NECESIDAD DE CONTRATACION DE ALMUERZOS TO

La coordinación del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto de la Regional Atlántico del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA requiere contratar los servicios el cual tiene por objeto lo siguiente:

1. **OBJETO:** Contratar el suministro de almuerzo para los trabajadores oficiales del Centro de Comercio y Servicios de la Regional Atlántico del SENA

2. JUSTIFICACION DE LA NECESIDAD

El SENA es un establecimiento público del orden nacional, cuyos fines se orientan a invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y desarrollando programas de formación profesional integral, promoviendo la incorporación y desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y educativo de la región y el país.

Uno de los principales objetivos de la entidad es el bienestar del trabajador como apoyo fundamental en los procesos misionales y administrativos que se surten al interior de la entidad.

Que el SENA en cumplimiento de las responsabilidades consagradas en la convención colectiva de trabajadores oficiales, (Art. 101) ha programado atender la contratación del proveedor que proporcione el servicio de alimentación de los trabajadores oficiales (almuerzos) y del cual el SENA tiene la obligación de cubrir un subsidio del 85% del valor total del almuerzo el 15% restante deberá ser asumido por el trabajador oficial beneficiario.

Por tal motivo, se requiere y se hace necesario contratar el suministro del auxilio de alimentación para los trabajadores oficiales del Centro de Comercio y Servicios, con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la convención de trabajo suscrita entre el SENA Y SINTRASENA

Que se trata de una necesidad anualmente persistente, la cual ha sido contratada durante las vigencias anteriores por el Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Atlántico, dando cumplimiento a los compromisos adquiridos por la Entidad en la Convención Colectiva de Trabajadores Oficiales.

Que la Dirección General del SENA asigno la partida presupuestal por valor de XXXXX para suplir la necesidad

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Teniendo en cuenta las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes para adultos en Colombia (ICBF) con trabajo activo (fuerte). Se precisa que la ingesta de alimentos debe proporcionar un aporte de 2.200 calorías diarias, el cual debe cubrir el 40% de las necesidades diarias.

APORTE CALORICO DIA	APORTE CALORICO ALMUERZO	CALORIAS
2.200	40%	880

La distribución general de macronutrientes deberá aportar el 20% para proteína, el 20% para grasas totales y 60% para carbohidratos

NUTRIENTE	PORCENTAJE	CALORIAS	GRAMO
Proteínas	20	176	44
Grasas	20	176	19.5
Carbohidratos	60	528	132
total	100	880	

La Minuta patrón deberá incluir:

GRUPO DE ALIMENTOS	No DE INTERCAMBIOS	CARBOHIDRATOS	PROTEINAS	GRASAS
Vegetales	2	21	6	-
Frutas	1	10	-	-
Tubérculos y Plátanos	2	30	4	-
Cereales	2	30	4	
Carnes	1 ½	-	21	15
Leguminosas	½	11.2	7	-
Grasas	1	-		5
Azucares	2	30		-
TOTAL		132.2	42	20

Para garantizar el cumplimiento de las anteriores condiciones la minuta patrón deberá contener lo siguiente:

- Jugo de fruta: 250 CC
- Sopa: 300 CC
- Cereal (Arroz): 150 Grs.
- Tubérculos y plátanos: 100 Grs.

- Leguminosas: 100 Grs.
- Proteína (carnes de Pollo, res o pescado): 200 Grs.
- Ensalada: 80 Grs.

Los almuerzos ofrecidos deberán estar avalados por un nutricionista y/o ingeniero de alimentos con experiencia certificada.

Para garantizar la calidad de los almuerzos a suministrar, el SENA exige que el oferente mínimo cuente con la experiencia certificada en preparación de alimentos y/o suministro de alimentos y/o servicios de restaurante, lo cual se acreditará con certificados o con los contratos suscritos para los mismos, se aceptaran también los que se encuentran en ejecución.

NUMERO DE ALMUERZOS APROXIMADOS A PROVEER	NUMERO DE TRABAJADORES OFICIALES BENEFICIARIOS
3.040	16

Se realiza una proyección de la necesidad para la vigencia 2023, lo cual arroja un número aproximado de almuerzos 3.040, durante el termino de 9.5 meses durante la presente vigencia, sin embargo, teniendo en cuenta la variación en el suministro de los almuerzos este número puede ser variable, por lo que corresponde realizar un contrato con monto agotable. Por lo anterior se adjudicará al contratista el valor total del presupuesto disponible para la contratación, y el contratista deberá tener presente el agotamiento del presupuesto, de acuerdo al consumo.

Los menús deben ser elaborados de acuerdo a los requerimientos de Kilocalorías y macronutrientes que se contemplan en las especificaciones técnicas, de acuerdo a la frecuencia y cantidades de los alimentos.

4. PLAZO DE EJECUCION

El futuro contrato será a monto agotable y su plazo no podrá exceder al 31 de diciembre de 2023

5. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Para todos los efectos legales se tendrá como lugar de ejecución la ciudad de Barranquilla

ALEXANDRA PALACIO FUENTES
Coordinadora del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto
Regional Atlántico