PROCESO DE SELECCIÓN DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA
SAMC-RB-DR-0001-2024

POR LA CUAL SE DA RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES PRESENTADASAL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

El Director del SENA Regional Boyacá en ejercicio de sus atribuciones legales y reglamentarias,actuando en nombre y representación legal del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA, nombrado mediante la Resolución No. 1-00781 del 24 de mayo de 2021, y acta de posesión No. 114 de fecha 01 de junio de 2021, en virtud de la delegación conferida en la Resolución 2406 de 2023, en cumplimiento a lo normado en el decreto 1082 de 2015; y

CONSIDERANDO

Que según cronograma se estableció el jueves 27 de junio de 2024 hasta las 7:00 p.m., para presentar observaciones a la invitación pública del proceso de contratación No. SAMC-RB-DR- 0001-2024, cuyo objeto es: "*Contratar la prestación de servicios de un operador logístico para el desarrollo del plan de funcionarios denominado "Semana de la confraternidad" los funcionarios del SENA Regional Boyacá 2024*."; y una vez surtido el término previsto,mediante mensaje enviados a la plataforma SECOP II, se presentó observaciones en término por parte del proveedor COMFENALCO QUINDÍO.

Que estando dentro término estipulado en el cronograma para dar respuesta a las observaciones elevadas dentro del proceso de selección de mínima cuantía identificado con elNo. SAMC-RB-DR-0001-2024, se procede a manifestar los siguiente:

PRESENTADA POR: COMFENALCO QUINDÍO

Numerales:

14. El contratista deberá entregar copia de acta de inspección sanitaria con enfoque riesgo para expendios de alimentos, según Resolución 2674 de 2013. Concepto sanitario, concedido por la secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea: "expendio de alimentos". "preparación de alimentos".

15. El contratista deberá entregar certificado o curso de capacitación en educación sanitaria, BPM, y conocimiento de manipulación higiénica de alimentos, según Resolución 2674 de 2013. Capacitación para los manipuladores de alimentos de alimentos en educación sanitaria, buenas prácticas manufactura-BPM y conocimiento técnico para la actividad a desempeñar.

Observación 1: Teniendo en cuenta que las actividades a desarrollar son visitas a parques temáticos, no aplica la solicitud de los numerales 14 y 15, por lo cual se solicita sean excluidas.

RESPUESTA DE LA ENTIDAD: La Entidad **NO ACEPTA LA OBSERVACIÓN** ya que las actividades a ejecutar en virtud del presente proceso contractual no son únicamente de transporte a parques temáticos, también incluye el alojamiento ya la alimentación de los funcionarios en la semana comprendida entre el 22 al 26 de julio de 2024. Por tanto, la entidad debe velar por la salud de los funcionarios y con la solicitud de este requisito se garantiza que el oferente cuente con las condiciones mínimas para la preparación, manipulación, transporte y suministro de alimentación (Almuerzo, Refrigerios, Cena,) suministro que en el estudio previo se evidencia para los 5 días. De la misma forma contar con el personal idóneo para la preparación y manipulación de los alimentos (Certificado de manipulación de alimentos).

19. Incluir en la propuesta un coordinador general de todas las actividades y un coordinador específico para cada actividad en la ciudad en donde se realicen las actividades (Tunja, Duitama, Sogamoso, etc.).

Observación 2: Las actividades serán desarrolladas en el eje cafetero, desde ese punto de vista se hace innecesario tener un coordinador en las ciudades antes mencionadas, la coordinación se podrá hacer desde el departamento del Quindío, por lo cual se solicita modificar este punto.

RESPUESTA DE LA ENTIDAD: La Entidad **NO ACEPTA LA OBSERVACIÓN** teniendo en cuenta que la obligación referida no existe en los estudios previos, se recomienda verificar la obligación No. 12.

23. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. (Etapa Contractual).

24. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). (Etapa Contractual).

25.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.

