ADENDA No. 02

MÍNIMA CUANTÍA No. MC-ANT-CTM- 001-2021

Conforme a lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015, el cual establece que: "*(…) La Entidad Estatal puede modificar los pliegos de condiciones a través de Adendas expedidas antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas (…)",* se procede a modificar la invitación pública y por ende los estudios previos y demás anexos como parte integral de esta, correspondientes al proceso de Mínima Cuantía No. MC-ANT-CTM-001-2021 cuyo objeto es ***"5_9205_250 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS DE CAFETERÍA PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO SUR ITAGÜÍ DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA".***

Lo anterior, teniendo en cuenta que el artículo 47 de la Ley 2068 de 2020, estableció la reducción transitoria del impuesto nacional al consumo en los siguientes términos:

> ***Artículo 47. Reducción de las tarifas del impuesto nacional al consumo en el expendio de comidas y bebidas.*** *Las tarifas del impuesto nacional a consumo de que tratan los artículos 512-9 y 512-12 del Estatuto Tributario se reducirán al cero por ciento (0%) hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2021.*

En mérito de lo expuesto, se procede a modificar lo siguiente:

Primero: Modificar los estudios previos en el numeral 9 *"VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO / PRESUPUESTO OFICIAL"* el cual quedará así:

> *De los Recursos Económicos del Centro Tecnológico del Mobiliario, la Subdirección dispondrá de un presupuesto de hasta VEINTITRÉS MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y UN MIL NOVECIENTOS VEINTE PESOS M.L ($23.881.920), incluidos los impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos a que hubiere lugar. No obstante, el valor total de la propuesta no puede superar el promedio definido por la Entidad para cada uno de los ítems descritos en las especificaciones técnicas.*
>
> *Nota: Respecto del impuesto nacional al consumo, se tiene que en virtud del artículo 47 de la Ley 2068 del 31 de diciembre 2020, se determinó que las tarifas contempladas para dicho impuesto en los artículos 512-9 y 512-12 del Estatuto Tributario, se reducirán al cero por ciento (0%) hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2021.*

Segundo: Modificar el Formato No. 2 Oferta Económica, eliminando del mismo la descripción del impuesto nacional al consumo con fundamento en las razones expuestas anteriormente, por lo cual se adjunta la versión actualizada a la presente adenda.

Parágrafo 1: Téngase en cuenta que los precios presentados por el oferente deben incluir todos los impuestos, costos directos e indirectos, IVA (cuando a ello hubiere lugar) y todos los costos derivados del proceso, pues estos corren por cuenta de quien resulte adjudicatario**.**

Las demás disposiciones de la Invitación Pública MC-ANT-CTM-001-2021 continúan sin modificación alguna.

Itagüí, 21 de abril de 2021

ELKIN DARIO TOBÓN TAMAYO
Subdirector Centro Tecnológico del Mobiliario

Proyectó: Claudia Paola Nieto Valencia
Apoyo Gestión Contractual CTM
Aprobó: John Jaime Agudelo Ramírez
Apoyo Jurídico CTM

FORMATO No. 2 - PROPUESTA ECONÓMICA

(Por favor no utilizar el logo del SENA, utilice papel membrete del oferente)

En caso de que me sea adjudicado, me comprometo a firmar el contrato correspondiente y a cumplir todas las obligaciones señaladas en la invitación y en la siguiente propuesta:

Ítem	Descripción del bien o Servicio	Unidad de medida	Cantidad	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	**DESAYUNO:** Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	Ración	1		
2	**ALMUERZO:** Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	Ración	1		
			Subtotal		
			Total		

Los precios presentados deben incluir todos los impuestos, costos directos e indirectos, IVA (cuando a ello hubiere lugar) y todos los costos derivados del proceso, pues estos corren por cuenta de quien resulte adjudicatario**. (A todo costo)**

NOTA 1:

- El Contratista deberá garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús diferentes al mes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar y que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación, con mínimo 2600 Kilocalorías:

MINUTA PATRÓN

Valor Calórico Total	Mínimo 2600 Kilo/Calórico	Porcentajes
Proteínas	80-210 Gramos	15-30%
Grasa	81-93 Gramos	20-35%

Valor Calórico Total	Mínimo 2600 Kilo/Calórico	Porcentajes
Carbohidratos	357.5-390 Gramos	45-35%
Desayuno	780-910 Kcal	30-35%
Almuerzo	1040-1170 Kcal	40-45%

Tiempo de Consumo	Grupo de Alimentos	Frecuencia Semanal
Desayuno	Lácteos	Diario
	Huevo	2 veces
	Carnes, vísceras, pescado	3 veces
	Queso	3 veces
	Cereales (productos elaborados como arepa, pan, entre otros)	Diario
	Bebida caliente o fría (incluye bebida chocolatada) (Mínimo 266 cc)	Diario
	Fruta	Diario
Almuerzo (Sopa)	Raíces, tubérculos o plátano	Diario
	Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
Almuerzo (Seco)	Carnes, vísceras, pescado	Diario
	Leguminosas**	3 veces
	Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
	Cereales	Diario
	Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales	Diario
	Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc)	Diario
	Aceites o Grasas	Diario
	Postres preparados	Diario

