



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
REGIONAL HUILA
CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL
LA ANGOSTURA
FORMATO SOLICITUD DE ESTUDIO DE MERCADO**

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, de conformidad con los principios de transparencia y publicidad para la contratación Estatal, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus COTIZACIONES, como parte del siguiente estudio de mercado:

ADVERTENCIA	<p>La cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en si misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.</p> <p>Podrán participar personas naturales, jurídicas, consorcios y/o uniones temporales, cuyo objeto social sea el transporte de pasajeros, quienes deberán acreditar no encontrarse incurso en algunas de las causales e inhabilidades e incompatibilidades establecidas en la Constitución Política de Colombia y demás disposiciones legales vigentes, acreditar que se han constituido con mínimo un (1) año de antelación a la fecha.</p>
OBJETO	Suministrar alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura” del SENA Regional Huila
VALIDEZ DE LA PRECOTIZACION	Doce (12) meses
PLAZO PARA PRESENTAR LA PRECOTIZACION	Hasta el 11 de Enero de 2018
LUGAR PARA PRESENTAR LA PRECOTIZACION	En la Oficina de Gestión Documental del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura del SENA Regional Huila, ubicado en el kilometro 38 vía al sur de la ciudad de Neiva, municipio de Campoalegre, en el horario de las 7:15 AM. hasta las 4:15 PM. o en el correo electrónico angostura@sena.edu.co
ANEXOS	Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel, que no sobrepase los 5 MB, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO

ITEM	CODIGO ELEMENTO	CODIGO UNSPSC (Mínimo cuarto Nivel)	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD	CANTIDAD (Raciones)
1	NA	93131607	Desayuno para población adulta joven, mínimo 20 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un	RACIÓN	26900

			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.		
2	NA	93131607	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 20 menús diferentes al mes, 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	94900
3	NA	93131607	Cena para población adulta joven, mínimo 20 menús diferentes al mes, 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	26850

CONDICIONES DE LA CONTRATACION

ESPECIFICACIONES ESENCIALES

1. Minuta Patrón

Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, tal situación la acreditará acompañando la propuesta, la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del nutricionista que firma los menús y resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaria de Salud.

El Contratista deberá garantizar un ciclo de menús mensuales (Mínimo 20) por cada servicio, ofreciendo como mínimo dos opciones diarias de menús por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación con mínimo 2600 kilocalorías.

El suministro de según grupo de alimentos se recomienda en la relación de macronutrientes 70%, carbohidratos – 10% grasa, 20% proteínas de alimentos crudos

CALORIAS	2600
GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos

CARÉALES	143
HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMINOSAS VERDES	37
FRUTAS	42
CARNES, HUEVOS LEGUMINOSA SECAS Y MEZCLAS VEGETALES	143
LÁCTEOS	105
GRASAS	21
AZUCARES Y DULCES	63

KILOCALORIAS POR TIEMPO DE CONSUMO		
DESAYUNO	780 Kcal	30%
ALMUERZO	1170 Kcal	45%
CENA	650 Kcal	25%

TIEMPO DE CONSUMO	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL
DESAYUNO	Lácteos	Diario
	Huevo	2 veces
	Carnes, Vísceras, pescado*	3 veces
	Queso	2 Veces
	Cereales (productos elaborados) plátano, tubérculos	Diario
ALMUERZO (sopa)	Frutas	Diario
	Grasas o aceites	Diario
	Raíces, tubérculos o plátano	Diario
	Verduras, Hortalizas, leguminosas verdes	Diario
	Carnes, vísceras, pescado*,	Diario
ALMUERZO (seco)	Carnes, vísceras, pescado	Diario
	Leguminosas**	Diario
	Verduras , hortalizas, leguminosas verdes	Diario
	cereales	Diario
	Raíces tubérculos, plátanos, Cereales (productos elaborados)	Diario
CENA	Fruta entera o en jugos	Diario
	Aceites o Grasas	Diario
	Azucares, dulces, postres	Diario
	Carnes, víscera, pescado, queso, derivados cárnicos	Diario
	Cereales, (productos elaborados), plátanos, tubérculos	Diario
	Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
	Frutas enteras o en jugo	Diario
	Grasas o Aceites	Diario
	Azucares y dulces	Diario

*Incluye derivados cárnicos

** Leguminosas combinadas con otro alimento proteico.

El consumo promedio está sujeto al cierre y apertura de nuevos cursos y a la dinámica de la programación de los horarios.

