CENTRO DE TECNOLOGÍA DE LA MANUFACTURA AVANZADA

SOLICITUD CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO

Fecha: 07 de febrero del 2023

Solicitante: Sandra Milena Gonzalez Tavera – Juan Diego Guzman Cargo: Trabajadores Oficiales de Complejo Norte.

Servicio solicitado y su justificación:

5_9204_446 Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales del Complejo Norte compuesto por el Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada, Centro Tecnológico de Gestión Industrial y el Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción de la Regional Antioquia

Justificación:

Que en virtud de la convención Colectiva, y en cumplimiento del art 101, El Complejo Pedregal requiere satisfacer la necesidad de atender el suministro de alimentación de los Trabajadores Oficiales, que se encuentran desempeñando sus labores en los tres Centros que conforman el Complejo Norte, así: Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada, Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción, Centro Textil de Gestión Industrial, para un total de dieciséis (16) Trabajadores Oficiales, distribuidos de la siguiente manera:

- Cuatro (4) del **Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción.**
- Cuatro (4) del **Centro Textil y de Gestión Industrial.**
- Nueve (9) del **Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada.**

Según la Convención Colectiva de trabajo SENA- SINTRASENA, articulo 101 "En los casos en que se pague en dinero este auxilio, en los Centros donde se suministra el servicio, el trabajador oficial tendrá el derecho a la compra de la alimentación, en los días que labore, a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares."

Ante esto se debe contratar el servicio de alimentación con particulares para garantizar la alimentación (desayuno y almuerzo) de los 16 trabajadores oficiales del Complejo Pedregal para la vigencia 2023.

El SENA – Complejo Norte, no cuenta con la logística ni el personal de planta suficiente para atender dicha necesidad, por lo que se hace necesario proceder satisfacer la necesidad, con un proceso de contratación con persona natural y/ o Jurídica que este en la capacidad de ofrecer dicho servicio dentro de las condiciones establecidas en los lineamientos institucionales, en la convención colectiva y en la normatividad vigente que rige la materia.

El SENA cubrirá en un porcentaje del 85% del valor total de la alimentación, el 15% restante lo debe asumir el Trabajador Oficial, garantizando de esta forma el servicio y el cumplimiento de lo establecido en la Convención Colectiva de trabajo SENA- SINTRASENA.

Especificaciones técnicas:

Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad
1	Desayuno	Unidad	1
2	Almuerzo	Unidad	1

- El oferente deberá presentar el ciclo de minutas.

Tener en cuenta el documento **OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PROYECCIÓN,** con el fin de estructurar y aclarar técnicamente la presente solicitud.

NOTA: El valor unitario de los servicios tan solo será tomado como valor de referencia para la selección del proveedor, sin embargo, el contrato se ejecutará por la totalidad del presupuesto disponible.

Valor presupuestal asignado: **$56.650.000**

Plazo: Diez (10) meses o hasta agotar presupuesto (lo que primero ocurra), sujetos a la necesidad del servicio.

Firma Solicitante **Líder de Cadena o Área Responsable**

Subdirector de Centro

==========

PARA USO EXCLUSIVO DEL ÁREA DE CONTRATACIÓN

Firma y fecha de recibido: 07 FEB. 2023

Rubro presupuestal que se afecta: 23 - 00001

CDP No: 3:00 pm

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para la ejecución del contrato que pretende ser surtido a fin de satisfacer la necesidad de la Alimentación para los Trabajadores Oficiales del Complejo Norte compuesto por el Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada, Centro Textil y de Gestión Industrial y el Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción de la Regional Antioquia.

Técnicamente se requiere sean tenidos en cuenta las siguientes condiciones a cumplir por los oferentes y por el contratista (oferente seleccionado), con el fin de garantizar la óptima prestación del servicio, y a su vez se facilite el seguimiento, control y supervisión durante la ejecución del mismo.

1.1. Especificaciones técnicas mínimas requeridas.

La oferta económica registrará los valores de los ítems y cantidades requeridas. Utilizar el membrete de su empresa (Si a ello hay lugar).

