SOLICITUD DE PRECOTIZACIONES PARA EFECTUAR ESTUDIO DE MERCADO

El Centro Industrial y de Aviación, del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Regional Atlántico, 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 contractual el cual tiene el siguiente objeto:

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO PARA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE AVIACIÓN PARA LA VIGENCIA 2024 DE ACUERDO AL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO.

LUGAR DE PRESENTACION DE LA PRECOTIZACION: Solicitamos enviar su propuesta digitalizada por medio del siguiente correo electrónico: comprasindustrialatl@sena.edu.co., o subir directamente al portal web transaccional SECOP II donde se hará pública la solicitud.

Para mejor manejo de la información se recomienda anexar archivo digital que contenga la información, este debe venir en formato Excel, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

FECHA LÍMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: Se recibirán hasta el día 09 de febrero de 2024

VALIDEZ DE LA PRECOTIZACION: Un (1) mes a partir de la presentación de la pre-cotización.

1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A PRECOTIZAR:

El proponente deberá tener la logística necesaria, para entregar los elementos de acuerdo con el siguiente cuadro de especificaciones esenciales. Deberá llenar las casillas en blanco para determinar las condiciones del mercado en la oferta de este, de tal manera que permita establecer las condiciones de los procesos con mayor pluralidad de oferentes.

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD SOLICITADA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO INCLUIDO IMPUESTOS	PRECIO TOTAL INCLUIDO IMPUESTO

1	93131608	PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE ENTRADA, PROTEÍNAS, ARROZ, SOPA O CREMA, CARBOHIDRATO, VEGETALES, BEBIDA NATURAL	3.200	ALMUERZOS		
1	93131608	DESAYUNO NUTRICIONAL BASADO EN DIETA DE 500 CALORIAS.	3.200	DESAYUNOS		
1	93131608	PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE ENTRADA, PROTEÍNAS, ARROZ, CARBOHIDRATO, VEGETALES, BEBIDA NATURAL	3.200	CENA		

El futuro contratista deberá cumplir con brindar diariamente los menús acordes a la necesidad suministrada y concertada con la organización sindical de trabajadores oficiales, si durante la ejecución se evidencia incumplimiento el supervisor del contrato iniciará las acciones pertinentes y aportar evidencias para declarar incumplimiento del contrato.

El futuro contratista se comprometerá diariamente suministrar dos opciones de menú para los almuerzos según detalle a continuación de:

DESAYUNO

MINUTA DESAYUNO 1	
componente	**cant**
Carne asada o en bisteck	200 gr
Yuca cocida/Patacón	150 gr
café/chocolate	7 onz
jugo de naranja	250 cc

MINUTA DESAYUNO 2	
componente	**cant**

MINUTA DESAYUNO 3	
componente	**cant**
Sandwich jamón-queso trego	1 un
porción de fruta	90 gr
café/chocolate	7 onz
jugo de naranja	250 cc

MINUTA DESAYUNO 4	
componente	**cant**

Huevos rancheros	200 gr	Huevos al gusto(fritos, revueltos, cocidos)	150 gr
pan/patacón	150 gr	arepa asada/pan	90 gr
café/chocolate	7 onz	queso campesino	60 gr
jugo de naranja	250 cc	café/chocolate	7 onz
		jugo de naranja	250 cc

ALMUERZO

MINUTA 1	
componente	**cant**
Churrasco a la parrilla (opción 1)	200 gr
Pechuga Finas hierbas (opción 2)	200 gr
arroz	150 gr
Papa al vapor	150 gr
Ensalada Fresca (lechuga rizada/tomate cherry)	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

MINUTA 2	
componente	**cant**
Lomo de Cerdo a la naranja	200 gr
Pernil de pollo al romero	200 gr
arroz	150 gr
Palitos de yuca	150 gr
Ensalada de verduras al vapor (coliflor)	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

MINUTA 3	
componente	**cant**

MINUTA 6	
componente	**cant**
Carne a la Pimienta	200 gr
Pechuga con salsa de champiñones	200 gr
arroz	150 gr
Puré de papas	150 gr
Ensalada cocida (habichuela-zanahoria)	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

MINUTA 7	
componente	**cant**
Carne salteada con verduras	200 gr
Pechuga a las finas hierbas	200 gr
arroz	150 gr
Para criolla al vapor	150 gr
Ensalada de Pimentones	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

MINUTA 8	
componente	**cant**

Fajitas de cerdo	200 gr
Cordon Bleu de Pollo	200 gr
Papas al perejil	120 gr
Arroz de maíz	150 gr
Ensalada primavera	80 gr
Sopa del día	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

