SOLICITUD DE PRECOTIZACIONES
PARA EL ESTUDIO DE MERCADOS

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro Nacional Colombo Aleman, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus precotizaciones, como parte del estudio de mercado del proceso que tiene por finalidad de CONTRATAR SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA ATENDER LAS NECESIDADES DEL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA – REGIONAL ATLANTICO PARA DETERMINAR LA CONTRAPRESTACION ECONOMICA EN UN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE CAFETERIA, información que permitirá a la entidad realizar la proyección del presupuesto requerido para la contratación.

Se solicita registrar sus pre cotizaciones en: **Plataforma Transaccional SECOP II:**

Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

De igual forma, si usted lo considera puede enviar su propuesta digitalizada por medio de correo electrónico. comprascolombo@sena.edu.co

FECHA LÍMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: Se recibirán hasta el día (26) de enero de 2024.

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

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A PRECOTIZAR:

CONTRATAR SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA ATENDER LAS NECESIDADES DEL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA – REGIONAL ATLANTICO PARA DETERMINAR LA CONTRAPRESTACION ECONOMICA EN UN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE CAFETERIA.

2. ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS:

El proponente deberá tener la logística necesaria, para suministrar los siguientes elementos de acuerdo al siguiente cuadro de especificaciones esenciales:

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD SOLICITADA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO INCLUIDO IMPUESTO	PRECIO TOTAL INCLUIDO IMPUESTO
1	93131608	PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE ENTRADA, PROTEÍNAS, ARROZ, CARBOHIDRATO, VEGETALES, BEBIDA NATURAL	1	ALMUERZO		

Nota: Cotizar el valor 100% de cada almuerzo impuestos incluidos.

Valor proyectado del Canon de arrendamiento al 2023: **$ 4.788.000**

El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y proveedor de servicios de alimentación, basados en el la Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 1999.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Proveedor de servicios de alimentación debe suministrar acorde al artículo 9 de la ley 1355 de 2009 una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

Almuerzo: debe aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.

El suministro de según grupo de alimentos se recomienda en la relación de macronutrientes 70% Carbohidratos - 10% Grasas - 20% Proteínas de alimentos crudos según la tabla 2:

Tabla 2: Recomendación de alimentos según grupo de alimentos.

Calorías	2600	2800	3000
Grupo de Alimentos	Gramos	Gramos	Gramos
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	143	153	164
Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	37	41	44
Frutas	42	45	48
Carnes, huevos Leguminosas secas y mezclas vegetales	143	154	164
Lácteos	105	113	121
Grasas	21	23	24
Azúcares y dulces	63	68	73

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS:

Contenido	Cant x porción
Entrada (sopa, Cremas, Potaje, Caldos o Similares)	250 cc
Proteína	154 gr
Arroz	100 gr
Carbohidrato	143 gr
Vegetales	41 gr
Bebida Natural	9 onzas

4. REGLAS PARA LA PRESENTACION DE LA PROPUESTA PARA EL PROCESO DE CONVOCATORIA:

- ✓ El proponente deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos de los almuerzos.
- ✓ Los almuerzos deberán ser suministrados diariamente y ser entregados en las instalaciones del Complejo Industrial del SENA – Regional Atlántico calle 30 No.3-164:
- ✓ Destinar los espacios asignados única y exclusivamente al funcionamiento de la cafetería.
- ✓ Abstenerse de vender todo tipo de bebidas alcohólicas, cigarrillos, revistas de todo tipo, drogas o medicamentos, estupefacientes, productos alucinógenos o todo aquello que puedan ser nocivo o atente contra la salud de la comunidad educativa.
- ✓ No ofrecer a la comunidad productos como bebidas naturales, y comestibles preparados que sean del día anterior.
- ✓ No almacenar, en ninguna parte, productos venenosos u otro material (Explosivo, corrosivo, etc) que puedan acarrear perjuicios a la comunidad o a las instalaciones de la institución educativa.
- ✓ La propuesta debe hacerse claramente discriminando el valor neto de cada ración e incluyendo dentro de éste toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para la puesta de las raciones en los lugares de ejecución del contrato.
- ✓ El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios que proponga, con ocasión del aumento de la materia prima necesaria para su preparación ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de este no sean incorporados en la respectiva propuesta.
- ✓ Las especificaciones y los precios correspondientes a lo diligenciado por el oferente deben obedecer a materiales de marcas reconocidas y de alta calidad.
- ✓ Que el costo total propuesto no sea superior al 100% del valor del Presupuesto Oficial para quien oferte la totalidad de los servicios requeridos.
- ✓ El valor de la propuesta debe ser exacto, verificable matemáticamente y sin decimales
- ✓ El proponente debe ofertar 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 opciones de DOS (2) proteína diaria.
- ✓ El contratista entregará los almuerzos organizados de manera segura de lunes a viernes a las 11:00 a.m.
- ✓ Los horarios para la entrega de los alimentos (almuerzos) serán acordados por supervisor del contrato, sin embargo, el contratista deberá disponer de mínimo dos horas para la entrega de los almuerzos.
- ✓ El contratista no se debe repetir los menús durante la semana
- ✓ Para la entrega de los almuerzos, se deberá garantizar una prestación rápida del servicio, de tal manera que a los usuarios no les demande más de cinco (5) minutos el acceso al mismo, para lo cual el contratista deberá suministrar el personal suficiente
- ✓ Al momento de la entrega de los alimentos estos deberán conservar la misma temperatura de cocción.
- ✓ Atender las sugerencias de la Organización Mundial de la Salud OMS, y las medidas impartidas por el Gobierno Nacional en los distintos Decretos, y Circulares emitidas por su Gabinete Ministerial, en las que se establecen medidas que pretenden generar la cultura de la prevención del Coronavirus COVID-19 en las instituciones públicas y privadas, sobre todo aquellas medidas encaminadas a limitar el desplazamiento por terminales aéreas, de transporte terrestre y demás.

