



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUERENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	25/11/2021
DEPENDENCIA REQUERENTE EN CONTRATACIÓN:	Coordinación Académica Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano
ORDENADOR DEL GASTO:	JAMES ANTONIO RAMÍREZ LÓPEZ
OBJETO:	Entregar a título de compraventa materiales de formación, bienes y otros insumos, para los programas del área de gastronomía, agroindustria, bar y mesa del centro de gestión y desarrollo sostenible surcolombiano del SENA regional huila

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD



Justificación:	<p>El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, 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, como lo establece la Ley 119 de 1994.</p> <p>El artículo 25 del Decreto 249 de 2004, denominado Centros de Formación Profesional Integral, señala: "Los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos", y el artículo 27 del mismo Decreto, refiere las funciones de los Subdirectores de los Centros de Formación Profesional Integral, y específicamente en el numeral 11 los compromete a: "Garantizar que la formación integral que imparte el Centro constituya un proceso educativo teórico - práctico de carácter integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos y de actitudes y valores para la convivencia social y el emprendimiento que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida". La misma norma, le asigna al SENA el objetivo de participar en actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuyan a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral.</p> <p>Los materiales de formación solicitados están orientados hacia el desarrollo satisfactorio de saberes de concepto y principios, así como los saberes de procesos, en los programas de formación titulada en Técnico en cocina ID 2280187A, 2166553A, 2166553B y 2380837), Tecnólogo en Producción Agropecuaria Ecológica (ID 2280193, (1) 2236073, 2252427A, 252427B, 2166550, 2205580 y 2067461) Técnico en Servicio de Barismo (ID 2280135 y 2327533), programas de formación con articulación a la media técnica y programas de atención a población víctima.</p>
-----------------------	---



Análisis de conveniencia	<p>Es necesario que los instructores que dirigen los cursos, cuenten con los implementos básicos para el normal desarrollo de sus funciones formativas, motivo por el cual se hace necesario adquirir los materiales descritos en la presente solicitud.</p> <p>En este escenario, el SENA compromete sus capacidades y esfuerzos en: mejorar la calidad en su proceso formativo, fortalecer la pertinencia (sectorial, territorial y poblacional) de todos sus programas y servicios, aumentar la tasa de retención del aprendiz, aumentar la confianza de los empresarios, conectar a los aprendices con el trabajo decente y apoyar con sus servicios a las poblaciones en sus diferentes condiciones. Por consiguiente debemos trabajar de forma conjunta entre la Dirección General, Direcciones Regionales y Centros de Formación, para brindar una oferta de servicios en integración con el territorio que permita el desarrollo económico incluyente del país y sus regiones, contribuyendo a mejorar la productividad empresarial y a potenciar las competencias laborales y las oportunidades de vinculación al trabajo; incidiendo en la generación de ingresos de la población a través de la formación profesional integral, la certificación de competencias laborales, la vinculación a un empleo decente, el fomento al emprendimiento y la consolidación de proyectos productivos inclusivos. Estas intervenciones se realizarán bajo la premisa de la gestión medida por resultados.</p> <p>Cabe resaltar que en el Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano del Sena Regional Huila, no existen estos materiales en el stock de almacén. En consecuencia la mejor forma y la más conveniente es adelantando un proceso de contratación bajo la modalidad de mínima cuantía de acuerdo al procedimiento señalado por el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, para lo cual el Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano del SENA Regional Huila tiene incluida la necesidad contractual dentro del Plan anual de adquisiciones y cuenta con la disponibilidad de recursos presupuestales en la presente vigencia.</p> <p>Así las cosas, luego de la identificación y justificación técnica de los materiales de formación requeridos por la entidad para efectos de ejecución del proyecto mencionado, el Centro de Formación tiene debidamente incluida la necesidad contractual en el Plan Anual de Adquisiciones 2021, cuenta con la disponibilidad de recursos presupuestales en la presente vigencia asignados y con base en que la necesidad contractual este claramente definida como de ciencia, tecnología e innovación.</p>
---------------------------------	--



3. Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
50151513;10151606;50307200;50407014;50221303;10151600;50221101;50467007;50161509;51171504;50192401;50363100;50201709;50171550;50302527;50325000;50161813;50161511;50327008;50171830;50192302;50364900;50181700;50221300;51131903;50221301;50404500;50433200;50463200;50101717;50171832;50181901;50101716;12164504;50192900;50171500;50181708;50171551;50192300;50192303;70141516;50161800;50171831;50172001;50323500;50171707;50401746;50406722;51212007;50407003;50407201;50407107;50302700;50403500;50402001;50406329;50405305;50405312;50405323;50404819;50305200;50404106;50307008;50402612;50304900;50406204;50306701;50401824;50303701;50405904;50404614;50404615;50405103;50304500;10326000;50403200;10502200;50304401;50405706;50405708;50305100;50305600;50307024;50305400;50405600;50305602;50305606;50307025;50402304;50402305;50406511;50303400;50407070;50402504;50131702;73131800;50131704;50131700;50151514;50131701;50131802;50193002;50131618;50131612;50201706;50202200;12164502;50112000;12162200;42231800;73101614;31201600;51171700;10151800;50171902;50172000;12164501	41_9528_327 Entregar a título de compraventa materiales de formación, bienes y otros insumos, para los programas del área de gastronomía, agroindustria, bar y mesa del centro de gestión y desarrollo sostenible surcolombiano del sena regional huila.	72426962	James Antonio Ramírez López	Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano



4. CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC): El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:

Código Producto	Nombre Clase	Nombre Familia	Nombre Segmento	Nombre Producto
50151513	Grasas y aceites vegetales comestibles	Aceites y grasas comestibles	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Aceites vegetales o de planta comestibles
10151606	Semillas de cereales	Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	Semillas de ajonjolí
50307200	Aceitunas	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Aceitunas
50407014	Vegetales Nominant	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bayas de alcaparra
50221303	Harina y productos de molinos	Productos de cereales y legumbres	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Almidón o harina comestible
10151600	Semillas de cereales	Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	Almendras
50221101	Cereales	Productos de cereales y legumbres	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Grano de cereal
50467007	Kimchis dulces en lata o en frasco	Vegetales en lata o en frasco	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Atún enlatada
50161509	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Azúcares naturales o productos endulzantes



51171504	Antiácidos y antiflatulentos	Medicamentos que afectan al sistema gastrointestinal	Medicamentos y Productos Farmacéuticos	Antiácidos de bicarbonato de sodio
50192401	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta	Alimentos preparados y conservados	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Mermeladas o preservativos de fruta
50363100	Brevas en lata o en frasco	Fruta en lata o en frasco	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Brevas
50201709	Café y té	Bebidas	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Café instantáneo
50171550	Hierbas y especias y extractos	Condimentos y conservantes	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Especies o extractos
50302527	Cerezas	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Cereza maraschino
50325000	Naranjas secas	Fruta seca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	ciruela
50161813	Productos de confitería	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Chocolate o sustituto de chocolate, confite
50161511	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Chocolate o sustituto de chocolate
50327008	Frutas Nominant secas	Fruta seca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Coco seco



50171830	Salsas y condimentos y productos para untar	Condimentos y conservantes	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
50192302	Postres y decoraciones de postres	Alimentos preparados y conservados	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Complementos de postres
50364900	Nectarinas en lata o en frasco	Fruta en lata o en frasco	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Durazno
50181700	Aditivos de alimentos y fármacos	Aditivos	Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	Esencia de Coco
50181700	Aditivos de alimentos y fármacos	Aditivos	Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	Esencia de caramelo
50181700	Aditivos de alimentos y fármacos	Aditivos	Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	Esencia de Vainilla
50221300	Harina y productos de molinos	Productos de cereales y legumbres	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Fecula de Maiz
50401800	Fríjoles	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Frijol cargamento
51131903	Sustitutos de plasma sanguíneo y extensores y expansores	Medicamentos hematólogos	Medicamentos y Productos Farmacéuticos	Gelatina
50221301	Harina y productos de molinos	Productos de cereales y legumbres	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Harina vegetal



50404500	Lentejas	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Lentejas secas
50433200	Maíces orgánicos secos	Vegetales orgánicos secos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Maiz peto
50463200	Maíces en lata o en frasco	Vegetales en lata o en frasco	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Maiez tierno
50101717	Frutos secos	Frutos secos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Nueces y semillas sin cascara
50171832	Salsas y condimentos y productos para untar	Condimentos y conservantes	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Salsas para ensaladas o dips
50192403	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta	Alimentos preparados y conservados	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Miel
50181901	Pan y galletas y pastelitos dulces	Productos de panadería	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Pan fresco
50101716	Frutos secos	Frutos secos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Nueces y semillas enteras
12164504	Aditivos de alimentos y fármacos	Aditivos	Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	Endulzantes
50192900	Pasta o tallarines natural	Alimentos preparados y conservados	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Pasta sencilla o fideos
50171500	Salsas y condimentos y productos para untar	Condimentos y conservantes	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Pimienta



50181708	Suministros y mezclas para hornear	Productos de panadería	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Mezclas para hornear
50171551	Hierbas y especias y extractos	Condimentos y conservantes	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Sal de mesa
50192300	Postres y decoraciones de postres	Alimentos preparados y conservados	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Postres preparados
50192303	Postres y decoraciones de postres	Alimentos preparados y conservados	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Helado de sabor o helado o postre de helado o yogurt congelado
70141516	Producción de cultivos	Producción, gestión y protección de cultivos	Servicios de Contratación Agrícola, Pesquera, Forestal y de Fauna	Producción de cereales
50161800	Postres y decoraciones de postres	Alimentos preparados y conservados	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Salsa de Chocolate
50171831	Salsas y condimentos y productos para untar	Condimentos y conservantes	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Salsas para cocinar
50172001	Productos de fríjol de soya fermentados	Condimentos y conservantes	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Salsa soya
50323500	Uvas pasas secas	Fruta seca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Uva
50171707	Vinagres y vinos de cocinar	Condimentos y conservantes	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vinagres
50401746	Aguacates	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Aguacate loreta



50406722	Auyamas	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Auyama loche
51212007	Fármacos herbales	Categorías de medicamentos varios	Medicamentos y Productos Farmacéuticos	Ajo
50407003	Vegetales Nominant	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Apio
50407201	Tubérculos	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Arracacha
50407107	Alverjas dulces	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alverja verde hurst shaft
50302700	Arándanos	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Banano
50403500	Berenjenas	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Berenjena
50402001	Brócolis	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Brócolini
50406329	Calabazas	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Calabaza zucchini
50405305	Cebollas	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Cebolla bulbo
50405312	Cebollas	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Cebolla roja
50405323	Cebollas	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Cebolla verde
50404819	Hongos o champiñones	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Champiñón blanco
50305200	Maracuyás	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Cholupa



50404106	Hierbas	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Cilantro
50307008	Frutas Nominant	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Coco
50402612	Coliflores	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Coliflor piedra blanca
50406204	Espinacas	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Espinaca horens
50306701	Fresas	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Fresa chandler
50401824	Fríjoles	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Frijoles verdes
50303701	Guayabas	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Guayaba beaumont
50305200	Maracuyás	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Granadilla
50303900	Kiwis	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Kiwi
50405904	Vegetales marinos	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Habichuelas vert de mer
50404614	Lechugas	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Lechuga hoja verde
50404615	Lechugas	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Lechuga iceberg
50304100	Limonas	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Limon
50405103	Solanáceas (nightshades)	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Naranjilla



50304500	Mangos	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Mongo Tommy
10326000	Especies individuales o variedades de flores cortadas frescas	Bouquets cortados frescos de especies o variedades de flores bajas	Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	Manzana Verde
50305200	Maracuyás	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Maracuya
50403200	Maíces	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Mazorcas
50304500	Mangos	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Melon
10502200	mora huckleberry fresca cortada	Follaje cortado fresco	Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	Mora
50304401	Mandarinas	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Naranjas clauselinas
50405706	Papas	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Papa amarilla
50405708	Papas	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Papa especial
50305100	Papayas	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Papaya
50305600	Piñas	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Patilla
50307024	Frutas Nominant	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Pepinos
50305400	Peras	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Pera



50405600	Pimientos	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Pimenton
50305600	Piñas	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Piña
50305602	Piñas	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Piña dorada
50305606	Piñas	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Piña pernabuco
50307025	Frutas Nominant	Fruta fresca	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Platano
50402304	Repollos	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Repollo blanco
50402305	Repollos	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Repollo morado
50406511	Tomates	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Tomates verde
50407070	Vegetales Nominant	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Yuca
50402504	Zanahorias	Vegetales frescos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Zanahoria chantenay
50131702	Productos de leche y mantequilla	Productos lácteos y huevos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de leche o mantequilla de estante
73131800	Procesamiento de lácteos y huevos	Industrias de alimentos y bebidas	Servicios de Producción Industrial y Manufactura	Crema de leche
50131704	Productos de leche y mantequilla	Productos lácteos y huevos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Leche en polvo



50131700	Productos de leche y mantequilla	Productos lácteos y huevos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Leche larga vida
50151514	Grasas y aceites vegetales comestibles	Aceites y grasas comestibles	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Grasas saturadas de vegetales o plantas comestibles
50131701	Productos de leche y mantequilla	Productos lácteos y huevos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de leche o mantequilla frescos
50131802	Queso	Productos lácteos y huevos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Queso procesado
50193002	Bebidas y Comidas Infantiles	Alimentos preparados y conservados	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas para infantes
50131618	Huevos y sustitutos	Productos lácteos y huevos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Huevos en la cascara codorniz
50131612	Huevos y sustitutos	Productos lácteos y huevos	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Huevos en la cascara de gallina
50201706	Café y té	Bebidas	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Café
50202200	Bebidas alcohólicas	Bebidas	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Aguardiente
50202200	Bebidas alcohólicas	Bebidas	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Brandy
50202200	Bebidas alcohólicas	Bebidas	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Cerveza
50202200	Bebidas alcohólicas	Bebidas	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Ron
50202200	Bebidas alcohólicas	Bebidas	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vino



50202200	Bebidas alcohólicas	Bebidas	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Tequila
50202200	Bebidas alcohólicas	Bebidas	Alimentos, Bebidas y Tabaco	whisky
50202200	Bebidas alcohólicas	Bebidas	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Ginebra
50202200	Bebidas alcohólicas	Bebidas	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Coñac
50202200	Bebidas alcohólicas	Bebidas	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Crema de Whisky
50202200	Bebidas alcohólicas	Bebidas	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Amaretto
50202200	Bebidas alcohólicas	Bebidas	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Granadina
50202200	Bebidas alcohólicas	Bebidas	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Licor de Café
12164502	Aditivos de alimentos y fármacos	Aditivos	Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	sabores o extractos
50202200	Bebidas alcohólicas	Bebidas	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vodka
50112000	Salsas y condimentos y productos para untar	Condimentos y conservantes	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimento
12162200	Anti-oxidantes	Aditivos	Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	Acido citrico



42231800	Fórmulas y productos para apoyo nutritivo	Nutrición clínica	Equipo Médico, Accesorios y Suministros	Carboximetil
73101614	Producción de químicos y fertilizantes	Industrias de plásticos y productos químicos	Servicios de Producción Industrial y Manufactura	Servicios de fermentos o enzimas
31201600	Otros adhesivos y selladores	Adhesivos y selladores	Componentes y Suministros de Manufactura	Goma Xanthan
51171700	Antidiarréicos	Medicamentos que afectan al sistema gastrointestinal	Medicamentos y Productos Farmacéuticos	Pectina
10151800	Semillas y plántulas de especias	Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	Clavo Molido
50172000	Productos de fríjol de soya fermentados	Condimentos y conservantes	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Proteína
12164501	Aditivos de alimentos y fármacos	Aditivos	Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	Preservativos de alimentos
12352204	Productos bioquímicos	Compuestos y mezclas	Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	Enzimas
232358	Salsas y condimentos y productos para untar	Condimentos y conservantes	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Cobertura

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

N/A



6. OBJETO

Entregar a título de compraventa materiales de formación, bienes y otros insumos, para los programas del área de gastronomía, agroindustria, bar y mesa del centro de gestión y desarrollo sostenible surcolombiano del SENA regional Huila.