Cerdo agridulce	200 gr
Pechuga en salsa Bechamell	200 gr
Chips de plátano verde	120 gr
arroz de cebolla	150 gr
Ensalada de Repollo-zanahoria	80 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

MINUTA 4	
componente	**cant**
Cerdo BBq	200 gr
Pechuga capresse	220 gr
arroz de perejil	150 gr
ensalda coslelaw	80 gr
papa salteadas	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

MINUTA 9	
componente	**cant**
Sobrebarriga a la plancha	200 gr
Pollo a la naranja	220 gr
arroz de pimentón rojo	150 gr
ensalda verde con pepinos	80 gr
papas a las finas hierbas	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

MINUTA 5	
componente	**cant**
Filete de pescado al ajillo	220 gr
Posta a la cartagenera	200 gr
Pátacón Plátano verde	120 gr
Arroz con coco	150 gr
Ensalada con aguacate fresco	80 gr
Consomé de pescado	300 cc
jugo de temporada	250 cc

MINUTA 10	
componente	**cant**
Mojarra sudada	250 gr
Carne rellena con verduras	200 gr
Pátacón Plátano verde	120 gr
Arroz con coco	150 gr
Ensalada con aguacate fresco	80 gr
Consomé de pescado	300 cc
jugo de temporada	250 cc

CENA

MINUTA CENA 1	
componente	**cant**
Cerdo agridulce	200 gr
Papas al perejil	150 gr
Ensalada cocida (habichuela-zanahoria)	80 gr
jugo de temporada	250 gr

MINUTA CENA 2	
componente	**Cant**
Lomo de Cerdo a la naranja	200 gr
Palitos de yuca	150 gr
Ensalada de verduras al vapor (coliflor)	100 gr
jugo de temporada	250 gr

MINUTA CENA 3	
componente	**cant**
Carne a la Pimienta	200 gr
Puré de papas	150 gr
Ensalada cocida (habichuela-zanahoria)	100 gr
jugo de temporada	250 gr

MINUTA CENA 4	
componente	**cant**
Pechuga a las finas hierbas	200 gr
Papa criolla al vapor	150 gr
Ensalada de Pimentones	100 gr
jugo de temporada	250 gr

Sin embrago los menús pueden ser ajustados a los requerimientos del supervisor del contrato y a la caracterización de la población.

El contratista una vez adjudicado el contrato se compromete a realizar una **caracterización de la población** para de esta forma **adecuar las minutar diarias acorde con las enfermedades crónicas no transmisibles manifestadas** (Diabéticos, hipertensos, colon irritable) de los trabajadores oficiales.

Los alimentos deberán ser suministrados diariamente y ser entregados en el sitio solicitado por el SENA, deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos del suministro. El suministro comprende en la entrega del subsidio de alimentación en el Centro industrial y de aviación del SENA Regional Atlántico y cada uno de los nodos donde se encuentren ubicados los trabajadores oficiales así:

HORARIO DIARIO	UBICACIÓN
MAÑANA – TARDE – NOCHE FRANJAS ENTRE LAS 6:00 AM Y LAS 8.00 PM SEGÚN HORARIOS SOLICITADOS POR EL SUPERVISOR Y ASI MISMO LAS CANTIDADES DIARIAS ACORDEA A LA PROGRAMACIÓN DE LOS T. O	SENA CALLE 30

MAÑANA – TARDE – NOCHE FRANJAS ENTRE LAS 6:00 AM Y LAS 8.00 PM SEGÚN HORARIOS SOLICITADOS POR EL SUPERVISOR Y ASI MISMO LAS CANTIDADES DIARIAS ACORDEA A LA PROGRAMACIÓN DE LOS T. O	NODO CONSTRUCCIÓN – CARIBE VERDE
MAÑANA – TARDE – NOCHE FRANJAS ENTRE LAS 6:00 AM Y LAS 8.00 PM SEGÚN HORARIOS SOLICITADOS POR EL SUPERVISOR Y ASI MISMO LAS CANTIDADES DIARIAS ACORDEA A LA PROGRAMACIÓN DE LOS T. O	NODO DISEÑO MOBILIARIO - GALAPA