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
1	**Desayuno** – ver minuta patrón	Ración	1
2	**Almuerzo** – ver minuta patrón	Ración	1

Nota: El valor unitario de los servicios tan solo será tomado como valor de referencia para la selección del proveedor, sin embargo, el contrato se ejecutará por la totalidad del presupuesto disponible, no obstante si en su momento la entidad llegara a necesitar algún servicio con relación directa al objeto del presente proceso de contratación, el proveedor suministrará al SENA dicho servicio por el valor del mercado.

1.1.1 Minuta Patrón: Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional con tarjeta profesional, tal situación la acreditará acompañando la propuesta, la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del nutricionista que firma los menús y resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaria de Salud del Departamento de Antioquia.

El Contratista deberá garantizar un ciclo de minutas mensuales (Mínimo 20) por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación con mínimo 2600 Kilocalorías.

VR. CALORICO TOTAL	MINIMO 2.600 KILO/CALÓRICO	PORCENTAJES
PROTEINAS	125 GRAMOS	15-30%
GRASA	81-93 GRAMOS	20-35%
CARBOHIDRATOS	357,5-390 GRAMOS	45-65%
KILOCALORIAS POR TIEMPO DE CONSUMO		
DESAYUNO	780-910 Kcal	30-35%
ALMUERZO	1040-1170 Kcal	40-45%

TIEMPO DE CONSUMO	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL
DESAYUNO	Lácteos y sus derivados	Diario
	Huevo	Diario
	Carnes, Vísceras, pescado*	3 veces

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Cereales	Diario
	Frutas	Diario
	Grasas o aceites	Diario
	Harina	Diario
	Bebida de 12 onzas (por dos)	Diario
ALMUERZO (sopa)	Raíces, tubérculos o plátano	Diario
	Verduras, Hortalizas, leguminosas verdes	Diario
	Carnes, vísceras, pescado*,	Diario
ALMUERZO (seco)	Carnes, vísceras, pescado	Diario
	Leguminosas**	3 veces
	Verduras , hortalizas, leguminosas verdes	Diario
	Raíces tubérculos, plátanos, Cereales (productos elaborados)	Diario
	Jugos de 12 onzas	Diario
	Aceites o Grasas	Diario
	Energético: Azucares, dulces, postres	Diario

*Incluye derivados cárnicos
** Leguminosas combinada con otro alimento proteico.

1.1.2 Variedad Del Menú: El contratista debe presentar un ciclo de mínimo veinte (20) menús al mes diferentes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar, los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, tal situación la acreditará acompañando la propuesta, la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del nutricionista que firma los menús y resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaria de Salud del Departamento de Antioquia

Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.

1.1.3 Especificaciones Esenciales a Desarrollar en la Ejecución del Contrato: El contratista deberá prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los trabajadores oficiales del Complejo Norte del SENA en Antioquia y eventualmente a los de los demás centros de formación que se encuentren temporalmente en estas instalaciones, atendiendo los parámetros descritos en la minuta patrón establecida en el presente documento. El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997 "Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones".

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1.1.4 Personal utilizado para la prestación del suministro del servicio de alimentación: El Contratista deberá contar con personal idóneo 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 manipulador 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 de actividad.

El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.

La empresa contratista debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por ella contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

Exámenes de Laboratorio:

- Coprocultivo para salmonella y shigella.
- KOH para uñas.
- Secreciones nasofaríngeas.
- Seriado de baciloscopia.
- Certificado médico.

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

1.1.5 Disposiciones higiénicas sanitarias y ambientales: El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente. El contratista debe presentar, documentados los siguientes planes y programas:

- Programa de manejo de alimentos
- Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.
- Programa de Limpieza y desinfección.
- Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores.
- Protocolos de Bioseguridad.

La Coordinación del Grupo Administrativo Mixto del Complejo Norte realizará periódicamente la verificación de la ejecución y los registros que evidencien el cumplimiento de los planes y

programas y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente. Los programas y planes deben contener como mínimo los siguientes aspectos, sin interesar el título con que se denomine el contenido de cada uno:

- Objetivo.
- Alcance.
- Políticas para la implementación.
- Programación.
- Parámetros de verificación del programa.
- Responsables.
- Definiciones.
- Desarrollo: procedimientos, actividades.
- Documentos, formatos, soporte técnico.