De conformidad a los lineamientos establecidos por la Dirección General del SENA a través de la Circular No. 3-2017-000011 y la guía GTH-G-003 "*Guía Técnica con lineamientos para restaurantes y cafeterías",* en donde se indican las condiciones y exigencias técnicas que deben ser incluidas en los estudios previos y minutas de contratación tanto de servicios de cafeterías como de suministro de alimentos, es necesario en aras de cumplir la normatividad sanitaria y de Seguridad y Salud en el trabajo que el proponente tenga en cuenta los siguientes componentes técnicos para la presentación de su propuesta.

4.1 Personal manipulador de alimentos:

- ✓ Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos, cualidades médicas y demás exigencias establecidas para el manipulado de alimentos, para lo cual se deberá incluir los exámenes médicos respectivos.
- ✓ La dotación mínima que debe tener el personal que suministrará los complementos alimenticios deberá ser: Un (1) delantal, que cubra toda la parte delantera del cuerpo, un (1) gorro que cubra todo el cabello, un (1) tapabocas, un (1) par de zapatos de suela antideslizante, todos los elementos en color blanco.
- ✓ El personal debe estar certificado o capacitado en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos.
- ✓ El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para manipulación de alimentos.
- ✓ Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados y permanecer actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.
- ✓ El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes; mediante la normatividad vigente tales como la Ley 9 de 1979, Decreto 1575 de 2007, Resolución 2674 de 2013 y demás relacionadas.

4.2 Componente nutricional:

- ✓ Las preparaciones deben contener la combinación adecuada de proteínas, calorías y demás nutrientes mínimos que deben consumir los aprendices, que garanticen una nutrición balanceada. Deberá tener en cuenta las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 1999.
- ✓ Acreditación de contar en su planta de personal con un nutricionista, el cual se encargará de planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios y contar con tarjeta profesional vigente.
- ✓ 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. Para tal efecto
- ✓ Los alimentos deben ir debidamente empacados en materiales desechables se solicita la NO utilización de envases de icopor, los cuales no pueden ser aprovechados según la política del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol. Por lo tanto, se recomienda

la utilización de recipientes biodegradables

- ✓ El menú ofrecido por el proponente debe garantizar el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecidos para cada tiempo de consumo de alimento.
- ✓ Los elementos materiales que se requieran durante la ejecución del contrato serán suministrados por el contratista, los cuales deben ser de óptima calidad.
- ✓ El proponente deberá tener en cuenta que el suministro deberá ser entregado de manera puntual, cumpliendo con las expectativas de tener alimentos frescos y a la temperatura adecuada.
- ✓ El contratista debe garantizar todas las condiciones de inocuidad, frescura y carga nutritiva de los alimentos
- ✓ El contratista entregará a las personas responsables los almuerzos organizados, de manera segura de lunes a viernes a las 11:00 a.m. para su distribución.

4.3 En caso de ser adjudicatario del contrato deberá tener en cuenta lo siguiente:

1. Si su principal actividad de comercio es expendio de alimentos, deberá tramitar dentro de los tres meses después de la firma del contrato el concepto sanitarioexpedido por la secretaria de salud y deberá entregar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos.
2. Si su principal actividad de comercio es preparación de alimentos, deberá tramitar dentro del 1 mes después de la firma del contrato el concepto sanitario expedido por la secretaria de salud y deberá entregar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.
3. Con las condiciones arriba señaladas la entidad procura la promoción de estilo de vida saludable de nuestros aprendices, implementando adecuados hábitos alimentarios, brindando además el complemento nutricional bajo exigentes condiciones de salubridad y seguridad a la comunidad estudiantil.

