PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

De conformidad con los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993. en concordancia con el parágrafo 1 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el Articulo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015. el Centro Agropecuario La Granja - SENA Regional Tolima procede a efectuar el estudio correspondiente.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	17 de enero de 2022
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Coordinación de Formación Profesional Integral – Bienestar al Aprendiz del Centro Agropecuario La Granja
ORDENADOR DEL GASTO:	OSCAR ROLANDO CASTRO GUERRA Subdirector Encargado Centro Agropecuario La Granja
OBJETO:	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2022

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación y Conveniencia	Que el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, es un Establecimiento Público del Orden Nacional con patrimonio propio, autonomía administrativa adscrito al Ministerio de Trabajo, regulado por la Ley 119 de 1994 y el Decreto 249 de 2004 que se encarga de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los colombianos, ofreciendo y ejecutando Formación Profesional Integral gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país. Que es deber del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA responder con eficiencia y de acuerdo a las exigencias de la demanda de formación profesional integral, impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él, un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales éticos, culturales y ecológicos y organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación

	profesional integral, en Coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo. Que el Decreto 249 de 2004 por medio del cual se modifica las estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA- en el artículo 25 define a los Centros de Formación Profesional como 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. Que los numerales 11 y 28 del artículo 27 del de Decreto 249 de 2004, establecen dentro de las funciones de las Subdirecciones de los Centros de Formación de Profesional, las siguientes: *11." Garantizar que la formación profesional 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."* *28. " Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro."* El Centro Agropecuario La Granja, dando cumplimiento a la Resolución No. 1-01399 de 2021 en donde se adopta el Plan Nacional de Integral de Bienestar al Aprendiz y a su vez está contemplado lo referente a los apoyos socioeconómicos de los aprendices SENA, el objetivo estratégico número 2 de la mencionada Resolución reza lo siguiente; *"Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la entrega de un programa de estímulos"*, desde su objetivo operativo *"Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Direccion de Formación*" y dentro de las acciones previstas encontramos *"Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Direccion de Formación Profesional".* De igual forma la GFPI-G-007_Guia_Apoyos_socioeconomicos_V9, en el numeral 11, establece: *"Tipos de apoyo de alimentación: se brinda a los aprendices de todas las modalidades de los*

	niveles de formación laboral y tecnológica que se encuentren en el centro de formación, ambientes de aprendizaje o escenarios formativos donde desarrolle ejecución de la formación, previo cumplimiento de requisitos. Los aprendices del SENA podrán recibir este apoyo mediante alguna de las siguientes modalidades, sin superar la vigencia fiscal: 11.4. Apoyo de alimentación de centros de convivencia. Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que son beneficiarios de los centros de convivencia. Los aprendices de internados - centros de convivencia no participan en convocatoria de apoyos de alimentación temporal por que el servicio de internado incluye alimentación. 11.6. Apoyo de alimentación temporal. Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas de etapa lectiva o que realizando su etapa productiva no que recibe remuneración económica o estos se encuentran suspendidos. Este estimulo tiene como propósito apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo para programas de formación presencial, virtual y a distancia. Las convocatorias que adelante el Sena no tienen alcance para los aprendices de articulación con la media y ampliación de cobertura. Este tipo de apoyo se puede brindar mediante las siguientes modalidades: • Apoyo de alimentación temporal- trimestral • Apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria." 11.6.2. Modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria - Se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio. En ningún caso será canjeable por alimentos crudos, mercado o dinero. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga por un máximo de ocho (8) meses. *(…) El centro de formación define la modalidad de adquisición de este apoyo para entrega a los aprendices de acuerdo con la normatividad vigente de contratación pública, así como las características de la ración alimentaria.* El apoyo de alimentación es considerado como una acción de promoción y gestión socioeconómica del Centro Agropecuario La Granja SENA Regional Tolima, que contribuye a la permanencia y el desarrollo integral al aprendiz en su proceso formativo. Para el caso del Centro Agropecuario La Granja, la modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal será – Ración alimentaria, que se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio: En ningún caso será canjeable por alimentos crudos, mercado o dinero. Este beneficio será para los aprendices de formación titulada presencial que presenten dificultades y/o requerimientos específicos que puedan poner en riesgo su permanencia en el proceso de formación, siempre que cumplen con los requisitos del estudio socioeconómico y académicos establecidos en la normatividad vigente.

	Por otra parte, teniendo en cuenta que el Centro Agropecuario La Granja cuenta con el servicio de internado – Centro de convivencia, se entregara el Apoyo de alimentación de centros de convivencia a los aprendices beneficiarios de este servicio garantizando las raciones correspondientes a desayuno, almuerzo y cena, se precisa que se cuenta con 330 cupos en el Centro de convivencia.
	El Centro Agropecuario La Granja para el normal funcionamiento y cumplimiento de la misión institucional, así mismo para dar respuesta a los requerimientos del programa integral de bienestar al aprendiz y mitigar el riesgo de deserción de la formación de los aprendices el Centro debe garantizar el acceso al servicio de alimentación de sus aprendices. El beneficio para la entidad, al llevar a cabo el presente proceso de contratación, bajo el desarrollo de un proceso de selección de Mínima Cuantía y con garantía de igualdad y economía, permitirá brindar formación profesional integral a los aprendices y fortalecer su proceso de formación técnico, humano y social para la incorporación de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.
	En la presentación de este estudio, queda evidenciada la necesidad de la entidad y del Centro; para satisfacerla es preciso adelantar el correspondiente proceso de contratación, tendiente a cumplir con los propósitos establecidos para la buena marcha y efectivo cumplimiento de la misión institucional del SENA. Por consiguiente, es del caso iniciar el proceso de contratación respectivo, así como la eventual elaboración y suscripción del acto contractual resultante y su perfeccionamiento, acorde a los parámetros de la Ley 80 de 1993 (Estatuto de la Contratación Estatal), Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

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
93131608	73_9123_337 GASTOS BIENESTAR ALUMNOS CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACION TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	**$100.000.000**	OSCAR ROLANDO CASTRO GUERRA Subdirector (E) Centro Agropecuario La Granja	**CO-TOL**

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:

UNSPSC- Decreto 1082 de 2015						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
1	SERVICIOS	**[93]** Servicios Políticos y de asuntos civicos	[13] Ayuda y asistencia humanitaria	[16] Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición.	96131608	Servicios de suministro de alimentos.

5. OBJETO

CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2022.

5.1 Alcance del objeto.

Los posibles interesados en el proceso de contratación, que la forma de adjudicación será "CONTRATO SUMINISTRO A MONTO AGOTABLE CON PRECIOS UNITARIOS FIJOS PARA CADA ÍTEM"; por esto, las cantidades de cada ítem referidas en este estudio previo son "indicativas" (No obligatorias); por lo cual el SENA solicitará las cantidades de las diferentes raciones según los requerimientos institucionales hasta agotar el saldo. El SENA adjudicará el proceso contractual por la totalidad del presupuesto oficial asignado independientemente del valor de la menor oferta presentada (que permitirá ajustar los precios unitarios de cada ítem); por lo tanto, el oferente ganador, aceptará el contrato por el 100% del presupuesto oficial correspondiente.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El proponente seleccionado debe garantizar los elementos de conformidad con las siguientes especificaciones técnicas únicas requeridas:

ITEM	CODIGOS UNSPSC	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FICHA TECNICA
1	93131608	Ración desayuno 100%	UN	1	Ver ciclos de menú anexo
2	93131608	Ración almuerzo 100%	UN	1	Ver ciclos de menú anexo

3	93131608	Ración cena 100%	UN	1	Ver ciclos de menú anexo
4	93131608	Ración desayuno 65%	UN	1	Ver ciclos de menú anexo
5	93131608	Ración almuerzo 65%	UN	1	Ver ciclos de menú anexo
6	93131608	Ración cena 65%	UN	1	Ver ciclos de menú anexo

En aras de cumplir con el objeto del contrato, los oferentes deberán considerar lo siguiente:

Se requiere contratar la prestación del servicio de alimentación para los aprendices de formación titulada (internos y externos) que adelante el Centro Agropecuario La Granja Sena — Espinal, durante la ejecución del contrato de lunes a domingo, incluyendo días festivos, en las raciones de desayuno, almuerzo y cena en el Centro Agropecuario La Granja, teniendo en cuenta los siguientes requerimientos:

El servicio comprende la preparación de los alimentos en las instalaciones que para tal fin ha designado el Centro Agropecuario La Granja, así mismo el servicio de servido de los alimentos a los aprendices en las cantidades y horarios establecidos.

El proponente deberá acreditar que cuenta **con la disponibilidad de uso de un establecimiento de comercio fuera de las instalaciones del SENA, como planta para la preparación de alimentos, con el fin de atender las posibles contingencias en el uso de las instalaciones suministradas por el CONTRATANTE.** Debe estar registrada ante la Cámara de Comercio, con antelación a la publicacion del presente proceso y tener concepto sanitario vigente expedido por la autoridad competente con una antelación no mayor a seis (6) meses de la publicacion del proceso. El proponente debe indicar en su propuesta la ubicación de la planta para la realización de visita técnica por parte del Sena dentro del proceso de evaluación, donde se verificará la capacidad instalada de zonas de almacenamiento de víveres secos, frutos, verduras, así como zonas calientes, de congelación, refrigeración, zona de disposición de residuos, todo lo anterior, con una capacidad igual o superior para atender la población objeto del presente proceso. El factor de calificación será Cumple o No Cumple.

No obstante, y teniendo en cuenta lo importante que es para el Centro Agropecuario La Granja la participación masiva de oferentes al proceso, se tendrán en cuenta empresas de orden nacional (Persona Jurídica o Persona Natural) que CERTIFIQUEN, mediante documento suscrito por el representante legal de la empresa interesada en participar o por el comerciante propietario del establecimiento de comercio (proponente), que tiene una ALIANZA ESTRATÉGICA, para la prestación del servicio de alimentación con una persona natural y/o jurídica en el Municipio de Espinal-Tolima que cuente con una planta para la preparación de los alimentos en caliente y aunado a ello tenga concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente, no mayor a seis (6) meses.

En el documento suscrito debe hacerse salvedad que la entidad a través del comité evaluador o cualquier persona que se designe para tal fin podrá dirigirse a verificar que se cuenta con capacidad instalada de zonas

de almacenamiento de víveres secos, frutas, verduras, así como zonas calientes, de congelación, refrigeración, zona para disposición de residuos, con una capacidad igual o superior para la población objeto del presente proceso.

Dicho documento deberá contener: Nombre de la empresa o establecimiento de comercio ubicada en el Espinal- Tolima, anexar certificado de matrícula mercantil o certificado de existencia y representación legal según sea el caso, nombre del representante legal, dirección exacta, teléfono fijo o celular y deberá estar firmado de igual forma por el representante legal de la empresa o propietario del establecimiento de comercio, certificación que deberá ser anexada al momento de presentar la propuesta.

NOTA 1: La entidad le informa que el promedio de aprendices que hacen uso del CASINO en hora de ALMUERZO es de aproximadamente **1.100 aprendices**, y el cupo total a máxima capacidad para desayunos y cenas es aproximadamente de **336 aprendices.**

NOTA 2: El número de raciones a suministrar está sujeto a la apertura o cierre de acciones de formación en el Centro Agropecuario La Granja Espinal, lo cual trae consigo variación en el número de aprendices a atender.

NOTA 3: El Centro Agropecuario La Granja — Espinal, está ubicado geográficamente en el Km. 5 vía Espinal — Ibagué, vereda Dindalito, Departamento del Tolima.

El futuro contratista deberá garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices sin costos adicionales a la entidad, el cual consiste en colada de avena acompañada de galletas de soda (ver guía de preparación numeral 40), el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.

Respecto a la discriminación de los impuestos a éste, se procederá a dar cumplimiento al concepto emitido por la DIAN en documento de fecha del 19 de diciembre de 2018, el cual se anexa al presente estudio previo, en el cual se hace referencia al impuesto nacional al consumo-servicio de restaurantes.

6.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBE CUMPLIR LA RACIÓN.