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

N/A

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ITEM	DESCRIPCION DE BIEN	CÓDIGO UNSPSC	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Aceite de oliva extra virgen. Con antioxidantes naturales. Presentación botella de vidrio por 750 ml.	50151513	Unidad	2
2	Aceite industrial, para gran fritura alta temperatura. Mezcla de aceite vegetal de soya y/o oleína de palma. Contiene antioxidantes, libre de colesterol. Empaque bidón por 20 L	50151513	Unidad	13
3	Ajonjolí en semilla, seco y fresco sin humedad -.con rotulo según normatividad vigente. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses. Presentación libra en bolsa plástica.	10151606	Unidad	5
4	Aceituna negra en vinagre, sin hueso. Producto libre de impurezas. Fecha de vencimiento mínimo de un año en el momento de entrega. Presentación frasco de vidrio x 500 gramos.	50307200	Unidad	2
5	Aceitunas verdes en vinagre, sin hueso. Producto libre de impurezas. Fecha de vencimiento mínimo de un año en el momento de entrega. Presentación frasco de vidrio x 500 gramos.	50307200	Unidad	2



6	Alcaparras en vinagre. Producto libre de impurezas. Fecha de vencimiento mínimo de un año en el momento de entrega. Presentación Frasco de vidrio x 500 gramos,	50407014	Unidad	2
7	Almidón de achira en polvo. Con rotulo según normatividad vigente. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses. Presentación bolsa por 500 gramos,	50221303	Unidad	55
8	Almidón de yuca en polvo, almidón agrio de yuca, tipo extra ideal para pandeyuca, almojábanas, pandebono y buñuelos. Con rotulo según normatividad vigente. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses. Presentación bolsa por 500 gramos	50221303	Unidad	55
9	Almendras secas enteras con cascara, para confitería. Con rotulo según normatividad vigente. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses. Presentación bolsa por 500 gramos	10151600	Unidad	3
10	Arroz grano entero calidad excelso fortificado, blanco, seleccionado con vitamina B6, B9 y B12, hierro y fósforo. Presentación en bolsa por 500g debidamente cerrada, impresa y rotulada	50221101	Unidad	3500
11	Atún lomititos en aceite de girasol, calidad exportación. Producto se debe entregar en latas en buen estado sin abolladuras ni oxidación, con fecha de vencimiento no inferior a 12 meses, con registro sanitario INVIMA. Presentación lata x 160g	50467007	Unidad	11
12	Azúcar blanca refinada. Empacada, rotulada según normatividad vigente. Empacado en presentaciones de 50Kg en bolsas de polietileno dentro de sacos de polipropileno. No reenvasada.	50161509	Unidad	26
13	Azúcar refinada, Azúcar blanco refinado de alta pureza, sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa. Rotulada según normatividad vigente. Presentación paquete x 200 sobres cada uno por 10 gramos, Sobres de material papel. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses.	50161509	Unidad	10



14	Azúcar morena. Empacado en bolsa de polipropileno x 1 kilogramo. No reenvasada. Rotulada según normatividad vigente. Con fecha de vencimiento mínimo de 12 meses a partir de la fecha de entrega. Presentación por 1000g	50161509	Unidad	5
15	Azúcar pulverizada, para alta repostería. Azúcar en polvo o para glasear, super fina 4X. Se usa comúnmente en glaseados, escarchados y decoraciones. Fecha de vencimiento superior a 8 meses a partir de la fecha de entrega. No reenvasada. Rotulada según normatividad vigente. Presentación bolsa de polietileno por 500g.	50161509	Unidad	23
16	Bicarbonato de sodio (GA) - Con rotulo según normatividad vigente. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses. No reenvasada. Presentación bolsa de polietileno por 500g.	51171504	Unidad	3
17	Bocadillo, pasta de fruta (guayaba) obtenido de la cocción de la guayaba adicionado con azúcar, ausente de defectos, envasado higiénico, con rotulo según normatividad vigente. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses. Presentación en barra por libra.	50192401	Unidad	38
18	Brevas en almíbar. Frasco de vidrio por 500g. Con rotulo según normatividad vigente. Fecha de vencimiento superior a seis (6) meses. Presentación en barra por libra.	50363100	Unidad	20
19	Café granulado instantáneo soluble. 100% café colombiano. Con rotulo según normatividad vigente. Fecha de vencimiento superior a seis (6) meses. Presentación frasco de vidrio por 170g.	50201709	Unidad	30
20	Canela en astillas a granel. Producto fresco, sin impurezas, libre de insectos, envasado higiénicamente. Presentación por 500g	50171550	unidad	1
21	Cereza marrasquino. Entera. Con fecha de vencimiento superior a 6 meses desde la fecha de entrega. Rotulada según normatividad vigente. Presentación frasco de vidrio x 500 g.	50302527	Unidad	10



22	Ciruela pasa sin semilla, empacada en bolsa de polietileno por 500 gramos, con rotulo según normatividad vigente. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses.	50325000	Unidad	23
23	Cobertura de chocolate (negra) 37 % calidad excelsa, para trabajo profesional de chocolatería, fácil templado. Presentación bolsa por 1000g. Con rotulo según normatividad vigente.	50161813	Unidad	18
24	Chip de chocolate o con sabor a chocolate semiamargo. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses. Con rotulo según normatividad vigente. Presentación bolsa por 250g	50161511	Unidad	7
25	Coco deshidratado rallado, azucarado, para repostería con humedad máxima de 6% y tiras de diámetro de 0.8 - 1.0 milímetro cada una. Presentación bolsa impresa y rotulada según normatividad vigente. Fecha de vencimiento superior a 6 meses. Presentación por bolsa de 500g	50327008	Unidad	14
26	Cocoa en polvo para bebidas achocolatadas y repostería. 100% natural. Al 16% de cacao. Con fecha de vencimiento superior a 1 año. Presentación bolsa de polietileno x 1000g.	50161511	Unidad	10
27	Color de cocina rojo en polvo, para alimentos. Presentación bolsa impresa y rotulada según normatividad vigente por 500 gramos. No reenvasado	50171830	Unidad	1
28	Crema chantilly instantánea. Mezcla en polvo para preparar crema chantilly. Especial para repostería. Presentación por kilogramo en bolsa plástica con fuelle, termosellada impresa y rotulada según normatividad vigente.	50192302	Unidad	25
29	Duraznos en mitades en almíbar. Presentación lata con peso neto 425g. Con fecha de vencimiento superior a 1 año. Rotulado y etiquetado según norma vigente.	50364900	Unidad	25



30	Esencia de coco. Saborizante artificial para alimentos. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses. Con rotulo según normatividad vigente. Presentación frasco por 500 ml. No reenvasado	50181700	Unidad	2
31	Esencia de caramelo saborizante artificial para alimentos. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses. Con rotulo según normatividad vigente. Presentación frasco por 500 ml. No reenvasado	50181700	Unidad	2
32	Esencia de vainilla. Saborizante artificial para alimentos. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses. Con rotulo según normatividad vigente. Presentación frasco por 500 ml. No reenvasado	50181700	Unidad	2
33	Fécula de maíz, primera calidad, con humedad mínima de 11,5 y máxima de 13,00 con ph mínimo de 4,0 y máximo de 6.5. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses. Presentación bolsa de polietileno impresa y rotulada según normatividad vigente por 1000g.	50221300	Unidad	82
34	Frijol cargamanto seco. Libre de infestaciones y contaminaciones. Presentación bolsa por 500g rotulada y etiquetada según normatividad vigente.	50401800	Unidad	50
35	Fruta cristalizada para repostería. Cubitos de fruta natural sin colorantes ni preservantes artificiales. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses. Presentación bolsa plástica impresa y rotulada según normatividad vigente, por 1000g	50161813	Unidad	25
36	Gelatina sin sabor en polvo para preparaciones en repostería - (250 bloom) de origen bovino 100% gelatina de color amarillo pálido de sabor y olor neutro. Presentación por 500g, bolsa impresa y rotulada según normatividad vigente.	51131903	Unidad	15
37	Glucosa líquida aditivo para alimentos - monohidrato jarabe obtenido por hidrólisis ácida controlada de almidón de maíz grado alimentario. Presentación frasco plástico por 700g	50161509	Unidad	5



38	Harina de maíz amarillo precocida para arepas, 100% maíz amarillo, Sin aditivos ni conservantes. Baja en sodio y libre de colesterol. Presentación por 500g en bolsa impresa y rotulada según normatividad vigente.	50221301	Unidad	30
39	Harina de trigo fortificada con vitaminas y minerales. Calidad excelsa. Presentación por 500g en bolsa impresa y rotulada según normatividad vigente.	50221301	Unidad	1000
40	Lentejas secas. Primera calidad. libre de infestaciones y contaminación. Presentación por 500g en bolsa impresa y rotulada según normatividad vigente.	50404500	Unidad	100
41	Maíz peto. Calidad excelsa, grano seleccionado. Libre de infestaciones. Primera calidad. libre de infestaciones y contaminación. Presentación por 1000g en bolsa impresa y rotulada según normatividad vigente.	50433200	Unidad	50
42	Maíz tierno. Sin conservantes ni colorantes. Presentación peso neto 432g en lata. Con fecha de vencimiento no inferior a 12 meses.	50463200	Unidad	5
43	Maní-tostado salado y sin piel. Presentación 500g en bolsa plástica impresa y rotulada según normatividad vigente.	50101717	Unidad	5
44	Maní entero tostado, sin sal, sin piel. Presentación 500g en bolsa plástica impresa y rotulada según normatividad vigente.	50101717	Unidad	5
45	Mayonesa. Salsa emulsionada de color blanco brillante, de consistencia cremosa. Sin saborizantes ni colorantes artificiales. Presentación frasco PET por 4000 g	50171832	Unidad	4
46	Miel de abejas 100% natural. Presentación frasco por 500ml.	50192403	Unidad	5
47	Miga de pan clásica. Presentación por 500g en bolsa plástica impresa y rotulada según normatividad vigente. Con fecha de vencimiento no inferior a 15 días.	50181901	Unidad	10



48	Salsa Mostaza tipo americana. Color amarillo intenso y brillante. Olor acético y sabor levemente picante. Sin aditivos ni conservantes artificiales. Presentación en frasco PET por 4000g rotulado según normatividad vigente	50171832	Unidad	3
49	Nuez moscada entera. Primera calidad. libre de infestaciones y contaminación. Presentación por 500 gramos en bolsa plástica impresa y rotulada según normatividad vigente.	50101716	Unidad	10
50	Pan tajado blanco, tipo sandwich. Presentación paquete por 600g en bolsa plástica impresa y rotulada según normatividad vigente. Con fecha de vencimiento no inferior a 15 días.	50181901	Unidad	30
51	Panela en bloque por 500g, 100% jugo de caña natural. Empacada en bolsa plástica impresa y rotulada según normatividad vigente. Con fecha de vencimiento no inferior a 15 días.	12164504	Unidad	30
52	Panela pulverizada instantánea, natural. Producto sin contenido de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. Con fecha de vencimiento superior a 1 año desde la fecha de entrega. Presentación por 500g en bolsa plástica impresa y rotulada según normatividad vigente.	50161509	Unidad	64
53	Pasta alimenticia tipo fideos. Fortificado con vitaminas y minerales. 100% natural: sin colorantes, ni saborizantes, ni conservantes artificiales. Presentación por 500g en bolsa plástica impresa y rotulada según normatividad vigente.	50192900	Unidad	30
54	Pasta alimenticia tipo concha. Fortificado con vitaminas y minerales. 100% natural: sin colorantes, ni saborizantes, ni conservantes artificiales. Presentación por 1000g en bolsa plástica impresa y rotulada según normatividad vigente.	50192900	Unidad	30



55	Pasta alimenticia tipo Spaguetti. Fortificado con vitaminas y minerales. 100% natural: sin colorantes, ni saborizantes, ni conservantes artificiales. Presentación por 500g en bolsa plástica impresa y rotulada según normatividad vigente.	50192900	Unidad	30
56	Pasta de tomate. Sin colorantes ni aditivos artificiales. Presentación galón PET por 4200g. Con fecha de vencimiento no inferior a 6 meses.	50192900	Unidad	3
57	Pimienta de mesa, entera de colores (blanca, rosada, negra, verde). Presentación por 500g en bolsa plástica impresa y rotulada según normatividad vigente.	50171500	unidad	1
58	Pimienta negra molida, de mesa. Molido fino. Presentación por 500g en bolsa plástica impresa y rotulada según normatividad vigente.	50171500	Unidad	2
59	Polvo para hornear. Para uso en panificación como agente leudantes, de primera calidad. Presentación por 500g en bolsa plástica impresa y rotulada según normatividad vigente. Con fecha de vencimiento no inferior a 5 meses.	50181708	unidad	17
60	Sal refinada de alta pureza, yodada y fluorizada. Presentación bolsa por 1000g. Con rotulo según normatividad vigente.	50171551	unidad	90
61	Sal marina de origen natural, sin proceso de refinación. Tamaño de grano mediano. Presentación bolsa por 400g con rotulo según normatividad vigente.	50171551	Unidad	4
62	Barquillo con relleno sabor chocolate o vainilla. Presentación caja X 24 unidades empacadas individualmente.	50192300	Unidad	2
63	Helado de crema, sabor vainilla. Presentación caja de cartón x 5 litros, con rotulo según normatividad vigente.	50192303	Unidad	4
64	Granola. Alimento formado por hojuelas de avena, arroz inflado natural, coco en hojuela, nueces, uvas pasas mezclados con miel y/o jarabe. Presentación bolsa por 500 gramos con rotulo según normatividad vigente.	70141516	Unidad	4



65	Salsa de chocolate para repostería. Presentación por 350g en bolsa plástica aluminizada con dispensador lateral impresa y rotulada según normatividad vigente. Con fecha de vencimiento no inferior a 6 meses.	50161800	Unidad	17
66	Salsa de tomate. Salsa viscosa y agrídulce con vinagre, condimentos y especias. Elaborada a base de tomates, sin adición de conservantes, ni colorantes, ni saborizantes. Presentación envase PET x 4300 gr. Con fecha de vencimiento no inferior a 6 meses.	50171831	Unidad	5
67	Salsa inglesa. Presentación frasco PET por 180g.	50171831	Unidad	37
68	Salsa soya. Bajo en sodio. Presentación frasco plástico por 3.800 ml.	50172001	Unidad	8
69	Uva pasa tipo mosquito. Presentación 500g en bolsa de polipropileno impresa y rotulada según normatividad vigente.	50323500	Unidad	30
70	Vinagre balsámico. Presentación frasco PET por 500 cm ³	50171707	Unidad	2
71	Vinagre blanco. Líquido transparente y sabor ácido picante libre de aditivos. Cero calorías. Sin conservantes, ni colorantes, ni saborizantes artificiales. Presentación garrafa plástica por 3800 cm ³ .	50171707	Unidad	6
72	Vinagre de frutas. Color ámbar y sabor ácido picante-libre de conservantes. Presentación frasco plástico por 500 ml.	50171707	Unidad	3
73	Aguacate lorena, maduros a granel, estar exentos de magulladuras; empacado en condiciones óptimas. Presentación por 500g empacada de forma adecuada.	50401746	Unidad	50
74	Ahuyama corriente a granel limpia y fresca. Estado de madurez de consumo. Libre magulladuras y daños físicos, biológicos y químicos. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Presentación por 500g empacada de forma adecuada.	50406722	Unidad	50



