



Regional Caquetá
Centro Tecnológico de la Amazonia

SOLICITUD PRECOTIZACIONES PARA ESTUDIO DE MERCADO

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, a través del Centro Tecnológico de la Amazonia de la Regional Caquetá, 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 adelantado para determinar el presupuesto oficial de contratación del proceso de selección que tiene por objeto contratar el suministro de alimentación para los Trabajadores Oficiales del Centro Tecnológico del SENA Regional Caquetá.

Se solicita registrar sus precotizaciones a los siguientes contactos:

Correos: jejovent@sena.edu.co
jcastanedag@sena.edu.co
etovarc@sena.edu.co

Dirección de Correspondencia: SENA – Centro Tecnológico de la Amazonia Caquetá
Carrera 10 No. 7-53 Las Avenidas

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.

FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE PRECOTIZACIONES: 06 de febrero de 2019.

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A PRECOTIZAR:

Contratar el suministro de alimentación para tres (03) Trabajadores Oficiales del Centro Tecnológico de la Amazonia del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Regional Caquetá de acuerdo a las siguientes cantidades y condiciones técnicas exigidas.

CANTIDADES:

ITEMS	DESCRIPCION	UN. DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Desayuno	UNI	600
2	Almuerzo	UNI	600
3	Cena	UNI	600

CONDICIONES TÉCNICAS:

TIEMPO DE CONSUMO	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL	CANTIDAD DIARIA	TOTAL DIAS	
DESAYUNO	Lácteos	Diario	3	200	
	Huevos	2 Veces			
	Carnes, vísceras y/o pescado	3 veces			
	Cereal Acompañante (pan, arepa, arroz, papa, plátano etc)	Diario			
	Frutas entera o en jugo	Diario			
	Azúcares	Diario			
	Grasas	Diario			
ALMUERZO	Sopa	Raíces, tubérculos o plátano	3	200	
		Verduras, hortalizas, leguminosas verdes			
		Carnes, vísceras y/o pesados			
	Seco	Leguminosas			3 Veces
		Carnes, vísceras y/o pescado			Diarios
		Cereales			Diario
		Raíces, tubérculos, plátanos			Diario
		Fruta entera o en jugo			Diario
		Azúcares			Diario
		Grasas			Diario
CENA	Carnes y/o pescado	Diarios	3	200	
	Cereales	Diario			
	Raíces, tubérculos, plátanos	Diario			
	Fruta entera o en jugo	Diario			
	Azúcares	Diario			
	Grasas	Diario			

47



Regional Caquetá
Centro Tecnológico de la Amazonía

SOLICITUD PRECOTIZACIONES PARA ESTUDIO DE MERCADO

Además de las condiciones anteriormente señaladas, el contratista debe tener en cuenta la siguiente tabla de componentes nutricionales:

Grupo de Alimentos	Calorías	2500 Gramos	2500 Gramos	3000 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

Adaptado de: Sistema de lista de intercambio de alimentos, Universidad Javeriana, 1996.

Los empleados del contratista que prestan el servicio al público y preparación de los alimentos deberán cumplir con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaría de Salud para la manipulación y preparación de los alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas vigentes y/o expedidas durante la vigencia del contrato; así como la guía de manejo de restaurantes y cafeterías del SENA.

El contratista entregará los alimentos debidamente empacados en el Centro Tecnológico de la Amazonía, ubicado en el Km. 3 Vía Aeropuerto, sin que esto represente costos adicionales para la entidad ni para el trabajador oficial.

El contratista no podrá hacer acuerdos, cambios o equivalencias por otros productos con el Trabajador Oficial.

El contratista no podrá entregar el valor en dinero de raciones alimenticias al Trabajador Oficial.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

- El Contratista se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad de los productos.
- El Contratista debe suministrar diferentes alternativas de menús, que cubra las necesidades básicas de una sana alimentación, sujetándose a la minuta que establezca la entidad.
- Las preparaciones deben consultar la combinación exacta de proteínas, calorías y demás nutrientes mínimos que deben consumir los trabajadores oficiales, que garanticen una nutrición balanceada.
- Disponer del equipamiento, personal y elementos necesarios tendientes a la buena ejecución del contrato.
- Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
- El Contratista debe acatar o responder las indicaciones o requerimientos que haga el supervisor contractual.
- El contratista se compromete a presentar al supervisor contractual, informes mensuales en los cuales debe detallar la cantidad de desayunos, almuerzos y cenas entregados por día.
- Avisar al SENA, dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancia que pueda incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
- Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.
- Ejecutar el objeto del presente contrato bajo las condiciones económicas técnicas financieras, de acuerdo con lo pactado en el contrato y la propuesta, los cuales hacen parte vinculante del Contrato.
- El servicio debe ser ofrecido con las técnicas de higiene que consagran las normas que regulan esta materia.
- Reemplazar los productos que resulten de mala calidad.
- EL CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos, por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno,



Regional Caquetá
Centro Tecnológico de la Amazonia

SOLICITUD PRECOTIZACIONES PARA ESTUDIO DE MERCADO

indemnizaciones y demás prestaciones, afiliaciones al sistema de seguridad social según lo ordenado por la Ley 100 de 1993 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.