6.1.1 Porciones requeridas en cada menú diario por usuario, de obligatoria aplicación con las minutas.

1. 2 unidades de huevo de gallina tipo A.
2. Carne: Para cada usuario se deben servirse mínimo 70 gramos de carne de res magra ya preparada (Entendemos por carne de res magra, aquella desprovista en un 95% de grasa, nervios y tejidos conectivos, además de líquidos o salsas.) Carne de res (centro de pierna, Bola Negra, lomo ancho, cadera). Nota: Se debe especificar el corte y la preparación

3. Mojarra: Para cada usuario se deben servir mínimo 200 gr. de mojarra ya preparada. (deben pesar en crudo mínimo 300 gr.)
4. Leche pasteurizada Para café, chocolate, té o coladas: 130cc.
5. Pollo se tomará de pollo de 3 libras, de los cuales se sacarán ocho presas por pollo, o se servirán porciones de 80 grs., (ya preparadas), de carne magra de pollo deshuesado. Las presas del pollo deben se pechuga muslo, contra muslo). Nota: Se debe especificar el corte y la preparación.
6. Fruta se exige cuatro clases de fruta a la semana. En las frutas como papaya, piña, melón, se darán porciones mínimo de 100 gramos. En el caso de naranjas, banano, mango, se darán frutas enteras de tamaño mediano.
7. Complementos como papa, yuca, papa criolla, plátano, se servirán 80 gramos.
8. Alimentos base para preparar sopas, ejemplo: colí, pasta, cebada, plátano, yuca, papa, etc., 45 gramos sin cáscara, por persona.
9. Alimentos base para preparar sopas como: avena, ruyas cuchuco, mute, pasta harina, 20 gramos/persona.
10. Principios de verdura 100 gramos de verdura fresca y para ensalada 70 grs.
11. Leguminosas secas como: fríjol, lenteja, arveja, de primera calidad- 100 grs. cocido.
12. Maíz para mazamorra, 100 gramos, en cocción, por persona.
13. Postre 25 gramos por persona.
14. Arroz, entero de buena calidad, (grano no partido en crudo. - 120 grs. Cocido por persona.)
15. Chocolate, 2 pastillas para tres usuarios.
16. Queso para desayuno, 40 gramos de queso fresco por persona.
17. Arepa desayuno, 1 unidad de 50 gramos.
18. Pan, 1 unidad de 50 gramos por persona.
19. Ensalada rusa, 120 gramos por persona.
20. Ensalada de frutas o fruta entera, 100 gramos por persona.
21. Hamburguesa: La carne se prepara con carne molida magra, huevo, miga de pan, y condimentos naturales. pan tipo hamburguesa 80 gramos, tomate milano 30 gramos, margarina 10 gramos, por persona, carne hamburguesa 80 gr por persona.
22. Salchicha: 40 grs. por persona.
23. Carne fría ensalada: 20 grs. por usuario.
24. La sopa del día se servirá como mínimo 300 gr. por persona.
25. Bagre: Fresco 80 gr. ya cocido por persona.
26. Bebida: Jugo de fruta natural se servirán 300 cc por persona.

Aun cuando no es un alimento, la servilleta (2 unidades por persona), se deberán entregar con los cubiertos, de tamaño cafetería (completa) y palillo. Los cubiertos deben ser entregados en empaque por juego.

6.1.2 Guía para la preparación de alimentos contemplados en la minuta

1. Disponer de cuatro clases de frutas para la semana, eligiendo aquellas que se encuentran en cosecha, las cuales se deberán rotar diaria y semanalmente y ofrecer en cada servicio opciones diferentes. No se deberá ofrecer patilla.
2. La preparación de huevos en perico debe hacerse con cebolla larga y tomate, de manera que se note la diferencia con la preparación en tortilla.
3. No utilizar harina de trigo, ni fécula de maíz para espesar sopas, fríjol, arveja seca, lenteja o huevos.
4. Las verduras guisadas con habichuela, zanahoria y arveja verde, deben llevar los siguientes condimentos: leche, margarina, cebolla larga finamente picada, tomates y ajos.
5. Para las verduras que llevan mayonesa en su preparación, se calcula una cucharada rasa sopera por usuario.
6. La ensalada rusa debe llevar en su preparación: papa partida en cuadros pequeños, arveja verde, habichuela, zanahoria, cebolla cabezona picada, carne fría y mayonesa. Debe pesar 120 grs. Al servir.
7. La papa en chupe debe llevar en su preparación papa partida en cuadro, leche y guiso a base de margarina, cebolla, tomate y ajo. Debe pesar 80 grs. Al servir.
8. Cuando se pide maduro melado se debe preparar primero el melado con suficiente panela y luego agregar el maduro para que melé. Debe pesar 80 grs. Al servir.
9. Los espaguetis se deben preparar a base de guiso, leche, margarina y caldo. Debe pesar 100 grs. al servir.
10. Utilizar aceite de origen vegetal para preparar los alimentos fritos.
11. Las ensaladas crudas deben servirse con aderezos y desinfectadas con productos que no afecten la salud del consumidor.
12. Para suministrar por cada usuario, porciones de carne mínimo 70 gramos ya preparada, se deben efectuar cortes de carne en crudo de aproximadamente 100 gramos.
13. Ajiaco, ingredientes: Papa pastusa, papa sabanera, papa criolla, arveja verde, mazorca y guascas.
14. Huevos pericos: 2 huevos tipo A, aceite, cebolla y tomate finamente picados.
15. Para los huevos revueltos con salchicha, se deberá servir por usuario en proporción 1.5 huevos tipo A y una salchicha de 50 gr.
16. El caldo de carne del desayuno debe llevar 50 gr. de carne cocida por porción.
17. El caldo de costilla deberá llevar costilla o hueso carnudo, donde la porción de la carne deberá pesar 50 grs.
18. La Changua debe llevar: Papa, leche 30 cc por porción, un huevo por porción, el cual se cocinará aparte en agua y se pondrá en cada plato.
19. Adicionar a todas las sopas, a excepción del sancocho, verduras como arveja verde, habichuela, zanahoria y espinaca.
20. El tomate en tajadas rojo o verde debe ser milano

21. La crema de verduras debe prepararse con 50 gr. de verdura por porción y papa.
22. Para guisar los espaguetis: Leche, margarina, caldo de cubo, guiso; los espaguetis con salchicha, adicionar 20 gr. de salchicha por porción.
23. En la bandeja paisa, el chorizo debe pesar 30 grs. y servirlo asado, la carne molida 30 grs., un huevo tipo A, y un chicharrón que en crudo pese 40 grs. Se servirá el fríjol en plato sopero aparte.
24. La salsa de champiñones para pollo o carne, debe ser de 15 gr. de base de salsa por usuario.
25. El repollo y lechuga de las ensaladas, debe ir finamente picado.
26. La preparación de la hamburguesa, debe hacerse con carne molida magra, huevo, miga de pan, condimentos naturales.
27. No incluir el corazón de la piña en la ensalada de repollo y piña.
28. Las verduras (para servirlas crudas) deben ser pasadas por agua hirviendo y sal.
29. La sopa minestrón lleva como base: fríjol verde, arveja verde, zanahoria, habichuela, repollo y espinaca.
30. El jugo debe ir siempre preparado en agua tratada, 60 gramos de fruta por porción. Se debe disponer de 3 clases de jugo en los servicios de almuerzo y comida. Se suministrará sólo bebidas naturales.
31. La sopa de mondongo llevara 50 gr. de callo por persona, ya cosido. Ese día la carne de res tendrá un peso de 50 gr. servida. Se deberá servir por separado las carnes del mondongo.
32. El pollo Rotty, es un pollo horneado, previamente adobado con pimentón, cebolla cabezona, ajo, laurel, tomillo y perejil.
33. En la mazamorra se servirá en plato hondo.
34. El pollo broaster previamente adobado con cebolla cabezona, ajo, laurel, tomillo, pimentón y apio. Luego se pasa por miga de pan y se sofríe.
35. Para el bistec se utilizará un huevo tipo A y una Patacona de 40 grs., la carne será 50 grs., ya preparada.
36. Salsa bolognesa: se prepara la salsa con tomate, pasta de tomate, cebolla cabezona, pimentón, apio, tomillo, laurel. A esto se agrega la carne molida (la cual se molerá en el mismo restaurante) y se deja conservar a fuego lento.
37. La carne en goulash, se pica en trozos pequeños la carne, se mezcla con verdura pequeña finamente picada (zanahoria, habichuela, arbeja), a esto se adiciona la salsa, la cual fue preparada con tomate, cebolla cabezona, ajo, pimentón, apio, laurel, tomillo. Se deja conservar a fuego lento.
38. El goulash se servirá separada la carne de la verdura, así: 70 grs. de carne y 40 grs. de verdura.
39. Las Torrejas de maíz tendrán un peso de 80 grs.
40. **Complemento nutricional:** porción de 200 mm de colada de avena, para la elaboración del producto, como mínimo este debe estar compuesto por 100 mm de leche entera y 100 mm de agua, podrá ser endulzada con panela o azúcar, saborizada con canela y servida fría en vasos de 200 mm. La galleta de soda acompañante deberá pesar como mínimo 15 gramos.

Los días sábados, la comida que corresponda, se cambiara por los siguientes menús, las cuales se rotaran cada ocho días:

1. Tamal: el cual pesara 300 grs. sin hojas, con un contenido de carne 70grs. y acompañado con pan, arepa y bebida jugo natural.
2. Pollo ¼: se servirá de un pollo de 3 lbs. porcionado en cuatro, acompañado con arepa, papa y jugo natural.
3. Carne Asada: tendrá un peso de 250 grs. en crudo y 180 grs. ya asada, se servirá con arepa, papa y jugo natural.

6.1.3 Horarios previsto para la toma de los alimentos.

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

DÍAS	CLASE	HORARIO
De lunes a viernes	Desayuno	De 06:00 a.m. a 6:45 a.m.
	Almuerzo	De 11:30 a.m. a 2:00 p.m.
	Cena	De 6:00 p.m. a 7:00 p.m.
Sábado	Desayuno	De 07:00 a.m. a 8:00 a.m.
	Almuerzo	De 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
	Cena	De 6:00 p.m. a 7:00 p.m.
Domingos y festivos	Desayuno	De 08:00 a.m. a 9:00 a.m.
	Almuerzo	De 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
	Cena	De 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

Los horarios previstos para la venta de los vales o comprobantes de pago de los excedentes que asume el aprendiz por cada ración de comida se realizan en dos turnos, el primero de las 6:00 a.m. a las 7:30 a.m. y el segundo de las 10:00 a.m. a las 11:30 a.m., los cuales podrán ser sujetos a cambios por parte del contratante.

El oferente deberá disponer de las valeras suficientes para que en los horarios establecidos por el Centro Agropecuario La Granja Espinal, para que se efectúe la venta de los correspondientes vales a los aprendices, se manejaran valeras con ración al 65% y ración al 100%.

El proponente deberá prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja el Espinal, atendiendo los parámetros establecidos en el ciclo de menús que se presenta por la entidad. El interesado deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Resolución N° 2674 de 2013 y demás regulaciones que le sean aplicables.

6.1.4 Relación de necesidad nutricional

La población por atender son aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja El Espinal, de ambos sexos cuyas edades promedio oscilan entre 16 y 24 años, que provienen de distintas regiones del país, quienes realizan actividades de formación correspondiente en su mayoría a labores de campo, maquinaria y diferentes procesos productivos en una jornada diaria de ocho (8) horas.

El aporte nutricional mínimo diario del complemento alimenticio y nutricional requerido para los aprendices distribuidos en porciones de desayuno, almuerzo y cena, será el establecido en el presente documento de estudios previos.

El contratista, de manera previa a iniciar la ejecución del contrato, deberá proporcionar a la Entidad como mínimo diez (10) menús por cada servicio, para garantizar la variedad en la alimentación y la rotación de los menús. Dichos menús deberán ser aprobados por la Entidad, adicional a esto se entregará registro fotográfico diario de la cartelera donde se publiquen los menús y de las raciones servidas.

Los menús deberán presentarse discriminados en sus componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, contendrán además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados.

Los menús que se presentan deben ser elaborados y suscritos por un profesional en nutrición con tarjeta profesional, tal situación se acreditará acompañando la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del Nutricionista y/o ingeniero de alimentos que firma los menús.

Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso, por parte del comité de alimentación, previo acuerdo y visto bueno del supervisor del contrato; adicionalmente el SENA a través de éste, puede solicitar al contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.

Para garantizar la variedad del menú, el contratista deberá suministrar como mínimo dos opciones de escogencia por cada servicio (desayuno, almuerzo y cena). Estos menús deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

6.1.5 Personal que presta el servicio

El proponente deberá certificar en la oferta que cuenta con el personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos y garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato.

El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.

Adicionalmente el proponente debe tener en cuenta lo siguiente:

• La cantidad de puestos de trabajo a utilizar en la prestación del servicio a contratar, el cual debe estar acorde con el número de alimentación y/o aprendices a atender.

• Las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia, debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.