75	Ajo tipo chileno, libre de humedad y hongos, sano, fresco, Presentación por 500g empacada de forma adecuada.	51212007	Unidad	30
76	Apio fresco en rama, corriente a granel, libre de humedad. Presentación bolsa por 500g.	50407003	Unidad	31
77	Arracacha, corriente a granel, limpia, libre se exceso de tierra, y daños, Presentación bolsa por 500g.	50407201	Unidad	20
78	Arveja verde corriente desgranada a granel, fresca, limpia, seleccionada. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Presentación en bolsa de plástica por 500g	50407107	Unidad	20
79	Banano corriente, fruta fresca, sana, pintón, estar exentos de magulladuras. Presentación en a granel x 1000g	50302700	Unidad	20
80	Berenjena japonesa, a granel. libre de mallugadas, sanas, presentación en a granel x 1000g	50403500	Unidad	10
81	Brócoli, entero de tamaño mediano, limpio, presentación bolsa x 1000g	50402001	Unidad	15
82	Calabacín amarillo zukini - Producto entero de tamaño mediano, limpio y fresco, de primera calidad. Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno, presentación por 1000g y embalado en canastilla.	50406329	Unidad	10
83	Calabacín verde zukini. Producto entero de tamaño mediano, limpio y fresco, de primera calidad. Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno presentación por 1000g y embalado en canastilla.	50406329	Unidad	10
84	Cebolla cabezona blanca corriente, fresca, limpia y sin piel, presentación por 1000g, embalado en canastilla.	50405305	Unidad	60
85	Cebolla cabezona morada limpia y sin piel, presentación por 1000g, embalado en canastilla.	50405312	Unidad	20
86	Cebolla larga fresca y limpia, a granel. Presentación 500g	50405323	Unidad	50



87	Champiñones, calidad exportación frescos y limpios, presentación bandeja de icopor x 1000g	50404819	Unidad	10
88	Chulupa- fruta fresca, sana, en estado de madurez de consumo, categoría de primera calidad. Presentación bolsa x 1000g.	50305200	Unidad	50
89	Cilantro, fresco y limpio. Presentación bolsa x 1000g.	50404106	Unidad	5
90	Coco, entero de tamaño mediano, limpio, libre de humedad, presentación bolsa x 500g	50307008	Unidad	20
91	Coliflor corriente tamaño mediano, fresco a granel, presentación bolsa x 500g	50402612	Unidad	20
92	Durazno - fresco, sano, características criollo, estado de madurez de consumo, presentación bolsa x 500g	50304900	Unidad	12
93	Espinaca, limpia y fresca. Presentación bolsa x 1000g.	50406204	Unidad	10
94	Fresa- fruta fresca, sana, en estado de madurez de consumo, categoría de primera, tamaño grande. Presentación bolsa x 1000g. empaque secundario caja de cartón.	50306701	Unidad	106
95	Frijol verde desgranado, presentación bolsa x 500g	50401824	Unidad	10
96	Guayaba, fresca, sana en estado de madurez pintón, categoría de primera. -presentación x 1000g empacada en caja de cartón y/o canastilla.	50303701	Unidad	50
97	Granadilla, - fruta fresca, sana, en estado de madurez de consumo, categoría de primera. Presentación bolsa x 500g empaque secundario. canastilla y/o caja de cartón.	50305200	Unidad	25
98	Kiwi, fruta fresca, sana y pintón, presentación bolsa x 500gr	50303900	Unidad	35
99	Habichuela, verde, fresca y sana, seleccionada, presentación bolsa x 1000gr	50405904	Unidad	30
100	Lechuga Batavia -limpia, sana y fresca. Presentación bolsa x 500g empaque secundario. canastilla y/o caja de cartón.	50404614	Unidad	151
101	Lechuga crespa - limpia y sana, empacada en bolsas individual x 500g	50404615	Unidad	20



102	Limón fresco, limpio, variedad Tahití, diámetro de 2,5 cm promedio, en estado de madurez de consumo, presentación bolsa x 500g	50304100	Unidad	70
103	Lulo fruta fresca, sana. En estado de madurez de consumo, categoría de primera -a granel presentación caja de cartón y/o canastilla. Unidad de medida libra	50405103	Unidad	100
104	Mango tommy - fruta fresca, sana, en estado de madurez de consumo, categoría de primera. Presentación caja de cartón y/o canastilla. Presentación x 500g	50304500	Unidad	140
105	Manzana verde o roja fresca, sana y madura, seleccionada, tamaño grande. presentación bolsa x 500g	10326000	Unidad	35
106	Maracuyá - característica fruta fresca, sana, seleccionada. En estado de madurez de consumo, categoría de primera. Presentación bolsa x 1000g presentación secundaria caja de cartón y/o canastilla.	50305200	Unidad	90
107	Mazorcas de maíz verde grano grande, y tierno. Pareja, libre de humedad, Presentación bolsa x 1000g	50403200	Unidad	50
108	Melón (chino), fruta, fresca, seleccionada, sin daños estructurales en su fisiología, de primera calidad. Presentación x 1000g empacado en caja de cartón y/o canastilla	50304500	Unidad	62
109	Mora- característica fruta fresca y sana. Aspecto fresco y consistencia firme. En estado de madurez de consumo, categoría de primera. Presentación: envase primario bolsa, envase secundario caja de cartón y/o canastilla. x 1000g.	10502200	Unidad	143
110	Naranjas, fresca, sana y madura. Presentación bolsa x 500g presentación secundaria caja de cartón y/o canastilla.	50304401	Unidad	300
111	Papa criolla, (amarilla) libre de defectos fisiológicos, fresca y libre de humedad. Presentación bolsa x 1000g presentación secundaria caja de cartón y/o canastilla.	50405706	Unidad	101
112	Papa pastusa bulto x 50 kilos, uniforme en color y tamaño, libre de humedad externa normal (apariencia de mojado), libre de olor,	50405708	Unidad	12



	sabores ni materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.).			
113	Papaya maradol, fresca, seleccionada, sin daños estructurales en su fisiología, de primera calidad. Presentación bolsa x 500g presentación secundaria caja de cartón y/o canastilla.	50305100	Unidad	60
114	Patilla (sandía) -sandías enteras, firmes, con la forma y color característicos de la variedad. Presentación bolsa x 500g presentación secundaria caja de cartón y/o canastilla.	50305600	Unidad	30
115	Pepino cohombro, Producto entero de tamaño mediano, limpio y fresco, de primera calidad. Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno, presentación por 500g y embalado en canastilla.	50307024	Unidad	51
116	Peras, fresca, Producto entero de tamaño mediano, limpio y fresco, de primera calidad. Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno presentación por 500g y embalado en canastilla.	50305400	Unidad	10
117	Pimentón (pintón y verde), fresco y sano, sin daños estructurales en su fisiología, de primera calidad. Presentación bolsa x 500g presentación secundaria caja de cartón y/o canastilla	50405600	Unidad	60
118	Piña Golden oromiel, aspecto fresco con los ojos bien formados y llenos. Limpia, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, libre de magulladuras, de humedad exterior anormal y de ataque de insectos. En estado de madurez de consumo, categoría de primera. Presentación x 1000g empacado en caja de cartón y/o canastilla.	50305600	Unidad	110
119	Piña perolera, fresca, sana y madura, aspecto fresco con los ojos bien formados y llenos. Limpia, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, libre de magulladuras, de humedad exterior anormal y de ataque de insectos. Presentación x 500g empacado en caja de cartón y/o canastilla.	50305602	Unidad	79



120	Plátano caqueteño amarillo, aspecto entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, con presentación ligeramente curva o recta. unidad de medida x 500g	50305606	Unidad	300
121	Plátano caqueteño verde, aspecto entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, con presentación ligeramente curva o recta. unidad de medida x 500g	50307025	Unidad	300
122	Remolacha - enteras, firmes, con la forma y color característicos de la variedad. Presentación x 500g empacado en caja de cartón y/o canastilla.	50307025	Unidad	10
123	Repollo blanco, limpia, sana y fresca, presentación a granel en caja de cartón. Presentación x 500g empacado en caja de cartón y/o canastilla.	50402304	Unidad	66
124	Repollo morado, limpia, sana y fresca, presentación a granel en caja de cartón. Presentación x 500g empacado en caja de cartón y/o canastilla.	50402305	Unidad	50
125	Tomate larga vida pintón fresco brillante, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas. Presentación bolsa x 1000g	50406511	Unidad	100
126	Uva Isabela, fresca, sana y madura, Aspecto fresco y consistencia firme. En estado de madurez de consumo, categoría de primera. Presentación: envase primario bolsa x 1000g, envase secundario caja de cartón y/o canastilla. .	50303400	Unidad	10
127	Yuca mocoana, deben ser enteras, frescas, limpias, derechas, no bifurcadas, con la forma característica de la variedad, libres de raíces secundarias, heridas, cortaduras o nódulos. presentación x 500g	50407070	Unidad	400
128	Zanahoria, tamaño de las zanahorias medianas de color naranja brillante que indique su frescura. Presentación x 500g	50402504	Unidad	100



129	Arequipe Premium tipo roscón - para panadería y rellenos. Empacado en frasco plástico por 1000g	50131702	Unidad	17
130	Crema de leche semi-entera ultra alta temperatura - empaque caja Tetrapak (1 litro).	73131800	Unidad	20
131	Leche condensada. Presentación envase rígido x 2500 gr.	50131702	Unidad	5
132	Leche en polvo entera adicionada con vitaminas A y D3. Presentación bolsa metalizada por 1000g	50131704	Unidad	77
133	Leche larga vida, entera, adicionada con vitamina A y D3. Aporte de 150 calorías y 12% de grasa total. Presentación bolsa x 1,1l	50131700	Unidad	535
134	Grasa para hojaldrar- margarina industrial de mezcla de aceites vegetales y grasas comestibles. Presentación bloque por 500g en envase de papel parafinado	50151514	Unidad	8
135	Mantequilla pasteurizada sin sal, fresca obtenida de grasa bovina. Presentación por 500g en empaque de papel aluminizado y caja de cartón	50131701	Unidad	8
136	Margarina industrial, calidad premium especial para panificación, con aditivos lácteos. Característica mantequilla contenido graso 78-80 %, humedad 20 - 22%, acidez máxima 0.5, punto de fusión 40 - 41.5, olor y sabor lácteo. Presentación caja de cartón x 15 kilogramos	50151514	Unidad	13
137	Queso tipo campesino, fresco, graso, semiduro, rico en calcio, presentación empaque al vacío por 250g. Se debe entregar a temperatura entre 0 - 4 °C	50131802	Unidad	10
138	Queso tipo costeño fresco, blanco, salado y semiduro, se debe entregar a temperatura entre 0 - 4 °c, empackado al vacío por 250g y rotulado según normatividad vigente	50131802	Unidad	10
139	Queso parmesano rallado, maduro de alta calidad. se debe entregar a temperatura entre 0 - 4 °c. Presentación bolsa por 500g	50193002	Unidad	2



140	Queso crema, fresco, semiblando rico en grasa, esparcirle, con vitamina A. Presentación tarro plástico por 400 g. se debe entregar a temperatura entre 0 - 4 °c	50193002	Unidad	16
141	Queso emmental maduro, de alta calidad. Presentación empacada al vacío bolsa x 500g. Se debe entregar a temperatura entre 0 - 4 °c,	50193002	Unidad	1
142	Queso holandés, maduro empacado al vacío en porción individual. Presentación empacada al vacío bolsa x 500g. Se debe entregar a temperatura entre 0 - 4 °c,	50193002	Unidad	1
143	Queso azul, maduro, empacado al vacío en porción individual. Presentación empacada al vacío bolsa x 500g. Se debe entregar a temperatura entre 0 - 4 °c,	50193002	Unidad	1
144	Queso gouda, maduro, empacado al vacío en porción individual, Presentación empacada al vacío bolsa x 500g. Se debe entregar a temperatura entre 0 - 4 °c,	50193002	Unidad	1
145	Huevo codorniz panal por 24 unidades, frescos, sanos, empaque higiénico libre de humedad, y todo tipo de contaminantes	50131618	Unidad	8
146	Huevo de gallina, huevo rojo tipo AA presentación panal x 30 und, frescos, sanos, empaque higiénico libre de humedad, y todo tipo de contaminantes	50131612	Unidad	110
147	Café - café pergamino tipo exportación, proceso lavado, humedad 10,5%. - factor de rendimiento 85 - 90, perfil de taza limpia. Unidad de medida Carga por 125Kg	50201706	Unidad	3
148	Café pergamino proceso lavado, calidad especial, puntaje SCA superior a 86 puntos, unidad de medida bolsa x 500 gr	50201706	Unidad	4
149	Café pergamino proceso semilavado rojo calidad especial puntaje SCA superior a 86 puntos, unidad de medida bolsa x 500 gr	50201706	Unidad	84
150	Café pergamino proceso semilavado amarillo calidad especial puntaje SCA superior a 86 puntos, unidad de medida bolsa x 500 gr	50201706	Unidad	84
151	Café pergamino proceso semilavado negro calidad especial puntaje SCA superior a 86 puntos, unidad de medida bolsa x 500 gr	50201706	Unidad	4



152	Café de proceso natural calidad especial puntaje SCA superior a 86 puntos, en almendra sin tostar, unidad de medida bolsa x 500 gr	50201706	Unidad	4
153	Café tostado proceso semilavado amarillo nivel de tueste medio taza limpia tiempo de tostado inferior a 3 meses, unidad de medida bolsa x 500 gr	50201706	Unidad	3
154	Café tostado proceso semilavado rojo nivel de tueste medio taza limpia tiempo de tostado inferior a 3 meses, unidad de medida bolsa x 500 gr	50201706	Unidad	3
155	Café tostado semilavado negro nivel de tueste medio taza limpia tiempo de tostado inferior a 3 meses, unidad de medida bolsa x 500 gr	50201706	Unidad	3
156	Café tostado proceso lavado nivel de tueste medio taza limpia tiempo de tostado inferior a 3 meses, unidad de medida bolsa x 500 gr	50201706	Unidad	3
157	Café tostado proceso natural nivel de tueste medio taza limpia tiempo de tostado inferior a 3 meses, unidad de medida bolsa x 500 gr	50201706	Unidad	3
158	Aguardiente bebidas alcohólicas botella x 750 ml x 30 % volumen de alcohol	50202200	Unidad	3
159	Brandy bebidas alcohólicas botella x 375 ml. 36% volumen de alcohol	50202200	Unidad	5
160	Cerveza nacional, presentación lata x 350 ml	50202200	Unidad	60
161	Ron añejo 8 años graduación alcohólica 35°, bebidas alcohólica botella x 750 ml	50202200	Unidad	2
162	Vino quinado dulce, botella x 750 ml	50202200	Unidad	20
163	Tequila - bebidas alcohólicas botella x 700 ml, característica. Vol. 38% reposado.	50202200	Unidad	2
164	Vinos importado cepas (cabernet Sauvignon, merlo, Malbec, syrah botella x 750 ml, característica vol. 13.5%	50202200	Unidad	3
165	Vino tinto - bebidas alcohólicas botella x 750 cc, característica argentino vol. 12.5%	50202200	Unidad	3
166	Vino blanco bebidas alcohólicas botella x 750 cc característica chileno nombre vol. 12%	50202200	Unidad	3
167	Vino rosado - presentación botella x 750 cc, chileno.	50202200	Unidad	3
168	Whisky escocés 12 años presentación botella x 750 ml	50202200	Unidad	1



