Solicitud de Precotización No. 12-2023

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, a través de la REGIONAL ANTIOQUIA, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus pre-cotizaciones como parte del estudio de mercado a registrar, del proceso que tiene por objeto: 5_9503_539 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA LOS APRENDICES QUE PARTICIPAN DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES CONTEMPLADAS EN EL PLAN NACIONAL DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN.

La precotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente no obliga a las partes.

Fecha Límite de recepción: Las pre - cotizaciones deberán presentarse mediante plataforma SECOP II acorde al cronograma fijado

Se recomienda a los interesados en participar, que antes de elaborar y presentar sus pre - cotizacionestengan en cuenta los siguientes requisitos:

- ✓ Los bienes/servicios ofertados deben ser de excelente calidad.
- ✓ La validez de la pre - cotización debe ser de 90 días o superior.

PLAZO DE EJECUCIÓN DE CONTRATO: El plazo de ejecución del contrato será de 7 meses calendario contados desde la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de póliza, sin exceder el 29 de diciembre de 2023.

Que, conforme a la necesidad de formación del Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación del Sena de Rionegro Antioquia y acudiendo al objeto del presente proceso, los datos e información general de la necesidad son los siguientes:

ESPECÍFICACIONES TÉCNICAS:

1. Cuadro de Especificaciones Técnicas Alimentación de aprendices 2023	
ESPECIFICACIONES TECNICAS	

N° DE ITEM	Código de NACIONES UNIDAS	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	90101700	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	1	UNIDAD
2	90101700	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	1	UNIDAD
3	90101700	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	1	UNIDAD
4	90101700	PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	1	UNIDAD
5	90101700	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	1	UNIDAD
6	90101700	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	1	UNIDAD

7	90101700	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	1	UNIDAD
8	90101800	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	1	UNIDAD
9	90101800	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	1	UNIDAD
10	90101800	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	1	UNIDAD
11	90101800	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE	1	UNIDAD
12	90101800	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE	1	UNIDAD

13	90101800	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS	1	UNIDAD
14	90101800	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML	1	PAQUETE
15	90101800	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS	1	UNIDAD

LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El lugar de ejecución será el municipio de Rionegro, zona urbana y rural, lo anterior en los diferentes horarios de la formación SENA (entre las 6:00 am y 8:00 pm) según la necesidad o actividad académica a desarrollar, previa solicitud enviada al contratista para su gestión y entrega.

La alimentación deberá ser entregada a domicilio en los espacios solicitados por el SENA, en un tiempo máximo de 3 horas siguientes a la realización del respectivo pedido, en las condiciones solicitadas, garantizando la calidad nutricional microbiológica y organoléptica del producto.

PARÁGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de RIONEGRO ANTIOQUIA.

OBLIGACIONES GENERALES:

- Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto
- Cumplir con los ofrecimientos de la propuesta
- Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos y bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras contenidas en su propuesta.
- Entregar el servicio, contratado con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad; y en el lugar dónde el Centro lo requiera.

- Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del supervisor.
- Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud y pensiones y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, de conformidad norma.
- Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al supervisor del contrato.
- El contratista deberá correr con todos los gastos de transporte o cualquier otro gasto que incurra para la entrega a satisfacción.
- Tener la capacidad técnica para prestar a cabalidad el servicio.

Parágrafo: Las facturas deben estar subidas en la PLATAFORMA SECOP II y enviarlas a la entidad a través del SISTEMA operador TECNOLÓGICO OLIMPIA IT según directrices de la circular 3- 2021-000055 del 07/04/2021. Además, deberá tenerse en cuenta la circular 182 del 28/09/2021 que se adjuntará al proceso debidamente publicado.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA:

1. El contratista debe contar con entrega a domicilio en el municipio de Rionegro, zona urbana y rural, lo anterior en los diferentes horarios de la formación SENA (entre las 6:00 am y 8:00 pm) según la necesidad o actividad académica a desarrollar, previa solicitud enviada al contratista para su gestión y entrega en los espacios solicitados por el SENA, en un tiempo máximo de 3 horas siguientes a la realización del respectivo pedido, en las condiciones solicitadas, garantizando la calidad nutricional microbiológica y organoléptica del producto. (Certificar esta obligación debidamente firmada por el representante legal según aplique). Deberá certificar que cumplirá con las entregas a domicilio y que cuenta con el personal y capacidad logística para dicha actividad, es decir, estar en la capacidad de entregar grandes cantidades o varios servicios al mismo tiempo según solicitudes recibidas
2. El contratista deberá contar con instalaciones y condiciones de higiene adecuadas para desarrollar actividades comerciales de suministro de alimentos, el lugar debe estar situado preferiblemente en el municipio de Rionegro Antioquia y/o en su defecto aquellos que conforma la zona del Valle de San Nicolas. (Certificar su cumplimiento aportando en dicho documento fotografías del lugar de la preparación de los mismos).

La zona del Valle de San Nicolás incluye los municipios de Carmen de Viboral, El Retiro, El Santuario, Guarne, La Ceja del Tambo, La Unión, Marinilla, Rionegro y San Vicente Ferrer. (Deberá evidenciar este requisito).