CARGO	CANTIDAD	REQUISITOS	FUNCIONES
Director del proyecto nutricionista y/o dietista	1	El proponente deberá presentar la hoja de vida de un Nutricionista y/o dietista y/o ingeniero agroindustrial y/o ingeniero de alimentos, con tarjeta profesional vigente. Formación Académica: Nutricionista y/o dietista y/o ingeniero agroindustrial y/o ingeniero de alimentos. Experiencia profesional: Deberá acreditar mínimo Dos (2) años de experiencia profesional, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación.	• Planear los ciclos de menús de acuerdo a las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado y el contrato. • Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables. • Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación. • Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida. • Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos. • Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.
Administrador	1	El proponente deberá presentar la hoja de vida de una persona que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario, a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un	• Gestionar la coordinación de los recursos técnicos y financieros. • Presentar informes de gestión de las actividades administrativas • Dirigir y supervisar el

		contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato. Formación Académica: Ingeniero de Alimentos o Administrador de Empresas o Ingeniero Industrial o Ingeniero agroindustrial. Experiencia: Deberá acreditar como mínimo dos (2) años de experiencia en labores de Administración de lugares donde se preste el servicio de manipulación de alimentos, preparación y servido de los alimentos.	cumplimiento de las obligaciones del contratista. • Atender las visitas de inspección realizadas por parte de los supervisores del contrato. • Verificar el pago de los aportes a la seguridad social de los trabajadores • Acatar y realizar las observaciones efectuadas por los supervisores. • Asistir a las reuniones de comité de alimentación y/o solicitadas por parte de la supervisión.
Jefe de cocina	2	El proponente deberá presentar la hoja de vida de dos chef o técnico, tecnólogo o profesional de cocina. Experiencia profesional: Deberá acreditar mínimo dos (2) años de experiencia profesional, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación.	• Realizar de manera cualificada la planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina y repostería. • Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. • Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. • Realizar inventarios, controles de materiales, mercancías, etc. de uso en el departamento de su responsabilidad. • Diseñar platos de comida en servido y participar en su elaboración. • Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento. • Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje del departamento,

			realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. • Colaborará en la instrucción del personal a su cargo.
Operarios (Pre alistamiento)	2	El proponente deberá presentar la hoja de vida de unas personas que acrediten: Experiencia: Deberá acreditar mínimo un (1) año de experiencia, en actividades relacionadas en la prestación de servicios de alimentación.	• Ayudar a los cocineros a preparar los alimentos (por ejemplo, limpiar y pelar frutas y verduras, cortar pan y carne). • Medir y mezclar ingredientes, por ejemplo, utilizando básculas y jarras medidoras. • Preparar alistamiento platos para servir. • Preparar comida simple como salsas, aliños, sándwiches, sopas, postres, etc. • Controlar las existencias e informar al supervisor cuando se necesite hacer más pedidos. • Desempaquetar y almacenar las existencias en congeladores, armarios y otras áreas de almacenaje. • Mantener limpia la zona de trabajo (por ejemplo, limpiando las superficies de trabajo, los utensilios, los armarios y el equipo de cocina). • Mantener limpia y aseada la cocina (como, por ejemplo, barriendo y fregando suelos y sacando la basura). • Escurrir y lavar los platos y colocarlos en el sitio adecuado (por ejemplo, en armarios, cajones, etc.) • Reportar cualquier tipo de información en los diferentes formatos establecidos para la aplicación de las Buenas prácticas manufactura.
Operarios (Jugos y ensaladas)	2		
Operarios (Higienización)	2		
Operarios (Zona Caliente)	2		
Operarios (Servido)	2		

Operario (Aseo)	2	El proponente deberá presentar la hoja de vida de una persona que acredite la siguiente experiencia: Experiencia: Deberá acreditar mínimo un (1) año de experiencia, en actividades de aseo y limpieza.	• Realiza la limpieza de las áreas de producción, servido, servicio y comunes del casino, pasillos, baños y otras áreas. • Limpia paredes, puertas, vidrios, ventanales, mesones, muebles y accesorios del casino. • Suministrar y colocar en sus respectivos lugares: toallas, jabón, papel sanitario y otros. • Recoger, embolsar y colocar los diversos tipos de residuos en sus respectivos depósitos. • Abre y cierra puertas, enciende y apaga luces, en horas previamente establecidas. • Llena reportes de las tareas asignadas. • Mantiene limpio y en orden las diversas áreas del casino y sitios de trabajo. • Cumple con las normas y procedimientos de seguridad integral establecidos por la Organización. • Realiza cualquier otra tarea afín que le sea asignada.

Nota 1. Siempre que el Nutricionista deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo (que cumpla con el mismo perfil y experiencia solicitados) quien en ese momento será el representante autorizado del contratista, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del contratante (Supervisor).

Nota 2. El proponente deberá certificar en su oferta que para el inicio del contrato el personal que intervenga en el área de cocina deberá tener acreditado y vigente el certificado de manipulación de alimentos y que adicional contratara el personal mínimo requerido en los estudios previos.

Nota 3. El contratista deberá allegar las hojas de vida del personal mínimo requerido para la suscripción del acta de inicio del contrato, las cuales deberán cumplir estrictamente con las exigencias de orden técnico solicitados en los estudios previos.

6.1.6 Exigencias en materia de higiene y sanidad al personal

El proponente debe presentar junto con su oferta, certificación suscrita por el representante legal, en donde se compromete a entregar la documentación que se enumera a continuación respecto del personal con el cual pretende ejecutar el contrato si resultare adjudicatario del presente proceso; adicional a lo anterior debe certificar que desde el inicio y hasta la finalización de la ejecución del contrato, todo el personal contratado debe contar con el certificado de manipulación de alimentos, expedido por la autoridad competente. El listado de documentos es el Siguiente:

- Exámenes de Laboratorio (vigencia máxima de tres meses):
- Coprocultivo para salmonella y shigella.
- KOH para uñas.
- Secreciones nasofaringeas.
- Seriado de baciloscopia.
- Certificado médico.

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto, todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.

6.1.7 Disposiciones higiénico sanitarias y ambientales

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente. Respecto de ésta exigencia, el oferente debe presentar, documentación que evidencie el conocimiento de los siguientes programas:

Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.

Para garantizar el cumplimiento de los requisitos de normatividad sanitaria vigente enmarcado en lo estipulado en el Resolución 2674 de 2013 emanada por el Ministerio de Salud y Protección Social, es necesario que el contratista con su equipo profesional y operativo estructure e implemente un Plan de Saneamiento Básico, compuesto por los siguientes programas, como mínimo:

Programa de Limpieza y desinfección.
Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores.
Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos.
Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía
Manual de conservación de alimentos.

Programa de limpieza y desinfección: Permite identificar de forma clara los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección llevados a cabo en la empresa.

Programa de manejo integrado de plagas: Propende por desarrollar un modelo de control integrado de plagas y roedores con un enfoque preventivo y medidas de tapón que propicien un ambiente libre de plagas y roedores.

Programa de manejo de residuos solidos y liquidos: Permite identificar de forma clara los residuos sólidos y líquidos generados por la empresa y el correspondiente manejo de los mismos para garantizar una eliminación de los mismos sin afectar la inocuidad del producto y del medio ambiente.

Programa de abastecimiento de agua: Por medio de este programa se establece un continuo monitoreo para los cumplimientos de los estándares exigidos por la normatividad de tipo sanitario (Resolución 2115 de 2007 y Resolución 12186 de 1991).

De igual manera se deben de llevar a cabo los siguientes programas de tipo complementario, estructurados e implementados:

Programa de control de proveedores: Propende por identificar de forma clara los proveedores de materias primas e insumos. De igual forma permite identificar los criterios de aceptación y rechazo de los insumos y materias primas por medio de la identificación clara a través de las fichas técnicas de los elementos empleados.

Programa de trazabilidad: Permite identificar y registrar las operaciones de fabricación de los productos desde el ingreso de materia prima hasta la entrega del producto terminado al consumidor final para que en determinado momento se pueda reconstruir una ruta histórica del producto.

Programa de mantenimiento: Se identifican las acciones requeridas de mantenimiento preventivo que garanticen un óptimo funcionamiento de los equipos para evitar paras en los procesos productivos y/o afectaciones a la calidad e inocuidad del producto. De igual forma permite reconstruir un histórico de las acciones de mantenimiento desarrolladas a cada equipo del casino.

Programa de muestreo: Enumera y garantiza periódicamente de forma clara a través de resultados de laboratorio las condiciones del:

- Producto terminado en sus características microbiológicas, físico químico y sensorial
- La garantía de la aplicación de unos correctos procedimientos de limpieza y desinfección por medio de resultados como (frotis de equipos, análisis de ambientes y áreas).
- El estado de salud del personal manipulador de alimentos.
- Las condiciones de aceptabilidad del agua para proceso productivo

Programa de educación sanitaria: Brinda el horizonte claro de la empresa para establecer un programa continuo de capacitación interna y externa al personal operativo del casino que permita la continua cualificación del recurso humano.

Programa de seguridad industrial: Permite identificar las condiciones de seguridad mínimas que garanticen el bienestar del trabajador y la inocuidad del producto al manipularlo.

Programa de verificación y calibración de equipos e instrumentos de medición: Se establece un monitorio constante y permanente de los equipos e instrumentos de medición para determinar unas medidas idóneas en los procesos productivos.

Programa de devoluciones: el presente programa permite identificar los problemas que se pueden presentar en los productos elaborados en las instalaciones del casino y de esta manera lograr corregir de manera adecuada para brindar seguridad y calidad con los productos allí elaborados.

Los programas deben contener como mínimo los siguientes aspectos, sin interesar el título con que se denomine el contenido de cada uno:

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

6.1.8 Para poder dar inicio de la etapa contractual o ejecución del contrato el futuro contratista deberá entregar:

Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.

Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.

Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).

Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la "Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

Entregar Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces.

Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores

De acuerdo al riesgo en salud publica de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud publica, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud publica y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica

Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.

- Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.
- Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.

El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.

Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.

Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje

Durante la ejecución del contrato se verificarán los Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos.

6.1.9 Instalaciones, equipo y enseres para la prestación del servicio de alimentación

Para facilitar la elaboración de los alimentos y el servido de los mismos, el SENA pondrá a disposición del contratista las instalaciones del casino, el cual está dotado de los equipos, muebles y enseres sobre los

cuales el SENA hará su respectivo inventario y condiciones de entrega de los mismos una vez se dé inicio al contrato. Todos los elementos de que esté dotado el casino, serán entregados inventariados por parte del supervisor del contrato, donde también se describirán las condiciones en las que se entregan estos equipos, más el registro fotográfico detallado de entrega respectivo

Estará a cargo del contratista el mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones y de los equipos que se entregan inventariados y la reparación de los mismos cuando se produzca un daño que sea imputable al contratista y éste no se encuentre enmarcado dentro de la garantía establecida y ofertada por el proveedor de los mismos, de ser el caso la reposición del bien o bienes en las mismas o iguales condiciones técnicas que fueron entregadas, cuando el daño sea por manipulación y/o uso inadecuado.

El contratista deberá mantener en perfectas condiciones higiénicas y de salubridad las instalaciones del casino y de forma permanente el ornado y aseo de las áreas aledañas al mismo, haciendo especial énfasis en los techos, paredes y columnas tanto en el área de preparación (cocina), área de servicio, oficinas, baños, mesas, sillas y demás infraestructura que son de uso del casino, adicional el contratista es el encargado de hacer los tramites correspondiente para que un gestor ambiental haga de forma periódica y permanente la recolección de residuos, en el caso que se llegue a presentar alguna contingencia con el gestor ambiental el contratista trasladara los residuos debidamente clasificados y en coordinación con el apoyo ambiental del Centro al lugar destinado para tal fin por el Centro.

En cuanto a la recolección, transporte, tratamiento o aprovechamiento de residuos aprovechables, el proveedor se compromete a que el vehículo usado para el transporte de los residuos cumpla con lo establecido en el decreto 1077 de 2015.

El Centro Agropecuario La Granja no cobrará suma alguna por canon de arrendamiento. Los servicios públicos estarán a cargo del contratista en su totalidad; de otro lado se aclara que los gastos a sufragar por concepto del micro medidor del Casino, de acuerdo con las exigencias del plan de manejo eficiente del agua propuesto por CORTOLIMA al Centro de Formación, respecto del pago de la tarifa de seguimiento serán asumidos por el SENA, y el contratista pagará lo que le corresponda proporcionalmente por el uso de agua y cualquier otro servicio público.

Estará a cargo del contratista la dotación de vajillas, vasos, cubiertos y demás enseres necesarios para la prestación del servicio. El Contratista debe contar con un número de platos, vasos y cubiertos en una proporción de mínimo el 90% de la población que se atiende diariamente.

6.1.10 Control de la prestación del servicio de alimentación

El contratista deberá facturar el servicio al aprendiz conforme a la Ley y normas vigentes, la cual deberá ser generada por sistemas de facturación debidamente autorizados ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacional — DIAN.

