**CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO**

**SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN N°001-2024**

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, a través del Centro Tecnológico del Mobiliario del SENA Regional Antioquia, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los proveedores interesados en participar con sus pre cotizaciones dentro del estudio previo de mercado que la Entidad debe adelantar para la apertura de un proceso contractual, que tiene por objeto: "**5_9205_77 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario."**

Las pre-cotizaciones solicitadas, servirán de base para la elaboración de los Estudios Previos y por lo tanto no constituyen en sí mismas una oferta final y consecuentemente no obliga a ninguna de las partes.

1. **Contacto:** Se solicita registrar sus pre-cotizaciones a través de la plataforma Secop II, o en cualquiera de los siguientes medios:

| | |
|---|---|
| Correo electrónico: | jjagudelor@sena.edu.co |
| Dirección radicación correspondencia: | SENA – Centro Tecnológico del Mobiliario.<br>Calle 63 No.58B – 03, Barrio Calatrava – Itagüí, Antioquia.<br>Secretaría del Centro Tecnológico del Mobiliario, piso 3. |

Si usted lo considera, puede enviar su cotización digitalizada por medio de correo electrónico mediante un formato PDF, Word o Excel, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

2. **Fecha Límite de recepción:** Las pre-cotizaciones deberán presentarse **antes de las 5:30 p.m. del 20 de febrero de 2024.**

3. **Instrucciones:** Los interesados en participar deben pre cotizar los bienes y/o servicios descritos en este documento, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas y el formato indicado, registrando las cantidades requeridas y los valores de cada ítem; así mismo se deberá utilizar el membrete de la empresa, con los datos de contacto y debidamente firmado.

   **Ver el numeral 5** de este documento, donde se encuentra el modelo en el cual se debe presentar la pre-cotización.

4. **Generalidades a tener en cuenta:** La pre-cotización deberá indicar los siguientes datos:
   - Razón Social
   - NIT
   - Dirección
   - Indicativo y teléfono
   - Correo electrónico

5. **Bienes y/o servicios a pre-cotizar y sus especificaciones técnicas:** Los requerimientos técnicos de los bienes y/o servicios solicitados, los cuales deben ser incluidos en la pre-cotización, son los siguientes:

| ITEM | DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO | UNIDAD |
|---|---|---|
| 1 | Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN |
| 2 | Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN |
| 3 | Refrigerio para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN |
| 4 | Almuerzo y/o cena especial para población adulta, elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. | RACIÓN |

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR EL SERVICIO:**

El Contratista deberá garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús diferentes al mes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar y que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación, con mínimo 2600 Kilocalorías:

**MINUTA PATRÓN:**

| Valor Calórico Total | Mínimo 2600 Kilo/Calórico | Porcentajes |
|---|---|---|
| Proteínas | 80-210 Gramos | 15-30% |
| Grasa | 81-93 Gramos | 20-35% |
| Carbohidratos | 357.5-390 Gramos | 45-35% |
| Desayuno | 780-910 Kcal | 30-35% |
| Almuerzo | 1040-1170 Kcal | 40-45% |

| Tiempo de Consumo | Grupo de Alimentos | Frecuencia Semanal |
|---|---|---|
| Desayuno | Lácteos | Diario |
| | Huevo | 2 veces |
| | Carnes, vísceras, pescado | 3 veces |
| | Queso | 3 veces |
| | Cereales (productos elaborados como arepa, pan, entre otros) | Diario |
| | Bebida caliente o fría (incluye bebida chocolatada) (Mínimo 266 cc) | Diario |
| | Fruta | Diario |

| | | |
|---|---|---|
| Almuerzo (Sopa) | Raíces, tubérculos o plátano | Diario |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| Almuerzo (Seco) | Carnes, vísceras, pescado | Diario |
| | Leguminosas** | 3 veces |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| | Cereales | Diario |
| | Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales | Diario |
| | Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc) | Diario |
| | Aceites o Grasas | Diario |
| | Postres preparados | Diario |
| Refrigerio Am o Pm | REFRIGERIO AM o PM: Derivado de pastelería o frito (variar entre dulce y salado) en presentación de 90 gramos. Acompañado por jugo de frutas naturales 350ml (12 OZ).<br>**Nota:** Los refrigerios deben ir debidamente empacados individuales, en empaque ecológico y servilleta | Diario |
| Almuerzo / Cena especial | Carnes, vísceras, pescado | Según requerimientos de la entidad |
| | Leguminosas** | |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | |
| | Cereales | |
| | Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales | |
| | Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc) | |
| | Aceites o Grasas | |
| | Postres preparados | |