2. VARIEDAD DEL MENÚ

El contratista deberá presentar como ya se indicó un ciclo de mínimo veinte (20) menús al mes diferentes por cada servicio, ofreciendo como mínimo dos opciones diarias de menús por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. De otra parte, los menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del restaurante, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

El ciclo de variedad de los menús aprobados por el Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura", deberán cumplirse, de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por el

supervisor del contrato.

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 directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.

3. PERSONAL UTILIZADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El Proponente deberá contar con personal idóneo para la manipulación, preparación y servido 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 manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse semestralmente.

Adicionalmente el proponente debe describir en la propuesta lo siguiente:

- La cantidad de puestos de trabajo a utilizar en la prestación del servicio a contratar, el cual debe estar acorde con el número de aprendices a atender.
- Las funciones de los empleados y el perfil formativo junto con experiencia según las exigencias de la normatividad vigente y la guía técnica de seguridad y salud en el trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías.
- El proponente deberá presentar la relación del personal y la hoja de vida de cada uno de ellos, donde indique que cada una de las personas, prestarán sus servicios en caso de resultar adjudicatario, para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.
- El contratista debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por el contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los exámenes descritos en la guía técnica de seguridad y salud en el trabajo de lineamientos para restaurantes y cafetería, los cuales se renovarán cada seis (6) meses.

3.1. PERSONAL ESPECIALIZADO

El proponente debe acreditar además de la respectiva matrícula profesional, el certificado de vigencia y antecedentes emitido por el organismo competente en el caso que aplique.

3.2. INGENIERO DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN ALIMENTOS O COCINA:

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 auxiliar respectivamente, 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 requerido, deberá anexar su hoja de vida y acreditar en el momento de la presentación de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a Entidades públicas o privadas de UN (1) año.

Los anteriores profesionales tendrán las siguientes responsabilidades:

- Planear los ciclos de menús de acuerdo a las características de los usuarios, balance nutricional y 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 servicio de alimentación.
- Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a 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 medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.
- Siempre que el ingeniero o tecnólogo del área de alimentos o cocina, deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo quien en ese momento será el representante autorizado del contratista para

estos fines, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del contratante o de su representante.

Nota: Todas las responsabilidades descritas anteriormente deberán estar acorde con lo estipulado en la Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para los restaurantes y cafetería.

4. PROMOCIÓN DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE

“El estilo de vida en un sentido integral, se deriva de los conceptos de calidad de vida, promoción de la salud y desarrollo humano y está relacionado con las estrategias individuales y colectivas dirigidas a la expansión de las capacidades humanas y por supuesto, a la superación de las situaciones de privación” (Conpes 113). Los estilos de vida saludable, tienen que ver con la promoción de la actividad física, adecuados hábitos alimentarios y prevención de factores de riesgo, entre otros.

El contratista promoverá estilos de vida saludable, dirigidos a la población atendida y al talento humano, responsable de la prestación del servicio. Este proceso debe ser desarrollado por un profesional que tenga las competencias técnicas requeridas de acuerdo al tema que se vaya a desarrollar, por ejemplo nutrición, enfermería, fisioterapeuta entre otros.

Las actividades de promoción en estilos de vida saludable deben incluir mínimo una acción de difusión o una jornada de actividad física mensual”.

5. DISPONIBILIDAD DEL SERVICIO

Los horarios previstos en los que el contratista deberá prestar el suministro del servicio de alimentos es el que se relaciona, sin embargo este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:

De lunes a viernes:

Desayuno: De 06:30 a.m. a 7:30 a.m.

Almuerzo: De 11:30 a.m. a 1:00 p.m.

Cena: De 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

Sábado, domingo y festivo:

Desayuno: De 07:30 a.m. a 8:30 a.m.

Almuerzo: De 12:00 a.m. a 1:00 p.m.

Las cantidades de raciones requeridas para los días sábado son para aproximadamente 50 aprendices, de acuerdo a la programación de actividades académicas establecidas por el Centro de Formación Agroindustrial, por lo cual el supervisor del contrato, durante la ejecución del objeto contractual, confirmará previamente dichas cantidades.

6. ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE

El Contratista deberá disponer de una persona designada por él para que actúe en calidad de ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE con la que el Centro de formación Agroindustrial “La Angostura”, a través del Subdirector de Centro o el Supervisor puedan mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.

7. INSTALACIONES, EQUIPO Y ENSERES PARA EL SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Para facilitar la elaboración de los alimentos y el servido de los mismos el SENA pondrá a disposición del Contratista las instalaciones del restaurante y los elementos y utensilios inventariados con que cuenta el Centro, todos los elementos de que esté dotado el restaurante, serán entregados inventariados por parte del supervisor del contrato, donde también se describirán las condiciones en las que se entregan estos equipos.

Estará a cargo del Contratista el mantenimiento preventivo de los equipos que se entregan inventariados.

El contratista deberá mantener en perfectas condiciones higiénicas y de salubridad las instalaciones del restaurante, para lo cual deberá trasladar las basuras y desechos hasta los contenedores o lugar destinado para tal fin por el SENA.

El SENA cobrará al CONTRATISTA la suma de **CUATROCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL PESOS MENSUALES (\$487.000.00) más ajuste del IPC para la vigencia 2018**, por canon de arrendamiento, los cuales podrán estar representados en dinero o en especie, previa autorización del supervisor del contrato.

Estará a cargo del contratista el pago del servicio del gas y deberá hacer llegar al supervisor del contrato el respectivo recibo cancelado con la facturación del contratista.

Estará a cargo del contratista la dotación de menaje como estufa, refrigerador y congelador para carnes, freidora, nevera, platos, vasos, utensilios de cocina, sillas, mesas y dos samovares, y demás enseres necesarios adicionales, con los que no cuente el centro, dentro del inventario entregado al futuro contratista. Lo anterior a fin de que preste un servicio eficaz, eficiente y oportuno.

8. GASTOS QUE SE GENEREN

Correrán por cuenta del contratista todos los gastos que demande el servicio de alimentación que incluye la elaboración de los alimentos y el servido de los mismos.

Además, el contratista se hará responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de griferías, lámparas, ventiladores, y demás instalaciones de las que haga uso.

9. VISITA AL LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Los interesados podrán adelantar visita al Centro de Formación con el objetivo de verificar las condiciones donde prestaran el suministro del servicio de alimentos, la cual no será obligatoria.

Todos los elementos de que esté dotado el restaurante, serán entregados inventariados por parte del supervisor del contrato, donde también se describirán las condiciones en las que se entregan estos equipos.

El contratista deberá mantener en perfectas condiciones higiénicas y de salubridad las instalaciones del restaurante, para lo cual deberá trasladar las basuras y desechos hasta los contenedores o lugar destinado para tal fin por el SENA, aplicando las buenas prácticas reconocidas en la disposición de residuos.

PLAZO DE EJECUCION	Doce (12) meses o hasta agotar presupuesto
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	<p>Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo, y las que se relacionan a continuación:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante un representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración del mismo, función que puede ser desarrollado por el Profesional o Tecnólogo del área de alimentos o cocina, con experiencia en el manejo de los servicios de alimentación.2. Mantener todo el personal necesario y dando cumplimiento a los descrito en la Guía Técnica con lineamientos de seguridad y salud en el trabajo para restaurantes y cafeterías, con el fin de asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado. Para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos:<ul style="list-style-type: none">• Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención.• Debe contar con el personal suficiente que permita facilitar la rotación del personal en su día de descanso y demás casos requeridos.• Los empleados en las áreas de trabajo deben permanecer bien presentados con uniformes