Debe tener en cuenta que solo facturará lo correspondiente al porcentaje que asume el aprendiz, el excedente lo debe facturar al SENA.

Este sistema de facturación permitirá el control de entrada de los aprendices al restaurante para hacer uso de los servicios, cumpliendo con los requisitos del artículo 617 del Estatuto Tributario y normas vigentes.

Para el aprendiz que el SENA otorgue el 100% del valor del servicio, el oferente seleccionado deberá entregar al supervisor del contrato vales, los cuales serán entregados por este al aprendiz beneficiario; el cual será facturado al SENA.

Todos los vales para ser tenidos en cuenta para tramite de pago deben estar visados por el apoyo de disciplina o quien haga sus veces o de ser el caso por el supervisor del contrato y debe tener la fecha en la que se toma el servicio.

El contratista deberá contar con un sistema de información que garantice el conteo diario de las raciones realmente suministradas, preferiblemente con lector de códigos de barras o códigos QR. Dicho sistema de información deberá generar a diario y por ración la relación de aprendices que tomaron el servicio de alimentación.
El contratista deberá entregar informe de ejecución del contrato mes vencido, donde se debe dar cuenta del cumplimiento de todos y cada uno de los requerimientos establecidos en los estudios previos dentro de las condiciones técnicas y obligaciones contractuales y las evidencias o soportes correspondientes.

Adicional entregara las relaciones generadas del sistema de información del contratista soportadas con los vales correspondientes, las cuales se cruzarán con la relación de aprendices autorizados por el Centro para la toma del servicio de alimentación.

6.1.11 Causales para el no pago del servicio

El Centro Agropecuario La Granja SENA Regional Tolima se abstendrá de cancelar al CONTRATISTA el servicio cuando se presente cualquiera de las siguientes situaciones:

Cuando el Contratista no presente como soporte de la factura, la correspondiente planilla que contiene el consolidado de las porciones de alimentación con el visto bueno del coordinador de disciplina y/o monitores o por quien el SENA designe.

Cuando la alimentación suministrada resulte de mala calidad y quede comprobado que con ocasión de tal situación se generó perjuicio a los aprendices.

Cuando el contratista no entregue el informe de ejecución contractual correspondiente en los términos indicados en el numeral 6.1.9.

Es responsabilidad del contratista emitir la factura correspondiente dentro de los términos establecidos por la Ley y los soportes de prestación del servicio los cuales serán validados y conciliados por el apoyo de disciplina o quien haga sus veces, junto con la persona designada como administrador del Casino.

7. ANALISIS DEL SECTOR

7.1 Aspectos Generales

En cumplimiento del Art. 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, que establece el "*deber de análisis de la 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, organizaciones, técnica y de Análisis de Riesgo. La Entidad debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso*", acorde con lo establecido en la "*Guía para la Elaboración del Estudio de Sector*" expedida por Colombia Compra Eficiente, el SENA efectúo análisis del sector teniendo en cuenta que el alcance del estudio de sector debe ser proporcionado al valor del proceso de contratación, la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y a los Riesgos identificados para el Proceso de Contratación.

Para el presente proceso de contratación, el grupo de Bienestar al aprendiz en cabeza de la Coordinación de formación profesional del Centro Agropecuario La Granja determino los requerimientos técnicos mínimos, de obligatorio cumplimiento por el contratista, contemplados en este documento.

Estudio del sector

Los aspectos generales están referidos a los distintos contextos (Económico, social, político, ambiental, regulatorio, técnico, etc.) que pudieren incidir o tener relación con el presente proceso contractual, en este sentido las variables macroeconómicas describen cómo está siendo la actividad económica de un país, su análisis permite a los expertos prever cómo va a evolucionar la economía y su incidencia en diferentes sectores, determinando cuáles tienen más potencial o qué empresas están mejor situadas. Los indicadores nos ayudan a conocer la situación de la economía, su estructura, su nivel de competitividad y hacia dónde se dirige.

La economía clásica establece que son tres los grandes sectores de la economía:

- Sector primario o sector agropecuario.
- Sector secundario o sector Industrial.
- Sector terciario o sector de servicios.

Sector primario.

Se denomina aquel **sector** de la economía que comprende las actividades productivas de la extracción y obtención de materias primas, como la agricultura, la ganadería, la apicultura, la acuicultura, la pesca, la minería, la silvicultura y la explotación forestal.

Sector secundario o sector industrial.

El sector secundario de una economía es el conjunto de actividades a través de las cuales las materias primas son transformadas en bienes manufacturados de consumo**.**

Este concepto suele ir muy ligado al de industria o actividad manufacturera, que produce bienes elaborados o semielaborados a partir de materias primas. Esto, mediante procesos de transformación que requieren la utilización de capital y trabajo. Por ello también se le conoce como sector industrial.

Por lo tanto, para llevar a cabo su actividad el sector secundario suele depender del sector primario como suministrador de materias primas, y del sector terciario para financiarse y contratar servicios auxiliares.

Entre los subsectores encontramos el subsector de: artesanía, Industria, construcción, energía, textil, metalúrgica, entre otros más.

Sector terciario o sector de servicios.

En este sector se agrupan todas aquellas actividades que no producen un bien material en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía como ejemplo de ello tenemos el comercio, restaurantes, - hoteles, transporte, servicios financieros, comunicaciones, servicios de educación, servicios profesionales, etc. construye la formación del PIB.

Sectores económicos de Colombia según actividad económica:

De estos sectores se derivan actividades económicas independientes y especializadas.

1. Sector agropecuario
2. Sector de servicios
3. Sector industrial
4. Sector de transporte
5. Sector de comercio
6. Sector financiero
7. Sector de la construcción
8. Sector minero y energético
9. Sector de comunicaciones

En ese orden de ideas podemos definir que el objeto contractual de presente proceso pertenece al Sector Terciario o de servicios y se enmarca en el sector económico según actividad económica de Comercio.

Indicadores Económicos

Cuadro resumen: principales indicadores económicos

Variable	Periodicidad	Unidades	Fecha último dato	Último dato disponible	Dato anterior	Un año atrás
PIB (precios constantes) 1/	Trimestral	Var. % anual	sep-21	12,93	17,00	-8,24
Índice de producción industrial (IPI) 2/	Mensual	Var. % anual	oct-21	10,06	15,48	-2,60
Tasa de desempleo	Mensual	%	nov-21	10,83	11,79	13,31
Inflación al consumidor (IPC) 3/	Mensual	Var. % anual	dic-21	5,62	5,26	1,61
TRM (viernes) 4/	Diaria	Pesos	ene-07-22	$ 4.039,31	$ 3.981,16	$ 3.459,39
Tasas de interés						
Tasa de intervención			dic-20-21*	3,00	2,50**	1,75
DTF 5/	Semanal		ene-07-22	3,30	3,22	1,87

Fuente: Boletín de indicadores económicos Banco de la república de Colombia[1].

La tasa de variación anual del IPC en Colombia en diciembre de 2021 ha sido del 5,6%, 3 décimas superior a la del mes de noviembre. La variación mensual del IPC (Índice de Precios al Consumo) ha sido del 0,7%, de forma que la inflación acumulada en 2021 es del 5,6%.

Se destaca la subida del 2,1% de los precios de Alimentos y bebidas no alcohólicas, hasta situarse su tasa interanual en el 17,2%, que contrasta con el descenso de los precios de Vestido y calzado del -0,4%, y una variación interanual del -2,6%[2].

IPC General Colombia Diciembre 2021

	Interanual	Acum. desde Enero	Variación mensual
IPC General [+]	5,6%	5,6%	0,7%
Alimentos y bebidas no alcohólicas [+]	17,2%	17,2%	2,1%
Bebidas alcohólicas y tabaco [+]	4,6%	4,6%	0,8%
Vestido y calzado [+]	-2,6%	-2,6%	-0,4%
Vivienda [+]	3,7%	3,7%	0,3%
Menaje [+]	4,3%	4,3%	0,2%
Medicina [+]	4,0%	4,0%	0,0%
Transporte [+]	5,7%	5,7%	0,9%
Comunicaciones [+]	-12,1%	-12,1%	0,0%
Ocio y Cultura [+]	1,0%	1,0%	0,7%
Enseñanza [+]	2,8%	2,8%	-0,2%
Hoteles, cafés y restaurantes [+]	8,8%	8,8%	1,0%
Otros bienes y servicios [+]	4,2%	4,2%	0,4%

< IPC General 2021 11

[1] https://www.banrep.gov.co/economia/pli/bie.pdf
[2] https://datosmacro.expansion.com/ipc-paises/colombia

Según el Dane, los sectores con las variaciones más importantes en la inflación del año pasado fueron el sector de alimentos y bebidas, que registraron una variación de 17,23%, seguida por restaurantes y hoteles (8,83%) y el rubro de transporte (5,69%).

En contraste, dos ramas de gasto registraron inflaciones negativas en el total anual de 2021, el sector de Información y comunicación, con una variación de -12,10% y el de Prendas de vestir y calzado, con -2,60%.

En cuanto a los sectores que más aportaron a la inflación se tiene en primer lugar a los alimentos, que contribuyeron con 2,73 puntos porcentuales a la variación total, seguido por alojamiento, electricidad, agua, gas y otros combustibles, que se aportaron 1,22 puntos a la variación, y restaurantes y hoteles, con una contribución de 0,85 puntos porcentuales.

Variación y contribución mensual por divisiones de gasto

El crecimiento anual de 13,2 por ciento de la economía colombiana en el tercer trimestre de 2021, publicado en noviembre de 2021 por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística **(Dane**), refleja la reactivación que ha tenido el país después del impacto inicial de la pandemia del covid-19 en el 2020. A noviembre de 2021, el aumento era de 10,3 por ciento frente al 2020 y de 1,5 por ciento en comparación con el 2019, cuando no había pandemia. Respecto al segundo trimestre, creció 5,7 por ciento.

Hay que recordar que en el segundo trimestre 2021 el crecimiento anual había sido de 17,6 por ciento y en el primero, de 1 por ciento.

Todas las ramas de la actividad económica presentaron un crecimiento positivo en el tercer trimestre del 2021. Las que más aportaron fueron el comercio, la manufactura y el grupo de la administración pública, defensa, educación y salud, con una contribución de 9,6 puntos porcentuales.

En concreto, la que más creció fue la del comercio al por mayor y al por menor, con un alza de 33,8 por ciento; seguida de las actividades artísticas, que aumentaron 32 por ciento, y la industria de manufactura, con un alza de 18,8 por ciento. (tomado de El Tiempo – redacción economía y negocios[3])

> *"Si bien el mercado laboral ha sido el talón de Aquiles de la recuperación de la economía, y los expertos aseguran que se mantendrá en dos dígitos en este año, las perspectivas con esta última cifra son positivas. "Creemos que el empleo volverá a crecer con el mayor aforo, con la mayor apertura del sector de la educación y con las políticas de apoyo al empleo del Gobierno", señaló María Claudia Llanes, economista de BBVA Research"*[4]

[3] https://www.eltiempo.com/economia/sectores/pib-cuanto-crecio-la-economia-en-el-tercer-trimestre-del-2021-632537

[4] https://www.portafolio.co/economia/inflacion-dolar-y-desempleo-los-riesgos-que-acechan-el-2022-560169

Variaciones y contribuciones de las subclases en el mes de noviembre de 2021 (fuente Boletin técnico DANE noviembre 2021[5]).

En noviembre de 2021 en comparación con octubre de 2021, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (1,05%), carne de res y derivados (2,31%), leche (3,18%), papas (9,88%), electricidad (1,03%), gas (2,83%), vehículo particular nuevo o usado (1,02%), huevos (2,55%), tomate (10,17%) y transporte de pasajeros y equipaje en avión (8,02%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: frutas frescas (-1,74%), paquetes turísticos completos (-2,93%), arroz (-1,13%), prendas de vestir para niña y niño (-1,36%) y aparatos de procesamiento de información y hardware (-4,21%).

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	1,05	0,07
Carne de res y derivados	2,31	0,05
Leche	3,18	0,03
Papas	9,88	0,03
Electricidad	1,03	0,03
Gas	2,83	0,03
Vehículo particular nuevo o usado	1,02	0,03
Huevos	2,55	0,02
Tomate	10,17	0,02
Transporte de pasajeros y equipaje en avión	8,02	0,02

Fuente: DANE, IPC.

Comportamiento de la variación anual del IPC según divisiones y subclases.

Variación y contribución anual por divisiones de gasto.