4.4 REQUISITOS AMBIENTALES Y DE SST

Para el desarrollo del presente proceso de contratación, el proponente deberá adjuntar a su propuesta el siguiente soporte:

OBJETO: Criterios normativos para la contratación del servicio de alimentación (cafeterías o restaurantes)

ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- Consumo de alimentos y bebidas
- Viabilidad de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias
- Generación de residuos no peligrosos
- Generación de residuos especiales (aceites usados y/o quemados, papel impregnado de aceite y residuos de la campana extractora)
- Generación de vertimientos
- Consumo de energía / gas
- Consumo de agua
- Potencial de lesiones o afectaciones a la salud

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el

Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)					
El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Precontractual				**En caso de presentar concepto sanitario no se hace necesario la declaración juramentada.**
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	Contractual				
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. Está 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	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				
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica	Contractual				

La evaluación técnico-económica estará a cargo del comité evaluador y se efectuará a todas las ofertas habilitadas, en consideración a lo previsto en el pliego electrónico publicado en el SECOP II.

5. PRESENTACIÓN DE LA PRECOTIZACIÓN

La PRECOTIZACIÓN a presentar debe referir el valor unitario, valor del imp-consumo y el valor total pre-cotizado.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN DE CONTRATO

El plazo de ejecución del objeto contractual es de once (11) meses, contados a partir de la legalización del contrato, la aprobación del mecanismo de cobertura del riesgo, acreditación por parte del contratista de encontrase al día en los pagos y aportes a los sistemas de seguridad social y parafiscales y la suscripción del acta de inicio del contrato. En todo caso el plazo de ejecución no podrá ser superior al 31 de diciembre de 2024.

Atentamente,

DORYS ESTHER DEL TORO RUIZ

Firmado digitalmente por DORYS ESTHER DEL TORO RUIZ
Fecha: 2024.01.24 17:00:28 -05'00'

DORYS ESTHER DEL TORO RUIZ
Subdirectora (E) del Centro Nacional Colombo Aleman

Elaboro: Fabian Andres Conrado Sarabia
Profesional Gr-02 Grupo de Apoyo Administrativo Intercentros

Revisión Jurídica: Jaime Alberto Julio Perdomo.
Apoyo Jurídico de Adquisición de Bienes y Servicios

1 Sobre único

1.1	En esta casilla colocar el valor del almuerzo, teniendo en cuenta el documento adjunto en la presente solicitud.	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

8.200,00

	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
	1	93131608	CONTRATAR SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA ATENDER LAS NECESIDADES DEL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA Me: CUALQUIER INFORMACIÓN ADICIONAL ESTAMOS ATENTOS PARA ATENDERLOS ANTE CUALQUIER NOVEDAD	1,00	UN	0,00	8.200,00	8.200,00

1 Sobre único

1.1	En esta casilla colocar el valor del almuerzo, teniendo en cuenta el documento adjunto en la presente solicitud.	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

8.000,00

	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
	1	93131608	CONTRATAR SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA ATENDER LAS NECESIDADES DEL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA Me: el valor aquí propuesto por plato es teniendo en cuenta las importantes fluctuaciónes en los precios de la canasta familiar y de una importante grupo de alimentos que por las condiciones climatologicas escasearan en el transcurso del año y por lo tanto aumentaran de precios, igualmente se pueden considerar cambios eventuales en el menu por posibles ausencias de productos en las centrales de abastos del Atlantico.	1,00	UN	0,00	8.000,00	8.000,00

ESTUDIO DE MERCADO PARA ESTIMAR VALOR DE ARRENDAMIENTO

AÑO	ESTIMADO 2020		ESTIMADO 2021		ESTIMADO 2022		ESTIMADO 2023		ESTIMADO 2024	
VALOR ARRENDAMIENTO 2019	INCREMENTO IPC 2019-2020	VALOR INCREMENTADO IPC - 2020	INCREMENTO IPC 2020-2021	VALOR INCREMENTADO IPC - 2021	INCREMENTO IPC 2021-2022	VALOR INCREMENTADO IPC - 2022	INCREMENTO IPC 2022-2023	VALOR INCREMENTADO IPC - 2022	INCREMENTO IPC 2023-2024	VALOR INCREMENTADO IPC - 2023
$ 3.800.000	**3,80%**	**$ 3.944.400**	**1,6%**	**$ 4.007.905**	**5,6%**	**$ 4.232.348**	**13,1%**	**$ 4.787.632**	9,28%	$ 5.231.924

ESTUDIO DE MERCADO PARA ESTIMAR VALOR DE ALMUERZO

DESCRIPCIÓN	VALOR COTIZACION 1.	VALOR COTIZACION 2.	VALOR COTIZACION 3.	VALOR PROMEDIO UNITARIO
ALMUERZO	$ 7.800	$ 8.000	$ 8.200	$ 8.000

TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL APROXIMADO AL VAOR MAS PROXIMO DE ALMUERZOS	**$ 5.472.000**
VALOR UNITARIO ALMUERZO	**$ 8.000**

CANTIDAD DE ALMUERZOS A ENTREGAR MENSUAL	**$ 684**
CANTIDAD DE ALMUERZOS A ENTREGAR MENSUAL - CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACIÓN	**$ 342**
CANTIDAD DE ALMUERZOS A ENTREGAR MENSUAL - CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN	**$ 342**

SE ESTIMA UN VALOR DE CINCO MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y DOS MIL PESOS M/C ($5.472.000) MENSUAL DE ARRENDAMIENTO.



