ANEXO

CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

SOLICITUD DE INFORMACION A PROVEEDORES

1. **OBJETO:** Suministro desayuno y almuerzo para atender el auxilio de alimentación de los trabajadores oficiales del SENA regional Quindío.

2. **FORMA DE PAGO:** El SENA pagará el valor del presente contrato en pagos parciales dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a la radicación de la respectiva factura comercial (con el lleno de los requisitos establecidos en el art. 617 Estatuto Tributario), recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato y certificado de pago de seguridad social y aportes parafiscales (art. 50 Ley 789 de 2002 y art. 23 Ley 1150 de 2007), de acuerdo al derecho de turno.

3. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución será desde la suscripción del Acta de inicio, previa aprobación de las pólizas, hasta el 13 de diciembre de 2024.

4. **CARACTERÍSTICAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.**

4.1 Certificado expedido por la ARL del resultado de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables del año anterior, si la empresa es nueva correspondería a la vigencia actual – Según Res 0312-2019 y Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y, (si la empresa muestra un porcentaje de implementación por debajo del 85% debe adjuntar el plan de mejoramiento). (**Etapa: Contractual**).

4.2 El futuro contratista debe acreditar que se encuentra afiliado al Sistema General de Pensiones y al Sistema General de Seguridad Social en Salud **(Etapa: Contractual).**

4.3 Se verificará por parte de la entidad la acreditación de que el contratista se encuentra al día en el pago de Pensiones, Salud, Aportes Parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral (Incluido ARL) y planilla o soportes de pago al Sistema de Seguridad Social Integral (Incluido ARL) del personal que utilice el contratista por su cuenta y riesgo para el desarrollo del objeto contractual, y en los términos que establezca la normatividad vigente. **(Etapa: Contractual).**

5. **CONDICIONES TECNICAS.**

5.1 Capacidad Jurídica: Persona Natural o jurídica con inscripción en Cámara de Comercio no inferior a un (1) año, renovada para el 2023, cuyo objeto o actividad social o actividad comercial le permita cumplir con el objeto contractual.

5.2 Experiencia. Hasta dos (2) contratos con objeto igual o similar y valor igual o superior al presupuesto asignado después de efectuado el estudio de mercado.

6. **OBLIGACIONES DEL FUTURO CONTRATISTA.**

i. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras de acuerdo con la invitación pública, ficha técnica y la propuesta por el contratista.

ii. Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo a lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento.

iii. Cumplir con todas las Características ambientales y de seguridad y salud en el trabajo, requeridas por la Entidad.

iv. Dar cumplimiento al decreto único reglamentario del sector trabajo (1072 de 2015,

Capítulo VI). El personal a utilizar por parte del contratista para la ejecución del contrato, deberá cumplir con toda la normatividad y reglamentación referente a higiene y seguridad industrial, lo cual será verificado por la entidad.

v. Acogerse a todas las recomendaciones, observaciones e instrucciones impartidas por parte de los profesionales de SST de la Entidad.

vi. Proveer los bienes, productos, elementos y/o servicios según corresponda de óptima calidad y según los requerimientos de oportunidad y eficiencia solicitados por la entidad a través del supervisor designado.

vii. Mantener los precios presentados en la propuesta, salvo cambios de fuerza mayor, o que sea requerido el cambio de precio o variación en las especificaciones técnicas, o si fuera el caso realizar el respectivo ajuste previa justificación por parte de la entidad, con el fin de satisfacer las necesidades, previa solicitud y autorización por parte del SENA.

viii. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.

ix. Garantizar la calidad de los alimentos suministrados y atender las reclamaciones en el momento de presentarse, por los beneficiarios de los mismos.

x. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar el paz y salvo actualizado cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

xi. El contratista debe presentar factura, detallando el valor de los alimentos suministrados, el valor unitario, impuestos a que haya lugar y el valor total de los desayunos y almuerzos, acompañado del certificado Aportes del SENA, encontrándose al día con los pagos de los Aportes Parafiscales mensuales a la fecha.

xii. Presentar los siguientes documentos para tramites de cada pago antes de los días 15 de cada mes:

   a. Para primer y último pago deberá aportar certificado de aportes SENA vigente (no mayor a 30 días calendario de expedido).
   b. Certificación bancaria, con expedición no superior a 30 días.
   c. Fotocopia del RUT, actualizado o impreso a 180 días.
   d. Factura original (que cumpla con los requisitos del artículo 617 del Estatuto Tributario) y dos fotocopias de la misma.
   e. Comprobante de pago al Sistema de Seguridad Social: En caso de personas jurídicas, deberá presentar fotocopia de la planilla de donde aparezca como empleador el contratista del mes en el que tramite la cuenta; en caso de personas naturales deberá hacerlo en la forma indicada en la Circular 3-2015-000159 del 16 de octubre de 2015 (anexo 3).