2. CONDICIONES TÉCNICAS:

1. El contratista deberá cotizar conforme a las descripciones detalladas por la entidad.
2. El proveedor deberá contar con los soportes de capacitación vigente del personal que manipule alimento.
3. Todos los precios relacionados en la cotización deben estar basados en las características técnicas solicitadas. Para efecto del señalamiento del precio ofrecido, el proponente debe tener en cuenta todos los costos, gastos, impuestos, seguros, pago de salarios, prestaciones sociales y demás emolumentos que considere necesarios para la fijación de la propuesta económica.
4. Diligenciar la totalidad de los ítems y sus casillas.
5. No podrá modificar los ítems y/o su descripción, presentar casillas en blanco del ítem o el precio correspondiente, modificar las cantidades requeridas o sus unidades de medida.
6. Diligenciar el cuadro de especificaciones técnicas en su totalidad.
7. Los precios deberán ser expresados en valores absolutos, sin decimales.
8. Los almuerzos y desayunos deberán ser suministrados diariamente y ser entregados en el sitio solicitado por el SENA (Centro Nacional Colombo Alemán y sus nodos), deberá contemplar en el precio de su oferta, la totalidad de los costos del suministro.
9. El proveedor utilizara utensilios, empaques, envolturas o envases de carácter recuperables, es decir, susceptibles de ser ingresados a un proceso de reciclaje una vez sean descartados; para transportar, contener o suministrar los alimentos (Almuerzos) a proveer; sin que con ello afecte las calidades nutritivas, higiénicas o específicas solicitadas, para dichos alimentos.

3. PRESENTACIÓN DE LA PRECOTIZACIÓN

La PRECOTIZACIÓN a presentar debe referir el valor unitario, valor de Impuesto al

Consumo y el valor total pre-cotizado.

La formulación de la solicitud ni la presentación de la cotización generan compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección.

4. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS A TENER EN CUENTA EN EL PROCESO CONTRACTUAL.

Se verificará que la oferta económica dentro del proceso contenga y cumpla las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública en cada uno de los ítems allí estipulados en las reglas para la presentación de la propuesta de acuerdo con el cuadro de especificaciones esenciales de la invitación pública, en las calidades y cantidades señaladas y se ajuste a las necesidades de la entidad.

Se verificará que los bienes, obras o servicios cotizados contengan y cumplan las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública en cada uno de los ítems allí estipulados, en las calidades y cantidades señaladas y se ajuste a las necesidades de la entidad, de tal manera que la oferta que contenga los requerimientos mínimos señalados será ADMITIDA y las que no cumplan con las especificaciones técnicas serán RECHAZADAS.

Además de la verificación de las especificaciones técnicas, se exigirán como requisitos técnicos habilitantes los siguientes:

- ✓ Anexar a su propuesta mínimo DIEZ (10) alternativas de menús, que cubran las necesidades básicas de una sana alimentación, sujetándose a lo que establezca la Entidad, deberá presentar DOS (2) opciones de proteína diarias.
- ✓ Hoja de Vida del nutricionista (TITULADO) con sus soportes y certificaciones debe tener mínimo 5 años de experiencia certificada.
- ✓ Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.
- ✓ Se realizará visita de inspección para verificar el cumplimiento de las medidas sanitarias acordes con el formato No. 8 lista de chequeo anexa en los documentos a publicar con el proceso.
- ✓ Certificado ARL de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables – Decreto 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
- ✓ Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes:
  1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos.
  2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019
- ✓ El oferente debe contar con (1) vehículo ya sea propio o de terceros para el transporte y distribución de alimentos, El cual deberá anexar a su propuesta los

datos de las condiciones técnicas del vehículo para el respectivo transporte de alimentos, debe presentar el Concepto higiénico sanitario expedido por la Secretaria distrital de salud o autoridad competente, hoja de vida y documentos soportes del conductor, aportar para este certificado de curso en manipulación de alimentos, copia de tarjeta de propiedad del vehículo ofrecido, seguro obligatorio (SOAT), revisión técnico mecánica vigente.

- ✓ Protocolo de bioseguridad de la empresa con certificación aprobada por la secretaria municipal o distrital.
- ✓ Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.
- ✓ El proponente deberá contar mínimo con (2) dos personas para la entrega de almuerzos ,deben contar con dos (2) años de experiencia en manipulación o preparación de alimentos, deberán estar capacitados y certificados con las normas técnicas mínimas de manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el decreto 3075 de 1997 (anexar hojas de vidas y Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos).
- ✓ El oferente, deberá contar con capacidad operativa para la consecución del objeto del presente proceso, por lo que deberá contar con una sede física, sucursal, agencia o convenio comercial del lugar para la ejecución del servicio y de esta forma se garantice el desplazamiento oportuno y la movilidad del personal operativo, para lo cual **debe presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente y certificación ó contrato** verificable sobre la sucursal, agencia, sede o convenio comercial del lugar donde se ejecutara el servicio con plazo superior a dos (2) meses a la terminación del contrato.