Proyectó: Fabian Andres Conrado Sarabia
Estructurador Estudios de Mercado



Revisó: Estructurador Técnico – Eduardo Gomez Peña.
Responsable de Infraestructura y Logística CNCA



Revisó: Estructurador Técnico – Jairo Castilla Marrugo.
Responsable de Infraestructura y Logística CIYA.

Resumen de información del proceso

INFORMACIÓN

Id único CO1.REQ.5612939

Información

Número del proceso	SEM-ATL-CNCA-0002-2024
Título	CONTRATAR SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA ATENDER LAS NECESIDADES DEL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL ATLANTICO PARA DETERMINAR LA CONTRAPRESTACION ECONOMICA EN UN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE
Estado	Proceso en evaluación y observaciones
Tipo de proceso	Solicitud de información a los Proveedores
Unidad de contratación	CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN
Proceso para celebrar un Acuerdo Marco de Precios	No

Datos del contrato

Descripción	CONTRATAR SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA ATENDER LAS NECESIDADES DEL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA, REGIONAL ATLANTICO PARA DETERMINAR LA CONTRAPRESTACION ECONOMICA EN UN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE CAFETERIA.
Duración del contrato	3 (Días)
Fecha de terminación del contrato:	26/01/2024 5:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Condiciones de entrega	Plataforma
Dirección de ejecución del contrato	CALLE 30 No. 3E-164 Barranquilla Atlántico COLOMBIA
Lotes?	☐ Sí ☑ No

Clasificación del bien o servicio

Código UNSPSC	93131608 - Servicios de suministro de alimentos
Lista adicional de códigos UNSPSC	

Entidad Estatal

Compradores / Proveedores

SENA REGIONAL ATLANTICO Intercentros

COLOMBIA, Barranquilla

0 Recomendación (es)

Identificación

Dar publicidad al proceso	Sí

Sentencia T-302 de 2017

Proceso asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	No	Proceso asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017

Cronograma

Zona horaria	(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
Plazo para solicitar aclaraciones	26/01/2024 5:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha límite para responder la solicitud de información	26/01/2024 5:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de publicación	24/01/2024 5:17:52 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Visita al lugar de ejecución

¿Permitir visitas al lugar de ejecución?	No

Modo de presentación de ofertas

Requerir el envío de muestras	No

Cuestionario

Resumen

1	Sobre único
1.1	En esta casilla colocar el valor del almuerzo, teniendo en cuenta el documento adjunto en la presente solicitud. — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal: 0,00

Ref.	Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1		93131608	CONTRATAR SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA ATENDER LAS NECESIDADES DEL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA	1,00	UN	0,00		

Exportar lista de precios a excel/ODF (no apto para importación)

Selección

Selección e información de contratación

Documentos

Documentos del Proceso

	Nombre	Descripción		
☐	SEM- Cafeteria Valor del Almuerzo.pdf	SEM- Cafeteria Valor del Almuerzo.pdf	Descargar	Detalle

Información adicional

Idioma y moneda

Idiomas aceptados en el proceso Español (Colombia)

Moneda aceptada COP

Mensajes públicos

Tipo	Referencia	Asunto	Fecha
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados			

Constancias del SECOP

ID constancia SECOP	Tipo de documento	Tipo de evento	Referencia documento	Descripción de documento	Fecha	
CO1.RECEIPT.20303513	Proceso	Publicación	SEM-ATL-CNCA-0002-2024	CONTRATAR SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA ATENDER LAS NECESIDADES DEL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL ATLANTICO PARA DETERMINAR LA CONTRAPRESTACION ECONOMICA EN UN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE	24/01/2024 5:17:56 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Detalle

Volver

SOLICITUD DE PRECOTIZACIONESPARA EL ESTUDIO DE MERCADOS

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro Industrial y de Aviación, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus precotizaciones, como parte del estudio de mercado del proceso que tiene por finalidad de CONTRATAR SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA ATENDER LAS NECESIDADES DEL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA – REGIONAL ATLANTICO PARA DETERMINAR LA CONTRAPRESTACION ECONOMICA EN UN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE CAFETERIA, información que permitirá a la entidad realizar la proyección del presupuesto requerido para la contratación.

Se solicita registrar sus pre cotizaciones en: **Plataforma Transaccional SECOP II:**

Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel, enningún caso se aceptan archivos comprimidos.

De igual forma, si usted lo considera puede enviar su propuesta digitalizada por medio decorreo electrónico. comprasindustrialatl@sena.edu.co

FECHA LÍMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: Se recibirán hasta el día (23) de enero de 2025.

