



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 sí 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 | Noventa (90) días |
| PLAZO PARA PRESENTAR LA PRECOTIZACION | Hasta el 15 de Mayo 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 kilómetro 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 21 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 | 17.117 |
| 2 | NA | 93131607 | Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 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 | 56.869 |

| | | | | | |
|---|----|----------|--|--------|--------|
| 3 | NA | 93131607 | Cena para población adulta joven, mínimo 21 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 | 11.416 |
|---|----|----------|--|--------|--------|

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 Secretaría de Salud.

El proponente deberá ofrecer en la propuesta un ciclo de menús mensuales (Mínimo 21) por cada servicio, (Desayuno-Almuerzo - Cena) con dos opciones diarias de menús por cada servicio, cumpliendo con la minuta patrón que se describe a continuación con mínimo 2800 calorías.

| VR. CALORICO TOTAL | MINIMO 2.800 CALORÍAS | PORCENTAJES |
|------------------------------------|-----------------------|-------------|
| PROTEINAS | 105-210 GRAMOS | 15-20% |
| GRASA | 62,1-108,8 GRAMOS | 20-30% |
| CARBOHIDRATOS | 315-455 GRAMOS | 55-60% |
| KILOCALORIAS POR TIEMPO DE CONSUMO | | |
| DESAYUNO | 840Kcal | 30% |
| ALMUERZO | 1120Kcal | 40% |
| CENA | 840Kcal | 30% |

| TIEMPO DE CONSUMO | GRUPO DE ALIMENTOS | FRECUENCIA SEMANAL |
|-------------------|--|--------------------|
| DESAYUNO | Lácteos (leche-yogur-queso) | Diario |
| | Huevo | Diario |
| | Carnes, Visceras, pescado* | 3 veces |
| | Cereales (productos elaborados) plátano, tubérculos | Diario |
| | Frutas | Diario |
| ALMUERZO (sopa) | Grasas o aceites | Diario |
| | Raíces, tubérculos o plátano | Diario |
| | Verduras, Hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| | Carnes, vísceras, pescado* | Diario |
| | Cereales | Diario |
| ALMUERZO (seco) | Carnes, vísceras, pescado | Diario |
| | Leguminosas** | 3 veces |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| | cereales | Diario |
| | Raíces tubérculos, plátanos, Cereales (productos elaborados) | Diario |
| CENA | Fruta entera | Diario |
| | Jugos de Fruta | Diario |
| | Aceites o Grasas | Diario |
| | Azucars, dulces, postres | Diario |
| | Carnes, víscera, pescado, queso, derivados cármicos | Diario |
| | Cereales, (productos elaborados), plátanos, tubérculos | Diario |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| | Jugos de Fruta | Diario |
| | Grasas o Aceites | Diario |
| | Azucars y dulces | Diario |

*Incluye derivados cárnicos

** Leguminosas combinada 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.

2.5.1 VARIEDAD DEL MENÚ

El contratista deberá presentar como ya se indicó un ciclo de mínimo veintiún (21) 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.

2.5.3 PERSONAL UTILIZADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El Proponente deberá contar con personal idóneo mínimo de ocho (8) operarios 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. Lo anterior de conformidad con lo establecido en la resolución 16432 de 2015.

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, el contratista siempre debe tener en cuenta garantizar la prestación de un servicio de manera eficiente y diligente.
- 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, para lo cual hará el respectivo control en el caso de que deban renovarse.

NOTA: Se debe tener claridad que dentro de los (8) operarios mencionados anteriormente, está incluido el administrador del restaurante y el operario de aseo.

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 **QUINIENTOS SEIS MIL OCHOCIENTOS DIECIOCHO PESOS (\$506.818) PESOS** 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.

1. 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.

2. 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 | Seis (06) meses y (21) veintiún 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 |

| | |
|--|---|
| | <p>tiempo previsto por los horarios de atención.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 (Color claro), gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados. • 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 • Componente Sanitario (Plan de saneamiento) • Componente Ambiental (Manejo integral de residuos) • 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. 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. 13. 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. 14. Dar cumplimiento total a las exigencias técnicas para la efectiva prestación del servicio. 15. Suscribir de forma paralela al contrato de suministro, un contrato de arrendamiento por el uso de las instalaciones del restaurante, muebles, equipos y enseres necesarios para la ejecución del objeto contractual y la prestación del servicio al personal que lo requiera, razón por la cual deberá cancelar mes vencido al SENA Centro de Formación Agroindustrial "La angostura", la suma de QUINIENTOS |
|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| | | SEIS MIL OCHOCIENTOS DIECIOCHO PESOS (\$506.818) mensuales en dinero y mediante consignación a través del botón de pagos en la página www.sena.edu.co por la opción recaudos - regionales - arrendamientos, (suministro alimentación), o en especie según la necesidad del servicio de restaurante y una vez concertado con el supervisor del contrato, el servicio de gas será cancelado por el contratista. |
| FORMA DE PAGO | | 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. |
| GARANTIAS | | <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. <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. <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. <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. |
| VALOR OFRECIDO | | 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. |
| OBSERVACIONES | | 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. 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) 10 de Mayo de 2018



CANDIDO HERRERA GONZALEZ
Subdirector de Centro