REQUISITOS DE ORDEN AMBIENTAL PRECONTRACTUAL Y CONTRACTUAL.

2. CONDICIONES TECNICAS MINIMAS REQUERIDAS

- ✓ Todos los precios relacionados en la cotización deben estar basados en las características técnicas solicitadas. Para efecto del señalamiento del precio ofrecido, el proponente debe tener en cuenta todos los costos, gastos, impuestos, seguros, pago de salarios, prestaciones sociales y demás emolumentos que considere necesarios para la fijación de la propuesta económica.
- ✓ Diligenciar la totalidad de los ítems y sus casillas.
- ✓ No podrá modificar los ítems y/o su descripción, presentar casillas en blanco del ítem o el precio correspondiente, modificar las cantidades requeridas o sus unidades de medida.
- ✓ Diligenciar el cuadro de especificaciones técnicas en su totalidad.
- ✓ Los precios deberán ser expresados en valores absolutos, sin decimales.
- ✓ Asumir los costos que incurra la contratación objeto del presente proceso.

- ✓ Y todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y que sean necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo y las consagradas en el Código de Comercio y demás normas vigentes

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)					
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.	Precontractual				
Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Contractual				
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	Contractual				
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la "Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Contractual				
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Contractual				
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual				
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	Contractual				
Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Precontractual				

Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Precontractual				
De acuerdo al riesgo en salud publica de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud publica, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud publica y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica	Contractual				
Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos					
Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual				
Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	Contractual				
Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Contractual				
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Contractual				

Normatividad Relacionada:
Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.
Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo
Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica
Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados.
Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.
Ley 1990 de 2019 - Política para la prevención de pérdida de alimentos.
Resolución 777 de 2021 - Protocolo de Bioseguridad
Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano

3. PLAZO DE EJECUCIÓN DE CONTRATO

El plazo para la ejecución del objeto del contrato será de nueve (9) meses, contados a partir de la legalización del contrato y la aprobación del mecanismo de cobertura del riesgo.

VALOR OFRECIDO: El cotizante deberá tener en cuenta los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización, y ejecución del contrato como son los impuestos, publicaciones, constitución de garantía única, transporte, operarios etc.

HERNANDO ESTARITA TAPIAS
Subdirector (E) Centro Industrial y de Aviación

Proyectó: Liney Molinares Garcia
Apoyo Administrativo, Grupo de Apoyo Admin

V.o B.o: Jairo Cesar Garizabalo Pérez
Profesional Gr-02 Grupo de apoyo administrativo intercentros

PROPUESTA DE ALMUERZOS

Fundacion Fip <fundacionintegralprogresar@gmail.com>

Vie 15/03/2024 2:07 PM

Para:Compras Centro Colombo Aleman <comprascolombo@sena.edu.co>;ContratacionDeBienesYServicios <comprasindustrialatl@sena.edu.co>
CC:bcahuana@sinergiaylogistica.co <bcahuana@sinergiaylogistica.co>

1 archivos adjuntos (596 KB)

PROPUESTA FUNDACION - SENA.pdf;

Algunos contactos que recibieron este mensaje no suelen recibir correos electrónicos de fundacionintegralprogresar@gmail.com. Por qué esto es importante

Buenas tardes

Cordial saludo

Adjunto propuesta comercial de acuerdo a lo solicitado para sus fines pertinentes.

Muchas gracias

Quedamos atentos a cualquier información.

BELLINI CAHUANA TORRES

PROPUESTA ALMUERZO TRABAJADORES SENA

Luz Mildrey Puentes <aux.contabilidad@sinergiaylogistica.co>

Vie 15/03/2024 11:01 AM

Para:Compras Centro Colombo Aleman <comprascolombo@sena.edu.co>;ContratacionDeBienesYServicios <comprasindustrialatl@sena.edu.co>
CC:Belliny Cahuana <bcahuana@sinergiaylogistica.co>

1 archivos adjuntos (671 KB)

PPROPUESTA ALMUERZO TRABAJADORES SENA 2024 (1).pdf;

No suele recibir correos electrónicos de aux.contabilidad@sinergiaylogistica.co. Por qué esto es importante

Buenos días

Cordial saludo

Por medio de la presente adjunto propuesta de suministro de almuerzos de la empresa Mercadería logística y servicios S.A.S. para su respectiva revisión y aprobación de la misma

Muchas gracias

Quedo atenta a cualquier inquietud.

Cordialmente,



Barranquilla - 1 de Marzo - 2024

SEÑORES.
SENA REG.ATLÁNTICOL.C.

