aprendices, cuando a ello hubiere lugar.

Se dará trámite de pago una vez se expida la certificación de recibido a satisfacción expedida por el Supervisor del Contrato y cumplidos los requisitos exigidos, el SENA dispondrá de diez (10) días calendario contados a partir de la recepción de la factura, para cancelar la suma adeudada, previa deducción de los impuestos, retenciones, multas y descuentos a que hubiere lugar.

FECHA LIMITE PARA LA PRESENTACION DE OFERTAS: SE PROYECTA SEGÚN CRONOGRAMA SECOP II.

CRONOGRAMA: Establecido en la plataforma SECOP II.

De conformidad con lo establecido en el 2.2.1.1.2.1.1 Numeral 8° del Decreto 1082 de 2015, y apoyados en el "Manual para el Manejo de los acuerdos comerciales en los procesos de contratación" elaborado por Colombia Compra Eficiente, documento publicado a través de la página web de dicha entidad, se verificó que el presente proceso de contratación NO se encuentra cobijado por los mismos,

En el ítem No. 29 de las excepciones establecidas en el Manual de Acuerdos Comerciales de Colombia Compra Eficiente se indica:

"Las contrataciones de bienes contenidas en la Sección 2 (Alimentos. Bebidas y Tabaco. Textil y 29 Confección y Productos de Cuero) del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0) de las Naciones Unidas, dirigidas a programas de asistencia social."

Esta convocatoria no es susceptible de ser limitada a la participación de solo Mipymes.

Dado en montería a los 4 días del mes de febrero de 2022.

JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA
Subdirector Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Proyección y Revisión:

Carmen Julia Morales
Apoyo Subdirección

Albeiro Vanegas M.
Asesor Jurídico ext.