xiii. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.

xiv. Responder en el plazo que el SENA Regional Quindío establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

xv. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

xvi. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular; responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.

xvii. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el contratista deberá Informar de tal evento a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

xviii. En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato, surja una situación de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar inmediatamente por escrito a la contraparte correspondiente con el fin de definir la

solución de mutuo acuerdo.

xix. Constituir dentro del término de los tres (3) días hábiles y en la forma prevista en la aceptación de oferta, o en alguno de sus modificatorios, las garantías de cumplimiento de las obligaciones exigidas.

xx. Constituyen derechos y obligaciones del CONTRATISTA los contenidos en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

xxi. Mantener el precio ofertado y pactado por lo que dure la ejecución del contrato.

xxii. Atender las observaciones y requerimientos realizados por el SENA Regional Quindío, por intermedio del funcionario encargado de la supervisión del contrato.

xxiii. Asumir la responsabilidad por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos, para lo cual debe realizarlo en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por sus actos.

xxiv. EN CUMPLIMIENTO A LA PROMESA DE VALOR Y A LOS OBJETIVOS DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTION INVOCADOS Y LIDERADOS POR EL SENA, EL CONTRATISTA se obliga a la aplicación de Buenas Prácticas ambientales, para la prevención de la contaminación y protección de los recursos naturales, así como por la seguridad industrial y salud laboral de los trabajadores a cargo del contratista, manejo de residuos con ocasión a la prestación del servicio (pos-consumo).

xxv. En caso de modificación del algún ítem o requerimiento de la entidad, acoger y concertar el mismo.

xxvi. Suministrar los desayunos y almuerzos en el sitio y hora indicado por el supervisor del contrato en la ciudad de Armenia Quindío.

7. MECANISMOS DE COBERTURA DE LOS RIESGOS.

El contratista seleccionado deberá constituir a su costa y a favor del SENA garantías en la contratación, en cumplimiento con lo consagrado en la Sección 3 Garantías, Subsección 1, artículos 2.2.1.2.3.1.1 y siguientes hasta el artículo 2.2.1.2.3.1.19, del Decreto 1082 de 2015. Los riesgos a cubrir serán los siguientes:

a. Cumplimiento: Equivalente al 10% del valor total del contrato que cubra el plazo de ejecución y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía.

Justificación: En el evento que el contratista incumpla alguna de las obligaciones principales pactadas en el contrato, especialmente la de cumplir con el objeto contratado, con calidad y en el plazo pactado.

b. Calidad del Servicio: Equivalente al 10% del valor total del contrato que cubra el plazo de ejecución y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía.

Justificación: En el evento que el producto no cumpla con las condiciones de calidad establecidas en el contrato, en las especificaciones técnicas o en la oferta.

c. Restablecimiento o Ampliación de las Garantías: De acuerdo a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015; en el evento de una reclamación por parte de la entidad que afecte el valor de las coberturas en las garantías pactadas en el contrato, el contratista deberá garantizar el restablecimiento de los valores y coberturas garantizadas, así mismo en caso de ampliación del plazo de ejecución o adición en el valor del contrato, el contratista a su costa deberá ampliar las garantías en la porción correspondiente.

d. Garantía legal: De conformidad con lo establecido en el artículo 78 de la Constitución Política y la Ley 1480 de 2011, todo bien o servicio está amparado por una garantía

mínima la cual se entiende pactada en todos los contratos cuyo objeto es la adquisición de bienes y prestación de servicios y constituye un derecho esencial para todos los consumidores por cuanto estos adquieren bienes y servicios para la satisfacción de sus necesidades y en consecuencia, es imperativo que dichos bienes o servicios gocen de unas condiciones mínimas de calidad e idoneidad para que cumplan con el fin para el que fueron adquiridos.

8. **Valor ofrecido (en pesos colombianos):** Se debe cotizar el valor unitario del producto y calcular un gran total según la cantidad requerida de acuerdo al

ANEXO 1 $_____

9. **Validez de la oferta:** 90 días **SI** ___ **NO** ___

Dado en Armenia Quindío,



Firmado digitalmente por
Paola Andrea Vanegas Loaiza

PAOLA ANDREA VANEGAS LOAIZA
Subdirectora (E.) Centro Agroindustrial
SENA Regional Quindío

Proyectó y Elaboro: Miguel Ángel Rojas Aguirre, Profesional Grado 01.

Revisó: Alexander Ramírez Ospina, Abogado Contratista.

FORMATO COTIZACION

Señores
CENTRO AGROINDUSTRIAL SENA REGIONAL QUINDIO
Armenia Q.