Cordial Saludo.

ASUNTO: Propuesta para el suministro de los almuerzos para los trabajadores oficiales del Centro Industrial Y de Aviación.
Para suministrar en las diferentes instalaciones del SENA REGIONAL Atlántico.
Relaciono en **las siguientes técnicas** del menú´ y unaminuta sugerida para el periodo 2024 así:

MENU MINUTA CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION 2024		
CONTENIDO	*UNIDAD*	*CANTIDAD*
ENTRADAS: (SOPAS ,CREMAS, POTAJES,CALDOS,SIMILARES)	*CC*	*300*
PROTEINA	*GRS*	*180*
CARBOHIDRATOS	*GRS*	*80*
ENSALADA O LEGUMINOSA	*GRS*	*100*
BEBIDA NATURAL	*ONZ*	*12*
ARROZ	*GRS*	*180*

- Presentamos nuestra propuesta de servicio de alimentación, diseñada específicamente para cubrir las necesidades de su institución. En nuestra calidad de proveedores especializados en servicios de catering, alimentación preparada en sitio, eventos, operación de cafeterías y plantas de producción de alimentos nos enorgullece ofrecer soluciones integrales que aseguran la máxima calidad, seguridad alimentaria y atención personalizada.

Ventajas de Contratar con Nosotros:

1. Experiencia y Profesionalismo: Contamos con una amplia experiencia en la industria de servicios de alimentación, respaldada por un equipo de profesionales altamente Capacitados. Nuestra trayectoria garantiza la entrega de servicios de calidad y atención Personalizada.

2. Variedad y Personalización del Menú: Nos especializamos en la creación de menús balanceados y variados, adaptados a las preferencias y necesidades específicas de todos nuestros usuarios. Nuestra flexibilidad nos permite ajustarnos a diferentes restricciones alimenticias y preferencias culturales.

3. Inocuidad y Calidad Garantizada: La inocuidad alimentaria es nuestra máxima prioridad. Implementamos rigurosos controles de calidad en todas las etapas de producción y

4. Manipulación de alimentos, asegurando que cada producto cumpla con los más altos estándares de inocuidad. Todo nuestro personal manipulador de alimentos está certificado acorde a las exigencias de la Res 2674 de 2024.
5. Servicio Eficiente y Puntual: Entendemos la importancia del tiempo en un entorno laboral y académico, nuestro compromiso es ofrecer un servicio eficiente y puntual, garantizando que las comidas se entreguen en las condiciones óptimas y en los horarios acordados.

Atención Personalizada:

Nos comprometemos a proporcionar un servicio personalizado que se adapte a las necesidades específicas del SENA.
Estamos abiertos a la retroalimentación constante y a realizar ajustes en nuestros servicios para garantizar la satisfacción de toda su comunidad.

Garantías de Nuestro Servicio:

- Compromiso con la Sostenibilidad: Nos comprometemos a adoptar prácticas sostenibles en nuestras operaciones, desde la elección de proveedores hasta la gestión de residuos. Buscamos minimizar nuestro impacto ambiental y contribuir al bienestar de l a comunidad. La optimización de los servicios públicos y su adecuado manejo para evitar impactos negativos al medio ambiente es sumamente importante dentro de nuestros procesos.
- Monitoreo Continuo y Mejora Constante: Implementamos sistemas de monitoreo continuo para evaluar y mejorar constantemente nuestros servicios. Estamos abiertos a auditorías y revisiones periódicas para garantizar la transparencia y la mejora continua.

Ciclo de Minutas: Estructuramos nuestros ciclos de minuta basados en los contenidos calóricos exigidos por la institución a fin de lograr la ingesta necesaria por cada comensal y Garantizar además de variedad una experiencia día a día.

PRESUPUESTO:

El valor de cada DESAYUNO,ALMUERZO Y CENA para los funcionario oficiales SENA REGIONAL ATLANTICO ES DE:

DESAYUNO es de $16.900 (dieciséis mil novecientos pesos), el valor de cada ALMUERZOS es de $22.000(veintidós mil pesos),el valor de la cada CENA por valor de $22.000 entregada en el punto que asigne la Administración SENA REGIONAL ATLÁNTICO en La ciudad de Barranquilla y Su área metropolitana.

Se cuenta con un servicio de transporte idóneo para el envío de los alimentos, nuestro personal está certificado en manipulación de alimentos y cuentan con los conocimientos propios de su labor.