	<p>(Color claro), gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los empleados deben contar con un certificado de aptitud médica, certificado de capacitación y formato de revisión diaria del operario donde se evidencia que cumple con lo establecido en la guía técnica. • y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos. <ol style="list-style-type: none"> 3. El personal que utilice para la ejecución del contrato, debe estar debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos profesionales. 4. Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores. 5. El Transporte de los alimentos, debe adelantarse según lo indicado en la Guía Técnica con lineamientos de seguridad y salud en el trabajo para restaurantes y cafeterías descrita en los estudios previos. 6. Velar por el correcto mantenimiento del Restaurante y por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> • Almacenamiento de Productos Químicos • Implementos para la higienización • Componente de Seguridad Y Salud En El Trabajo • Implementar un adecuado programa de control de plagas 7. Velar por el buen uso, conservación y seguridad de los elementos que le sean entregados observando además los siguientes aspectos descritos en la 8. Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos, licuadoras y demás equipos. 9. Evitar la acumulación de grasa sobre la superficie. 10. Transportar los víveres y cualquier otro elemento necesario en el restaurante. 11. En el evento en que en el Centro no se cuente con el suministro de agua potable el contratista deberá suplir a su costa esta necesidad para realizar las labores y cumplir con el objeto contractual. 12. El contratista debe disponer de una planta de energía que cubra las necesidades de sus labores cuando en el centro no se cuente con este servicio. 13. Cuando los aprendices salgan a giras educativas el contratista deberá suministrar la alimentación de acuerdo a las necesidades manifestadas por parte del supervisor del contrato. 14. Cumplir el objeto aquí pactado, de acuerdo a los requerimientos que realice el Centro y teniendo en cuenta lo establecido Guía Técnica con lineamientos de seguridad y salud en el trabajo para restaurantes y cafeterías. 15. Cancelará la suma de CUATROCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL PESOS MENSUALES (\$487.000.00) más ajuste del IPC para la vigencia 2018, por canon de arrendamiento, los cuales
--	---

	<p>podrán estar representados en dinero o en especie, previa autorización del supervisor del contrato.</p> <p>16. Realizar el pago del servicio del gas y deberá hacer llegar al supervisor del contrato el respectivo recibo cancelado con la facturación del contratista.</p> <p>17. Contar con la dotación de menaje como estufa, refrigerador y congelador para carnes, freidora, nevera, platos, vasos, utensilios de cocina, sillas, mesas y dos samovares, y demás enseres necesarios adicionales, con los que no cuente el centro, dentro del inventario entregado al futuro contratista. Lo anterior a fin de que preste un servicio eficaz, eficiente y oportuno.</p>
FORMA DE PAGO	<p>El SENA pagara el valor del contrato así: Por mensualidades vencidas una vez recibido a satisfacción el suministro por parte del supervisor del contrato y presentación de la factura o cuenta de cobro con sus respectivos soportes y recibido a satisfacción del objeto contractual por parte del supervisor y previa presentación de: a) La factura correspondiente con el cumplimiento de los requisitos fiscales y legales, b) Certificación expedida por el Supervisor Contractual en la que consta que se ha cumplido a satisfacción con el objeto del Contrato, c) Certificación del Pago de Aportes Parafiscales y de Seguridad Social.</p>
GARANTIAS	<p><u>De cumplimiento del contrato:</u> Equivalente al Veinte (20%) del valor del contrato, por el termino de ejecución del mismo y cuatro (4) meses más, contados a partir de la aprobación de la garantía, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad.</p> <p><u>Calidad del servicio:</u> Equivalente al Veinte (20%) del valor total del contrato por el Término de duración del contrato y cuatro meses más, contados a partir de la aprobación de la garantía.</p> <p><u>Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales:</u> Equivalente al 10% del valor total del contrato Por término de duración del mismo y tres años más contados a partir de la aprobación de la garantía.</p> <p><u>Responsabilidad Extracontractual:</u> Responsabilidad Extracontractual, equivalente a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMMLV) al momento de la expedición de la póliza, por el término de ejecución del contrato.</p>
VALOR OFRECIDO	<p>El cotizante deberá tener en cuenta todos los gastos directos e indirectos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, tributos, constitución garantía única, suministros, transporte, operarios y demás gastos para el debido cumplimiento.</p>
OBSERVACIONES	<p>Constituye requisito necesario que la actividad económica principal del Contratista debe estar relacionada directamente con el objeto del presente contrato, con una antigüedad mínima de un (01) año.</p>

	Se exige que los oferentes cuenten con experiencia en la ejecución y cumplimiento de este tipo de de contratos, celebrados con entidades oficiales cuyo objeto sea o haya sido similar al mencionado.
LUGAR DE PRESTACION DE LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS	Centro de Formación Agroindustrial La Angostura SENA kilómetro 38 vía al sur de Neiva, municipio de Campoalegre (H).

Campoalegre (H, 3 de enero de 2018


CANDIDO HERRERA GONZALEZ
Subdirector de Centro

Proyectó: Martha Cecilia Herrera Sierra – Líder Contratación 
Revisó: Juan Carlos Hernández Trujillo – Coordinador Grupo de Apoyo Activo 