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

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A PRECOTIZAR:

CONTRATAR SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA ATENDER LAS NECESIDADES DEL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA – REGIONAL ATLANTICO PARA DETERMINAR LA CONTRAPRESTACION ECONOMICA EN UN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE CAFETERIA.

2. ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS:

El proponente deberá tener la logística necesaria, para suministrar los siguientes elementos de acuerdo al siguiente cuadro de especificaciones esenciales:

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD SOLICITADA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO INCLUIDO IMPUESTO	PRECIO TOTAL INCLUIDO IMPUESTO
1	93131608	PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE ENTRADA, PROTEÍNAS, ARROZ, CARBOHIDRATO, VEGETALES, BEBIDA NATURAL	1	ALMUERZO		

Nota: Cotizar el valor 100% de cada almuerzo impuestos incluidos.

Valor proyectado del Canon de arrendamiento al 2025: **$ 5.503.984**

El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y proveedor de servicios de alimentación, basados en el la Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 1999.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Proveedor de servicios de alimentación debe suministrar acorde al artículo 9 de la ley 1355 de 2009 una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

Almuerzo: debe aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.

El suministro de según grupo de alimentos se recomienda en la relación de macronutrientes 70% Carbohidratos - 10% Grasas - 20% Proteínas de alimentos crudos según la tabla 2:

Tabla 2: Recomendación de alimentos según grupo de alimentos.

Calorías	2600	2800	3000
Grupo de Alimentos	Gramos	Gramos	Gramos
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	143	153	164
Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	37	41	44
Frutas	42	45	48
Carnes, huevos Leguminosas secas y mezclas vegetales	143	154	164
Lácteos	105	113	121
Grasas	21	23	24
Azúcares y dulces	63	68	73

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS:

Contenido	Cant x porción
Entrada (sopa, Cremas, Potaje, Caldos o Similares)	250 cc
Proteína	154 gr
Arroz	100 gr
Carbohidrato	143 gr
Vegetales	41 gr
Bebida Natural	9 onzas

4. REGLAS PARA LA PRESENTACION DE LA PROPUESTA PARA EL PROCESO DE CONVOCATORIA:

- ✓ El proponente deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos de los

almuerzos.

- ✓ Los almuerzos deberán ser suministrados diariamente y ser entregados en las instalaciones del Complejo Industrial del SENA – Regional Atlántico calle 30 No.3-164:
- ✓ Destinar los espacios asignados única y exclusivamente al funcionamiento de la cafetería.
- ✓ Abstenerse de vender todo tipo de bebidas alcohólicas, cigarrillos, revistas de todo tipo, drogas o medicamentos, estupefacientes, productos alucinógenos o todo aquello que puedan ser nocivo o atente contra la salud de la comunidad educativa.
- ✓ No ofrecer a la comunidad productos como bebidas naturales, y comestibles preparados que sean del día anterior.
- ✓ No almacenar, en ninguna parte, productos venenosos u otro material (Explosivo, corrosivo, etc) que puedan acarrear perjuicios a la comunidad o a las instalaciones de la institución educativa.
- ✓ La propuesta debe hacerse claramente discriminando el valor neto de cada ración e incluyendo dentro de éste toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para la puesta de las raciones en los lugares de ejecución del contrato.
- ✓ El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios que proponga, con ocasión del aumento de la materia prima necesaria para su preparaciónni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de este no sean incorporados en la respectiva propuesta.
- ✓ Las especificaciones y los precios correspondientes a lo diligenciado por el oferente deben obedecer a materiales de marcas reconocidas y de alta calidad.
- ✓ Que el costo total propuesto no sea superior al 100% del valor del Presupuesto Oficial para quien oferte la totalidad de los servicios requeridos.
- ✓ El valor de la propuesta debe ser exacto, verificable matemáticamente y sin decimales
- ✓ **El proponente debe ofertar 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 opciones de DOS (2) proteína diaria.**
- ✓ El contratista entregará los almuerzos organizados de manera segura delunes a viernes a las 11:00 a.m.
- ✓ Los horarios para la entrega de los alimentos (almuerzos) serán acordados porsupervisor del contrato, sin embargo, el contratista deberá disponer de mínimo dos horas para la entrega de los almuerzos.
- ✓ El contratista no se debe repetir los menús durante la semana
- ✓ Para la entrega de los almuerzos, se deberá garantizar una prestación rápida del servicio, de tal manera que a los usuarios no les demande más de cinco (5) minutos el acceso al mismo, para lo cual el contratista deberá suministrar el personal suficiente
- ✓ Al momento de la entrega de los alimentos estos deberán conservar la misma temperatura de cocción.
- ✓ Atender las sugerencias de la Organización Mundial de la Salud OMS, y las medidas impartidas por el Gobierno Nacional en los distintos Decretos, y Circulares emitidas por su Gabinete Ministerial, en las que se establecen medidas que pretenden generar la cultura de la prevención del Coronavirus COVID-19 en las instituciones públicas y privadas, sobre todo aquellas medidas encaminadas a limitar el desplazamiento por terminales aéreas, de transporte terrestre y demás.