169	Whisky irlandés botella x 750 ml	50202200	Unidad	1
170	Ginebra, vol. 37.5% botella x 750 ml	50202200	Unidad	1
171	Coñac vol. 40 %, botella x 750 ml	50202200	Unidad	1
172	Crema de whisky vol. 17%, botella x 750 cc	50202200	Unidad	1
173	Amaretto vol. 20%, botella x 750 ml	50202200	Unidad	2
174	Granadina botella x 750 ml	50202200	Unidad	2
175	Licor de café botella x 750 ml	50202200	Unidad	2
176	Saborizante para café sabor a crema irlandesa botella x 750 ml, con dispensador	12164502	Unidad	2
177	Saborizante para café sabor a caramelo botella x 750 ml, con dispensador	12164502	Unidad	2
178	Saborizante para café sabor amaretto botella x 750 ml, con dispensador	12164502	Unidad	2
179	Vodka vol. 40 % botella x 750 ml	50202200	Unidad	1
180	Condimento Butifarra- presentación bolsa por 500g rotulada según normatividad vigente. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses.	50112000	Unidad	1
181	Ácido cítrico anhidro, de grado alimenticio. Producto sólido, color blanco, en forma de cristales, para uso en la industria de alimentos. El producto debe estar rotulado y envasado según normatividad vigente. Fecha de vencimiento superior a doce meses. Bolsa aluminizada impresa x 1000g	12162200	Unidad	3
182	Carboximetil celulosa (CMC), estabilizante de grado alimenticio. Producto sólido, estabilizante para uso en la industria de alimentos. El producto debe estar rotulado El producto debe estar rotulado y envasado según normatividad vigente. El producto se debe entregar empacado en bolsa aluminizada, impresa x 500g	42231800	Unidad	4
183	Fermento láctico para kumis, preparación para 40 litros. Producto liofilizado, que Contenga como cultivo Láctico: Lactobacillus delbrueckii bulgaricus, y Torula lactis. El producto debe estar rotulado y envasado según normatividad vigente. Fecha de vencimiento superior a doce meses. El producto se debe entregar a temperaturas entre 0°C y -4°C. Presentación	73101614	Unidad	24



	en bolsa tricapa tipo sachet impresa para preparación de 40 litros.			
184	Fermento láctico para yogurt, preparación para 40 litros. Producto liofilizado, que Contenga como cultivo Láctico: Streptococcus thermophilus y Lactobacillus delbrueckii bulgaricus. El producto debe estar rotulado y envasado según normatividad vigente. Fecha de vencimiento superior a doce meses. El producto se debe entregar a temperaturas entre 0°C y -4°C. Presentación en bolsa tricapa tipo sachet impresa para preparación de 40 litros.	73101614	Unidad	26
185	Goma xanthan, en polvo, estabilizante de grado alimenticio. Producto en polvo, estabilizante de grado alimenticio. El producto debe estar rotulado y envasado según normatividad vigente. Fecha de vencimiento superior a doce meses. Presentación en bolsa aluminizada impresa por 1000g.	31201600	Unidad	4
186	Pectina cítrica de alto metoxilo, de grado alimenticio. Producto sólido, en polvo, polímero de ácido D- Galacturónico, de alto metoxilo, para uso en la industria de alimentos. El producto debe estar rotulado y envasado según normatividad vigente. Fecha de vencimiento superior a doce meses. Presentación en bolsa aluminizada impresa por 1000g.	51171700	Unidad	4
187	Clavo molido. Producto sólido, para uso en la industria de alimentos. El producto debe estar rotulado y envasado según normatividad vigente. Fecha de vencimiento superior a doce meses. Presentación en bolsa polipropileno impresa por 1000g.	10151800	Unidad	2
188	Jarabe Glucosa. Jarabe de glucosa 40/82 empleado comercialmente en la elaboración de alimentos. Líquido viscoso transparente. El producto debe estar rotulado y envasado según normatividad vigente. Presentación recipiente plástico por 1000g.	12164504	Unidad	2



189	Ajo en polvo. Ajo deshidratado. Producto empacado en bolsa laminada metalizada (PET-BIOALUMEN-POLIETILENO) por 1000g, fecha de vencimiento mayor de 6 meses.	50171902	Unidad	3
190	Condimento chorizo de composición entre 50 - 55% de sal y 15 - 20 % de fosfato. Producto empacado en bolsa laminada metalizada (PET-BIOALUMEN-POLIETILENO) por 1000g, fecha de vencimiento mayor de 6 meses.	50171902	Unidad	3
191	Condimento de Longaniza que contenga entre el 60 - 65 % de sal y 28 - 35 % de fosfato. Producto empacado en bolsa laminada metalizada (PET-BIOALUMEN-POLIETILENO) por 1000g, fecha de vencimiento mayor de 6 meses.	50171902	Unidad	3
192	Condimento Génova de composición entre 50 - 55% de sal y 15 - 20 % de fosfato. Producto empacado en bolsa laminada metalizada (PET-BIOALUMEN-POLIETILENO) por 1000g, fecha de vencimiento mayor de 6 meses.	50171902	Unidad	3
193	Condimento hamburguesa que contenga entre el 4 - 6 % de sal y 18 - 25 % de fosfato. Producto empacado en bolsa laminada metalizada (PET-BIOALUMEN-POLIETILENO) por 1000g, fecha de vencimiento mayor de 6 meses	50171902	Unidad	3
194	Proteína aislada de soya mayor al 85% de proteína. Producto en polvo, Empacado en bolsa pigmentada blanca, fecha de vencimiento mayor de 6 meses. Presentación bolsa plástica por 1000g.	50172000	Unidad	54
195	Fosfato para embutidos. Tripolifosfato de sodio, producto en polvo, certificado para alimentos. Producto empacado en bolsa laminada metalizada (PET-BIOALUMEN-POLIETILENO), fecha de vencimiento mayor de 6 meses. Presentación por kilogramo	12164501	Unidad	3
196	Sal nitro color rosado (nitrato de potasio) de uso alimentario. Presentación bolsa por 500g rotulada según normatividad vigente. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses.	50171551	Unidad	9



197	Sorbato de potasio -característica conservante para alimentos. Presentación bolsa por kilogramo impresa de polipropileno y rotulada según normatividad vigente. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses.	12164501	Unidad	3
198	Cuajo líquido. Impreso de polipropileno y rotulada según normatividad vigente. Con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses. - presentación frasco por 500ml	12352204	Unidad	3
199	Cobertura real de origen Santander 85% cacao. Predominan sabores suaves y agradables a cacao con tonos frutales y un nivel de acidez leve. Requiere curva de atemperado. Presentación 2.5 kg. Vida útil 24 meses	232358	Unidad	2
200	Cobertura real de origen Tumaco 65% cacao. Sabor balanceado entre el amargo, los tonos dulces y las notas definidas a cacao. Requiere curva de atemperado. Presentación 2.5 kg. Vida útil 24 meses	232358	Unidad	2
201	Cobertura real combinada selva 46% cacao. Chocolate semi-amargo, notas dulces y cítrico y un ligero sabor anuezado. Requiere curva de atemperado. Presentación 2.5 kg. Vida útil 24 meses	232358	Unidad	2
202	Cobertura real combinada. Real de leche, macondo 60%. Sabor con tonos ácidos suaves, frutal. Amargo típico del chocolate y tonos dulces. Sabor delicado y textura fluida. Requiere curva de atemperado. Presentación 2.5 kg. Vida útil 24 meses	232358	Unidad	2
203	Cobertura real combinada. Real de leche, nevado. Notas lácteas marcadas y notas leves a cacao típicas de la manteca de cacao natural. Requiere curva de atemperado. Presentación 2.5 kg. Vida útil 12 meses	232358	Unidad	2
204	Lecitina de soya. Emulsificante para uso alimentario. Presentación kilogramo	267950	Unidad	2

7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR



- El proponente deberá presentar un documento donde certifique que los materiales de formación a suministrar cumplen con la Resolución 2674 del 2013 “donde se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas y Resolución 719 de 2015 “ por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano, de acuerdo al riesgo de salud Pública”.
- El proveedor deberá suministrar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo, para almacenamiento, preparación, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos y bebidas, del establecimiento donde se realice la compra de los productos suministrados, dicha acta deberá tener una favorabilidad por encima del 80% y no deberá contener ninguna queja o denuncia.
- Para el caso de materias primas transformadas, las mismas deberán contar con el respectivo concepto y registro sanitario.
- Para el caso de suministro de productos envasados o a granel, los mismos deberán cumplir con lo dispuesto en la resolución 5109 de 2005 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano” o la que la reemplace.
- Los productos como: frutas, verduras, legumbres, tubérculos, entre otros, deberán suministrarse limpios y secos.
- Los productos como hojas verdes deberán suministrarse secos y empacados en vinipel o bolsas celofán.
- Para el caso de productos refrigerados, los mismos deberán contar con una temperatura de más o menos 2 hasta 4 grados Celsius, desde su almacenamiento, transporte hasta su lugar de entrega.
- Para el caso de productos congelados, los mismos deberán contar con una temperatura de menos 12 hasta menos 18 grados Celsius, desde su almacenamiento, transporte hasta su lugar de entrega.
- La oferta deberá contener todas las especificaciones esenciales requeridas en este numeral, garantizar que los elementos y materiales sean de primera calidad, nuevos, libres de defectos, vencimientos e imperfecciones y cumplir con las respectivas normas de calidad en el caso en el que aplique.
- Los artículos deben cumplir con las siguientes 4 principales características:



- a. Buen Aspecto: Hace referencia a la apariencia física de los artículos y que es posible captar a través de la visión.
 - b. Adecuada contextura: Es la textura de disposición de las partes que componen un todo y que son percibidas por el tacto.
 - c. Marca e identificación reconocida: Signo gráfico que hace referencia a la procedencia del artículo, es el principio de identidad visual del mismo en los casos que aplique.
 - d. Óptima calidad: Diferenciación de tipo cualitativo y cuantitativo en relación con el atributo requerido, en cuanto a cumplir con las necesidades de uso, duración y garantía relacionados con la entidad. Los productos deberán poseer certificación de importación en caso de requerirse.
- En cumplimiento de lo estipulado en la Ley 1046 de 2020 “ Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos” y lo señalado en el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021 “ Por el cual se adiciona la parte 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del sector administrativo agropecuario, pesquero y Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos”, ***el proponente deberá entregar una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales o regionales y/o productores de la agricultura campesina familiar y comunitaria locales o regionales y sus organizaciones que se encuentren en el registro de productores individuales***, listado que se adjuntará a los documentos de la Invitación, conforme información entregada por la Secretaría de Agricultura y Minería del departamento del Huila, con corte al 18 de mayo de 2021.

8. ANALISIS DEL SECTOR

El Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano del Sena Regional Huila, realizó el Análisis del Sector en cumplimiento con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1. Del Decreto 1082 de 2015, el cual señala que: Artículo 2.2.1.1.1.6.1. Deber de análisis de las Entidades Estatales. La Entidad Estatal debe hacer, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo.

La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los documentos del proceso bajo los parámetros establecidos por Colombia Compra Eficiente en la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector G-EES-, el análisis del Sector a realizar cubre las siguientes áreas:



- Análisis del Mercado
- Análisis de la Demanda
- Análisis de la Oferta

8.1 Análisis del Mercado:

ASPECTOS GENERALES:

El año 2020, fue alentador para la gastronomía colombiana gracias al reconocimiento como ganadores de los World Travel Awards, mediante el cual se destacó al país como Destino Líder Culinario.

El galardón ratifica a esta categoría como referente mundial por la diversidad de los productos, las tradiciones culinarias, los emprendimientos relacionados con dicha actividad y el atractivo de los destinos.

La gastronomía colombiana se encuentra asociada a la pluralidad de sus regiones, la cual permite establecer una identidad en esa actividad y a la vez un compromiso con la misma.

Entre las razones por las cuales Colombia ha sido reconocida como Destino Líder Culinario, se destacan el hecho de contar con denominaciones de origen de productos gastronómicos entre los que están el café, la cholupa de Huila, el bocadillo veleño, el queso Paipa y el Caquetá, el bizcocho de achira del Huila, al igual que el arroz de la meseta de Ibagué, entre otros.

Al anterior galardón, hay que agregar que la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), ha reconocido al Paisaje Cultural Cafetero como Patrimonio de la Humanidad y a Popayán y Buenaventura como ciudades creativas de la gastronomía.

Al hablar de oferta educativa en el referido segmento, el país cuenta con más de 49 escuelas de gastronomía y más de 19 programas de formación del SENA con presencia en todo el territorio nacional.

Adicionalmente, se han identificado más de 100 experiencias gastronómicas, al igual que rutas y eventos asociados a esa actividad que pueden disfrutar turistas nacionales y extranjeros. En ocasiones pasadas, también otros productos colombianos fueron galardonados. Entre ellos está el Ron Viejo Caldas Carta de 8 años que obtuvo el galardón Diamond Taste Award. De igual manera, el país se hizo acreedor a premios al Sabor Superior en tipos de cerveza, chocolates, aguardientes y cafés, principalmente.

Desde el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, y con el fin de potenciar el turismo, se desarrolla la estrategia Colombia a la Mesa, que nace como resultado de un estudio sobre la gastronomía colombiana a nivel nacional e internacional. El reto es alcanzar el reconocimiento y la apropiación de la oferta, al igual que la vinculación de la gastronomía



colombiana a los productos, atractivos, planes y paquetes turísticos, fortalecimiento empresarial, unión de fuerzas y recursos de los actores públicos y privados para el desarrollo del producto turístico gastronómico.

Además, con la iniciativa se busca promover e incentivar la investigación en gastronomía y desarrollar acciones de promoción nacional e internacional del país como destino gastronómico.

Otra de las iniciativas del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo es la Red de Eventos Gastronómicos de Colombia, que surge con el propósito de identificar a los eventos más relevantes del país, abarcando a todas las regiones. Hoy, la Red está conformada por 76 eventos que trabajan por fomentar el aprecio por los productos, la cultura, los valores locales y la innovación desde una perspectiva sostenible.

La Red genera sinergias que han fortalecido el producto turístico gastronómico colombiano reforzando los canales de comunicación. Es así, como esto ha permitido trazar líneas de cooperación horizontal entre los eventos logrando apoyos en materia de mejoramiento de las temáticas. Adicionalmente, se cuenta con una página web (www.regco.co), en la cual cada evento tiene la oportunidad de exponer sus contenidos como programación, agendas, invitados, fotos y videos.

Para hacer más visibles los reconocimientos y acciones que se han adelantado para potenciar esta actividad económica en el país, el Gobierno invita a los colombianos y a quienes visiten los destinos nacionales a que este fin de año y el próximo conozcan más de la gastronomía y recorran las ocho regiones que son exponentes de la diversidad e identidad nacional.

En San Andrés, Providencia y Santa Catalina se pueden conocer sus tradiciones, de la mano de cocineras tradicionales, lo que se podrá hacer en sus Fair Tables y en los restaurantes. En el Caribe continental está la reconocida cocina y despensa donde se mezclan influencias que dan como resultado experiencias alrededor de sabores y saberes.

