PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL ETAPA PREPARATORIA

INVITACIÓN A COTIZAR PARA ELABORACIÓN DE ESTUDIO DE MERCADO

El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados en proporcionar información para consolidar el estudio de mercado del proceso con las siguientes condiciones:	
OBJETO	ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO ESPACIO FÍSICO, PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE-CAFETERÍA OFRECIENDO VENTA DE ALMUERZOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LOS APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y DEMÁS USUARIOS DE LA ENTIDAD, UBICADO EN LA SEDE URBANA DEL CENTRO CEDAGRO SENA REGIONAL ATLÁNTICO, SEDE URBANA UBICADO EN LA CALLE 09 # 19 – 120 SEDE RURAL (FINCA EL CANEY) KILÓMETRO 35 - MARGEN ORIENTAL MUNICIPIO DE SABANALARGA.
VALIDEZ DE COTIZACIÓN	Mínimo 60 días
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE PRECOTIZACIONES	Durante dos días hábiles, contados a partir del día siguiente a la publicación del presente documento.
PRESENTACIÓN DE LA PRECOTIZACIÓN	Los interesados en presentar cotización a la solicitud podrán realizarla haciendo uso de alguna de las siguientes opciones: 1. Presentar la cotización como oferta a la presente solicitud de información de proveedores. 2. Mediante correo electrónico en el formato establecido (**Anexo No. 1. Formato solicitud de cotizaciones**.) al siguiente correo: contratacioncedagro@sena.edu.co

1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD:

El Articulo 2 de la ley 119 de 1994 establece que "*El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, está encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país." De igual forma en el Artículo 3 de la citada ley establece que uno de los objetivos del Sena es ". Apropiar métodos, medios y estrategias dirigidos a la maximización de la cobertura y la calidad de la formación profesional integral*".

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 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

2. CONDICIONES TÈCNICAS

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		
2	93131608	PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE ENTRADA, PROTEÍNAS, ARROZ, CARBOHIDRATO, VEGETALES, BEBIDA NATURAL	**1**	MERIENDAS		

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	12 onzas

- ✓ 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 Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial – Regional Atlántico.
- ✓ 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.

3. 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. 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 será 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.

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 sanitario expedido 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.

Anexo No. 1. Formato solicitud de cotizaciones

Nota: El valor de la propuesta deberá incluir toda clase de impuestos, gastos administrativos, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para el cumplimiento de lo contratado en el lugar de ejecución del contrato. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios de los servicios que proponga (alea normal), ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de este no sean incorporados en la respectiva propuesta.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será hasta de 90 días, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución y perfeccionamiento:

• Expedición del registro presupuestal.
• Presentar copia de la garantía de cumplimiento expedida cuyo beneficiario es el Centro Para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial.
• Suscripción del acta de inicio. En todo caso, el plazo de ejecución del contrato no podrá superar la vigencia fiscal 2025.

6. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

El lugar de ejecución del contrato será el departamento del Atlántico. El contratista deberá cumplir el objeto del contrato en las siguientes sedes adscritas al Centro de Formación, previa coordinación con el supervisor del contrato:

SEDES	UBICACIÓN Y HORARIO
URBANA	Calle 9 No. 19 – 120 Barrio Santander, Sabanalarga, Atlántico.
RURAL	Km. 35, Margen Oriental, Carretera Cordialidad, Sabanalarga.

7. FORMA DE PAGO

El SENA cancelará al contratista mediante pagos PARCIALES, una vez recibido a satisfacción el servicio prestado, y conforme el proveedor realice facturación de conformidad a la oferta presentada y a las especificaciones técnicas exigidas, a través de transferencia a la cuenta que indique el oferente mediante certificación de cuenta bancaria que debe anexar a su propuesta, con cargo al Registro Presupuestal una vez sean comprometidos los recursos.

8. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA COTIZACIÓN

La entidad requiere que los interesados en participar en el presente estudio de mercado diligencien Anexo **No. 1. Formato solicitud de cotizaciones**

ADVERTENCIA: La información remitida servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, que, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

Dado en Sabanalarga, Atlántico al segundo (02) día del mes de julio de 2025.

Firmado digitalmente por Maria Nelly Forez
Fecha: 2025.07.02 21:06:08 -05'00'

MARÍA NELLY FLOREZ RODRÍGUEZ
Subdirectora (E) Centro Para El Desarrollo Agroecológico Y Agroindustrial

Reviso: María Alexandra Gonzalez-Abogada Contratista.