De conformidad a los lineamientos establecidos por la Dirección General del SENA a través de la Circular No. 3-2017-000011 y la guía GTH-G-003 "*Guía Técnica con lineamientos para restaurantes y cafeterías",* en donde se indican las condiciones y exigencias técnicas que deben

ser incluidas en los estudios previos y minutas de contratación tanto de servicios de cafeterías como de suministro de alimentos, es necesario en aras de cumplir la normatividad sanitaria y de Seguridad y Salud en el trabajo que el proponente tenga en cuenta los siguientes componentes técnicos para la presentación de su propuesta.

4.1 Personal manipulador de alimentos:

- ✓ Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos, cualidades médicas y demás exigencias establecidas para el manipuladode alimentos, para lo cual se deberá incluir los exámenes médicos respectivos.
- ✓ La dotación mínima que debe tener el personal que suministrará los complementos alimenticios deberá ser: Un (1) delantal, que cubra toda la parte delantera del cuerpo, un (1) gorro que cubra todo el cabello, un (1) tapabocas, un (1) par de zapatos desuela antideslizante, todos los elementos en color blanco.
- ✓ El personal debe estar certificado o capacitado en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos.
- ✓ El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para manipulación de alimentos.
- ✓ Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados y permanecer actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.
- ✓ El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes; mediante la normatividad vigente tales como la Ley 9 de 1979, Decreto 1575 de 2007, Resolución 2674 de 2013 y demás relacionadas.

4.2 Componente nutricional:

- ✓ Las preparaciones deben contener la combinación adecuada de proteínas, calorías y demás nutrientes mínimos que deben consumir los aprendices, que garanticen una nutrición balanceada. Deberá tener en cuenta las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 1999.
- ✓ Acreditación de contar en su planta de personal con un nutricionista, el cual se encargará de planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios y contar con tarjeta profesional vigente.
- ✓ 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. Para tal efecto
- ✓ Los alimentos deben ir debidamente empacados en materiales desechables se solicita la NO utilización de envases de icopor, los cuales no pueden ser aprovechados según la política del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol. Por lo tanto, se recomienda la utilización de recipientes biodegradables
- ✓ El menú ofrecido por el proponente debe garantizar el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecidos para cada tiempo de consumo de alimento.
- ✓ Los elementos materiales que se requieran durante la ejecución del contrato serán suministrados por el contratista, los cuales deben ser de óptima calidad.
- ✓ El proponente deberá tener en cuenta que el suministro deberá ser entregado de manera

puntual, cumpliendo con las expectativas de tener alimentos frescos y a la temperatura adecuada.

- ✓ El contratista debe garantizar todas las condiciones de inocuidad, frescura y carga nutritiva de los alimentos
- ✓ El contratista entregará a las personas responsables los almuerzos organizados, de manera segura de lunes a viernes a las 11:00 a.m. para su distribución.

4.3 En caso de ser adjudicatario del contrato deberá tener en cuenta lo siguiente:

1. Si su principal actividad de comercio es expendio de alimentos, deberá tramitar dentro de los tres meses después de la firma del contrato el concepto sanitarioexpedido por la secretaria de salud y deberá entregar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos.
2. Si su principal actividad de comercio es preparación de alimentos, deberá tramitar dentro del 1 mes después de la firma del contrato el concepto sanitario expedido por lasecretaria de salud y deberá entregar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.
3. Con las condiciones arriba señaladas la entidad procura la promoción de estilo devida saludable de nuestros aprendices, implementando adecuados hábitos alimentarios, brindando además el complemento nutricional bajo exigentes condiciones de salubridad y seguridad a la comunidad estudiantil.

5. Criterios ambientales y de seguridad y salud en el trabajo.

Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad)					
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Contractual				

Relacion del personal que realiza manipulacion de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	Precontractual				
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 con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	Contractual				
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del " *Programa de Inocuidad Alimentaria 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				

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 pública	Contractual					
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Contractual					
El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	Contractual					

Criterios para transporte de alimentos, insumos o materias primas para alimentos						
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos 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. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	Precontractual					

Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	Precontractual				
Para el Caso del Con ductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal	Precontractual				
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro 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				

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				

Criterios en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo					
Requisitos transversales aplicables en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo					
Relacion del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable unicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	Contractual				
Presentar un informe de gestion de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estaditicas de acidentalidad de acuerdo a resolucion 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de proteccion personal	Contractual				
Para el Transporte de los Alimentos Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución Resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	Precontractual				