Estamos convencidos de que nuestra propuesta proporcionará una solución integral y confiable para las necesidades de alimentación en el Servicio Nacional de Aprendizaje. Quedamos a su disposición para discutir cualquier detalle adicional o realizar una presentación más detallada de nuestros servicios. Agradecemos la oportunidad de ser considerados como su proveedor de servicios de alimentación y esperamos poder contribuir al bienestar de su equipo.

Atentamente

Bellini C

Bellini Cahuana Torres
CC. 1.042.356.670 de Sabana grande
Cel. 3058121770

MERCADERIA LOGISTICA Y SERVICIOS S.A.S
NIT: 901460303–8

Barranquilla Atl. Marzo 1 de 2024

SEÑORES.

SENA CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION**.**
L.C.

Cordial Saludo.

ASUNTO: Propuesta para el suministro de los almuerzos para los trabajadores oficiales del Centro Nacional Colombo Alemán.

Para suministrar en las diferentes instalaciones del CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION.

Relaciono en la siguiente gráfica el contenido de las especificaciones técnicas del menú´ y una minuta sugerida para el periodo 2024 así:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALMUERZOS NODOS CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION 2024		
CONTENIDO	**UNIDAD**	**CANTIDAD**
ENTRADAS: (SOPAS ,CREMAS, POTAJES,CALDOS,SIMILARES)	CC	300
PROTEINA	GRS	180
ARROZ	GRS	150
CARBOHIDRATOS	GRS	80
ENSALADA O LEGUMINOSA	GRS	100
BEBIDA NATURAL	ONZ	12

MINUTAS

CICLO DE MINUTAS TREGO - SENA 2024

	SEMANA 3	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SÁBADO	
ALMUERZO	**CANTIDAD**	**MENU PROPUESTO**	**MENU OFRECIDO**	**MENU PROPUESTO**	**MENU OFRECIDO**	**MENU PROPUESTO**	**MENU OFRECIDO**	**MENU PROPUESTO**	**MENU OFRECIDO**	**MENU PROPUESTO**	**MENÚ OFRECIDO**	**MENU PROPUESTO**	**MENU OFRECIDO**
SOPA-CREMA-POTAJE-CALDOS	250 CC	CALDO DE PESCADO		AJIACUITO SANTAFEREÑO		VERDURAS		CREMA DE CEBOLLA		SOPA DE POLLO			
PROTEINA 1	100 GRS	POLLO GUISADO		PECHUGA AL CURRY		PECHUGA APANADA		FILETE DE PESCADO APANADO		**CARNE ENCEBOLLADA**		**FRIJOLADA CON PATICAS DE CERDO, AREPA ANTIOQUEÑA, ARROZ BLANCO, AGUACATE**	
PROTEINA 2	100 GRS	CERDO A LA PLANCHA		CARNE MOLIDA		CARNE EN BISTECK		POLLO GUISADO		PECHUGA A LA PLANCHA			
ARROZ	100 GRS	BLANCO		BLANCO		CON MAIZ		CON MAIZ TIERNO		BLANCO			
CARBOHIDRATO	143 GRS			TORTA DE ZANAHORIA		YUCA AL VAPOR		TORTA DE GUAYABA		PLÁTANO PÍCARO			
GRANO -LEGUMINOZA	60 GRS			PALOMITO GUISADO				LENTEJA GUISADA					
ENSALADAS -VEGETALES	45 GRS	REMOLACHA				LECHUGA-TOMATE-CEBOLLA				ENSALADA DE AGUACATE			
JUGO	9 ONZ	COROZO		PIÑA		COROZO		MELON		GASEOSA		PANELAZO	
		LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		DOMINGO	

Barranquilla, Carrera 30 # 17–98 Centro social Don Bosco
Cel: 3005794799 - 3007130501
e-mail: bcahuana@sinergiaylogistica.co

Presentamos nuestra propuesta de servicio de alimentación, diseñada específicamente para cubrir las necesidades de su institución. En nuestra calidad de proveedores especializados en servicios de catering, alimentación preparada en sitio, delivery, eventos, operación de cafeterías y plantas de producción de alimentos nos enorgullece ofrecer soluciones integrales que aseguran la máxima calidad, seguridad alimentaria y atención personalizada.

