PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO ANEXO ADENDA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

ANEXO ADENDA NÚMERO 02

PROCESO DE MC-MGN-CAAG-0001-2023, QUE TIENE POR OBJETO: "Contratar el servicio de Alimentación (los 7 días de la semana y las 3 comidas principales respectivas), vigencia 2023 para los aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, que ingresen al centro de convivencia"

El subdirector del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, Regional Magdalena del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-, expide la presente Adenda por medio de la cual se incorporan modificaciones a la Invitación Pública del proceso No. MC-MGN-CAAG-0001-2023, por la cual se modifica el proceso de mínima cuantía al amparo de las siguientes consideraciones:

Que la Institución en salvaguarda de los principios de la actuación contractual requiere modificar la invitación pública del proceso de la referencia toda vez que al dar respuesta a las observaciones presentadas a la entidad determino aceptar algunas sugerencias

Que en virtud de lo anteriormente expuesto y con base en las determinaciones del artículo 9° del Decreto 2474 de 2008 y demás normas afines con la materia, se hace necesario enterar a los posibles oferentes de esta actuación con el fin de preservar las garantías de orden legal que demanda el proceso contractual.

Que con base en lo anteriormente descrito se modifica lo siguiente en el presente proceso:

Numeral 7.1.9. Establecimiento de comercio:

Actualmente el Casino (espacio o lugar destinado específicamente a la preparación, venta y consumo de los alimentos), presenta inconsistencias en las tuberías de aguas residuales, lo cual está causando rebosamiento de estas aguas y malos olores. Dado el servicio que se presta en este lugar, es necesario que se intervenga y se le dé pronta solución, lo cual requerirá su cierre temporal generando la imposibilidad de la elaboración de los alimentos dentro de las instalaciones del Casino y con el fin de garantizar el suministro de los alimentos diarios a los aprendices beneficiarios, se establece QUE EL PROPONENTE, hará llegar junto con la propuesta un documento legal, sea Certificado de Existencia y Representación, arrendamiento o carta de compromiso que garantice que la prestación del servicio, así como un plan de contingencia que evite la interrupción de la normalidad del servicio por cualquier evento

- Abastecimiento de materias primas

- Abastecimiento de agua
- Fluido eléctrico
- Orden publico
- Condiciones ambientales

Numeral 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR Se deberá prestar el siguiente servicio, de acuerdo con los siguientes parámetros y especificaciones:

ITEM	ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDADDE MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL SOLICITADO
1	Servicio de Alimentación para los aprendices del Centro Acuícolay Agroindustrialde Gaira.	1. Desayunos 100 diarios por 46 días. 2. Almuerzos 100 diarios por 46 días. 3. Cena 100 diarias por 46 días que serán entregados en los siguientes horarios (este horario puede estar sujeta a modificacioneslas cuales serán comunicadas con antelación). De lunes a viernes: desayunos de 6:00 a 6:45 a.m. almuerzos 12:00 a.m. a 1:00 p.m. cena 6:00 a 7:00 p.m. sábados y domingos: desayunos de 7:00 a 7:30 a.m. almuerzos 12:00.m. A12:30 p.m.cena 5:00 a 6:00 p.m. La necesidad nutricional de estas raciones alimentarias debe estar enuna propuesta de quince (15) menúsbasados en la tabla de composición de alimentos del ICBF, y cada ciclo diario alimentario deberá aportar mínimo **3000 kcal**, con un porcentaje de adecuación mínimo del 90% en kilocalorías y macronutrientes para los aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira	Ración	Desayunos 100 Almuerzos 100 Cena 100	24.213 raciones de comida

EXIGENCIA NUMERAL 19.1.2.2. LITERAL B. Se compromete el contratista dentro de la ejecución a Aportar Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo actualizado. Debe estar firmado por persona que reúna las condiciones de idoneidadpara desempeñar labores de Seguridad y Salud en el Trabajo de qué trata el Artículo 2.2.4.1.3 del decreto 1072 de 2015, implementando el sistema.

LITERAL D Se compromete el contratista dentro de la ejecución a aportar Certificado de curso o capacitación para los manipuladores de alimentos eneducación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar, en especial manipulación higiénica dealimentos (contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013).

LITERAL E Se compromete a entregar actualización del Plan de Saneamiento Limpieza y desinfección, desechos sólidos,control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Para la entrega del plande saneamiento se tendrá un (1) mes a partir de la firma del contrato.

NOTA: Verificar cronograma publicado en la plataforma SECOP II, el que arroja el sistema, para la presentación de la documentación en dicha plataforma en los horarios allí establecidos.

El Ajuste realizado al proceso mediante la presente adenda hace parte integral del proceso precontractual, los demás aspectos de los documentos del proceso, no referidos aquí y publicados en la plataforma, se mantienen incólumes.

El presente documento se entiende suscrito con la aprobación del flujo para su publicación en la plataforma SECOP II.

Atentamente,

JULIO RAFAEL DEL CASTILLO LOZANO
Subdirector Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira

Reviso: Kelly Avila Padilla – Abogado Contratación CAAG