En Santander y Norte de Santander se destaca la riqueza cultural de ciudades y pueblos que exaltan costumbres y tradiciones culinarias y que se traduce en una gastronomía exótica y variada.

En Antioquia y el Viejo Caldas se puede disfrutar de los paisajes y montañas que guardan tradiciones culinarias campesinas. Se suma el Paisaje Cultural Cafetero que ofrece una experiencia única alrededor de una de las tradiciones más emblemáticas del país.

En el Pacífico hay una región diversa que brinda la riqueza del mar y ríos, a lo que se agrega el encanto de la selva y de las hierbas de azotea que dan un sabor único a sus preparaciones.



Para disfrutar en esta época del año, están las delicias payanesas y la nueva cocina nariñense en Pasto. En la Orinoquia y Amazonía hay la opción de conocer la tradición y cultura ganadera como expresión de su identidad regional. En esa región se puede disfrutar de la mamona, el capón de ahuyama en un parrando llanero, recorrer los cultivos de Cacao en Arauca.

De igual modo, los visitantes se pueden deleitar con los paisajes únicos del Amazonía y su gastronomía representada por productos emblemáticos como el pirarucú, el tucupí y el mojoy, entre otros.

A la vez, Tolima Grande es reconocido por su producción agrícola y platos emblemáticos como la lechona tolimense, acompañada de arepas oreja de perro e insulsos, los tamales y el asado huilense, entre otros.

La región del Altiplano Cundiboyacense está lista para mostrar la gran despensa agrícola con diversidad de hortalizas y cultivos que son esenciales para las preparaciones de esta región. Sobresalen las variadas sopas y cocidos con influencias indígena y europea.

Bogotá y Área de influencia cuentan con oferta de restaurantes reconocidos internacionalmente por sus propuestas de nueva cocina colombiana, tradicional e internacional. Está la opción de conocer la riqueza de las plazas de mercado que son conocidas por su sabor y tradición.

<https://www.mincit.gov.co/prensa/noticias/turismo/colombia-como-destino-lider-en-gastronomia-en-2020>

8.2 Análisis de la Demanda:

Para realizar el análisis de la demanda, la entidad revisó el comportamiento de procesos contractuales similares desarrollados en esta y en vigencias anteriores por el SENA en diferentes Regionales, teniendo en cuenta que la adquisición de este servicio objeto de este proceso contractual en atención a la naturaleza y misión especial que desarrolla el SENA como entidad de Formación Integral y en especial este centro de formación y consultado en el SECOP, tal con se observa a continuación:

NRO.PROCESO	ENTIDAD	CONTRATISTA	OBJETO	PLAZO	VALOR
	SENA REGIONAL CALDAS GRUPO ADMINISTRATIVO CPA	ANA MILENA NADER FARFAN	COMPRA A TODO COSTO DE MATERIALES DE FORMACIÓN DEL AREA DE AGROINDUSTRIA PARA EL PROGRAMA DE	10 DÍAS	25.829.850



CO1.PCCNTR.20 69428			SENA EMPRENDE RURAL - SER DEL CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRES ARIAL.		
CO1.PCCNTR.20 07613	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJ E - SENA MAGDALENA	GAFIMOPE S.A.S	SUMINISTRAR MATERIALES BIENES E INSUMOS AGROINDUSTRI ALES PARA LAS FORMACIONES DE LOS PROGRAMAS TITULADA Y COMPLEMENTA RIA, ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA, Y SENA EMPRENDE RURAL DEL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRI AL DE GAIRA DEL SENA REGIONAL MAGDALENA VIGENCIA 2020.	40 DÍAS	19.735.8 15
CO1.PCCNTR.19 60388	SENA REGIONAL CHOCO GRUPO DE APOYO ADMINISTRA TIVO MIXTO	TECNOLO GIA MODULAR SAS	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN PARA LOS CURSOS DE	20 DÍAS	28.844.8 56



			GASTRONOMÍA, AGROINDUSTRI A, COCINA Y PANADERÍA DE LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN SER, ATENCIÓN A POBLACIÓN VÍCTIMA Y TITULADA, DEL CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDA D DEL SENA REGIONAL CHOCÓ		
--	--	--	--	--	--

8.3 ANÁLISIS DE LA OFERTA

El objeto a contratar es prestado en su mayoría por empresas ubicadas en la región, que por su actividad económica se convierten en potenciales participantes a ofertar en el proceso, es así como dentro del estudio de mercado participaron allegando cotización, las cuales fueron analizadas para establecer los precios unitarios usados como presupuesto oficial.

Con el fin de determinar el presupuesto oficial se realizaron consultas en el mercado a nivel local y regional a empresas reconocidas en el sector, especificando el objeto a contratar y las características técnicas del servicio y que frecuentemente participan en estos procesos con el estado.

Por lo anterior se constató que en el mercado regional son varios los proveedores que pueden satisfacer la necesidad de la entidad, lo que se puede evidenciar en el documento Estudio de Mercado que se anexa.

Del análisis realizado a través del método de visita, históricos y solicitud de cotización y una vez verificada la idoneidad de los posibles proveedores, se evidencia que existe en el mercado local proveedores que cumplen con la capacidad técnica, operativa, y pueden hacer entrega de los elementos en las condiciones de oportunidad, calidad y cantidad que la entidad requiere adquirir.



A nivel nacional existe un gran número de empresas que prestan este tipo de servicio especializado, de la misma manera que en nuestra región hay empresas como: MILTA MARCELA, DEPOSITO LA 18 PITALITO, AGROINVERSIONES SAS. NIT:900857924-3, DOTACIONES Y SUMINISTROS---ALEXANDER GONZALES IPUZ C.C No. 7.727.414 de Neiva entre otras, que cuentan con los elementos necesarios, el personal calificado y la experiencia requerida para llevar a cabo este tipo de actividades.

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de SETENTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS VEINTISÉIS MIL NOVECIENTOS SESENTA Y DOS PESOS M/CTE. **(\$72.426.962)**, incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

El Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano del Sena Regional Huila, con el fin de determinar el presupuesto oficial necesario para adelantar el presente proceso de contratación, publicó la solicitud de cotizaciones para el estudio de mercado en la página Sena, siguiendo lo establecido en la circular 3-2012-000233 de junio de 2012; publicación que se realizó en la página www.contratacion.sena.edu.co de la Entidad y en la plataforma SECOP II.

9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

Teniendo en cuenta lo anterior, se tuvieron en cuenta cotizaciones entregadas en la presente vigencia, para procesos con similares características, que sirvieron de base para establecer el presupuesto oficial, cotizaciones que fueron entregadas por los canales oficiales del Centro de formación contratacioncgd@sena.edu.co, se trata de tres (3) cotizaciones presentadas por los posibles proveedores, suministradas por MILTA MARCELA, DEPOSITO LA 18 PITALITO, AGROINVERSIONES SAS. NIT:900857924-3, DOTACIONES Y SUMINISTROS---ALEXANDER GONZALES IPUZ C.C No. 7.727.414 de Neiva, por tal motivo en base a la información expuesta, el apoyo de contratación ha realizado el consolidado aritmético de dichos valores unitarios, más el IVA correspondiente arrojando un estimativo aproximado para el valor actual de dicha compraventa.

Por medio de acta de comité de compras No. 40 del 18 de noviembre de 2021 (anexo), se realizaron ajustes en cuanto a la cantidad de productos y se avaló como presupuesto la suma de SETENTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS VEINTISÉIS MIL NOVECIENTOS SESENTA Y DOS PESOS M/CTE. **(\$72.426.962)**.

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES



RUBRO:			
PRESUPUESTO	Indique con X	RUBRO	VALOR
Inversión		X	72.427.067
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
8221	2021-09-30	2021	952810 CENTRO DE GESTIÓN Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO-HUILA.	C-3602-1300-7-0-3602031-02 ADQUISICIÓN DE VALOR BLOQUEADO BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - SERVICIO DE	Nación	VEINTIÚN MILLONES OCHOCIENTOS VEINTIÚN MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y OCHO	21.821.348



				ORIENTACIÓN OCUPACIONAL, FORMACIÓN Y EMPRENDIMIENTO PARA POBLACIÓN DESPLAZADA POR LA VIOLENCIA			
			952811 CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO - INTEGRACIÓN CON LA MEDIA-HUILA	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	DOS MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE	2.550.747
			952834 CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO-HUILA -	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO	Propios	VEINTE MILLONES	20.000.000



			PRODUCCION CENTROS	DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL			
			952845 CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO- HUILA - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION .	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	DOS MIL OCHOCIENTOS CINCO MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS	28.054.972,00

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La selección se hará conforme a lo señalado en el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del decreto 1082 de 2015, que establece el procedimiento para la contratación de mínima cuantía.

Serán aplicables las normas en materia de contratación preceptuadas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, decreto 1082 de 2015, Ley 1474 de 2011 y demás normas vigentes



sobre la materia y las normas que las modifiquen o sustituyan, igualmente incluyen las normas ambientales. Para el caso de contratación bajo la modalidad de mínima cuantía, está regulado su procedimiento en el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015.

La presente contratación se soporta en atención a la cuantía del contrato en los términos de la Ley 1150 de 2007, en su Título I de la Eficiencia y de la Transparencia, artículo 2° de las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección, más específicamente en lo establecido en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2001, mediante el cual se adicionó el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007.

Además del Decreto 1082 de 2015, Subsección 5, de la Mínima cuantía, establece y regula el procedimiento para la efectuación de los procesos de Mínima Cuantía así:

“...Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La Entidad Estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener lo siguiente:

- 1. La descripción sucinta de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación.*
- 2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios.*
- 3. Las condiciones técnicas exigidas.*
- 4. El valor estimado del contrato y su justificación.*
- 5. El plazo de ejecución del contrato.*
- 6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación”*

De conformidad con lo estipulado en el numeral 1° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, la capacidad jurídica y las condiciones de exigencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes, serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje. La exigencia de tales condiciones será adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y a su valor.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Compraventa



14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Acatar la Constitución Política, la ley y las demás disposiciones pertinentes.
2. Cumplir las obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, las Leyes 828 de 2003, 1122 de 2007 y 1562 de 2012, los Decretos 1703 de 2002 y 510 de 2003, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012 y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen.
3. Cumplir las obligaciones con relación a la seguridad y salud en el trabajo y medio ambiente, es decir, el Decreto 1072 de 2015, Resolución 312 de 2019, Decreto 1076 de 2015, y demás marco legal aplicable vigente
4. Constituir las garantías pactadas en el contrato dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha en que se le entregue la copia del contrato y las instrucciones para su legalización.
5. Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.
6. Acatar las órdenes que le imparta la Entidad durante el desarrollo del contrato y de manera general, obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales.
7. Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del contrato.
8. Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.
9. Atender las observaciones, solicitudes y sugerencias que formule el supervisor del contrato y realizar los ajustes a que haya lugar.
10. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.
11. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al SENA por el incumplimiento del contrato.



12. Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere.
13. Cumplir con las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato.

14.1.1 Obligaciones Específicas del Contratista:

1. Realizar y garantizar la ejecución del objeto del contrato en los plazos establecidos contractualmente, con cumplimiento de las condiciones técnicas, financieras, económicas, jurídicas y de calidad estipuladas en los estudios y documentos previos y el pliego de condiciones, documentos que hacen parte integral del contrato estatal.
2. Suministrar al SENA los bienes objeto del contrato, de buena calidad.
3. Realizar la entrega de los elementos objeto del contrato en las cantidades y plazos requeridos por la supervisión en las instalaciones del Almacén del Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano, en los horarios de atención establecidos, al supervisor del contrato, con el acompañamiento del Almacenista del Centro y/o a quien haga sus veces.
4. Restituir a su costa los elementos que resulten imperfectos, de mala calidad o de especificaciones diferentes o inferiores a las requeridas por el SENA.
5. El contratista deberá elaborar, presentar y cumplir con un cronograma y protocolo de entrega de los elementos contratados, el cual debe ser aprobado por el supervisor del contrato.
6. Asumir los gastos de transporte, cargue, descargue y entrega de los bienes requeridos por el SENA, también el riesgo y propiedad de los mismos hasta que se realice el recibo total a satisfacción por el SENA en el lugar indicado para la entrega de estos.
7. El Contratista deberá garantizar el uso de los elementos de protección personal según los riesgos de acuerdo al servicio a desarrollar.
8. Entregar alimentos debidamente rotulados, sellados, con fecha de fabricación/vencimiento y con registro, permiso o notificación sanitario INVIMA según aplique.
9. El contratista deberá entregar los alimentos y elementos con fecha de vencimiento no inferior a un año contado a partir de la fecha en que sean entregados, en los casos en que aplique.
10. Garantizar que el transporte de todos los productos se realice en condiciones de higiene, manipulación, seguridad e inocuidad de acuerdo a sus características, a fin de evitar deterioro, contaminación y alteración que ponga en riesgo la aptitud del producto para el consumo humano
11. Garantizar el suministro de los materiales de formación profesional únicamente a las personas autorizadas, quedando expresamente prohibido entregar dinero en efectivo u otro bien a cambio del mismo.
12. El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal, bioseguridad y de seguridad industrial necesarios para garantizar la integridad de todos los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar, para tal fin el



personal que desarrolle actividades durante la ejecución del contrato, deberá contar con los elementos de protección personal y de bioseguridad adecuados para la labor contratada.

- 13.** El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.
- 14.** Entregar la totalidad de los elementos objeto del contrato, en las instalaciones de la Sede Yamboró del Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano del SENA, Regional Huila, de acuerdo a las especificaciones técnicas, en el lugar y los plazos establecidos, con pleno cumplimiento de las especificaciones esenciales, las condiciones de eficiencia, oportunidad, calidad, económicas y financieras estipuladas en los estudios previos y el pliego de condiciones, y de acuerdo con su propuesta, de conformidad a los parámetros establecidos por el SENA y por cada uno de los instructores que intervienen directamente en las formaciones de cada especialidad, previa autorización del Supervisor del Contrato designado por el Subdirector del Centro.
- 15.** Entregar el contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales o regionales y/o productores de la agricultura campesina familiar y comunitaria locales o regionales y sus organizaciones que se encuentren en el registro de productores individuales.
- 16.** Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.
- 17.** Cumplir con los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, de conformidad con lo señalado en la resolución No. 777 del 2 de junio de 2021, Resolución 223 del 25 de febrero de 2021, Resolución 392 de 2021 del Ministerio de salud y protección social y demás normas que rijan sobre la materia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente.
- 18.** El contratista deberá reportar por escrito al Supervisor del Contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto contractual, en un tiempo no mayor a tres días hábiles del evento; por otra parte, en el reporte deberá adjuntar el FURAT.
- 19.** Suministrar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo, para almacenamiento, preparación, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos y bebidas, del establecimiento donde se realice la compra de los productos suministrados, dicha acta deberá tener una favorabilidad por encima del 80% y no deberá contener ninguna queja o denuncia.
- 20.** Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.



21. 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, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.
22. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:
 1. Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
 2. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.
23. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.

14.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

1. Pagar al contratista el valor del contrato, de acuerdo con la forma de pago estipulada en el Contrato.
2. Prestar la mayor colaboración necesaria al contratista para la correcta ejecución del objeto contratado.
3. Poner a disposición del contratista la información requerida y oportuna, cuando se requiera para la ejecución del contrato y hasta la liquidación del mismo.
4. Disponer para la ejecución del contrato el presupuesto pertinente y aprobado para la compra de los elementos y/o materiales que hacen parte del objeto de este proceso contractual.
5. Designar la persona responsable para que ejerza el seguimiento y control del contrato quien certificará la buena ejecución de este como requisito para el pago.
6. Estudiar y aprobar la garantía única en el caso que sea requerida



7. Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual y de los fines de este.

15. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

El contratista deberá hacer entrega de los elementos, productos y servicios descritos en el numeral 7 de este estudio previo, en las calidades exigidas y de acuerdo con la solicitud de supervisor

16. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Hasta quince (15) días calendarios, sin superar la vigencia 2021, contados a partir del cumplimiento de los requisitos para la ejecución del contrato: Registro Presupuestal y aprobación de la garantía única.

16.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución es el municipio de Pitalito, Departamento del Huila, Colombia, Vereda Aguadas Kilometro 7 - Sede Yamboró. Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano – Regional Huila.

16.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Otra forma de Pago:	<p>EL SENA pagará al CONTRATISTA el valor pactado, en un ÚNICO PAGO, sujeto a disponibilidad del PAC a contra entrega, una vez ejecutado y recibido a satisfacción el objeto del presente proceso de contratación y previa presentación de la siguiente documentación: 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 del período correspondiente a la ejecución del contrato, acompañado de las planillas de pago, certificado de cuenta bancaria del beneficiario del pago con fecha de expedición no mayor a 30 días y resolución de Facturación expedida por la DIAN con vigencia no mayor a dos años respecto a la fecha de entrega de la factura.</p> <p>Una vez reunida la documentación pertinente para el inicio del trámite del pago, el contratista deberá atender lo estipulado en</p>
---------------------	---



	<p>la Circular N°01-3-2020-000054, donde debe conformar dos archivos de la siguiente manera GESTION FINANCIERA Y GESTION CONTRACTUAL:</p> <p>GF_NIT_RP_MES_AÑO.pdf GC_NIT_RP_MES_AÑO.zip</p> <p>Estos documentos deberán ser auténticos, legibles, y completos. Tenga en cuenta, se entiende la titularidad y la aprobación del Contratista una vez suba el documento a la plataforma de SECOP II, por lo que no es necesario la firma. Es necesario que cada Contratista realice personalmente esta actividad siendo cuidadoso con la información registrada, que se encuentren en el orden establecido y se encuentren en formato PDF o en ZIP</p> <p>Antes de cargar, confirmar y enviar el documento a la entidad, revise la información consignada y el documento sea el que realmente va a enviar. De cometerse un error genera reprocesos y demora en el trámite del pago.</p> <p>Para los pagos, si es persona jurídica en los procesos de adquisición de bienes, obras y servicios, el Supervisor verificará que dentro del archivo GESTION FINANCIERA se encuentre la Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayores a 30 días, firmadas por el Revisor Fiscal o Representante Legal, así como el soporte de la planilla de pago de la seguridad social.</p> <p>Si es persona natural se debe remitir el soporte de pago de su seguridad social del mes anterior del periodo objeto del cobro. Si el contratista o proveedor es clasificado como responsable de IVA, entregará factura de venta o documento equivalente, siempre que cumpla con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario.</p> <p>Este documento es escaneado y subido como un tercer documento en SECOP II, siguiendo la estructura: FV_N° Factura_NIT_RP_MES_AÑO.pdf</p> <p>Solamente se CONFIRMA el “registro de la factura”, cuando se encuentren los documentos cargados en SECOP II; en ese momento se dará ENVIAR A LA ENTIDAD. Si comete error, BORRE el registro y vuelva a efectuar la actividad hasta que se encuentre seguro que están completos los documentos y son</p>
--	---



	<p>los documentos que va a presentar como soporte de la cuenta de cobro o factura.</p> <p>Si se envía a la entidad antes de haber subido la totalidad de los documentos, se crea automáticamente otro PAGO, lo cual solo puede ser corregido por el Supervisor del Contrato, lo que acarreará demora en el trámite y su posterior pago.</p> <p>El Supervisor de Contrato, utilizando su usuario y contraseña, revisa los documentos que han sido enviados por los Contratistas por medio de SECOP II, este aprobará o rechazará la solicitud de pago enviada por el contratista; para esto tendrá en cuenta el cumplimiento de las obligaciones contractuales suscritas en contrato o convenio, la idoneidad de los documentos enviados por el contratista y el cumplimiento de fechas.</p> <p>El Supervisor de Contratos enviará solicitud de inicio de trámite de pago por todos los demás conceptos correspondiente a adquisición de bienes, obras y servicios, al Nominador una vez se cumpla el trámite correspondiente.</p> <p>Cargas Administrativas: El contratista asumirá el valor de la expedición de pólizas y demás gastos administrativos relacionados con la ejecución del contrato.</p> <p>Cargas Tributarias: En razón a la ejecución del presente contrato, el contratista deberá asumir todas las cargas tributarias que se generen con ocasión de la celebración del contrato tales como retención en la fuente, reteica, reteiva y demás a que hay lugar y este obligado según las disposiciones legales vigente para tal efecto.</p> <p>NOTA: El SENA no desembolsará anticipo o pago anticipado en la presente contratación.</p>
--	--

16.3 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	SI:	.	NO:	X	
-------------------------	-----	---	-----	---	--



17. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

<p>De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:</p>	<p>La supervisión del presente contrato será ejercida por la (el) funcionario designado por el Subdirector del Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano del Huila, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual, conforme a la establecido en el Manual de Supervisión e Interventoría 2014, GCCON-M-002 - Versión 4 de 2018, debidamente publicado en Compromiso SENA, y demás normas que lo regulan.</p> <p>Además de verificar el cumplimiento de los requisitos para la ejecución del presente contrato el supervisor deberá constatar que todos los trabajadores que laboren al servicio del CONTRATISTA en la ejecución del contrato, se encuentran afiliados al sistema de seguridad social, en cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y que el contratista cumpla con las obligaciones de pago de los aportes a que se refiere el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás normas que la modifican, reglamenten o complementen.</p>
<p>En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de DIEGO ALEJANDRO GAVIRIA LOZANO – Instructor G07 del Centro de Formación, como supervisor del contrato. quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.</p>	

18. FORMA DE ADJUDICACIÓN



La adjudicación será total, es decir por el valor de la oferta presentada. La Entidad Estatal debe aceptar la oferta del oferente que haya cumplido con los requisitos establecidos en la invitación y que haya ofrecido el precio más bajo, mediante documento electrónico.

En el documento de aceptación, la Entidad Estatal debe indicar el supervisor del contrato. Si hay empate, la Entidad debe aceptar la oferta presentada primero en el tiempo. La oferta y la comunicación de aceptación de la misma conforman el contrato y los dos documentos deben ser publicados en el SECOP en la fecha establecida en el Cronograma y si esta no fue establecida se recomienda publicar el día hábil siguiente a la adjudicación.

La comunicación de aceptación de la oferta es el acto de adjudicación.

Nota 1: El SENA podrá adjudicar el proceso contractual hasta por la totalidad del presupuesto oficial asignado, por lo tanto, el oferente que cumple con los requerimientos habilitantes sea el primero en el orden de elegibilidad y sea con quien se contrate, acepta aumentar la cantidad de algunos ítems ofertados, según lo establezca la entidad hasta copar la totalidad del presupuesto oficial del presente proceso contractual. El proponente de obliga a entregar los bienes adicionales de los ítems que sean indicados por el Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano, bajo las mismas condiciones de precio final y calidad indicadas en el presente proceso contractual.

19. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

El precio es el factor de selección del proponente. Es decir, la Entidad Estatal debe adjudicar el Proceso de Contratación al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas por la Entidad Estatal en los Documentos del Proceso (estudios previos e invitación a participar), y que ofrezca el menor valor. No hay lugar a puntajes para evaluar las ofertas sobre las características del objeto a contratar, su calidad o condiciones.

La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

a. REQUISITOS HABILITANTES

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1 .5.3. del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

- a) Capacidad Jurídica.
- b) Capacidad Financiera.
- c) Capacidad Técnica

i. CAPACIDAD JURÍDICA



Los documentos jurídicos que se verifiquen y que ameriten aclaración serán solicitados por la entidad, en la fecha establecida en el cronograma de actividades y se les otorgará un plazo perentorio para su aclaración.

Será rechazada la oferta del proponente que dentro del término previsto para aclarar o corregir, no responda al requerimiento que le haga la entidad para subsanarla.

Los documentos de tipo jurídico que deben allegar los oferentes son los siguientes:

20.1.1.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA Se diligenciará conforme al modelo contenido en el Formato No. 01 "Carta de Presentación de la Propuesta" y será firmada por el proponente o su apoderado debidamente facultado, si hubiere lugar a ello.

Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, en unión temporal o consorcio, deberá venir firmada en original por el representante legal debidamente facultado en los términos de ley. El mencionado formato de Carta de Presentación de la propuesta debe ser diligenciado conforme el modelo anexo a este documento; cualquier anotación, aclaración o condicionamiento al mismo, se tendrá por no escrito.

El (los) proponente (s), debe actuar a través de su representante legal, o apoderado debidamente facultado para obrar en su nombre y representación y para comprometerlo en la presentación de la propuesta, la celebración, ejecución y liquidación del contrato que se derive de este proceso de contratación.

20.1.1.2. PODER (EN LOS CASOS QUE SE ACTÚE POR MEDIO DE UN APODERADO)
Los proponentes podrán presentar propuestas directamente o por intermedio de apoderado, evento en el cual deberán anexar con la propuesta el poder otorgado en legal forma, en el que se confiera al apoderado, de manera clara y expresa, facultades amplias y suficientes para actuar, obligar y responsabilizar a todos y cada uno de los integrantes en el trámite del presente proceso y en la suscripción del contrato. El apoderado podrá ser una persona natural o jurídica, pero en todo caso deberá tener domicilio permanente, para efectos de este proceso, en Colombia, y deberá estar facultado para representar conjuntamente al proponente y a todos los integrantes del proponente plural, a efectos de adelantar en su nombre de manera específica las siguientes actividades:

1. Formular Propuesta para el proceso de selección de qué trata el Pliego de condiciones.
2. Dar respuesta a los requerimientos y aclaraciones que solicite el SENA en el curso del presente proceso.
3. Recibir las notificaciones a que haya lugar dentro del proceso, incluyendo la del acto administrativo de Adjudicación.
4. Suscribir en nombre y representación del Adjudicatario el Contrato En caso de que el poder no se encuentre suscrito por quien tenga facultades para ello según los documentos de existencia y representación de la persona jurídica, se realizará el requerimiento correspondiente, para que el proponente, aclare o subsane la situación.



Si el proponente no cumple con las condiciones establecidas en este numeral, genera la no habilitación de la propuesta. Los poderes otorgados deberán cumplir con los requisitos exigidos en el código General del Proceso para la constitución de apoderados (artículo 74), así como con los aspectos referidos a la autenticación, consularización o apostille y traducción, establecidos por la legislación colombiana.

Apoderado de Personas Extranjeras: Las personas naturales extranjeras sin domicilio en Colombia, y las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia, deberán constituir un apoderado colombiano domiciliado en nuestro país, debidamente facultado para presentar la oferta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del proceso, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran, así como el contrato, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios de acuerdo con la ley y el presente documento, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

La matriz debe ser solidariamente responsable con la sucursal en Colombia, situación que debe quedar expresa en documento adjunto a la propuesta. Las personas extranjeras que participen en Consorcio o Unión Temporal podrán constituir un solo apoderado común y, en tal caso, bastará para todos los efectos la presentación del poder común otorgado por todos los integrantes, con los requisitos de autenticación, consularización y/o apostille y traducción exigidos en el Código de Comercio de Colombia.

El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del consorcio o unión temporal. **Autenticación de Poder:** De conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 del Decreto 806 de 2020 y artículo 74 del Código general del proceso, teniendo en cuenta que el trámite que se adelanta es de carácter administrativo y no judicial, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA no requerirá de manera obligatoria la autenticación del poder especial.

En consecuencia, se les aplicara presunción de autenticidad y no requerirán de ninguna presentación personal o reconocimiento, siempre y cuando provengan desde la cuenta del proponente.

20.1.1.3. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL O CERTIFICADO EJERCICIO DE PROFESIONALES LIBERALES Los proponentes deberán acreditar su existencia y capacidad legal, conforme las siguientes precisiones:

1. Cuando el Proponente sea una persona jurídica (colombiana o extranjera), deberá anexar el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la autoridad competente.
2. Si es persona natural, deberá adjuntar el certificado de matrícula mercantil expedido por la autoridad competente en el evento en que no se encuentre en ejercicio de profesión liberal.
3. Si es persona natural en ejercicio de profesiones liberales, deberá aportar copia de la tarjeta profesional y el certificado de vigencia y antecedentes vigente. En el evento en que



el certificado no consigne fecha de validez o vigencia del mismo, se entenderá que la misma corresponde a seis meses desde su expedición.

4. Para el caso de proponentes extranjeros se debe dar aplicación a lo establecido en el presente Estudio previo; así mismo deberá aportar el o los documentos acuerdo su denominación de origen respecto de los cuales se pueda realizar la verificación de lo aquí indicado.

5. En el caso de proponente plural, este requisito deberá ser acreditado por cada uno de sus miembros ateniendo su naturaleza. Este certificado debe cumplir con lo siguiente:
 Fecha de expedición: Deberá haber sido expedido con fecha no mayor a treinta (30) días previos al cierre del proceso.
 Renovación de la matrícula mercantil: Se verificará que el proponente haya realizado la renovación de la matrícula mercantil para el año 2021.
 Vigencia: El término de duración de la persona jurídica no debe ser inferior a la del plazo de ejecución y liquidación del contrato y un (1) año más. En el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes que sea persona jurídica deberá cumplir individualmente con estas reglas. En el evento en que se consigne el plazo de duración de la sociedad como indefinido, se entiende que cumple con el plazo aquí referido.

Objeto social o actividad mercantil: De la persona jurídica y/o natural proponente, y de cada uno de los miembros que conforman el Consorcio o la Unión Temporal, deben permitir ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente proceso de selección.

Representante legal y Facultades para contratar: Debe permitir comprometer al participante, en especial por la cuantía a contratar, establecida en el presente pliego de condiciones. En el caso que aparezcan restricciones al representante legal de la persona jurídica proponente (Colombiana o Extranjera), para presentar propuesta, para suscribir el contrato o realizar cualquier otro acto requerido para la presentación de la propuesta, la participación en el proceso de selección y/o para la contratación en caso de resultar adjudicatario; se deberá adjuntar a la propuesta el documento de autorización del órgano social competente, en el cual conste que está debidamente facultado para presentar la propuesta y para firmar el contrato por el valor total de la propuesta. Este documento deberá ser presentado, sin excepción, por todos los proponentes, nacionales y extranjeros, individuales, consorcios o uniones temporales y los integrantes de los mismos, que de acuerdo con sus estatutos lo requieran.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, el representante legal de cada una de las personas jurídicas que los integren deberá contar con dicha autorización por el valor total de la propuesta (y no sólo por el monto de su participación).

20.1.1.4. AUTORIZACIÓN DEL ORGANISMO (ACUERDO ESTATUTOS) En el caso de que el representante legal del oferente no disponga de las facultades para la presentación de la oferta y suscripción del futuro contrato en el evento de resultar adjudicatario o disponga de restricciones de carácter estatutario, deberá aportar copia del documento de autorización del órgano social competente, en el cual conste que está debidamente



facultado para presentar la propuesta y para firmar el contrato por el valor total de la propuesta.