Ventajas de Contratar con Nosotros:

1. Experiencia y Profesionalismo: Contamos con una amplia experiencia en la industria de servicios de alimentación, respaldada por un equipo de profesionales altamente capacitados. Nuestra trayectoria garantiza la entrega de servicios de calidad y atención personalizada.
2. Variedad y Personalización del Menú: Nos especializamos en la creación de menús balanceados y variados, adaptados a las preferencias y necesidades específicas de todos nuestros usuarios. Nuestra flexibilidad nos permite ajustarnos a diferentes restricciones alimenticias y preferencias culturales.
3. Inocuidad y Calidad Garantizada: La inocuidad alimentaria es nuestra máxima prioridad. Implementamos rigurosos controles de calidad en todas las etapas de producción y manipulación de alimentos, asegurando que cada producto cumpla con los más altos estándares de inocuidad. Todo nuestro personal manipulador de alimentos está certificado acorde a las exigencias de la Res 2674 de 2024.
4. Servicio Eficiente y Puntual: Entendemos la importancia del tiempo en un entorno laboral y académico, nuestro compromiso es ofrecer un servicio eficiente y puntual, garantizando que las comidas se entreguen en las condiciones óptimas y en los horarios acordados.

5. Atención Personalizada: Nos comprometemos a proporcionar un servicio personalizado que se adapte a las necesidades específicas del SENA.
6. Estamos abiertos a la retroalimentación constante y a realizar ajustes en nuestros servicios para garantizar la satisfacción de toda su comunidad.

Garantías de Nuestro Servicio:

1. Certificaciones de Calidad e Inocuidad: Contamos con concepto sanitario favorable que Respaldan la calidad e inocuidad de nuestros productos y procesos. Esto incluye estándares nacionales basados en la normativa vigente, aseguran un servicio confiable y seguro.

2. Compromiso con la Sostenibilidad: Nos comprometemos a adoptar prácticas sostenibles en nuestras operaciones, desde la elección de proveedores hasta la gestión de residuos. Buscamos minimizar nuestro impacto ambiental y contribuir al bienestar de la comunidad. La optimización de los servicios públicos y su adecuado manejo para evitar impactos negativos al medio ambiente es sumamente importante dentro de nuestros procesos.

3. Monitoreo Continuo y Mejora Constante: Implementamos sistemas de monitoreo continuo para evaluar y mejorar constantemente nuestros servicios. Estamos abiertos a auditorías y revisiones periódicas para garantizar la transparencia y la mejora continua.

4. Ciclo de Minutas: Estructuramos nuestros ciclos de minuta basados en los contenidos calóricos exigidos por la institución a fin de lograr la ingesta necesaria por cada comensal y Garantizar además de variedad una experiencia día a día.

PRESUPUESTO:

El valor de cada DESAYUNO,ALMUERZO Y CENA para los funcionario oficiales SENA REGIONAL ATLANTICO ES DE:

Cada DESAYUNO $15.800 Quince mil ochocientos pesos

Cada ALMUERZO $21.800 Veinti un mil ochocientos pesos mcte

Cada CENA $21.800 Veinti un mil ochocientos pesos mcte

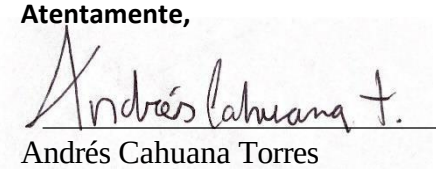
entregada en el punto que asigne la administración SENA CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION**.** en La ciudad de Barranquilla y Su área metropolitana.

Se cuenta con un servicio de transporte idóneo para el envío de los alimentos, nuestro personal está certificado en manipulación de alimentos y cuentan con los conocimientos propios de su labor.

Estamos convencidos de que nuestra propuesta proporcionará una solución integral y confiable para las necesidades de alimentación en el Servicio Nacional de Aprendizaje. Quedamos a su disposición para discutir cualquier detalle adicional o realizar una presentación más detallada de nuestros servicios.

Agradecemos la oportunidad de ser considerados como su proveedor de servicios de alimentación y esperamos poder contribuir al bienestar de su equipo.

Atentamente,



Andrés Cahuana Torres
C.c. 1.002.212.436
Representante legal

Barranquilla, Carrera 30 # 17–98 Centro social Don Bosco
Cel: 3005794799 - 3007130501
e-mail: bcahuana@sinergiaylogistica.co

Barranquilla, Carrera 30 # 17–98 Centro social Don Bosco
Cel: 3005794799 - 3007130501
e-mail: bcahuana@sinergiaylogistica.co

Comunicación Electrónica

Tipo de destinatario

Por favor seleccione tipo de destinatario:

(•) Interno ( ) Externo

Destinatario Interno

Digite el nombre del funcionario destino: *

* CARLOS ALVEIRO GIRALDO CEBALLOS

Código Dependencia Destinatario
892083

Dependencia Destinatario
GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO

Código Regional Destinatario
8

Regional Destinatario
ATLANTICO

Email Destinatario
CAGIRALDOC@SENA.EDU.CO

Fecha
15/05/2024 08:39:59 a. m.