En el mes de noviembre de 2021, el IPC registró una variación de 5,26% en comparación con noviembre de 2020. En el último año, las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas (15,34%) y Restaurantes y hoteles (8,24%) se ubicaron por encima del promedio nacional (5,26%). Entre tanto, las divisiones Transporte (4,91%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (4,42%), Salud (4,08%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (3,89%), Bienes y servicios diversos (3,81%), Bebidas alcohólicas y tabaco (3,74%), Recreación y cultura (1,08%), Educación (0,75%), Prendas de vestir y calzado (0,68%) y por último, Información y comunicación (-11,75%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

		2020		2021	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15.05	4.09	0.63	15.34	2.43
Restaurantes Y Hoteles	8.45	3.44	0.32	8.24	0.79
Total	100.00	1.49	1.49	5.26	5.26
Transporte	12.93	1.71	0.22	4.91	0.63
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4.19	-1.17	-0.05	4.42	0.18
Salud	1.71	5.01	0.08	4.08	0.07
Alojamiento, Agua, Electricidad, Gas Y Otros Combustibles	33.12	1.49	0.49	3.89	1.28
Bienes Y Servicios Diversos	5.36	2.61	0.14	3.81	0.20
Bebidas alcohólicas y tabaco	1.70	3.22	0.06	3.74	0.07
Recreación Y Cultura	3.79	1.40	0.05	1.08	0.04
Educación	4.41	-5.02	-0.23	0.75	0.03
Prendas De Vestir Y Calzado	3.98	-6.62	-0.26	0.68	0.02
Información Y Comunicación	4.33	0.48	0.02	-11.75	-0.49

Fuente: DANE, IPC.

[5] https://www.sirhuila.gov.co/wp-content/uploads/2021/12/Bolet%C3%ADn-Indice-de-Precios-al-Consumidor-Noviembre-2021.pdf

Los mayores aportes a la variación anual se registraron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles y Restaurantes y hoteles, las cuales en conjunto contribuyeron con 4,50 puntos porcentuales al acumulado anual de dicha variación.

Variaciones y contribuciones de las subclases en el año

En noviembre de 2021 en comparación con noviembre de 2020, la variación anual de las subclases que más aportaron al índice total fueron: comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (9,32%), carne de res y derivados (30,62%), carne de aves (26,11%), arriendo imputado (2,17%), electricidad (8,69%), combustibles para vehículos (9,39%), aceites comestibles (45,78%), arriendo efectivo (2,01%), suministro de agua (10,41%) y frutas frescas (21,98%). Las mayores contribuciones negativas se presentan en: servicios de comunicación fija y móvil y provisión a internet (-12,01%), arroz (-15,49%), inscripciones y matrículas en carreras técnicas, tecnológicas y universitarias (-5,83%), transporte intermunicipal, interveredal e internacional (-8,12%) y prendas de vestir para mujer (-2,48%).

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	9,32	0,60
Carne de res y derivados	30,62	0,59
Carne de aves	26,11	0,33
Arriendo imputado	2,17	0,31
Electricidad	8,69	0,26
Combustibles para vehículos	9,39	0,23
Aceites comestibles	45,78	0,23
Arriendo efectivo	2,01	0,21
Suministro de agua	10,41	0,19
Frutas frescas	21,98	0,19

Fuente: DANE, IPC.

¿Qué se espera a nivel económico para 2022[6]?

A nivel local, se seguirán retirando los estímulos que las autoridades han desplegado para mitigar las afectaciones socioeconómicas que trajo la emergencia sanitaria, sobre todo desde el frente monetario. Además, luego de jalonar la demanda agregada con fuerza en meses recientes, el consumo privado tenderá a suavizarse.

[6] https://www.bancolombia.com/wps/portal/empresas/capital-inteligente/actualidad-economica-sectorial/perspectivas-economia-y-sectores-productivos-2022

Volver a experimentar crecimientos de un dígito puede frustrar las aspiraciones de avance acelerado de muchos. Sin embargo, esto también puede traer consigo beneficios que, si bien no son claros a primera vista, resultan determinantes en el mediano plazo.

Entre ellos está evitar que se consoliden desequilibrios que puedan atentar contra la estabilidad económica y financiera. Asimismo, el desempeño de los sectores productivos será más equilibrado, ya que las actividades que más se afectaron por las restricciones sanitarias ganarán buena parte del terreno que perdieron.

La creación de nuevos puestos de trabajo continuará, y esto permitirá que el desempleo tenga reducciones adicionales. Sin embargo, que nos aprestemos a poner los pies en la tierra no implica que estemos exentos de riesgos. Por el contrario, seguiremos viviendo tiempos inusualmente inciertos, debido a varios motivos. Para empezar, la pandemia no ha finalizado, y no se pueden descartar nuevas olas de contagio que afecten la economía.

A esto se suman los riesgos provenientes del exterior. En particular, el aumento de los precios como resultado de una coincidencia inusual de choques y de cambios de oferta y demanda inducidos por la pandemia ha dado al traste con la tendencia de baja inflación que imperó en el mundo desarrollado después de la crisis de 2008.

Los sectores productivos: hacia un crecimiento sectorial más armónico

El equipo de investigaciones económicas del Grupo Bancolombia prevé que el comercio, la minería y la construcción serán los mayores contribuidores al crecimiento de 2022. Esto, además del avance sostenido de otras actividades clave como la industria y la administración pública, llevará a que las brechas entre el desempeño de los sectores económicos se reduzcan.

¿Cuáles son las perspectivas para los sectores productivos colombianos en 2022?

Son varios los renglones en donde el desempeño a lo largo del presente año ha sido superior al que preveíamos hace algunos meses. ¿Cuáles son?

Comercio: al igual que como se estimó para el 2021, en 2022 el comercio será el mayor aportante al crecimiento agregado de la economía. Esto será el resultado de un crecimiento real de 4% y un aporte de 0,7 pps a la expansión del PIB. Si bien se trata de cifras más moderadas que las que estimamos para 2021 (19,8% y 3,3 pps, respectivamente), no habrá otra actividad productiva que logre marcar una diferencia tan determinante como la que hace el comercio. Tal desempeño esperado está asociado a la evolución favorable del empleo y de los ingresos de los hogares, la buena dinámica del crédito de consumo y los apoyos a las familias de menores ingresos.

Crecimiento del PIB por componentes de oferta (var. % anual)

Sector	Var. % anual					Nivel 2019 = 100			Contribución al crecimiento	
	2018	2019	2020	2021	2022	2020	2021	2022	2021	2022
PIB Total	2.6%	3.3%	-6.8%	10.0%	3.6%	93.2	102.4	106.1	10.0%	3.6%
Entretenimiento y servicios de hogares	2.3%	13.0%	-11.5%	38.3%	1.6%	88.5	122.4	124.3	1.0%	0.0%
Comunicaciones	3.5%	1.1%	-2.6%	9.6%	5.0%	97.4	106.8	112.1	0.3%	0.1%
Manufactura	1.5%	1.2%	-7.7%	16.5%	3.6%	92.3	107.6	111.4	1.9%	0.4%
Administración pública, salud y educación	4.7%	5.1%	0.7%	6.3%	2.0%	100.7	107.1	109.2	1.0%	0.3%
Agricultura	1.6%	2.3%	2.6%	4.3%	2.0%	102.6	107.0	109.2	0.3%	0.2%
Financiero	3.7%	6.3%	2.1%	2.7%	2.3%	102.1	104.9	107.3	0.1%	0.1%
Actividades profesionales	4.0%	3.4%	-4.3%	7.7%	3.2%	95.7	103.1	106.4	0.5%	0.2%
Inmobiliario	4.0%	3.3%	1.9%	2.0%	2.2%	101.9	104.0	106.3	0.2%	0.2%
Servicios públicos	2.5%	2.5%	-2.6%	5.1%	3.5%	97.4	102.5	106.1	0.2%	0.1%
Comercio, alojamiento, transporte y comida	2.7%	3.7%	-15.2%	19.8%	4.0%	84.8	101.7	105.7	3.3%	0.7%
Minería	-1.7%	1.7%	-16.0%	0.5%	10.3%	84.0	84.4	93.1	0.0%	0.5%

Pese a que el sector enfrentará múltiples retos, prevemos que 2022 será un buen año para el comercio El consumo privado, y como consecuencia de ello el comercio, tuvieron un impacto importante el año pasado en virtud de la crisis sanitaria del covid-19. La mayor afectación se presentó en los subsectores asociados a servicios, tales como entretenimiento, cines, restaurantes y bares, cuya operación se redujo por cuenta de las medidas de distanciamiento social. Pero la contracción también fue evidente en la comercialización de bienes durables (vehículos) y semidurables (vestuario).

Para 2022, prevemos un crecimiento más alineado con el desempeño agregado de la economía (1.8%). Tal previsión está sustentada en una economía que sigue avanzando en variables como el empleo y los ingresos de los hogares. También esperamos una buena dinámica en el crédito de consumo, y una tendencia favorable en los ingresos de los estratos más bajos (gracias a los $6,6 billones de pesos que estará entregando el Gobierno Nacional en subsidios aprobados en la ley de inversión social). Todo ello contribuirá a una demanda robusta por bienes durables y no durables.

A pesar de lo anterior, en 2022 habrá varios factores de riesgo relevantes para el sector. Ente ellos están las dificultades en materia de logística internacional y la baja disponibilidad tanto de bienes finales como de insumos, incluidos los microprocesadores. Esta realidad persistirá durante buena parte del año siguiente, y afectará a categorías con altos niveles de importaciones, tales como automotores, equipos electrónicos, electrodomésticos y moda.

PIB de 2022 sentirá un crecimiento moderado[7]

Las expectativas del próximo año están hacia una economía con un crecimiento más moderado, luego de que el efecto rebote que dejó la pandemia en las estadísticas de 2021 se disipe. Entre varios actores del mercado el más optimista es la Ocde, que prevé un crecimiento de 5,5% en 2022, el FMI espera que la economía se expanda 3,8%, mientras que para el Banco Mundial la previsión está en 4,2%. Localmente, el Banco de la República espera un 4,7%, Corficolombiana un 5% y Fedesarrollo 4,5%.

[7] https://www.portafolio.co/negocios/empresas/las-22-tendencias-que-marcaran-la-economia-durante-el-2022-559794

La vida escolar y laboral, entre la presencialidad y lo híbrido[8]

Contando con un escenario de evolución favorable de la pandemia y de la vacunación de la población, los estudiantes volverán en el 2022 a sus clases presenciales en colegios y universidades, lo que implicará la normalización para varios actividades económicas que desde el 2020 han sufrido traumatismos.

En el plano corporativo, se espera que las empresas concreten los planes de adoptar un modelo híbrido en el que ciertos días de la semana los colaboradores irán a la oficina y en otros optarán por trabajar desde casa, tras la demostración de que el esquema aporta a la productividad y contribuye a la calidad de vida del personal.

Contenedores, sigue crisis y escasez en productos

La crisis logística global por la falta de contenedores y el aumento en la demanda de productos e insumos seguirá al orden del día en 2022, además del aumento en los costos logísticos para el transporte. Incluso la rebaja de aranceles tendría un efecto limitado.

“Estas medidas de eliminar el valor de seguros y fletes en las importaciones de todos los sectores, se implementaría por lo menos por un año para tener un efecto y que no sea solo transitorio”, señaló Javier Díaz, presidente de Analdex.

Sin embargo, hay que tener en cuenta que también representa un riesgo al generar un mayor déficit comercial “convendría que, al tiempo que se reducen aranceles, se busquen medidas en los destinos”, dijo María Claudia Lacouture presidente de Amcham Colombia.

7.2 Aspecto Legal

El objeto del presente proceso, conforme a lo establecido en el Código Civil artículos 1518 y 1519, es lícito no contraviene normas de carácter público y privado, el mismo existe en el comercio nacional y se encuentran determinado en su género. El proceso de selección del contratista tiene como fundamento jurídico las normas aplicables establecida en: Ley 80 de 1993.

De igual forma y atendiendo a la naturaleza del objeto a contratar, se estableció que en el sector tanto público como privado, el tipo de contratar a celebrar es una prestación de servicios, a la luz de lo establecido en la Ley 80 de 1993 y Civil Colombiana.