3. El contratista debe anexar el nombre de las personas que intervienen con la preparación y manipulación de los alimentos junto con los carnés del curso de manipulación de alimentos vigentes. (Certificar su cumplimiento y aportar los soportes requeridos).
4. Las personas que intervienen con la preparación y manipulación de los alimentos deben contar con carné del curso de manipulación de alimentos y exámenes de salud estipulados por la ley (frotis de uñas, fosas nasales, examen médico con énfasis en vías respiratorias y piel, coprológico). Estos resultados deberán tener consulta y demostrar que han sido tratados si es del caso. (Anexar carné y resultados de exámenes vigentes).

5. Para la presentación de la oferta el futuro contratista deberá tener presente los siguientes aspectos y certificar que cumple con cada uno de los siguientes ítems aportando las respectivas evidencias que den cuenta de ello:

a) Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención.
b) Los empleados en las áreas de trabajo deben contar con uniformes, gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados y los demás elementos de protección personal.
c) Los empleados deben contar con una certificación médica que avale el buen estado de salud y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos.
d) El personal que utilice para la ejecución del contrato, debe estar debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos profesionales.
e) El Transporte de los alimentos debe ser en vehículos con las características requeridas para este deberá aportar los documentos del vehículo y certificar con evidencia fotográfica esta obligación.

OBLIGACIONES Y ACTIVIDADES ESPECÍFICAS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

1. El contratista debe hacer entrega a domicilio en el municipio de Rionegro, zona urbana y rural, lo anterior en los diferentes horarios de la formación SENA (entre las 6:00 am y 8:00 pm) según la necesidad o actividad académica a desarrollar, previa solicitud enviada al contratista para su gestión y entrega en los espacios solicitados por el SENA, en un tiempo máximo de 3 horas siguientes a la realización del respectivo pedido, en las condiciones solicitadas, garantizando la calidad nutricional microbiológica y organoléptica del producto.
2. Las personas que intervienen con la preparación y manipulación de los alimentos deben contar con carné del curso de manipulación de alimentos y exámenes de salud estipulados por la ley (frotis de uñas, fosas nasales, examen médico con énfasis en vías respiratorias y piel, coprológico) vigentes. Se deberán aportar durante la ejecución del contrato. El Sena verificara dicha información. (Aportar para el primer y último pago) los soportes en la etapa de ejecución – Carné y certificados vigentes).
3. El suministro de alimentación se hará mediante el formato de solicitud enviado y debidamente firmado por el supervisor o supervisora del contrato.
4. Una vez culminado el mes el contratista debe presentar la factura respectiva con el valor y cantidad suministrada durante el periodo a pagar según se hay cumplido el porcentaje para cada pago es decir, el 10% del valor del contrato.
5. Los empleados del contratista relacionados con la preparación de los alimentos deberán cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la secretaria de salud para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el decreto 3075 de 1997 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes. Así mismo, estará a su cargo el suministro de vajillas, platos,

vasos, cubiertos y demás menaje y enseres necesarios para la entrega del servicio.

6. Los alimentos deben ser debidamente empacados de conformidad con las especificaciones técnicas de cada ítem.
7. Deberá cumplir con la oferta técnica y económica con la cual se ejecutará el suministro de alimentación corresponde a un ciclo de menús, conforme a la presentada por EL CONTRATISTA en la respectiva propuesta.
8. EL CONTRATISTA deberá dar cumplimiento a las normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud, en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.
9. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Previa autorización por parte del Sena.
10. Mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante, un Representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración del mismo y un Profesional o Técnico del área de alimentos con experiencia en el manejo de los servicios de alimentación.
11. Las demás que se estipulen en todos los documentos del contrato.

Parágrafo: Las facturas deben estar subidas en la PLATAFORMA SECOP II y enviarlas a la entidad a través del SISTEMA operador TECNOLÓGICO OLIMPIA IT según directrices de la circular 3-2021-000055 del 07/04/2021. Además, deberá tenerse en cuenta la circular 182 del 28/09/2021 que se adjuntará al proceso debidamente publicado.

Obligaciones del SENA

- ✓ Disponer para la ejecución del contrato el presupuesto pertinente y aprobado para la ejecución del presente proceso contractual.
- ✓ Designar la persona responsable para que ejerza el seguimiento y control del contrato quien certificara la buena ejecución del mismo como requisito para el pago.
- ✓ Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual y de los fines de este.
- ✓ Pagar al contratista el valor y forma de pago acordado.
- ✓ Estudiar y aprobar las Garantías.
- ✓ Prestar la mayor colaboración para el desarrollo del objeto contractual.
- ✓ Por su parte, EL SENA se obliga a brindar el máximo de colaboración y apoyo al CONTRATISTA para la correcta ejecución del objeto contratado, así como a pagar su valor en la forma pactada.

REQUISITOS AMBIENTALES

El proponente que resulte adjudicatario del presente proceso deberá velar por el cumplimiento de las normas ambientales en general desde la etapa contractual y hasta la liquidación del contrato, responder por la normatividad ambiental como salud ocupacional e Industrial, de acuerdo con lo establecido en el Anexo de Verificación Criterios de Contratación del SENA 1637678380_GCCON-AN-001AnexodeVerificacionCriteriosdeContratacionV3.