Criterios para Contratar y Supervisar el Servicio de Aseo y Cafetería						
El proveedor deberá presentar un cronograma de capacitaciones al personal de aseo y cafetería en las siguientes materias : a.) manejo de los residuos, b.) manejo de las sustancias químicas, c.) uso eficiente de los recursos (agua, energía, insumos). d.) Educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos	Contractual					
El proveedor deberá presentar soportes periódicos de la implementación del cronograma de capacitaciones al personal	Contractual					
El proveedor deberá suministrar y mantener disponibles las Fichas de Datos de Seguridad de las sustancias químicas compradas y utilizadas en las actividades del servicio * Las Fichas de Datos de Seguridad deben indicar la fecha de elaboración o actualización (cada 5 años).	Contractual					
El proveedor debe garantizar las condiciones de almacenamiento, rotulado y compatibilidad de las sustancias químicas y presentar informes periódicos de inspecciones o controles aplicados	Contractual					
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 y/o manipula los alimentos.	Contractual					
Para el servicio especial de fumigación que se realiza por parte del Servicio de aseo y cafetería, se deberán solicitar: a.) Certificado del curso de aplicador de plaguicidas (60 horas/anual), b.) Concepto sanitario favorable, c.) Concepto toxicológico de los plaguicidas, d.) protocolo de aplicación, e.) Fichas de datos de seguridad.	Contractual					

El proveedor deberá garantizar que el suministro de bolsas para la separación de residuos esté acorde con los requisitos normativos vigentes Verde: Residuos Orgánicos Aprovechables Blanco: Aprovechables Negro: No aprovechables Rojas: Residuos Peligrosos	Contractual					
Se prohíbe el trasvase de productos químicos en envases que cuenten con etiquetado de alimentos o formas que representan o indiquen alimentos y viceversa.	Contractual					
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno, según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022	Contractual					
Criterios en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo						
Requisitos transversales aplicables en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo						
Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de protección personal	Contractual					
Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL, de manera mensual los primeros 5 días del mes. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	Contractual					

Coordinador de Trabajo Seguro en Alturas Hoja de Vida con soportes del profesional, con experiencia certificada mínima de un año relacionada con trabajo en alturas, certificación en la norma de competencia laboral vigente para trabajo seguro en alturas, capacitación en el nivel de coordinador de trabajo en alturas. (SI APLICA)	Contractual					
Listado de trabajadores que desarrollen actividades de trabajo en alturas, con su respectivo Certificado vigente de trabajo en alturas avanzado y reentrenamiento acorde a requerimientos de la normatividad vigente. (SI APLICA)	Contractual					
Listado de equipos para trabajo seguro en alturas con su respectiva certificación (SI APLICA)	Contractual					
Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con el Programa de gestión para el trabajo en espacios confinados de acuerdo con los requerimientos de la normatividad vigente (SI APLICA)	Precontractual					
Supervisor para trabajo en espacios confinados Hoja de Vida con soportes del profesional, con experiencia certificada relacionada con trabajo en espacios confinados, certificación en la norma de competencia laboral vigente para trabajo en espacios confinados, capacitación en el nivel de supervisor en espacios confinados. (SI APLICA)	Contractual					
Vigía para trabajo en espacios confinados Hoja de Vida con soportes del profesional, con experiencia certificada relacionada con trabajo en espacios confinados, certificación en la norma de competencia laboral vigente para trabajo en espacios confinados, capacitación en el nivel de vigía. (SI APLICA)	Contractual					
Listado de trabajadores que desarrollen actividades de trabajo en espacios confinados, con su respectivo Certificado vigente de Trabajador entrante en espacios confinados acorde a requerimientos de la normatividad vigente. (SI APLICA)	Contractual					

6. PRESENTACIÓN DE LA PRECOTIZACIÓN

La PRECOTIZACIÓN a presentar debe referir el valor unitario, valor del imp-consumo y el valor total pre-cotizado.

7. PLAZO DE EJECUCIÓN DE CONTRATO

El plazo de ejecución del objeto contractual es de diez (10) meses, contados a partir de la legalización del contrato, la aprobación del mecanismo de cobertura del riesgo, acreditación por parte del contratista de encontrase al día en los pagos y aportes a los sistemas de seguridad social y parafiscales y la suscripción del acta de inicio del contrato. En todo caso el plazo de ejecución no podrá ser superior al 31 de diciembre de 2025.

Atentamente,

HERNANDO LUIS ESTARITA TAPIAS

Digitally signed by HERNANDO LUIS ESTARITA TAPIAS
Date: 2025.01.21 16:27:01 -05'00'

HERNANDO ESTARITA TAPIAS
Subdirector Centro Industrial y de Aviación

Elaboro: Eduardo Charris, profesional CIA

☆Proceso : ARRIENDO CAFETERIA 2025 CIA - SEM-ATL-CIA-01-2025 (id.CO1.BDOS.7374493)

SOLICITUD INFORMACIÓN PUBLICADA

Solicitud de información a los Proveedores
SEM-ATL-CIA-01-2025 (Solicitud información publicada)

PROVEEDORES

Unidad de contratación CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.36779019&isFromPublicArea=True&isModal=False

90

Nota: Para compartir el enlace, hay que seleccionarlo, copiar y después pegar en la herramienta donde va a transmitir la información.

