CPE No. 05-9-2024-014711 - SOLICITUD INICIO DE TRÁMITE DE PROCESO CONTRACTUAL MÍNIMA CUANTÍA

Administracion Documentos <grupoadmondocumentos@sena.edu.co>

Jue 02/05/2024 9:33

Para:Carlos Freyman Quintero Gonzalez <cquinterog@sena.edu.co>
CC:Harold Eduardo Velez Castro <hvelezc@sena.edu.co>;Karoll Andrea Orjuela Almeida <kaorjuela@sena.edu.co>;Zulma Milena Burbano Ceron <zburbano@sena.edu.co>

3 archivos adjuntos (955 KB)

C.E.(FRM) - 05-9-2024-014711-(5)-59205 + (E) CARLOS FREYMAN QUINTERO GONZALEZ.tif; 2. SOLICITUD INICIO DE TRÁMITE DE PROCESO CONTRACTUAL- ALIMENTACIÓN TO.PDF 01-MAIL-Anexos Respuestas.pdf; C.I.(FRM)-9-2024-014711-(5)-59205-+ (E) CARLOS FREYMAN QUINTERO GONZALEZ--SOL.html;

Apreciado(a) * (E) CARLOS FREYMAN QUINTERO GONZALEZ

Para su respectivo trámite se ha radicado la siguiente comunicación electrónica:

Radicado	N.I.S.	Fecha
05-9-2024-014711	2024-02-167705	2/05/2024 9:27:25 a. m.

Asunto	Descripción del asunto
SOLICITUDES SENA	SOLICITUD INICIO DE TRÁMITE DE PROCESO CONTRACTUAL MÍNIMA CUANTÍA

5-9205-3

Itagüí,

Señor
Carlos Freyman Quintero González
Subdirector (E) Centro Tecnológico del Mobiliario
SENA Regional Antioquia

Asunto: Solicitud Inicio de trámite de proceso contractual Mínima Cuantía
Nombre del solicitante: Harold Eduardo Vélez Castro
Cargo del Solicitante: Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Intercentros - Complejo Sur
Centro de Formación: Centro Tecnológico del Mobiliario

Objeto: "5_9205_48 Contratar el servicio de alimentación y de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del SENA Regional Antioquia".

Se adjunta documento en PDF.

Atentamente,

Harold Eduardo Vélez Castro
Coordinador Grupo Administrativo Intercentros- Complejo Sur – SENA Regional Antioquia

Proyectó: Harold Eduardo Vélez Castro
Cargo: Coordinador Grupo Administrativo Intercentros Complejo Sur

Anotación: Se tienen como sustento de la presente necesidad los procesos llevados a cabo con anterioridad por el Centro de Formación y por el Despacho Regional – Grupo de Gestión del Talento Humano.

Atentamente,

Grupo Administración de Documentos
Dirección General
servicioalciudadano@sena.edu.co
PBX:5461500
Calle 57 · 8 - 69 Bogotá Colombia

@SENAcomunica www.sena.edu.co

NOTA: Este correo es generado por medios automáticos, por favor no dar respuesta al remitente

5-9205-3

Itagüí,

Señor
Carlos Freyman Quintero González
Subdirector (E) Centro Tecnológico del Mobiliario
SENA Regional Antioquia

Asunto: Solicitud Inicio de trámite de proceso contractual Mínima Cuantía

Nombre del solicitante: Harold Eduardo Vélez Castro
Cargo del Solicitante: Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Intercentros - Complejo Sur
Centro de Formación: Centro Tecnológico del Mobiliario

Objeto: *"5_9205_48 Contratar el servicio de alimentación y de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del SENA Regional Antioquia".*

1. **Justificación y alcance de la solicitud:**

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, es un establecimiento público del Orden Nacional con patrimonio propio, autonomía administrativa adscrito al Ministerio de Trabajo, regulado por la Ley 119 de 1994 y el Decreto 249 de 2004 que se encarga de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los colombianos, ofreciendo y ejecutando la Formación Profesional Integral gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

Que es deber del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA:

- Responder con eficiencia y de acuerdo con las exigencias de la demanda de formación profesional integral.
- Impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él, un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales, éticos, culturales y ecológicos.
- Organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación profesional integral, en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo.

Que el Decreto 249 de 2004 por medio de la cual se modifica las estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, en el artículo 25 define a los Centros de Formación Profesional como las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

El numeral 28 del artículo 27 del de Decreto 249 de 2004, definen como funciones de las Subdirecciones de los Centros de Formación de Profesional:

28.“Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro”

La Convención Colectiva de Trabajo, dirigida a los trabajadores oficiales del SENA, establece en el artículo 101, capítulo IX:

> *“…El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días.*
>
> *El auxilio en dinero sustituye el pagado mediante el sistema de valera, con excepción de los trabajadores oficiales que laboren en los Centros del SENA donde se suministre la alimentación, los cuales podrán escoger entre:*
>
> - *El auxilio de alimentación equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo legal vigente*
> - *La utilización de valeras a razón de cuatro pesos ($4.00) por cada comida.*
>
> *En los casos en que se pague en dinero este auxilio, en los Centros donde se suministra el servicio, el trabajador oficial tendrá derecho a la compra de dicha 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…”.*

El Complejo Sur Itagüí del SENA en Antioquia cuenta con doce (12) trabajadores oficiales adscritos al Centro de Diseño Confección y Moda, al Centro del Diseño y Manufactura del Cuero y al Centro Tecnológico del Mobiliario.