** Leguminosas combinada con otro alimento proteico.

NOTA 2:

- Siguiendo los parámetros establecidos en la convención colectiva de trabajadores oficiales, el SENA asumirá el 85% del valor final de la ración alimenticia y el trabajador oficial deberá aportar el 15% al momento del suministro de cada ración; bajo esta premisa, el oferente deberá ofertar en cada ítem el 100% del valor de la ración, sin embargo, la Entidad solo adjudicará el valor correspondiente al 85% del valor ofertado para cada uno los ítems.
- En caso de que el sitio de elaboración de los alimentos se encuentre a menos de 200 metros de las instalaciones del Complejo Sur, se podrán realizar cambios en la alimentación de manera esporádica por parte de los trabajadores oficiales. Dicho cambio se realizará con productos que expenda el contratista, al precio de venta y que corresponda exactamente al 100% de la ración de desayuno o almuerzo establecida en contrato, buscando con esto el equilibrio contractual.
- Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente, lo cual se acreditará anexando a la propuesta la fotocopia de la cédula de ciudadanía, la respectiva tarjeta profesional y la resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaria de Salud del Departamento de Antioquia.
- Los menús serán evaluados periódicamente, en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al contratista o contratar la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.
- Los horarios previstos en los que el contratista deberá suministrar los alimentos son los siguientes, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones, las cuales serán comunicadas por la Entidad, a través del supervisor del contrato, con mínimo 8 días calendario de antelación:

  De lunes a viernes:
  Desayuno: De 07:00 a.m. a 9:30 a.m.
  Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:30 p.m.

  Sábado:
  Desayuno: De 07:30 a.m. a 10:00 a.m.

- El contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones, las cuales se deberán servir con calidad y cantidad suficiente.

- En el caso de que el contratista deba transportar los alimentos, estos deberán ser empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. El empaque debe ser diferente a icopor.

VARIEDAD DEL MENÚ:

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

PERSONAL Y CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN:

- El contratista deberá contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.
- El contratista deberá contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad, así como el personal que cumpla las condiciones para la manipulación, preparación, servido y transporte de los alimentos; por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente.
- El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.
- En cuanto al transporte de los alimentos, el contratista deberá cumplir con la normatividad vigente establecida en la Resolución No. 2505 de 2004 y la Resolución No.2674 de 2013, teniendo en cuenta que 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.
- El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual y debe aportar copia del respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.
- El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.
- El contratista debe garantizar que, desde el inicio de la ejecución del contrato, todo el personal por el contratado, debe haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

EXÁMENES DE LABORATORIO

- ✓ Coprocultivo para salmonella y Shingella
- ✓ KOH para uñas
- ✓ Secreciones nasofaríngeas
- ✓ Seriado de baciloscopia
- ✓ Certificado médico
- ✓ Prueba negativa para Covid 19

- Todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio, deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos.

DISPOSICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS Y AMBIENTALES:

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato y deberá aportar los documentos que contengan los siguientes planes y programas:

- ✓ Programa de manejo de alimentos
- ✓ Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados durante la ejecución del contrato
- ✓ Programa de limpieza y desinfección
- ✓ Programa de control de plagas, artrópodos y roedores
- ✓ Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos
- ✓ Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos
- ✓ Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía
- ✓ Programa de tratamiento técnico de liberación de productos bajo temperatura

La Coordinación Administrativa del Complejo Sur, realizará periódicamente la verificación de la ejecución y los registros que evidencien el cumplimiento de los planes y programas y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente. Los programas y planes deben contener como mínimo los siguientes aspectos, sin interesar el título con que se denomine el contenido de cada uno:

- ✓ Objetivo
- ✓ Alcance
- ✓ Políticas para la implementación
- ✓ Programación
- ✓ Parámetros de verificación del programa
- ✓ Responsables
- ✓ Definiciones
- ✓ Desarrollo: procedimientos, actividades
- ✓ Documentos, formatos, soporte técnico

PERSONAL ESPECIALIZADO:

- El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.
- El profesional o tecnólogo, deberá acreditar al momento de la presentación de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a Entidades públicas o privadas de mínimo un (1) año.
- El profesional o tecnólogo tendrá las siguientes responsabilidades:
  - Planear los ciclos de menús de acuerdo a las características establecidas en las especificaciones técnicas, balance nutricional y en cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y el contrato.
  - Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
  - Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el suministro de alimentación.
  - Asegurar la protección de los alimentos, un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.
  - Controlar el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
  - Implementar las medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.
  - Siempre que el Ingeniero o tecnólogo deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del Supervisor.

- Así mismo, el Contratista deberá asignar una persona en calidad de ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE, quien mantendrá contacto permanente con la Coordinación Administrativa del Complejo Sur o el Supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.

Nombre del Representante Legal _____
Documento de identificación: _____
Firma del Representante Legal _____