CONTRATAR SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA ATENDER LAS NECESIDADES DEL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL ATLANTICO PARA DETERMINAR LA CONTRAPRESTACION ECONOMICA EN UN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE CAFETERIA

(Zona horaria (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Fecha de presentación de ofertas 23/01/2025 6:00 PM - **Fecha de publicación** 21/01/2025 5:05 PM

LÍNEA DE TIEMPO

Fecha de publicación de concurso	Plazo para solicitar aclaraciones	Presentación de ofertas
21/01/2025	22/01/2025	23/01/2025

LISTA DE OFERTAS

Opciones

La fase de recepción de ofertas todavía no ha terminado.

Todavía no ha sido enviada ninguna oferta

EVALUACIÓN ECONÓMICA

Nuevo | Opciones

EVALUACIÓN

Opciones

OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES

Contestar | Crear

No tiene ninguna observación a los documentos del proceso

MENSAJES

Crear

Sin mensajes

TAREAS

Crear

Sin tareas

MODIFICACIONES / ADENDAS

Crear

No tiene ninguna modificación

PROVEEDORES SUSCRITOS

Sin proveedores interesados

ADMINISTRACIÓN DE EQUIPOS

Las modificaciones serán aplicadas sólo en este proceso

Equipo: EQUIPO ESTUDIOS DE MERCADO CIYA / 20/01/2025 10:03 AM (UTC -5 horas)((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

EVENTOS DEL PROCESO

Solicitud de información
CO1.REQ.7511406 publicada
Eduardo Charris
21/01/2025 5:06 PM

El proceso CO1.BDOS.7374493 ha cambiado de Solicitud información en edición a Solicitud información publicada.
Eduardo Charris
21/01/2025 5:05 PM

El proceso CO1.REQ.7511406cambiado de estado Solicitud información en edición a Solicitud de información aprobada.
Eduardo Charris
21/01/2025 5:04 PM

Solicitud de información CO1.REQ.7511406 creada
Eduardo Charris
20/01/2025 10:12 AM

El proceso CO1.BDOS.7374493 ha cambiado de Nuevo en edición a Nuevo aprobado.
Eduardo Charris
20/01/2025 10:12 AM

Ver más »

ESTUDIO DE MERCADO PARA ESTIMAR VALOR DE ARRENDAMIENTO												
AÑO	**ESTIMADO 2020**		**ESTIMADO 2021**		**ESTIMADO 2022**		**ESTIMADO 2023**		**ESTIMADO 2024**		**ESTIMADO 2025**	
VALOR ARRENDAMIENTO 2019	INCREMENTO IPC 2019-2020	VALOR INCREMENTADO IPC - 2020	INCREMENTO IPC 2020-2021	VALOR INCREMENTADO IPC - 2021	INCREMENTO IPC 2021-2022	VALOR INCREMENTADO IPC - 2022	INCREMENTO IPC 2022-2023	VALOR INCREMENTADO IPC - 2022	INCREMENTO IPC 2023-2024	VALOR INCREMENTADO IPC - 2023	INCREMENTO IPC 2024-2025	VALOR INCREMENTADO IPC - 2025
$ 3.800.000	**3,80%**	**$ 3.944.400**	**1,6%**	**$ 4.007.905**	**5,6%**	**$ 4.232.348**	**13,1%**	**$ 4.787.632**	9,28%	$ 5.231.924	5,22%	$ 5.505.030

ESTUDIO DE MERCADO PARA ESTIMAR VALOR DE ALMUERZO						
DESCRIPCIÓN	**VALOR COTIZACION 1.**	**VALOR COTIZACION 2.**	**VALOR COTIZACION 3.**	**VALOR PROMEDIO UNITARIO**	**IPC 2025=5,22%**	**VALOR PROMEDIO UNITARIO 2025**
ALMUERZO	$ 7.800	$ 8.000	$ 8.200	$ 8.000	$ 418	$ 8.418
TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL APROXIMADO AL VALOR MAS PROXIMO DE ALMUERZOS						$ 5.757.638
VALOR UNITARIO ALMUERZO						$ 8.418
CANTIDAD DE ALMUERZOS A ENTREGAR MENSUAL						**684**
CANTIDAD DE ALMUERZOS A ENTREGAR MENSUAL - CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACIÓN						**342**
CANTIDAD DE ALMUERZOS A ENTREGAR MENSUAL - CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN						**342**
SE ESTIMA UN VALOR DE CINCO MILLONES CUATRO SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS M/C ($5.757.638) MENSUAL DE ARRENDAMIENTO.						
Proyectó: Eduardo Charris, Estructurador Estudios de Mercado	**Revisó: Estructurador Técnico – Eduardo Gomez Peña. Responsable de Infraestructura y Logística CNCA**	**Revisó: Estructurador Técnico – Jairo Castilla Marrugo. Responsable de Infraestructura y Logística CIYA.**				