- 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 ese paz y salvo actualizado cada vez que se lo requiera el SENA. Es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
- Abstenerse de suministrar alimentación al Trabajador Oficial beneficiario que se niegue a cancelar oportunamente el valor excedente de cada ración a su cargo.
- Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato.
- Mantener los precios presentados en la propuesta.
- Cumplir en las fechas y términos estipulados por la ley con las obligaciones que como empleadores le corresponden.
- Remitir en las fechas estipuladas las facturas de los alimentos suministrados.
- Entregar todas las raciones solicitadas en la invitación y ofertadas en la propuesta.
- Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y las que se deriven directamente del objeto contractual.

ESPECIFICACIONES ESENCIALES

1. El proponente deberá presentar su oferta a precios unitarios, discriminando claramente el valor de cada producto y/o servicio, incluyendo dentro de ésta toda clase de impuestos, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones que sean necesarias para la entrega de los productos y la prestación del servicio.
2. El proponente deberá presentar al iniciar el contrato y semestralmente los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia; Estos resultados deberán tener consulta y demostrar que han sido tratados si es el caso.
3. El proponente deberá presentar:
 - Certificado del concepto sanitario vigente.
 - Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.
 - Certificado de capacitación en manipulación de alimentos de los operarios de cafetería. La capacitación debe ser mínimo 1 vez al año con una duración no inferior a 6 horas impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan los requisitos de la Resolución 765 de 2010.
 - Copia de registro de inscripción ante la autoridad ambiental como generador de aceite de cocina usado y certificados de disposición final de estos residuos.
4. El proponente deberá garantizar que el personal manipulador de los alimentos use debidamente dotación requerida para la labor.
5. El menú que se ofrezca deberá ser elaborado por un Nutricionista Dietista y/o Ingeniero de Alimentos con título registrado, con experiencia en el manejo de servicios de alimentación de mínimo (03) años, el cual deberá contener los siguientes componentes:
 - ✓ La planeación de los ciclos de menús de acuerdo a las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en el contrato.
 - ✓ La estandarización de recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
 - ✓ Los parámetros para verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.
6. El proponente atendiendo lo anterior debe presentar con la propuesta como **REQUISITO HABILITANTE DE ORDEN TÉCNICO** los Planes de Saneamiento y los programas complementarios que se requieren para asegurar la inocuidad de los alimentos, debidamente documentados que deben contener como mínimo en orden los siguientes aspectos: **Objetivo, Alcance, Políticas para la implementación, Programación, Parámetros de verificación del programa, Responsables, Definiciones, Desarrollo: procedimientos, actividades, Documentos, formatos y soporte técnico**, los programas son los siguientes:
 - · Programa de capacitación básica a los manipuladores de alimentos.
 - · Programa de Limpieza y desinfección.
 - · Programa de Control de plagas
 - · Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos.
 - · Programa de Manejo integrado de residuos sólidos y líquidos.
 - · Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
 - · Programa de Abastecimiento o suministro de Agua Potable.

91



Región Caquetá
Centro Tecnológico de la Amazonia

SOLICITUD PRECOTIZACIONES PARA ESTUDIO DE MERCADO

➤ - Programa de control a Proveedores

Estos programas deben tener el acompañamiento y revisión del Nutricionista Dietista y/o Ingeniero de Alimentos con título registrado.

7. El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los planes documentados y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente (Resolución 2674 del 22 de julio de 2013).
8. El SENA se reserva el derecho de ampliar o disminuir de acuerdo a sus necesidades la cantidad de los productos y servicios para cada uno de los ítems del objeto a contratar siempre y cuando no sobrepase el presupuesto oficial estimado para la contratación. Los cambios serán comunicados o acordados con el contratista previamente, de acuerdo al trámite legal que corresponda.
9. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en el precio de los bienes y servicios ofertados.
10. El Contratista deberá incurrir en todos los gastos que demande la labor contratada incluyendo los gastos de transporte para la ubicación de los alimentos o la prestación de los servicios en el sitio señalado.

A los oferentes interesados en participar se recomienda que antes de elaborar y presentar sus ofertas tengan en cuenta los siguientes requisitos:

1. Indicar si el **valor del IVA** está incluido en la cotización.
2. La validez de la oferta debe ser de 30 días o superior.
3. **La forma de pago mensual** previo trámite administrativo.
4. En la cotización debe constar el **NIT, dirección, teléfono, fax y correo electrónico.**
5. La garantía ofrecida debe ser de mínimo un año.

PLAZO DE EJECUCIÓN DE CONTRATO:

El plazo de ejecución del contrato es de diez meses y 15 días contados a partir del perfeccionamiento del contrato.



JUDITH CASTAÑEDA GARCIA

Directora Regional con Funciones de Subdirectora de Centro (E) *f*

Elaboró: Jose Edward Joven Bustamante, Oficina Contratación
Revisó: Paola Andrea Martínez Barrero, Oficina Contratación
Revisó: Raquel Marin, Apoyo Ambiental
VBo: Edna Yadir Tovar Cardozo, Coordinadora de Grupo de Apoyo Administrativo Mixto
VBo: Juan Sebastián Ruiz Cortes, Asesor Dirección.