Radicado
08-9-2024-013967

NIS
2024-02-190478

Asunto

Asunto *
SOLICITUD COMPRA

Descripción del Asunto *
SOLIICITUD DE INICIO PROCESO ALIMENTACION

Texto

*
Cordial saludo.

En atención al proceso que tiene como objeto CONTRATAR EL SUMINISTRO PARA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE AVIACIÓN PARA LA VIGENCIA 2024 DE ACUERDO AL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO. que se realizará por la modalidad licitación publica, solicito muy amablemente autorización de OnBase dirigido al Señor Carlos Giraldo con copia al equipo de compras para dar continuidad al proceso según las siguientes descripciones.

De igual forma solicito sea autorizada la publicación en La SECOP II previa validación del flujo Jurídico del proceso.

ASUNTO: SOLICITUD INICIO DE TRAMITE DE PROCESO CONTRACTUAL SECOP II.

Para: Carlos Alveiro Giraldo Ceballos – Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Intercentros.

Teniendo en cuenta que tiene a su cargo el grupo de gestión contractual, solicito a usted y su equipo de contratación el inicio del trámite del proceso de contratación en SECOP II, el cual tendrá por objeto CONTRATAR EL SUMINISTRO PARA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE AVIACIÓN PARA LA VIGENCIA 2024 DE ACUERDO AL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO.El cual tendrá asignado como numero de proceso MC-ATL-CIA-037-2024

Cordialmente,

Hernando Estarita Tapias
Subdirector de Centro

Remitente

Código Dependencia Remitente
89208

Dependencia Remitente
CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION

Código Regional Remitente
8

Regional Remitente
ATLANTICO

Funcionario Remitente
* HERNANDO LUIS ESTARITA TAPIAS

Email Remitente
HESTARITA@SENA.EDU.CO;JLPEDROZAC@SENA.EDU.CO

Anexos (0)

Document Name	Attachment Type

Copias Internas

Copias Externas

Nombre Destinatario *	Email Destinatario *
JAIRO GARIZABALO	JCGARIZABALO@SENA.EDU.CO
FEDERICO RODRIGUEZ	FARODRIGUEZV@SENA.EDU.CO
LINEY MOLINARES	LSMOLINARES@SENA.EDU.CO
MARIA VANESSA PEDROZA	MVPEDROZA@SENA.EDU.CO
JAHANADYS GARIZABAL	JGARIZABALS@SENA.EDU.CO

Asociar a otras comunicaciones

N.I.S	No. Radicado Relacionado

ESTUDIO DE MERCADO PARA ESTIMAR PRESUPUESTO PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA VIGENCIA 2024 DE LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACIÓN.

PROMEDIO COTIZACIONES RECIBIDAS SEGUN ESTUDIO DE MERCADO VIGENCIA 2024

DETALLE	CANTIDAD	COTIZACION 1	COTIZACION 2	PROMEDIO COTIZACIONES	PORCENTAJE PAGO TRABAJADOR OFICIAL DIRECTO AL CONTRATISTA 15%	PORCENTAJE SUBSIDIADO POR SENA 85%	VALOR TOTAL ESTIMADO IMPUESTOS INCLUIDOS
DESAYUNO	3200	$ 16.900	$ 15.800	$ 16.350	$ 2.453	$ 13.898	$ 44.472.000,00
ALMUERZO	3200	$ 22.000	$ 21.800	$ 21.900	$ 3.285	$ 18.615	$ 59.568.000,00
CENA	3200	$ 22.000	$ 21.800	$ 21.900	$ 3.285	$ 18.615	$ 59.568.000,00
					TOTAL		$ 163.608.000,00

EL VALOR PROMEDIO PARA CADA DESAYUNO SEGÚN COTIZACIONES RECIBIDAS ES DE $16.350
EL VALOR PROMEDIO PARA CADA ALMUERZO SEGÚN COTIZACIONES RECIBIDAS ES DE $21900
EL VALOR PROMEDIO PARA CADA CENA SEGÚN COTIZACIONES RECIBIDAS ES DE $21900

Barranquilla, Marzo 22/2024

PROYECTO : Liney Molinares Garcia

Apoyo administrativo, adquisicion de Bienes y Servicios.

TOTAL PRESUPUESTO ESTIMADO	$	163.608.000,00
PRESUPUESTO DISPONIBLE PARA CONTRATAR	$	65.662.500,00

Bo. Vo : Jairo Castilla Marrugo

Tecnico G02 – CIA / Servicios Generales