Este documento deberá ser presentado, sin excepción, por todos los proponentes, nacionales y extranjeros, individuales, consorcios o uniones temporales y los integrantes de los mismos, que de acuerdo con sus estatutos lo requieran.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, el representante legal de cada una de las personas jurídicas que los integren deberá contar con dicha autorización por el valor total de la propuesta (y no sólo por el monto de su participación).

En el caso de que existan disposiciones estatutarias que limiten las facultades de los representantes legales, deberán aportarse los documentos (actas, junta de socios y/o accionistas) referidos en los mismos en cumplimiento de las disposiciones legales del código de comercio, en especial, aportar copia de las actas tomadas directamente del libro de actas de la sociedad.

20.1.1.5. FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD El proponente debe anexar copia de la cedula de ciudadanía y/o copia de la cédula de extranjería expedida por la autoridad competente, del representante legal de la persona jurídica proponente y/o de los miembros del consorcio o unión temporal, y/o de sus representantes legales.

20.1.1.6. CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES Y/U OTRA FORMA DE ASOCIACIÓN El proponente, unido temporalmente o en cualquier otra forma asociativa, deberá presentar documento de conformación (Se deja a disposición formato sugerido por el SENA, respecto del cual se pueden agregar las condiciones que estimen necesarias), donde conste la voluntad de conformar Consorcio **Formato dispuesto por la entidad o Unión Temporal** **Formato dispuesto por la entidad**, para presentar propuesta, donde conste como mínimo: Acuerdo consorcial, Unión Temporal o documento equivalente, donde se evidencie la voluntad de los integrantes, indicando claramente que forma de unión es la seleccionada por el proponente (consorcio, unión temporal u otras).

- Denominación de la forma asociativa (NO utilizar dentro del nombre palabras afines a la Entidad, en especial la sigla SENA).
- Identificación de los integrantes.
- La regulación de su participación, con los requerimientos específicos de la ley y el pliego. El documento deberá ser suscrito por los integrantes o los representantes de los integrantes.
- La identificación del representante y el suplente de dicho consorcio, unión temporal o la forma asociativa seleccionada.
- Los porcentajes de participación de sus integrantes, la cual deberá sumar un total de 100%. Si se trata de Unión Temporal, sus miembros deberán señalar los términos y extensión (actividades) de su participación en la propuesta y en su ejecución.



- Duración de la forma asociativa. Recuerde que no deberá ser inferior al plazo de ejecución, liquidación del contrato y un (1) año más. Una vez presentado la oferta y verificado el cierre del proceso de selección e incluso en la etapa de ejecución del contrato, no se aceptará cambio en los porcentajes de participación del proponente plural o sobre el alcance de las obligaciones, ni menos cambios en su conformación (integrantes sean personas jurídicas o naturales).

Una vez adjudicado el contrato los integrantes del proponente plural no podrán realizar operaciones sobre su porcentaje o sobre el alcance de sus obligaciones, sin previa autorización expresa y escrita del SENA.

No podrá haber cesión entre quienes integran el consorcio o unión temporal, salvo que el SENA lo autorice en los casos que legalmente estén permitidos. En el evento de presentarse inhabilidades sobrevinientes para los miembros del consorcio o unión temporal, el representante tendrá la obligación de informarlo por escrito al SENA dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de los hechos que dieron lugar a ella.

El documento en el que se exprese la voluntad de presentar la propuesta en consorcio o unión temporal deberá ir acompañado de los documentos (certificados de existencia y representación legal, actas de junta directiva, poderes, etc.) que acrediten quienes lo suscribieron tenían la representación y capacidad necesarias para adquirir las obligaciones solidarias derivadas de la propuesta y del contrato resultante.

NOTA: El proponente plural deberá tener en cuenta la "Guía rápida para la creación de proponentes plurales en el SECOP II", expedida por ANCCE. El proponente plural debe estar constituido como tal en la plataforma de SECOP II, por tanto, el SENA rechazará la oferta que se presente desde una cuenta individual, desde la cuenta de uno de sus miembros o de un usuario no constituido como persona plural. En el evento de existir discrepancias entre los porcentajes de participación referidos en la plataforma respecto de los porcentajes de participación señalados en el documento de conformación, la garantía de seriedad de la oferta y/o cualquier otro documento en que Certificado de Existencia y Representación Legal o Certificado de Matricula Mercantil o Certificado Ejercicio de profesionales liberales se haga mención a estos porcentajes de participación, prevalecerán en todo caso los dispuestos en la plataforma SECOP II.

Así mismo, en el evento en que se presente oferta desde la cuenta de un proponente plural que no concuerde con el documento de conformación del consorcio, se incurrirá igualmente en causal de rechazo.

Para efectos de facturación, en el documento de conformación del consorcio o unión temporal deberá especificarse:

- a) Si la facturación se hará en representación del consorcio o la unión temporal por parte de uno de sus integrantes, debe informar el número de NIT de quien facturará.



b) Si la facturación se hará en forma separada por cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal, deben informar el número de NIT de cada uno y su participación en el valor del contrato, y,

c) Si la facturación se hará por el consorcio o unión temporal con su propio NIT, debe indicar que en el evento de adjudicación del contrato se diligenciará el NIT y su respectiva cuenta bancaria, para la suscripción correspondiente. Los proponentes plurales bajo ninguna circunstancia podrán utilizar dentro de su nombre, denominación o razón social, expresiones sinónimas, análogas o similares a la razón social del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, ni sus logos, enseññas, imagen corporativa o marcas comerciales de la misma, que puedan generar confusión frente a terceros.

20.1.1.7. CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES Para cumplir lo previsto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, que modificó el inciso segundo y el párrafo 1° del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, y en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el oferente probará el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y las de carácter parafiscal (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), así:

Personas jurídicas: Certificación de pagos de Seguridad Social y Aportes Parafiscales Formato No. 08 Cuando el proponente sea una persona jurídica, deberá diligenciar el formato correspondiente, en original, firmado por el revisor fiscal o por el representante legal de acuerdo con los requerimientos de ley cuando no se requiera revisor fiscal, donde se certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, instituto colombiano de bienestar familiar y servicio nacional de aprendizaje, en los términos que trata el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

A efectos de acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, el oferente deberá Adjuntar el recibo de pago, constancia de pago o planilla única de pago vigente. Cuando se trate de consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes que sea persona jurídica, deberá aportar el respectivo formato aquí exigido.

En caso de que el proponente no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social debe, también bajo gravedad de juramento, indicar esta circunstancia en el mencionado formato.

La misma regla se aplica a los extranjeros que no estén obligados a dichos pagos. Se verifica estado de recaudo y cartera SENA.

Personas naturales: Declaración juramentada de pagos correspondientes a los sistemas de seguridad social y aportes parafiscales - Formato No. 09 La persona natural proponente, deberá diligenciar el formato correspondiente, donde se certifique el pago de sus aportes y el de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las



cajas de compensación familiar, instituto colombiano de bienestar familiar y servicio nacional de aprendizaje, en los términos que trata el Art. 50 de la Ley 789 de 2002.

En caso de que el proponente no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social por personal, debe, también bajo la gravedad de juramento, indicar esta circunstancia en el mencionado formato. La misma regla se aplica a los extranjeros que no estén obligados a dichos pagos. A efectos de acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, el oferente deberá **Adjuntar el recibo de pago, constancia de pago o planilla única de pago vigente.**

Se verifica estado de recaudo y cartera SENA.

20.1.1.8. VERIFICACIÓN INEXISTENCIA ANTECEDENTES FISCALES, PENALES Y DISCIPLINARIOS Atendiendo lo expresado por Colombia Compra Eficiente en concepto 4201713000005732 de fecha 17-04-2018 “las Entidades Estatales tienen el deber de hacer una selección objetiva del contratista verificando su capacidad para contratar con el Estado y su idoneidad para ejecutar el objeto del contrato. Para esto pueden consultar la información de los registros públicos sobre sanciones que consideren convenientes y según la regulación para cada caso”.

En ese orden, ni el proponente en caso de ser persona natural, ni ninguno de sus integrantes en caso de ser proponente plural, ni el representante legal en caso de ser persona jurídica, podrán estar reportados, en el Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República, ni reportar Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación, y antecedentes judiciales de la Policía Nacional.

El proponente aportará los respectivos certificados con su oferta, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario.

En caso de no aportarlos el evaluador jurídico verificará lo pertinente en las páginas web respectivas.

20.1.1.10. VERIFICACIÓN DEL PAGO DE MULTAS POR INFRACCIONES AL CÓDIGO NACIONAL DE POLICÍA Y CONVIVENCIA Para el momento del cierre del proceso y para la suscripción del contrato, el proponente y sus integrantes, en caso de ser proponente plural, deberán encontrarse al día en el pago de multas por infracciones al Código Nacional de Policía y Convivencia. En caso contrario, no podrá suscribir contrato con el SENA, conforme lo establecido en el artículo 183 de la Ley 1801 de 2016. El proponente aportará el respectivo certificado con su oferta, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario. No obstante, de no aportarlo, el comité jurídico evaluador verificará lo pertinente en el portal web de servicios de la Policía Nacional. https://srvpsi.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx.



20.1.1.11. VERIFICACIÓN REGISTRO DE INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES CONTRA MENORES DE EDAD (Cuando aplique). Cuando el proponente disponga para el desarrollo del objeto contractual de talento humano que involucre una relación directa o habitual con menores de edad (aprendices o estudiantes en proceso de formación), deberá allegar con su oferta, certificación juramentada y debidamente suscrita por el Representante Legal, donde manifieste que una vez consultada la página web de la Policía Nacional, dicho personal no se encuentra inscrito en el Registro Nacional de Inhabilidades por Delitos Sexuales cometidos contra personas menores de 18 años, así como su compromiso de actualización de dicha verificación, cada cuatro (4) meses después del inicio de la relación contractual.

Sin perjuicio de lo anterior, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA podrá realizar verificaciones aleatorias respecto del cumplimiento de la manifestación efectuada, de conformidad con lo estipulado en el artículo 4 de la Ley 1918 de 2018.

20.1.1.10. CERTIFICADO DE DECLARACIÓN DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES Los proponentes deberán manifestar el conocimiento, aceptación mediante declaración de no encontrarse incurso en ninguna de las causas de inhabilidad, incompatibilidad y prohibiciones establecidas en la Constitución Política, contenido en el Formato incorporado en los documentos del proceso. Dicha certificación se entenderá surtida con la suscripción del mencionado formato. En caso de proponente plural deberá presentar el formato suscrito por parte del representante legal, y de manera individual por cada uno de los integrantes del consorcio o de la unión temporal.

20.1.1.11. AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA DE ACTOS ADMINISTRATIVOS Los proponentes deberán manifestar el conocimiento, aceptación mediante el diligenciamiento del contenido en el Formato incorporado en los documentos del proceso. Dicha certificación se entenderá surtida con la suscripción del mencionado formato. En caso de proponente plural deberá presentar el formato suscrito por parte del representante legal.

20.1.1.12. CERTIFICACIÓN DE APLICACIÓN DE NORMAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL DEL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO Los proponentes deberán manifestar el conocimiento, aceptación mediante el diligenciamiento del contenido en el Formato dispuesto por la entidad para tal fin. Dicha certificación se entenderá surtida con la suscripción del mencionado formato. En caso de proponente plural deberá presentar el formato suscrito por parte del representante legal.

20.1.1.13. DOCUMENTOS NECESARIOS PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO (NO OSTENTAN CALIDAD DE HABILITANTES) Los siguientes documentos son necesarios para la celebración del contrato y no ostentan la calidad de habilitantes. No obstante, se solicita a los proponentes atender la solicitud desde el momento de presentación de la oferta, en el caso de ser viable:



- **Certificación bancaria:** El oferente deberá anexar certificación de la Entidad bancaria respectiva en la cual se indique nombre del titular, número de cuenta, identificación (NIT o Cédula), sucursal y tipo de cuenta (corriente o ahorro), con el fin de estipularla dentro del contrato que se suscriba en desarrollo del presente proceso, para realizar allí las consignaciones resultantes de los pagos del contrato; la cuenta debe encontrarse en estado ACTIVA. Para el caso de los Consorcios y Uniones Temporales, este documento debe ser aportado a una vez se le adjudique el contrato, dando aplicación a lo establecido por la Superintendencia Financiera en lo que respecta a la titularidad de cuentas bancarias para estas figuras asociativas. (Superfinanciera – Concepto 2015011812- 002 del 25 de marzo de 2015).
- **Registro Único Tributario-RUT:** Con el fin de conocer el régimen tributario a que pertenece el proponente, deberá presentarse con la propuesta, fotocopia del registro único tributario expedido por la Dirección General de Impuestos Nacionales donde aparezca claramente el NIT del proponente. En caso de consorcios o uniones temporales, cada uno de los integrantes deberá aportar este documento. Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia y las personas naturales sin domicilio en Colombia, no deben presentar el Registro Único Tributario (RUT), toda vez que en él se debe inscribir toda persona natural o jurídica que deba cumplir obligaciones administradas por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales de Colombia. Sin perjuicio de lo anterior, en caso de que el adjudicatario sea una persona jurídica extranjera sin sucursal en Colombia o una persona natural sin domicilio en Colombia, ésta deberá inscribirse en el Registro Único Tributario (RUT).

20.1.2 REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

20.1.2.1. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE: FORMATO - 10 El Proponente deberá anexar mínimo una (1) y máximo tres (3), certificaciones de experiencia o actas de liquidación de contratos celebrados, ejecutados, recibidos a satisfacción, cuyo objeto consistan en la prestación de servicios relacionados directamente con el objeto de la presente contratación con entidades públicas y/o empresas privadas, cuyo valor sumado sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial, expresado en SMLMV a la fecha de su ejecución.

- Con Entidades Estatales de acuerdo con lo estipulado en el artículo 2 ley 80 de 1993.
- Con Empresas Privadas para el cual deberán adjuntar además de la certificación, copia de la minuta respectiva y/o facturas y/o órdenes de servicios y/o órdenes de compra, so pena de no ser tenida en cuenta para el cálculo de la experiencia o en caso de que el proponente no se encuentre obligado a facturar deberá soportar la experiencia con certificación firmada por el Contador Público, en la que se certifique el registro contable del respectivo ingreso.
- Si la experiencia es ejecutada por un Consorcio o Unión Temporal, solo se tendrá en cuenta el porcentaje de participación. El SENA podrá solicitar la información adicional



necesaria a fin de constatar la veracidad de la información y el cumplimiento de las exigencias del proceso de selección.

No se aceptarán:

- Certificaciones de contratos en donde se acredite que el servicio se realizó por intermedio de una cooperativa de trabajo asociado.
- Documentos suscritos por supervisores o interventores.
- Experiencia de Subcontratos.

20.1.2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Anexo 3 del anexo a la invitación pública. El proponente debe ofertar el servicio requerido, según especificaciones y condiciones técnicas establecidas en los numerales 7, 7.1. del presente Estudio Previo.

Deberá diligenciar y firmar el Formato No. 3 sobre el cumplimiento: La oferta debe cumplir con la calidad y cantidad de las especificaciones técnicas de la invitación pública. Se verificará que el servicio ofertado contenga y cumpla las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública en cada uno de los ítems allí estipulados, en las calidades y cantidades señaladas y se ajuste a las necesidades de la entidad, al igual debe adjuntar los anexos y documentos que hagan parte de la misma, de tal manera que la oferta contenga los requerimientos mínimos señalados.

20.1.2.3. CRITERIO AMBIENTAL/TÉCNICO

20.1.2.3.1 El proponente deberá presentar un documento donde certifique que los materiales de formación a suministrar cumplen con la Resolución 2674 del 2013 “donde se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas y Resolución 719 de 2015 “ por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano, de acuerdo al riesgo de salud Pública”.