** Leguminosas combinada con otro alimento proteico.

- Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente, lo cual se acreditará anexando a la propuesta la fotocopia de la cédula de ciudadanía, la respectiva tarjeta profesional y la resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaría 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 la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.
- Los horarios previstos en los que el contratista deberá suministrar los alimentos corresponden a los horarios establecidos para atender cada una de las jornadas de formación: mañana, tarde, noche y fin de semana. De lunes a viernes de 7:00am a 8:00pm, sábados 7:00am a 4:00pm y domingos de 7:00am a 1:00pm
- El contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones, las cuales se deberán servir con calidad y cantidad suficiente.
- En el caso de que el contratista deba transportar los alimentos, estos deberán ser empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. El empaque debe ser diferente a icopor.
- Tiempo de Respuesta: El tiempo de respuesta de la solicitud y el suministro, deberá ser mínimo de 2 días, conforme las actividades el área de Bienestar al Aprendiz, que se tenga programadas en el complejo sur Itagüí, y/o lugar donde se desarrolla la Formación o actividad.

- Garantizar que todos los alimentos objeto del contrato estén frescos y recién preparados. Para aquellos alimentos que sean suministrados en las instalaciones del SENA deberán ser servidos en caliente y vajilla de losa. En aquellos eventos en que la alimentación se deba suministrar fuera de las instalaciones del SENA, el contratista debe asumir el costo de transporte y empaque del alimento, dicho empaque debe cumplir con las condiciones ambientalmente responsables y optimas de consumo.

**Plazo de Ejecución:** El plazo de ejecución del contrato será de diez (10) meses, contados a partir de la suscripción del acta de inicio y sin exceder el 30 de diciembre de 2024.

**Forma de Pago:** El valor del contrato se pagará al contratista mediante pagos parciales, de conformidad con el servicio efectivamente prestado y una vez sea recibido a entera satisfacción por parte del supervisor.

El pago se realizará dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes a la presentación de la factura con todos los documentos soporte, certificación a entera satisfacción por el Supervisor del contrato y una vez cumplimientos los requisitos legales y trámites administrativos a los que haya lugar, de lo cual deberá dar cuenta por escrito el respectivo supervisor del contrato.

Además, el contratista debe anexar la certificación de pago de los aportes parafiscales, seguridad social (esto en cumplimiento de las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003) y contratación de aprendices y de igual manera el certificado de paz y salvo emitido por la oficina de Relaciones Corporativas del SENA Regional Antioquia. El desembolso estará sujeto a la disponibilidad de PAC.

**NIT:**
**Dirección:**
**Indicativo y Teléfono:**
**Indicativo y Fax**:
**Correo Electrónico:**

**NOTA:** Al momento de presentar la pre-cotización, tenga en cuenta los gastos en que incurra por suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, constitución de garantías, transporte, etc.

---

*Ante cualquier inquietud técnica puede realizar mediante la opción Mensaje del proceso en la plataforma SECOP II o electrónico* jjagudelor@sena.edu.co

*Itagüí, 15 de febrero de 2024*

Firmado digitalmente por CARLOS FREYMAN QUINTERO GONZALEZ
Fecha: 2024.02.15 11:17:45 -05'00'

**CARLOS FREYMAN QUINTERO GONZALEZ**
Subdirector (E)
Centro Tecnológico del Mobiliario

Elaboró: John Agudelo – Apoyo Gestión Contractual.