El contrato de prestación de servicios es un contrato comercial que consiste en que por un lado hay una parte que se obliga a cumplir a favor de otra, en forma independiente, la prestación de unos servicios con excelente calidad, cumpliendo con las especificaciones y condiciones técnicas exigidas y pactadas, es decir, una persona se compromete a proveer unos servicios a otra a cambio de un pago. Fundamento legal:

[8] https://www.portafolio.co/negocios/empresas/las-22-tendencias-que-marcaran-la-economia-durante-el-2022-559794

- Ley 80 de 1993
- Ley 1150 de 2007
- Ley 1474 de 2011
- Ley 2068 de 2020 Por la cual se modifica la Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones.
- Ley 1101 de 2006
- Resolución 765 de 2010, Resolución 2674 de 2013 Manipulación de alimentación.
- Resoluciones No. 223 del 25 de febrero de 2021, No. 392 del 25 de marzo de 2021, No. 777 del 02 de junio de 2021, No. 1687 del 25 de octubre de 2021- Minsalud.
- Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado
- Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.
- Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
- Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo
- Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica
- Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados.
- Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.
- Ley 1990 de 2019 - Política para la prevención de pérdida de alimentos.
- Resolución 777 de 2021 - Protocolo de Bioseguridad
- Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
- Las demás que apliquen a la naturaleza del objeto contractual del presente proceso

La legislación en Colombia da facultad a la regulación, vigilancia y control de alimentos, puesto que son los productos que ofertan las empresas de servicio de alimentación institucional se encuentran las siguientes normas:

Resolución 2674 de 2013 – Establece los requisitos de higiene en manipulación de alimentos y las buenas prácticas de manufactura para empresas y establecimientos de preparación y venta de alimentos. Requisitos sanitarios y BPM, en esta medida se establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la ejecución de actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos, con su registro o permiso sanitario con el fin de proteger la vida de las personas. (Ministerio de Salud y Protección Social - Colombia, 2013)

Resolución 2505 de 2004 – Transporte de alimentos, por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescados o alimentos fácilmente corruptibles. (Ministerio de Transporte - Colombia, 2004)

Decreto 1500 de 2007 – Productos cárnicos, comestibles y sus derivados, sistema de inspección que permite la vigilancia y control para el consumo humano y los requisitos sanitarios de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. (Ministerio de la Protección Social - Colombia, 2007)

Resolución 2115 de 2007 – características de calidad que debe tener el agua para el consumo humano. (Ministerio de la Protección Social, Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial - Colombia, 2007)

Resolución 5109 de 2005 – Requisitos de rotulado o etiquetado de alimentos, cumplimiento de los alimentos envasados o materias primas para consumo humano. (Ministerio de la Protección Social - Colombia, 2005)

Resolución 719 de 2015 – Donde se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo para la salud pública que estos puedan presentar. (Ministerio de Salud y Protección Social - Colombia, 2015)

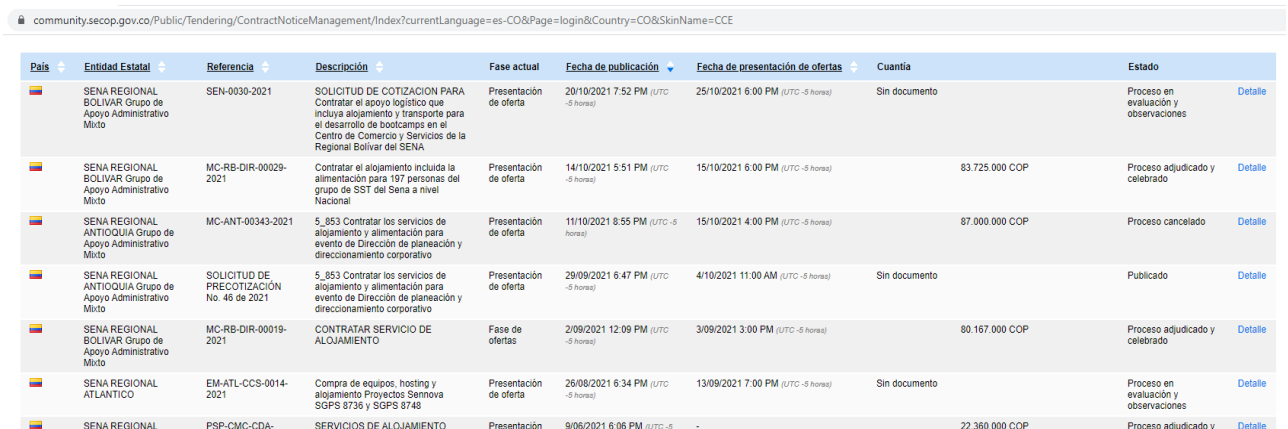
Ley 1943 de 2018 – Por la cual se expiden mecanismos de financiamiento en impuesto a las ventas e impuesto al consumo. (El Congreso de la República de Colombia, 2018), las empresas que prestan servicio de catering brindando alimentos y bebidas tendrán un IVA aplicado del 19% en ventas, más el IVA que se genera al comprar materias primas, no obstante las empresas usuarias del servicio es decir las que están contratando el servicio solo aplican un 8% que se aplica como impuesto al consumo, lo que evidencia un incremento por la última reforma tributaria en los impuestos a este tipo de empresas que se dedican a prestar el servicio de catering en cuanto a alimentación. Gerencie.com, 2018)

Ver guía GCCON-AN-001 Anexo de verificación del cumplimiento de requisitos legales, ambientales, de eficiencia energética y seguridad y salud en el trabajo. - Criterios normativos para la contratación del servicio de alimentación (cafeterías o restaurantes)

7.3 Estudio del mercado

Análisis de la Demanda

A continuación, presentamos una relación de proceso publicados en el SECOPII en la vigencia 2021.



País	Entidad Estatal	Referencia	Descripción	Fase actual	Fecha de publicación	Fecha de presentación de ofertas	Cuantía		Estado	
	SENA REGIONAL BOLIVAR Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	SEN-0030-2021	SOLICITUD DE COTIZACION PARA Contratar el apoyo logístico que incluya alojamiento y transporte para el desarrollo de bootcamps en el Centro de Comercio y Servicios de la Regional Bolívar del SENA	Presentación de oferta	20/10/2021 7:52 PM (UTC -5 horas)	25/10/2021 6:00 PM (UTC -5 horas)	Sin documento		Proceso en evaluación y observaciones	Detalle
	SENA REGIONAL BOLIVAR Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	MC-RB-DIR-00029-2021	Contratar el alojamiento incluida la alimentación para 197 personas del grupo de SST del Sena a nivel Nacional	Presentación de oferta	14/10/2021 5:51 PM (UTC -5 horas)	15/10/2021 6:00 PM (UTC -5 horas)		83.725.000 COP	Proceso adjudicado y celebrado	Detalle
	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	MC-ANT-00343-2021	5_853 Contratar los servicios de alojamiento y alimentación para evento de Dirección de planeación y direccionamiento corporativo	Presentación de oferta	11/10/2021 8:55 PM (UTC -5 horas)	15/10/2021 4:00 PM (UTC -5 horas)		87.000.000 COP	Proceso cancelado	Detalle
	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN No. 46 de 2021	5_853 Contratar los servicios de alojamiento y alimentación para evento de Dirección de planeación y direccionamiento corporativo	Presentación de oferta	29/09/2021 6:47 PM (UTC -5 horas)	4/10/2021 11:00 AM (UTC -5 horas)	Sin documento		Publicado	Detalle
	SENA REGIONAL BOLIVAR Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	MC-RB-DIR-00019-2021	CONTRATAR SERVICIO DE ALOJAMIENTO	Fase de ofertas	2/09/2021 12:09 PM (UTC -5 horas)	3/09/2021 3:00 PM (UTC -5 horas)		80.167.000 COP	Proceso adjudicado y celebrado	Detalle
	SENA REGIONAL ATLANTICO	EM-ATL-CCS-0014-2021	Compra de equipos, hosting y alojamiento Proyectos Sennova SGPS 8736 y SGPS 8748	Presentación de oferta	26/08/2021 6:34 PM (UTC -5 horas)	13/09/2021 7:00 PM (UTC -5 horas)	Sin documento		Proceso en evaluación y observaciones	Detalle
	SENA REGIONAL	PSP-CMC-CDA-	SERVICIOS DE ALOJAMIENTO	Presentación	9/06/2021 6:06 PM (UTC -5	-		22.360.000 COP	Proceso adjudicado y	Detalle

En este Centro de formación en vigencias anteriores se ha contratado la prestación del servicio de alimentación servido en caliente como se evidencia a continuación, solo se tomaron como referencia las vigencias 2018, 2019 y 2020. Se hace la salvedad que de esto mismos procesos se tomaron los precios históricos para establecer el valor estimado del presente proceso.

# Proceso	# Contrato	Fecha Contrato	Objeto	Modalidad de Selección	Valor del Contrato	Contratista	Link Secop
RT-CA-001 DE 2018	**1096**	29 de enero de 2018	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2018	Minima Cuantia	78,121,094.00	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-13-7571202&g-recaptcha-response=03AGdBq2609qC0tG4Q7LolgT9Uj4FD4bFavl0OE7lCq57iZMdPoYOdG7XqA7Cziz14xxeuiyKwL1KLV6ynqxG0gAvuyQFGqRDPONEQxsuB2R6RNGlKmD8wePPZ5HPe9oF45c5zQEprw8G0t_YmKN_ILrZo3O5izoMQbXPnFWPZE5Rc6Jwa56BAP0dvM-ZbaOtj-dP91VU-lwlWWz0qylSj2lJTXeQ7Q4heGykGG5T7ZW9hsSKaOqg3YmUDcYAYfh1-pXKOha0F9Cy6JGEXvVhdHtoR7-nkHx_NEWKiU2tDa_colqvpqubu8WAW9_MNb2vR-b8_VY9n1_aYLH5hn1qA3hTAQuYp_vkL97nkPEhd3A5Z1VUZ3Q9HbTWlQRkTJJQfDZeGKD5f51xwc5lwTVhMkDxFCzNxfsROLECJ6K4qYPJ0a7_Bh7Olf7Aa5xsHv_YKt6QXh_DgFxrUJig5d_Pl_rZKSuhlpwJX-VSeFd3oTopMBLUdZ8KgEr99adMN0ljCHoHS1uMTC_11a_6LusHOb6lL38H7aJE2QQ
RT-CA 003 de 2018	**1114**	07/03/2018	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES	LICITACION PUBLICA	924,907,700.00	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-1-186253

			A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2018".				
RT-CA-002-2019	**196**	01-feb-19	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2019	Minima Cuantia	71,943,920.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-13-8888912
TLM-CAG-004 DE 2019	**937**	18-mar-19	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DIAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL – REGIONAL TOLIMA PARA LA VIGENCIA 2019	Licitación pública	902,882,619.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-1-198476
MC-TLM-CAG-02-2020	**1342428**	05-feb-20	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO	Minima Cuantia	87,745,501.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES, SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.5526737&isFromPublicArea=True&isModal=False

			LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2020				
MC-TLM-CAG-10-2020	**15140 01**	20-abr-20	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, PARA LA VIGENCIA 2020	Minima Cuantia	30,836,824.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES, SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.6917901&isFromPublicArea=True&isModal=False
SAMC-TLM-CAG-0012-2020	**15573 84**	18-may-20	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, PARA LA VIGENCIA 2020	Selección Abreviada Menor Cuantia	777,093,512.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES, SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.6921356&isFromPublicArea=True&isModal=False

Análisis de la Oferta

La Entidad identificó que la necesidad puede ser satisfecha por persona natural o jurídica que cumpla con los requisitos exigidos en el Estudio Previo y que ofrezca el menor precio sin que este sea artificialmente bajo, para cumplimiento del objeto contractual y en este caso serían personas o empresas que presten el servicio de alimentación servido en caliente.

La escogencia del contratista se efectuará a través de la Modalidad de Selección de Mínima Cuantía, de conformidad con la Ley 1150 de 2007, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes, por tratarse de un proceso cuyo presupuesto oficial no excede el 10% de la menor cuantía de la entidad. No obstante, la entidad adelantara el proceso contractual en la modalidad que aplique para satisfacer la necesidad del Centro, en este caso podría ser Selección Abreviada o licitación pública.

El proceso de mínima cuantía se adelantará ante la imperiosa necesidad del inicio de la formación presencial y de dar cumplimiento al calendario académico de la vigencia 2022.

Conforme lo anterior, la Entidad Estatal aceptará la oferta del proponente que haya cumplido con los requisitos de la Invitación Pública y que haya ofrecido el menor valor de conformidad con lo establecido en el numeral 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2. del decreto 1082 de 2015.

Se identificó los proveedores locales en el mercado que prestan el servicio de alimentación, en donde algunos de ellos han participado como oferentes y contratistas en Procesos de Contratación con Entidades Estatales y empresas privadas. Para el efecto es recomendable utilizar bases de datos e información del Sistema de Información y Riesgo Empresarial (SIREM).

Análisis de Precios

El análisis realizado se hizo sobre precios históricos de contrataciones realizadas por el Centro Agropecuario La Granja donde se contrató el mismo servicio. Así las cosas, el valor estimado del contrato se determinó con el promedio de precios de las vigencias 2018, 2019 y 2020 incrementando el IPC correspondiente a la vigencia 2021 el cual de acuerdo con lo informado por el DANE corresponde al 5.62%.