Además de lo ya expuesto, los criterios ambientales estarán descritos en el estudio previo del proceso.

GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:

El contratista seleccionado deberá constituir a su costa y a favor del SENA, una garantía de cumplimiento, en los términos señalados en la SECCION 3 GARANTIAS, SUBSECCIÓN 1 GENERALIDADES del Decreto 1082 de 2015 para amparar el cumplimiento de las obligaciones surgidas en el contrato, la cual se mantendrá vigente durante el plazo de la ejecución del contrato y liquidación de este y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

Cumplimiento:	Cumplimiento: Equivalente al veinte (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual término de duración del contrato y cuatro (4) meses más.
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:	Pago de Salarios y Prestaciones Sociales e Indemnizaciones Laborales: Equivalente al cinco (5%) del valor del Contrato, por el término de duración del contrato y tres (3) años más.
Calidad del servicio:	Calidad del Servicio: Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contratoy con una vigencia por el término de duración del contrato y seis meses mas
Póliza de Responsabilidad extracontractual	Responsabilidad Civil Extracontractual: Equivalente a doscientos (200) SMMLV, con una vigencia igual a todo el periodo de ejecución del contrato Donde el SENA debe aparecer como asegurada y beneficiaria

Nota aclaratoria: Las garantías relacionadas no deben expedirse para el momento de la precotización, las mismas son requeridas, pero al cierre del proceso y posterior a la firma de los contratos correspondientes si a ello hubiere lugar.

FORMA DE PAGO:

El SENA cancelará el valor del contrato mediante pagos PARCIALES dentro de los treinta (30) días siguientes a la entrega del servicio referidos, recibidos a entera satisfacción y previa presentación de la correspondiente factura con el lleno de los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la Entidad, la certificación de pago de los aportes parafiscales, esto en cumplimiento de la ley 789 de 2002 y del artículo 23 de la ley 1150 de 2007, y la certificación de recibo a

satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, este desembolso estará sujeto, sin embargo, a la disponibilidad de PAC.

Parágrafo: Las facturas deben estar subidas en la PLATAFORMA SECOP II y enviarlas a la entidad a través del SISTEMA operador TECNOLÓGICO OLIMPIA IT según directrices de la circular 3-2021-000055 del 07/04/2021. Además, deberá tenerse en cuenta la circular 182 del 28/09/2021 que se adjuntará al proceso debidamente publicado.

PLAN DE PAGOS:

PAGOS QUE SE REALIZARÁN DURANTE EL CONTRATO.	DETERMINE EL PORCENTAJE QUE CADA PAGO REPRESENTA FRENTE AL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	REQUISITO PARA EL PAGO
Pago 01	10%	Deberá subir en la plataforma SECOP II los siguientes documentos: FACTURAS, PLANILLA DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL ACTUALIZADA, CERTIFICADO DE CUENTA BANCARIA ACTUALIZADA, RUT NO INFERIOR A 180 DÍAS Y EN CASO DE REQUERIRSE DOCUMENTOS AMBIENTALES, TÉCNICOS Y DE SST DEBERÁN SER APORTADOS – ASÍ COMO LOS SOPORTES RESPECTIVOS DE LAS OBLIGACIONES PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
Pago 02	10%	
Pago 03	10%	
Pago 04	10%	
Pago 05	10%	
Pago 06	10%	
Pago 07	10%	
Pago 08	10%	
Pago 09	10%	
Pago 10	10%	

PRESENTACIÓN DE LA PRECOTIZACIÓN – (indicaciones)

En la pre-cotización registrará los valores de los ítems y cantidades requeridas en plataforma SECOP II.

La pre-cotizacion deberá presentarse por valor unitario y con IVA INCLUIDO.

Con la precotización deberá en todo caso adjuntar copia de CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL o en su defecto certificar el tamaño de la empresa. Lo anterior, a fin de citar en el estudio de sector que realiza la entidad, los posibles proveedores y su tamaño (Micro, Pequeña, Empresa MIPYMES […].

La precotización deberá tener como mínimo los siguientes datos:

Firma

NIT o CC:

Dirección:

Indicativo y Teléfono:

Número de celular (si a ello hubiere lugar):

Indicativo y Fax:

Correo Electrónico:

NOTA: QUIEN PRESENTE COTIZACIÓN DEBERÁ TENER EN CUENTA TODOS LOS GASTOS EN QUE INCURRA POR SUSCRIPCIÓN, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO, COMO IMPUESTOS, CONSTITUCIÓN DE GARANTÍAS, ETC.

Cualquier duda u observación al respecto, puede escribir a través de la plataforma transaccional SECOP II (mediante vía mensajes) dentro del proceso correspondiente de precotización.

La presente solicitud de pre - cotización se firma con el usuario SECOP **II.**

Rionegro Antioquia, 13 de marzo de 2023.

Proyectó: *Fabian Osorio, área de contratación de bienes y servicios – Sena Rionegro Antioquia.*
Apoyo técnico del proceso*: Silvana Farley Castrillón.*