Observación 3: Teniendo en cuenta que las actividades a desarrollar son visitas a parques temáticos, no aplica la solicitud de los numerales 23, 24 y 25 por lo cual se solicita sean excluidas.

RESPUESTA DE LA ENTIDAD: La Entidad **NO ACEPTA LA OBSERVACIÓN** ya que las actividades a ejecutar en virtud del presente proceso contractual no son únicamente de transporte a parques temáticos, también incluye el alojamiento ya la alimentación de los funcionarios en la semana comprendida entre el 22 al 26 de julio de 2024. Por tanto, se debe contar con el control y las

condiciones mínimas para prestar el servicio de las necesidades de acuerdo con el proceso contractual, así mismo, se aclara lo siguiente:

8 El contratista deberá entregar copia de acta de inspección sanitaria con enfoque riesgo para expendios de alimentos, según Resolución 2674 de 2013. Concepto sanitario, concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea: "expendio de alimentos". "preparación de alimentos". **Esto se solicita al lugar donde se prepara, manipula y suministra alimentos para los funcionarios (Almuerzo, Refrigerios, Cena,)**

14. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). (Etapa Contractual). **Este requisito se solicita, con el fin de garantizar las condiciones mínimas al lugar de alojamiento y descanso de los funcionarios.**

15.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. **Esto se solicita al lugar donde se prepara, manipula y suministra alimentos para los funcionarios (Almuerzo, Refrigerios, Cena,)**

Documento: ANEXO 2 FICHA TÉCNICA (Transporte)

Solicitan que la capacidad de personas por vehículo para el traslado a los sitios de interés sea de 45 pasajeros.

Observación 1: 23 Julio, el traslado hacia Cocora debe ser en vehículos cuya capacidad no supere los 27 pasajeros como medida autorizada para ingresar al sector. Por tanto, se solicita modificar este punto.

Observación 2: 24 Julio, el traslado hacia termales de Santa Rosa, debe ser en vehículos cuya capacidad no supere los 32 pasajeros, toda vez que la vía en varios kilómetros es destapada y no está en óptimas condiciones. Por tanto, se solicita modificar este punto.

Observación 3: 25 Julio, el traslado hacia el Parque del Café, debe ser en vehículos cuya capacidad no supere los 32 pasajeros, debido a la cercanía del lugar 800 km. Por tanto, se solicita modificar este punto.

Observación 4: 23 Julio, trasladar desde Sogamoso-Duitama-Tunja a la ciudad de Armenia a 70 personas (administrativos) entre las 11:00 pm y 12:00 m. Solo podrá realizarse en buses cuya capacidad no exceda las 40 personas, por la cantidad de personas a trasladar y los costos en que se debe incurrir. Por tanto, se solicita modificar este punto.

RESPUESTA DE LA ENTIDAD: La Entidad **ACEPTA LAS OBSERVACIONES** por cuanto se procede a realizar modificación de la ficha técnica de transporte dado que las precisiones que realiza el proveedor son acertadas en cuanto a la especificidad de la capacidad de los buses en referencia a la zona donde se realizaran los desplazamientos de los funcionarios, por cuanto se realiza el

ajuste respectivo en la capacidad por trayecto a realizar en el documento FICHA TÉCNICA (Transporte), el cual se publica junto con el presente documento.

En los presentes términos se da respuesta a las observaciones presentadas al proceso de la referencia dentro de los plazos establecidos en el cronograma del proceso contractual.

Firmado digitalmente por RAMON ANSELMO VARGAS LOPEZ
Fecha: 2024.06.28 11:28:56 -05'00'

RAMÓN ANSELMO VARGAS LÓPEZ
Director Regional

Proyectó: Eliana Cruz Mora – Profesional G02 Bienestar funcionarios –Requisitos técnicos

Giovanny Camargo Vargas, Profesional Sistema de gestión Ambiental Regional Boyacá-Requisitos de Orden Ambiental

Revisó: Astrid Johana Báez Rincón - Abogada de apoyo Gestión Contractual

Vo.Bo. Edwin Eddaly Sibo Ortiz - Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Mixto