1.1.6 Personal Especializado: Deben acreditar además de la respectiva matricula profesional, el certificado de vigencia y antecedentes emitido por el organismo competente en el caso que aplique.

1.1.7 Profesional, Tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina: El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un Ingeniero de Alimentos, nutricionista, 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 requerido, deberá acreditar en el momento de la presentación de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a Entidades públicas o privadas de UN (1) año.

El anterior profesional o tecnólogo tendrá las siguientes responsabilidades:

- Planear los ciclos de menús de acuerdo a las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y el contrato.
- Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
- Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.
- Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.
- Controlar el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
- Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.
- Siempre que el Ingeniero o tecnólogo deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del Supervisor.

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Realizar trimestralmente una visita técnica con el fin de verificar el correcto cumplimiento del objeto contractual y presentar un informe a la Coordinación del Grupo Administrativo Mixto del Complejo Norte o el Supervisor con respecto a la ejecución del contrato.

Así mismo, el Contratista deberá asignar a alguno del personal que requerirá para la prestación del servicio en calidad de ADMINISTRADOR, quien mantendrá contacto permanente con la Coordinación del Grupo Administrativo Mixto del Complejo Norte o el Supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.

1.1.8 **Disponibilidad del servicio:** Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el suministro del servicio de alimentos es el que se relaciona, sin embargo este horario puede estar sujeto a modificaciones, los cuales serán comunicados con antelación al contratista:

De lunes a viernes: Desayuno: De 07:00 a.m. a 9:00 a.m. Almuerzo: De 12:00 a.m. a 2:00 p.m.

Sábado: Desayuno: De 07:00 a.m. a 9:00 a.m.

Para aquellos trabajadores oficiales que por razones a sus obligaciones laborales no les sea posible tomar sus alimentos en estos horarios el proveedor deberá garantizar la respectiva ración.

Adicionalmente deberá disponer de las raciones de alimentos respectivas las cuales serán variables en el número de trabajadores a atender por día, la entidad no garantiza ni un número mínimo, ni un número máximo de raciones por día, pero el proveedor debe garantizar la atención de todos los Trabajadores Oficiales que demanden del servicio por día.

1.1.9 **Local y Equipo:** Para garantizar el suministro adecuado del desayuno y almuerzo el contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de las raciones, en calidad y cantidad suficiente según el número de usuarios a atender, elementos que estarán disponibles al inicio de la ejecución del contrato, los cuales serán entregados en elementos amigables con el medio ambiente y en las instalaciones del SENA, Calle 104 N° 69-120 Barrio Pedregal – Medellín.

El contratista seleccionado debe garantizar el suministro de los alimentos de manera que estén recién preparados y calientes.

Dado en Medellín al (07) días del mes de febrero de 2023

Sandra Milena Gonzalez
Trabajará Oficial
Centro Tecnológico de Gestión Industrial
Regional Antioquia

Juan Diego Guzman
Trabajador Oficial
Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción
Regional Antioquia

PROYECCIÓN ALIMENTACIÓN TRABAJADORES OFICIALES COMPLEJO PEDREGAL (2023).

Inicio	01 de Marzo de 2023
Terminación	22 de Diciembre del 2023

Proyección días (hábiles) de servicio.	**Marzo**	**Abril**	**Mayo**	**Junio**	**Julio**	**Agosto**	**Septiembre**	**Octubre**	**Noviembre**	**Diciembre**	**SUBTOTAL**	**# de trabajadores**	**Total raciones**
Desayuno	22	15	21	20	19	21	21	21	20	15	195	16	3120
Almuerzo	22	15	21	20	19	21	21	21	20	15	195	16	3120
										Total	390	16	6240

Observaciones: Para la construcción de la proyección del presupuesto se hizo necesario identificar el número de raciones tanto de desayunos como de almuerzos, para el año (2023), para ello se tuvo en cuenta el número de trabajadores oficiales del complejo (dieciseis (16)) y el número de días hábiles (lunes a viernes), lo que arrojó la suma total de 6240 unidades, correspondientes a 3120 raciones de desayunos y 3120 raciones de almuerzo.