En cumplimiento de la convención colectiva de trabajo, la Entidad debe proveer diariamente el auxilio de alimentación definido en el artículo previamente citado, que consiste en un (1) desayuno y un (1) almuerzo por trabajador oficial y por día hábil de trabajo.

Adicional a lo anterior, y teniendo en cuenta la dinámica, funciones, actividades, reuniones y eventos especiales a los cuales deben asistir constantemente los trabajadores oficiales, en ciertas ocasiones se hace necesario proveer los alimentos descritos a algunos de los trabajadores oficiales de los demás centros de formación de la Regional Antioquia sin asiento en el Complejo Sur Itagüí, quienes por motivo de sus desplazamientos permanecen durante el día en las instalaciones del complejo.

Por esta razón, el prestador del servicio deberá tener en cuenta que la cantidad de desayunos o almuerzos estimados diariamente puede aumentar, con el fin de garantizar la entrega de dichos alimentos y de esta manera dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en la convención colectiva de trabajo.

Teniendo en cuenta las razones previamente expuestas, el Centro Tecnológico del Mobiliario del SENA Regional Antioquia, requiere contratar el servicio de alimentación de Trabajadores Oficiales del Complejo Sur Itagüí, con el fin de contribuir de manera satisfactoria y eficiente con la misión institucional y el cumplimiento de las obligaciones laborales y prestacionales frente a sus trabajadores.

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

Resulta beneficioso para la Entidad, llevar a cabo el presente proceso de selección, con condiciones objetivas y con garantía de igualdad, con el fin de vincular un contratista que preste el servicio de forma idónea con un precio justo que beneficie a la Entidad, en términos de ahorro, cumpliendo a cabalidad con la misionalidad del SENA y aportando al cumplimiento de criterios de calidad ambiental y seguridad para los trabajadores oficiales del Centro de Formación.

La mejor forma para suplir dicha necesidad es a través del proceso de selección de mínima cuantía, en el cual, se consigue mejoras en los precios existentes en el mercado, pues su factor de selección corresponde al mejor precio ofrecido por los proveedores interesados en participar en el proceso.

2. Especificaciones técnicas:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
1	(F) servicio s	93000000	93130000	93131600	93131608	Servicios de suministro de alimentos
2	(F) servicio s	90000000	90100000	90101500	90101501	Restaurantes
3	(F) servicio s	90000000	90100000	90101700	-	Servicios de Cafetería

4	(F) servicio s	90000000	90100000	90101600	-	Servicios de Banquetes y Catering

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO	UNIDAD	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	1
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	1

2.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS SERVICIOS

MINUTA PATRÓN:

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 y la respectiva tarjeta profesional con la debida 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.

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%
Kilo/calorias 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	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

* Leguminosas combinada con otro alimento proteico.

** El contratista deberá presentar un ciclo de mínimo veinte (20) menús diferentes al mes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. El cual deberá ser enviado al supervisor del contrato, mínimo con dos días de antelación al inicio del contrato para su revisión y aprobación.

*** Previo al inicio del contrato, el supervisor asignado suministrará al contratista la información de los trabajadores oficiales que tengan condiciones específicas de alimentación **(diabético, vegetariano, entre otras),** para que se incluya como opción en el menú a entregar.

3. Valor estimado de la contratación:

$ 39.397.500

4. Plazo de ejecución:

Siete (7) meses y Quince (15) días.

5. Lugar de ejecución:

El contratista seleccionado deberá prestar el servicio de alimentación y cafetería en el Complejo Sur del SENA ubicado en la calle 63 No. 58 B 03, Barrio Calatrava- Itagüí, Antioquia.

El contratista deberá asumir el transporte, cargue y descargue hasta el Complejo Sur, según aplique.

Anotación: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio el municipio de Itagüí – Antioquia.

6. Modalidad de selección:

Mínima cuantía.

7. Tipología contractual y forma de pago:

Prestación de servicios - Pagos parciales.

Atentamente,

Firmado digitalmente por Harold Eduardo Vélez Castro
Fecha: 2024.05.02 09:15:44 -05'00'

Harold Eduardo Vélez Castro
Coordinador Grupo Administrativo Intercentros-Complejo Sur – SENA Regional Antioquia

Firmado digitalmente por Harold Eduardo Vélez Castro
Fecha: 2024.05.02 09:15:33 -05'00'

Proyectó: Harold Eduardo Vélez Castro
Cargo: Coordinador Grupo Administrativo Intercentros Complejo Sur

Anotación: Se tienen como sustento de la presente necesidad los procesos llevados a cabo con anterioridad por el Centro de Formación y por el Despacho Regional – Grupo de Gestión del Talento Humano.