20.1.2.3.2 En cumplimiento de lo estipulado en la Ley 1046 de 2020 “ Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos” y lo señalado en el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021 “ Por el cual se adiciona la parte 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del sector administrativo agropecuario, pesquero y Desarrollo Rural, relacionado



con las compras públicas de alimentos”, el proponente deberá entregar una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales o regionales y/o productores de la agricultura campesina familiar y comunitaria locales o regionales y sus organizaciones que se encuentren en el registro de productores individuales, listado que se adjuntará a los documentos del pliego, conforme información entregada por la Secretaría de Agricultura y Minería del departamento del Huila, con corte al 18 de mayo de 2021.

20.1.2.3.3 El proveedor deberá suministrar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo, para almacenamiento, preparación, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos y bebidas, del establecimiento donde se realice la compra de los productos suministrados, dicha acta deberá tener una favorabilidad por encima del 80% y no deberá contener ninguna queja o denuncia.

20.1.2.4. CUMPLIMIENTO IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST) Con la propuesta, los interesados deberán adjuntar: Certificado de la A.R.L no mayor a un año, donde conste que el contratista tiene documentado la autoevaluación del SG-SST incluidos los estándares mínimos que se reglamenten, de acuerdo con el número de trabajadores y nivel de riesgo; ó Registro de la Autoevaluación no mayor a un año firmada por el Represente Legal y Profesional con Licencia en Seguridad y Salud en Trabajo vigente y curso de 50 horas en SG-SST (adjuntar licencia SST y certificado del curso).

Nota 1: El profesional que realice la autoevaluación del SG-SST, deberá ser acorde al perfil establecido en la Resolución 0312 de 2019. En caso que el proponente sea persona natural y/o independiente y quien es la única persona responsable del desarrollo del objeto contractual, no está obligado a la implementación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), pero si debe garantizar la cobertura al Sistema General de Riegos Laborales, de acuerdo al Decreto 1563 de 2016, por lo anterior deberá presentar el formulario de afiliación con sello de la Entidad y/o certificado de afiliación.

Por otra parte, el oferente deberá allegar el Certificado De Implementación Del Sistema De Gestión De La Seguridad Y Salud en el Trabajo (Formato GCCON-F-065 de la Entidad SENA, que se anexa a los documentos del proceso), firmado por el representante legal o persona Natural

20.1.3 REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS - CAPACIDAD FINANCIERA. En atención a lo consagrado en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, para este proceso de selección no se solicitarán indicadores financieros.



20.1.4 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL : N/A

20.2 REQUISITOS PONDERABLES

El precio es el factor de selección del proponente. Es decir, la Entidad Estatal debe adjudicar el Proceso de Contratación al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas por la Entidad Estatal en los Documentos del Proceso (estudios previos e invitación a participar), y que ofrezca el menor valor. No hay lugar a puntajes para evaluar las ofertas sobre las características del objeto a contratar, su calidad o condiciones.

La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

PRESENTACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA (CUMPLE /NO CUMPLE)

Al presentar oferta económica en la Plataforma Secop II se debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

El proponente al aportar copia del registro único tributario-RUT expedido por la DIAN actualizado para verificar la responsabilidad frente al IVA y obligación a facturar electrónicamente, debe tener en cuenta el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020 “Por el cual se reglamentan los artículos 511,615,616-1,616-2,616-4,617,618, 618-2 y 771-2 del Estatuto Tributario, 26 de la Ley 962 de 2005 y 183 de la Ley 1607 de 2012 y se sustituye el Capítulo 4 del Título 1 de la Parte 6 del Libro 1 del Decreto 1625 de 2016 Único Reglamentario en Materia Tributaria” y la Resolución 000042 del 5 de Mayo de 2020 “Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación. En caso de consorcio o uniones temporales, cada uno de los integrantes deberá aportar este documento”.

2. Diligenciar el formulario de la plataforma Secop II (Oferta Económica), para ello tener en cuenta:

a) Para determinar el menor precio, la Entidad tendrá en cuenta lo señalado por el Consejo de Estado, Sección Cuarta, sentencia del 24 de octubre de 2002, C.P. Ligia López Díaz, Rad.13.408 concordante con lo señalado en el Concepto-2019-N0006665-20191027 emitido por la Agencia Nacional de Contratación-Colombia Compra Eficiente, el cual establece: “...precio se entienden incluidos todos los costos en que se incurre para vender un bien o prestar un servicio...” “...el IVA hace parte del precio que ofrece cada proponente, y así debe ser ponderado al momento de la evaluación de las ofertas”.



b) Su oferta económica se entenderá que ha sido presentada en moneda legal colombiana, discriminando precios unitarios, costos directos e indirectos, valor global de la oferta y no podrá superar el presupuesto oficial, según el régimen al que pertenezca el proponente. Los precios unitarios de la oferta económica no podrán ser superiores a los señalados en el presupuesto oficial establecido en el Estudio Previo, so pena de rechazo.

c) Se verificarán los valores contenidos en las ofertas, teniendo en cuenta los precios del mercado.

d) La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente, en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido, incluido el IVA en cada uno de ellos, si es responsable al Impuesto sobre las Ventas IVA. Toda vez que la plataforma cuando se incorpora el valor unitario o total es IVA incluido, si el proponente no lo tuvo en cuenta este nuevo valor no podrá ser reconocido por el SENA y el PROPONENTE deberá asumir el costo del impuesto, toda vez que la plataforma es automática y cierra directamente por Secop II.

e) En el evento en que la propuesta económica tenga centavos, el proponente deberá aproximarla al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor o menor a 0.50 centavos. NO DEBE SOBREPASAR PRECIOS ESTIMADOS POR LA ENTIDAD.

f) En caso de existir errores aritméticos en la oferta económica, el SENA de oficio efectuará la debida corrección; y la oferta será habilitada siempre que el valor total de la oferta económica siga siendo más bajo que las demás propuestas presentadas y éste no supere el presupuesto oficial de la presente contratación.

g) Cuando exista error aritmético y la corrección a que haya lugar de la oferta económica, supere el 2% del valor total de la misma, la oferta será rechazada.

3. Deberán ser tramitadas por el proponente, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva administración de impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del SENA o costo para ella.

4. Si la entidad considera pertinente verificar el régimen al que pertenece el contratista, lo realizará ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales de Colombia. Lo anterior, en concordancia con el concepto N° 216130001598 emitido por Colombia Compra Eficiente.

5. Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento, en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.

Nota: Solo se pagarán los precios contratados y por tanto no reconocerá suma alguna por impuesto ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad previamente formalizada, de acuerdo a los procedimientos legales y presupuestales que corresponda.



21. ANALISIS DE RIESGOS

La Entidad ha realizado el análisis de riesgo respectivo en la forma señalada por Colombia Compra Eficiente, y en cumplimiento con lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.1.6.3. Del Decreto 1082 de 2015, con el fin de identificar los riesgos en el proceso de contratación, el cual señala que:

Artículo 2.2.1.1.1.6.3. Evaluación del Riesgo. La Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente.

Por dicha razón el Centro de Formación se permite adjuntar la Matriz de Riesgos, el cual hará parte integral del presente documento. Anexo No. 1 – Matriz de Riesgos.

22. GARANTÍAS

El SENA, de conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el Decreto Reglamentario No. 1082 de 2015 y en atención a la naturaleza del objeto del contrato y a la forma de pago, determina la necesidad de exigir al Contratista constituir a su costa y a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje — SENA, en una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, una garantía de cumplimiento en los términos señalados en la sección tres denominado GARANTÍAS del Decreto No. 1082 de 2015, con el objeto de amparar los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales del contratista, las cuales se mantendrán vigentes mínimo durante el plazo de ejecución, vigencia y liquidación del contrato y se ajustarán a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos aquí establecidos. Para la ejecución del contrato, será necesario constituir los siguientes amparos:

De cumplimiento: Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, por el término de ejecución del contrato 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.

Calidad de los bienes: Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato por el término de duración del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la aprobación de la garantía. En todo caso las garantías y sus efectos se regirán por lo establecido en el Decreto 1082 de 2015. Tal garantía deberá constituirse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al registro presupuestal del contrato. En caso de prórroga o adición al contrato, el CONTRATISTA deberá a su vez ampliar porcentajes y tiempos de la garantía. EL CONTRATISTA se compromete a reponer las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, éstas se agoten o disminuyan. Para tal efecto, EL CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación de porcentajes o tiempos respectivo y entregarlo al SENA la cual deberá ser de forma inmediata a la suscripción de la prórroga o adición



23. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

N/A

24. ACUERDOS COMERCIALES:

En observancia del numeral 8 del Artículo 2.2.1.1.2.1.1., del Decreto 1082 de 2015, el cual cita que “El presente artículo no es aplicable a la contratación por mínima cuantía.” Las Entidades Estatales no deben hacer el análisis de acuerdos comerciales para los Procesos de Contratación adelantados por las modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía.

25. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	SI:		NO:	X
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:				
MUESTRA	SI:		NO:	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	SI:		NO:	X

26. IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS.

Teniendo en cuenta que la normatividad puede variar dependiendo de la jurisdicción donde se contrate la actividad, producto o servicio; se debe consultar previamente con el equipo SIGA del Centro de Formación la aplicación de las normas nacionales y regionales ambientales para la actividad, producto y servicio a contratar. Por tanto y de acuerdo al Manual de Contratación Administrativa versión 5 de 2020 y el anexo de verificación criterios de contratación, me permito solicitar incluir los siguientes criterios ambientales en dicho contrato:

CRITERIO AMBIENTAL/TECNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE EVIDENCIA	ETAPA
Suministrar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo, para almacenamiento, preparación, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos y bebidas, del establecimiento donde se	Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos. Resolución 719 de	Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo, para almacenamiento, preparación, transporte, distribución,	Contractual



realice la compra de los productos suministrados, dicha acta deberá tener una favorabilidad por encima del 80% y no deberá contener ninguna queja o denuncia.	2015 “ por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano, de acuerdo al riesgo de salud Pública”. Y Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado	comercialización y expendio de alimentos y bebidas, del establecimiento donde se realice la compra de los productos suministrados, dicha acta deberá tener una favorabilidad por encima del 80%.	
Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.	Verificación en sitio del cumplimiento del requisito (plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue).	Contractual
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, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.	Acta donde haga constar las condiciones sanitarias del mismo.	Contractual



<p>Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:</p> <ul style="list-style-type: none">- Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aísen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	<p>Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.</p>	<p>Verificación en sitio del cumplimiento del requisito.</p>	<p>Contractual</p>
---	---	--	--------------------



Lo antes mencionado se debe verificar y/o supervisar por parte de la Líder Ambiental del Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano, para su cumplimiento y de esta manera garantizar que las evidencias correspondientes reposen en la carpeta del contrato.

Teniendo en cuenta que la normatividad puede variar dependiendo de la jurisdicción donde se contratela actividad, producto o servicio; se debe consultar previamente con el equipo SIGA del Centro de Formación la aplicación de las normas nacionales y regionales en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) para la actividad, producto y servicio a contratar.

Por tanto y de acuerdo al Manual de Contratación Administrativa versión 4 de 2017, me permito solicitar incluir los siguientes criterios en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) en dicho contrato:

Requisitos en Materia de Seguridad y Salud en el trabajo para el proponente:

En relación al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo todos los proponentes deben dar obligatorio cumplimiento al Diseño e implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), según el decreto 1072 de 2015, que tiene por objeto definir las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST, que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.

Igualmente, deben dar cumplimiento a la Resolución 0312 de 2019 que aplica a los empleadores públicos y privados, a los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, a los trabajadores dependientes e independientes, a las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilian trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, a las empresas de servicios temporales, a los estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales y los trabajadores en misión; a las administradoras de riesgos laborales; a la Policía Nacional en lo que corresponde a su personal no uniformado y al personal civil de las fuerzas militares, quienes deben implementar los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales.

Para asegurar el cumplimiento de la normatividad colombiana Legal Vigente aplicable en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo de los requisitos mencionados, el proponente deberá suministrar:



Certificado de la A.R.L no mayor a un año, donde conste que el contratista tiene documentado la autoevaluación del SG-SST incluidos los estándares mínimos que se reglamenten, de acuerdo al número de trabajadores y nivel de riesgo; o Registro de la Autoevaluación no mayor a un año firmada por el Representante Legal y Profesional con Licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo y curso de 50 horas en SG-SST vigentes (adjuntar licencia SST y certificado del curso).

Nota 1: El profesional que realice la autoevaluación del SG-SST, deberá ser acorde al perfil establecido en la Resolución 0312 de 2019.

Por otra parte, el oferente deberá allegar el Certificado de Implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, GCCON-F-065 de la Entidad SENA, firmado por el representante legal o persona Natural.

En caso que el proponente sea persona natural y/o independiente y quien es la única persona responsable del desarrollo del objeto contractual, no está obligado a la implementación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), pero si debe garantizar la cobertura al Sistema General de Riesgos Laborales, de acuerdo al Decreto 1563 de 2016, por lo anterior deberá presentar el formulario de afiliación con sello de la Entidad y/o certificado de afiliación.

NOTA 2: La Entidad aclara que el futuro contratista, para dar inicio al desarrollo del contrato, debe allegar los soportes pertinentes que evidencien que el personal que utilizará para iniciar la ejecución del contrato se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales, lo anterior y toda vez que el mismo es un requisito indispensable desde el primer día del desarrollo de las actividades.

De acuerdo con la Promesa de Valor Institucional, la Política Ambiental y el compromiso de la Entidad hacia el cuidado del medio ambiente, se elabora la “Guía Aspectos e impactos ambientales - Riesgos y Oportunidades en materia Ambiental” como orientación para establecer un sistema de gestión ambiental eficaz a través de la comprensión de cómo el SENA interactúa con el medio ambiente, incluyendo los elementos de sus actividades y servicios que pueden tener un impacto ambiental y los riesgos y oportunidades provenientes de éstos (DE-G-002-V04 del 28/09/2021). Lo anterior, desde una perspectiva de ciclo de vida, acorde con los requisitos de la Norma ISO 14001 de 2015.

Valoración de los posibles impactos asociados a la adquisición del bien o servicio:

Aspecto	Impacto	Significancia (Bajo, medio, alto)	Control operacional establecido
Generación de residuos, ordinarios,	Aumento en la cantidad de residuos a manejar	Aumento en el aprovechamiento de residuos, aumento de disposición final de residuos.	Manejo adecuado de los residuos. Disponer y aprovechamiento interno de los residuos.



orgánicos, reciclables.			
----------------------------	--	--	--

27. CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

N/A

28. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

N/A

29. ANEXOS

1. PAA
2. MATRIZ DE RIESGOS
3. CDP

Firmado digitalmente por
James Antonio Ramírez
López

James Antonio Ramírez López
Subdirector Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano

Elaboró: Ximena Leiva Vargas – Abogada de Apoyo Gestión Contractual y Jurídica

Revisó aspectos de SST: Edinson Javier Rincón Rojas -Contratista

Revisó aspectos Ambientales: Martha Liliana Gaitán Rodríguez- responsable Ambiental

Revisó aspectos técnicos: Ligia Gasca Torres – Instructora SENNOVA

Diego Alejandro Gaviria Lozano – Instructor G07

Revisó aspectos Económico: Gloria Esperanza Meneses, Profesional G02 - Tesorera

Vo. Bo.: Adriana Pinzón Peralta, Coordinadora Académica – Líder del proceso