FICHA TÉCNICA – ESPECIFICACIONES

SUMINISTRO DESAYUNO Y ALMUERZO PARA ATENDER EL AUXILIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL SENA REGIONAL QUINDÍO.

COTIZACION DESAYUNO			
GRUPO DE ALIMENTOS	**ESPECIFICACIONES**	**TAMAÑO PORCION NETA**	**VALOR UNITARIO DESAYUNO OFERTADO (INCLUIDO IMPUESTOS)**
FRUTAS	**JUGO DE FRUTAS**: Como mínimo la inclusión en el menú de los siguientes jugos (lulo, guayaba, mango, papaya, mora fresa, tomate de árbol, maracuyá, zanahoria, piña, naranja, limón, uva, banano, y los demás que existan en el mercado y de común consumo.	300 ml.	**$**
	FRUTA PICADA Y/O ENTERA DE MANO: Como mínimo la inclusión en el menú de las siguientes frutas: (manzana, banano, fresas, pera, melón, piña, patilla, papaya, kiwi, y las demás que existan en el mercado y de común uso)	100 grs.	
BEBIDAS CALIENTES	Chocolate, café con o sin leche	9 onzas	
ALIMENTO PROTEÌCO	Huevos AAA	2 unidades	
	Carnes: (Res, pechuga, pierna pernil de pollo completo).	125 gramos	
	Porción de queso doble crema	80 gramos	
	Sándwich de pollo y verduras	80 gramos de proteína	
	Caldo-carne de costilla, o de huevo con papa	300 ml. (80 gr. De proteína, o dos huevos AAA)	
	Salchicha tipo americana.	60 gramos	

FARINACEO O HARINAS	Pan fresco, arepas en diferentes variedades (paisa, de queso, maíz pelado, y tortillas de harina.	60 gramos	
Nota 1: El menú a ofrecer para el desayuno deberá contener como mínimo tres (3) opciones diarias para que los trabajadores oficiales puedan escoger la opción que más le agrade. El contratista podrá incluir dentro del menú una vez a la semana, desayunos típicos colombianos (tamal, calentado, huevos al gusto con jamón entre otros.			
Nota 2: Jugo de frutas: preparar con frutas naturales frescas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. Deben ser preparados con agua ozonizada o hervida; con un porcentaje de preparación de fruta de un sesenta (60%) y cuarenta (40%) de agua o leche.			

COTIZACION ALMUERZO			
GRUPO DE ALIMENTOS	**ESPECIFICACIONES**	**TAMAÑO PORCION NETA**	**VALOR UNITARIO ALMUERZO OFERTADO(INCLUIDO IMPUESTOS)**
SOPA	Como mínimo la inclusión en el menú de las siguientes sopas: arroz, fideos, plátano, verduras, sancocho de res, o de pescado, ajiaco, cazuelas, cremas. Las demás que existan en el mercado y de común acuerdo.	300 ml.	**$**
CARNES	DE RES: Chatas, cadera, molida, sobrebarriga, goulasch, centro de pierna, pecho, murillo, lomo fino, lomo ancho, para asar, bola de pierna, milanesa, morro, punta de anca, bola de pierna, costillas, herradero.	125 gramos	
	BLANCAS: pollo (pechuga, muslo, contra muslo, pierna; pescado(mojarra, bocachico, bagre.	125 gramos	
	CERDO: (costillas, chuleta, lomo,). Las demás que existan en el mercado, y de común Consumo.	125 gramos	

CEREAL	Arroz en diferentes variedades, blanco, con verduras, con pimentón, con coco, verde, amarillo, de soja , con fideos, y demás que existan en el mercado, y de común consumo.	150 gramos	
TUBERCULOS Y LUGUMINOSAS	(Plátano, papa, yuca); (frijol, lenteja, garbanzos, alverja), los demás que existan en el mercado y de normal consumo.	100 gramos	
HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensaladas de verduras y hortalizas. Con pepino, remolacha, repollo, coliflor, espinacas, lechuga, apio, espárragos, cebolla, tomate, aguacate. Las demás que existan en el mercado, y de común consumo. Ensalada de frutas: (manzana, banano, pera, fresas, melón, piña, patilla, tomate de árbol, mango, maracuyá, zanahoria, uva, banano). Las demás que existan en el mercado y de común consumo.	100 gramos	
POSTRES	Como mínimo incluir en el menú dulces de frutas, flanes esponjados, tartas, mousse, y budín. No aplican caramelos, ni confetis, ni golosinas en general.	50 gramos	
AZUCAR, SAL Y CONDIMENTOS ESPECIALES	Según la preparación	Según la preparación	

Cordialmente,

Nombre Empresa
Dirección
Teléfono Fijo - Celular

Correo Electrónico
Firma Representante Legal _____
Ciudad.

NOTA: No olvidar integrar los logotipos de su empresa en el formato.