Estudio de mercado valor promedio ración al 100% SENA

	2018	2018	PROMEDIO 2018	2019	2019	PROMEDIO 2019	2020	2020	PROMEDIO 2020	valor promedio histórico	IPC 2021		VALOR PROMEDIO
desayuno	3.094	3.513	3.304	3.060	3.493	3.277	4.329	4.299	4.314	3.632	5.62	204	$3.836
almuerzo	5.474	5.917	5.696	5.156	5.886	5.521	7.154	7.143	7.149	6.122	5.62	344	$6.466
cena	4.165	5.917	5.041	5.156	5.886	5.521	6.487	6.457	6.472	5.678	5.62	319	$5.997

Estudio de mercado valor promedio ración al 65% SENA

	2018	2018	PROMEDIO 2018	2019	2019	PROMEDIO 2019	2020	2020	PROMEDIO 2020	valor promedio histórico	IPC 2021		VALOR PROMEDIO
desayuno	2.011	2.300	2.156	1.988	2.270	2.129	2.821	2.821	2.821	2.369	5.62	133	$2.502
almuerzo	3.558	3.871	3.715	3.352	3.825	3.589	4.709	4.709	4.709	4.004	5.62	225	$4.229
cena	2.707	3.871	3.289	3.352	3.825	3.589	4.227	4.227	4.227	3.702	5.62	208	$3.910

A continuación, se relacionan los procesos contractuales de donde se tomaron los precios de referencia para el estudio de mercado.

# Proceso	# Contrato	Fecha Contrato	Objeto	Modalidad de Selección	Valor del Contrato	Contratista	Link Secop

RT-CA-001 DE 2018	**1096**	29 de enero de 2018	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2018	Minima Cuantia	78,121,094.00	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-13-7571202&g-recaptcha-response=03AGdBq2609qC0tG4Q7LolgT9Uj4FD4bFavI0OE7ICq57iZMdPoYOdG7XqA7Cziz14xxeuiyKwL1KLV6ynqxG0gAvuyQFGqRDPONEQxsuB2R6RNGlKmD8wePPZ5HPe9oF45c5zQEprw8G0t_YmKN_ILrZo3O5izoMQbXPnFWPZE5Rc6Jwa56BAP0dvM-ZbaOtj-dP91VU-lwlWWz0qylSj2lJTXeQ7Q4heGykGG5T7ZW9hsSKaOqq3YmUDcYAYfh1-pXKOha0F9Cy6JGEXvVhdHtoR7-nkHx_NEWKiU2tDa_colqvpqubu8WAW9_MNb2vR-b8_VY9n1_aYLH5hn1qA3hTAQuYp_vkL97nkPEhd3A5Z1VUZ3Q9HbTWlQRkTJJQfDZeGKD5f51xwc5lwTVhMkDxFCzNxfsROLECJ6K4qYPJ0a7_Bh7Olf7Aa5xsHv_YKt6QXh_DqFxrUJiq5d_Pl_rZKSuhlpwJX-VSeFd3oTopMBLUdZ8KqEr99adMN0ljCHoHS1uMTC_11a_6LusHOb6lL38H7aJE2QQ
RT-CA 003 de 2018	**1114**	07/03/2018	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2018".	LICITACION PUBLICA	924,907,700.00	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-1-186253
RT-CA-002-2019	**196**	01-feb-19	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2019	Minima Cuantia	71,943,920.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-13-8888912

TLM-CAG-004 DE 2019	**937**	18-mar-19	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DIAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL – REGIONAL TOLIMA PARA LA VIGENCIA 2019	Licitación pública	902,882,619.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-1-198476
MC-TLM-CAG-02-2020	**1342428**	05-feb-20	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2020	Minima Cuantia	87,745,501.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES, SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.5526737&isFromPublicArea=True&isModal=False
MC-TLM-CAG-10-2020	**1514001**	20-abr-20	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, PARA LA VIGENCIA 2020	Minima Cuantia	30,836,824.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES, SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.6917901&isFromPublicArea=True&isModal=False

SAMC-TLM-CAG-0012-2020	**1557384**	18-may-20	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, PARA LA VIGENCIA 2020	Selección Abreviada Menor Cuantia	777,093,512.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES, SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.6921356&isFromPublicArea=True&isModal=False

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial del proceso será de **CIEN MILLONES DE PESOS M/CTE ($100.000.000.00)**, **INCLUIDO IVA**, respaldado por el certificado de disponibilidad presupuestal No **2222** del **12 de enero de 2022**, afectado a la siguiente dependencia, así:

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	VALOR ACTUAL
912342 CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA-TOLIMA - BIENESTAR APRENDICES	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	NACION	11	$1.200.000.000.00

Los bienes a adquirir se pagará con recursos del presupuesto del Centro Agropecuario La Granja, respaldado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal que antecede**.**

8.1. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

El valor fue el resultado del Estudio de Mercado efectuado por la entidad, por un grupo interdisciplinario que analizó cada uno de los precios. Los proponentes y futuros contratistas tendrán en cuenta que los precios establecidos en el estudio de mercado se entienden con IVA incluido (si aplica para cada elemento) y el régimen tributario del proponente. Igualmente, el valor todos los gastos y costos en que incurra el contratista

para la legalización y cumplimiento del contrato, transportes, pago de los impuestos y descuentos de ley a que haya lugar.

9. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	X	C-3603-1300-14-0-3603025-02	$1.200.000.000
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.
2222	12 de enero de 2022	No aplica	912342	C-3603-1300-14-0-3603025-02	NACION	MIL DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS.	$1.200.000.000.00

10. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Por tratarse de un contrato inferior al 10% de la menor cuantía de conformidad con los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, este último modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2001, artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 adicionado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y reglamentado por los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, se contratará mediante una invitación pública en la modalidad de Mínima Cuantía, teniendo en cuenta como factor de selección además de los requisitos habilitantes, el menor precio de las propuestas.

11. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

12. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Servicio

Otro:	No Aplica

13. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

13.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

13.1.1. Obligaciones Generales del Contratista:

a. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación
b. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
c. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.
d. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
e. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación**.**

13.1.2. Obligaciones Específicas del Contratista:

1. El oferente deberá considerar en su propuesta que deben contar con todos los enseres y menaje necesario (tales como vajillas en cerámica, porcelana, loza, cristal, vidrio o desechable, vasos, cubiertos y demás elementos requeridos para la prestación del servicio), que no se encuentren incluidos en el inventario de los elementos suministrados por el Centro Agropecuario La Granja.
2. Hacer buen uso y mantener en buen estado y funcionamiento los equipos e infraestructura necesarios para la ejecución del objeto contractual dispuestos por el centro.
3. Entregar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, para la aprobación del supervisor, un cronograma de Programas de limpieza, desinfección y sanidad, el cual deberá ejecutarse dos (2) veces por mes como mínimo.
4. Prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja atendiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón sobre la que fueron entregados por el SENA (ciclo de menús).
5. Garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices sin costos adicionales a la entidad, el cual consiste en colada de avena acompañada de galletas de soda (ver guía de preparación numeral 40), el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.

6. Cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
7. Prestar el servicio de alimentación a los aprendices de formación titulada, todos los días incluyendo dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el contratante y deberá disponer del personal necesario para la prestación del servicio conforme a la cantidad de raciones a suministrar.
8. Presentar un ciclo de diez (10) menús adicionales a los presentados por la entidad por cada servicio de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón nutricional, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar a los aprendices, los menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.
9. Como mínimo se deberá ofrecer la opción de dos (2) menús por día, por descripción (desayuno, almuerzo y cena).
10. Deberá cumplirse en su totalidad, los menús aprobados por el Centro Agropecuario La Granja, propios y los adicionales de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por la supervisión.
11. Permitir al SENA evaluar periódicamente los menús respecto de su contenido, presentación, aporte nutricional y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitarle o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.
12. Contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de Ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo, el personal deberá contar con los elementos de protección personal propios de la actividad o función que ejerza. Es de resaltarse que, para la firma del acta de inicio del contrato, el contratista debe entregar la relación del personal que intervendrá en la ejecución del contrato junto los soportes correspondientes en cuanto a la hoja de vida, certificados académicos y de formación, experiencia, exámenes médicos, cargo y función que desempeñará.
13. Garantizar que la cantidad de puestos de trabajo a implementar para la prestación del servicio a contratar debe estar acorde con el número de raciones y/o aprendices a atender, las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia, debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.

14. Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, semestralmente se practiquen los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.
15. Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, en intervalos de 15 días, se efectué esterilización del menaje e instalaciones, utilizados para la prestación del servicio, con el fin de evitar la proliferación de micro organismos productores de enfermedades infectocontagiosas, tales como varicela, gripe, entre otras.
16. Garantizar que todas las personas que intervengan en actividades de manipulación de alimentos deben tener formación y certificación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
17. Cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.
18. Contar con un(a) profesional del área de alimentos, Nutricionista o ingeniero de alimentos con tarjeta profesional y de manera permanente, que posea experiencia de mínimo dos (02) años, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación quienes tendrán las siguientes responsabilidades:

    - Planear y elaborar los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional, cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y el contrato.
    - Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
    - Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación, asegurando una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.
    - Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.
    - Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
    - Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato. Siempre que el Nutricionista y/o ingeniero de alimentos o el Profesional del área de alimentos deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo (quien deberá cumplir con los mismos requisitos que el(a) Nutricionista y/o ingeniero de alimentos titular), quien en ese momento será el representante autorizado del

contratista; esta ausencia no podrá ser mayor de veinticuatro (24) horas, sin la autorización del contratante o de su representante.

19. Contar con un(a) persona para que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.
20. Contar con un sistema de información que garantice el conteo diario de las raciones realmente suministradas, preferiblemente con lector de códigos de barras o códigos QR.
21. Entregar al apoyo de disciplina del grupo de bienestar al aprendiz o quien sea delegado, informe diario generado del sistema de información con la relación de aprendices que tomaron el servicio de alimentación por ración.
22. Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral de todos los empleados, el cual será requisito para el trámite de los pagos, es de mencionar que en la relación de pago de seguridad social se deben identificar los nombres del personal que el contratista presente para la firma del acta de inicio del contrato.
23. Garantizar el ornato y aseo del casino y sus alrededores, esto incluye mesas, sillas, techos, jardines, baños, cocina, oficina y demás áreas usadas por el contratista para la ejecución del contrato, se debe mencionar que la persona encargada de esta actividad debe ser diferente a los manipuladores de alimentos, adicional esta persona deberá estar en el área de servicio haciendo el aseo de mesas y sillas mientras los aprendices toman la alimentación.
24. Garantizar el pago oportuno de los servicios públicos (energía y gas) y del servicio de recolección de residuos generados en el casino.
25. Contar con un plan integral de manejo y disposición de residuos de acuerdo a la naturaleza de los mismos y de la actividad ejecutada.
26. Garantizar el cumplimiento e implementación de todo lo relacionado en seguridad y salud en el trabajo del personal a cargo del contratista y el cumplimiento de estándares mínimos aplicables al contratista.
27. Garantizar el cumplimiento e implementación de los protocolos de bioseguridad conforme a la normatividad vigente.
28. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión del contrato.
29. Realizar el mantenimiento y/o reparación de los equipos necesarios para la conservación y preparación de los alimentos como estufas, refrigeradores, ventiladores, lámparas, filtros, entre otros.
30. Publicar en un lugar visible a los aprendices los ciclos de menú a suministrar de forma diaria con fecha, donde se puedan evidenciar mínimo dos opciones de menú.
31. Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el servicio es el que se relaciona, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:

De lunes a viernes
Desayuno de 06:00 a.m. a 6:45 a.m.
Almuerzo de 11:30 a.m. a 2:00 p.m.
Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

Sábado
Desayuno de 07:00 a.m. a 8:00 a.m.
Almuerzo de 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

Domingos y festivos
Desayuno de 08:00 a.m. a 9:00 a.m.
Almuerzo de 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.

32. Entregar el informe de ejecución y cumplimiento del contrato para efectos de trámite de pago, este informe deberá ser cargado en el SECOP II por parte del contratista y deberá contener las evidencias necesarias del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales generales y especificas del contrato.
33. Presentar la factura de venta o cuenta de cobro al momento de la entrega de los bienes adquiridos y efectuar posteriormente la publicación en el SECOP II.
34. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
35. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
36. EL CONTRATISTA se comprometerá a cumplir con todas las normas de Bioseguridad Departamentales, Municipales y que haya establecido el Centro Agropecuario la Granja para la prevención y mitigación del COVID 19.
37. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
38. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.
39. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.

13.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

a. Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA .
b. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
c. Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.
d. Suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA y/o la INTERVENTORIA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.

14. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

El contratista deberá hacer entrega de las raciones descritas en el capítulo **6** del presente estudio previo y los numerales que lo componen.

15. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de 60 días calendario, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de garantías y/o hasta agotar el presupuesto existente, la primera que se presente.

16. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Instalaciones del Centro Agropecuario La Granja – El Espinal, ubicado en el Km. 5 vía Espinal – Ibagué, vereda Dindalito, Departamento del Tolima y/o a convenir entre las partes, según lo indique el supervisor del contrato.

PARAGRAFO: Para todos lo efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Espinal- Tolima.

17. FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato**	**Requisito para el pago entrega a satisfacción de los elementos contratados y de las facturas y documentos necesarios para el pago.**

Otra forma de Pago:	EL SENA cancelará al CONTRATISTA el valor total del contrato en dos pagos mensuales así; el primero con corte al último día hábil del primer mes de ejecución y el segundo pago se realizará al agotar el presupuesto oficial, previa certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, y presentación de la factura o cuenta de cobra del objeto del presente contrato, dentro de los diez (10) días siguientes al recibo de satisfacción del SENA, con el cumplimiento de todas sus obligaciones contractuales, previa radicación de la respectiva factura comercial o cuenta de cobro presentada, con certificación de cumplimiento

	del servicio prestado por parte del supervisor del contrato, copia del recibo de seguridad social integral y certificación de pago de los aportes parafiscales y/o paz y salvo SENA, en cumplimiento de la ley 789 de 2002, artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y el instructivo para trámites de pagos del SENA (GRF-I-002)

18. PAGO DE ANTICIPOS

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

19. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría: (Indique si el contrato requiere o no interventoría marcando "x")	**SI:**	.
	NO:	X

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:	El funcionario público designado para ejercer la supervisión, preferiblemente debe contar con estudios en carreras o experiencia afín al objeto del contrato que se va a supervisar y, en la medida de lo posible pertenecer al área responsable de la ejecución del contrato, en la cual se encuentra asignada la ordenación del gasto. Igualmente, contar con la capacidad suficiente para vigilar el cumplimiento de los compromisos contractuales y controlar el desarrollo operativo del contrato.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de la profesional **Niyireth Ortiz Oviedo** y los **instructores Liliana Ramirez Reinoso** y **Fabian Jair Lopez Castilla** como supervisor del contrato y la designación de los apoyos correspondiente conforme a los requerimientos del contrato, quienes verificarán la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuarán de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría V.5, Código GCCON-M-002 de noviembre de 2020.	

20. FORMA DE ADJUDICACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

20.1. Clasificación de la adjudicación

La adjudicación del presente proceso será "CONTRATO SUMINISTRO A MONTO AGOTABLE CON PRECIOS UNITARIOS FIJOS PARA CADA ÍTEM"; por esto, las cantidades de cada ítem referidas en este estudio previo son "indicativas" (No obligatorias); por lo cual el SENA solicitará las cantidades de las diferentes raciones según los requerimientos institucionales hasta agotar el saldo. El SENA adjudicará el proceso contractual por la totalidad del presupuesto oficial asignado independientemente del valor de la menor oferta presentada (que permitirá ajustar los precios unitarios de cada ítem); por lo tanto, el oferente ganador, aceptará el contrato por el 100% del presupuesto oficial correspondiente.

21 CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

Los criterios que se definen a continuación son los aplicables para los procesos públicos de selección.

21.1. 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 Técnica

21.1.1. CAPACIDAD JURÍDICA

El SENA verificara la documentación jurídica pertinente presentada en la oferta de conformidad con lo establecido en el estudio previo, en los términos indicados dentro del proceso de conformidad con el cronograma del mismo. Esta evaluación no genera puntuación, pero sin su cumplimiento total la oferta no será tenida en cuenta para continuar el proceso de evaluación, calificación y adjudicación.

Durante el termino de evaluación de las ofertas, la Entidad podrá solicitar la aclaración de estos documentos al oferente, que para estos efectos se concederá un término perentorio, si el oferente no atiende la solicitud, la entidad dentro del plazo otorgado para el efecto, se entenderá que hay inconsistencias en la propuesta y se rechazará.

21.1.2. Carta de Presentación

El proponente debe suscribir el modelo de Carta de Presentación contenido de acuerdo con el formato de la Entidad.

El mencionado formato de Carta de Presentación de la propuesta debe ser diligenciado conforme se indica; cualquier anotación, aclaración o condicionamiento al mismo, se tendrá por no escrito.

El proponente (Representante Legal de la persona jurídica, o la persona natural, o su apoderado, si a ello hubiere lugar), debe suscribir el modelo de Carta de Presentación contenido en el FORMATO No.1. En caso de apoderado, deberá adjuntar el documento que acredita dicha capacidad.

El mencionado formato de Carta de Presentación de la propuesta debe ser diligenciado conforme al modelo anexo al presente proceso de selección; cualquier anotación, aclaración o condicionamiento al mismo, se tendrá por no escrito.

Para las personas jurídicas, el proponente debe actuar a través de su Representante Legal o apoderado debidamente registrado en el certificado de existencia y representación legal de la sociedad, para comprometerlo en la presentación de la propuesta, la celebración, ejecución y liquidación del contrato que se derive de este proceso de contratación.

NOTA: SI EL PROPONENTE NO INCLUYE LA CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA O SI INCLUYÉNDOLA NO ESTÁ SUSCRITA POR EL PROPONENTE O POR SU REPRESENTANTE LEGAL O VIENE INCOMPLETA Y EN LA OFERTA NO SE PUEDE EXTRAER LA INFORMACIÓN ALLÍ SOLICITADA, SE PEDIRÁ ACLARACIÓN AL PROPONENTE SIN QUE IMPLIQUE EN NINGÚN CASO MODIFICACIÓN O ADICIÓN A LA PROPUESTA.

21.1.3. Antecedentes Fiscales, Disciplinarios, Judiciales y Medidas Correctivas RNMC

El proponente ya sea persona natural o jurídica deberá aportar los siguientes antecedentes, con expedición inferior a treinta días de la fecha de presentación de la oferta.

No estar inscritos en el Boletín de Responsables Fiscales (art. 60 de la Ley 610) y demás normas complementarias; para tal fin deberán aportar los proponentes individuales y los integrantes del Consorcio o Unión Temporal la certificación de no ser responsables fiscales de la Contraloría General de la República de acuerdo con el último boletín emitido por dicha entidad.

No estar inscritos en el Boletín de Antecedentes Disciplinarios, para tal fin deberán aportar los proponentes individuales y los integrantes del Consorcio o Unión Temporal la certificación de no reportar antecedentes disciplinarios, expedida por la certificación de no reportar antecedentes disciplinarios, expedida en la Procuraduría General de la Nación, la cual se encuentre vigente.

La proponente persona natural, representante legal de las personas jurídicas, podrá presentar la verificación de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional. En caso de que el proponente se presente a título de consorcio o unión temporal cada uno de sus integrantes y el representante, podrán cumplir con este requisito.

El proponente personal natural, representante legal de las personas jurídica, podrá presentar la verificación de no encontrarse vinculado en el sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia como infractor de la Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía y Convivencia.

El SENA se reserva el derecho de verificar si el proponente o cualquiera de los integrantes del consorcio o unión temporal, se encuentra (n) reportado (s) en el último boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República o si aparece como inhabilitado para contratar en el Sistema de Información de Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad "SIRI" de la Entidad.

En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, se encuentren relacionados en el boletín o se encuentre inhabilitado, no podrá contratar con la Entidad, salvo que acredite que tiene un cuerdo de pago vigente y que está cumpliendo con el mismo o que se encuentra habilitado para contratar.

21.1.4. Registro Único Tributario (RUT).

El oferente indicará su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la oferta copia del Registro Único Tributario RUT; las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal acreditarán individualmente este requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto. Lo anterior conforme el artículo 368 del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la ley 488 de 1998 que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto. La expedición de este documento no puede ser superior a los treinta (30) días calendario anteriores al cierre del presente proceso de selección

21.1.5. PERSONAS JURIDICAS

21.1.5.1. Acreditación de la Existencia y Representación Legal

Si la propuesta la presenta una persona jurídica, las mismas deben estar constituidas legalmente, para lo cual debe allegar el certificado de existencia y representación legal, expedido por la respectiva Cámara de Comercio dentro de los treinta (30) días calendario anteriores al cierre del presente proceso de selección, donde conste quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social, dentro del cual se debe hallar el objeto del presente proceso y la duración de la sociedad que abarcara como mínimo el termino de ejecución del contrato y un año más a partir de la fecha límite para presentar ofertas.

21.1.5.2. Copia de la cedula de ciudadanía del representante legal y/o su apoderado o persona natural.

El proponente (Representante Legal) deberá aportar fotocopia de la cédula de ciudadanía, en caso de ser extranjero aportará Cédula de Extranjería o su equivalente expedida por la respectiva entidad competente.

21.1.5.3. CERTIFICACIONES SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE SEGURIDAD SOCIAL Y PAGO DE APORTES PARAFISCALES.

Acreditación por parte del proponente individual y de todos los integrantes de Consorcios o de Uniones Temporales o cualesquier otro tipo de asociación, estar dentro del ultimo mes anterior a la fecha de presentación de la oferta, a paz y salvo con el pago de las obligaciones asumidas con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones, y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto de Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF, y Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA, cuando a ello haya lugar, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789, Ley 1607 de 2012 y demás normas complementarias y modificatorias). En caso de ofertas conjuntas, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal deberá allegar este documento.

La entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades la información que suministran los proponentes.

- **Personas Jurídicas**

Cuando el proponente sea una persona jurídica, deberá presentar una certificación, en original, expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley (*debe estar acompañado de la Cedula de Ciudadanía del Revisor fiscal, Copia de la Tarjeta Profesional y Certificado Digital expedido por la junta Central de Contadores*), o por el Representante Legal cuando no se requiera Revisor Fiscal, donde se certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de presentación de su propuesta, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina del ultimo mes, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos y adjuntar la planilla de pago de la seguridad social y aportes parafiscales del ultimo mes.

- **Personas Naturales**

Deberá aportar una declaración juramentada, donde se certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de presentación de su propuesta, que ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos y adjuntar la planilla de pago de los seguridad social y aportes parafiscales del ultimo mes, en caso de no tener empleados deberá allegar certificación de aportes en las mismas condiciones en calidad de cotizante independiente y aportar de igual manera las planillas de pago

NOTA: En caso tal que NO se encuentre obligado a cancelar aportes parafiscales por algún periodo, DEBERÁ INDICAR DICHA circunstancia, especificando la razón y los periodos exentos.

Igualmente, todo proponente que tenga resoluciones de cobro (actos administrativos en firme) por concepto de aportes parafiscales, incumplimiento de contrato de aprendizaje o multas impuestas por el ministerio de la Protección Social, no podrá participar, salvo que exista acuerdo de pago suscrito y al día ante la Regional respectiva del SENA, previo al cierre del proceso.

En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas deberán manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo.

En todo caso el SENA se reserva el derecho de practicar la revisión de las últimas cinco (5) vigencias respecto de los pagos mensuales de aportes con destino a la Entidad, tanto para personas jurídicas como para personas naturales y confrontará la información con las certificaciones de experiencia que se acrediten en las mismas vigencias.

21.1.5.4. Constitución del Consorcio o Unión Temporal.

Los proponentes podrán presentar propuestas conjuntas en calidad de consorcio o unión temporal, para lo cual deberán indicar expresamente si su participación es a título de consorcio o unión temporal, conforme a lo señalado en el parágrafo 1º del artículo 7º de la Ley 80 de 1993. Cuando la propuesta se presente en

consorcio o unión temporal, se requiere: 1. Acreditar la existencia del consorcio o de la unión temporal, para lo cual deberá aportarse el documento de constitución suscrito por todos los integrantes. Si los integrantes son personas jurídicas, este documento deberá estar firmado por el/los representante(s) legal(es). 2. El proponente que se presente en cualquiera de estas formas, deberá presentar el documento de constitución, según anexos, en el cual deberá indicar como mínimo la información y declaraciones allí dispuestas. 3. Acreditar que el objeto social de los miembros (Consorcio o Unión Temporal) permite la actividad, gestión y operación para el suministro/ prestación de bienes y/o servicios que se solicita en la presente convocatoria.

21.1.6. Personas Naturales

- Si el contratante es persona natural deberá cumplir y con los documentos que se anuncian a continuación:
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía, si la propuesta es presentada por persona natural con establecimiento de comercio.
- Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil, si tiene esta obligación de acuerdo con el artículo 19 del Código de Comercio, el cual debe haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación o por la entidad que tenga la competencia para expedir dicho certificado.
- Fotocopia de la libreta militar – (Para hombres menores de 50 años).
- Declaración juramentada, donde se certifique el pago de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de presentación de su propuesta, que ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina del ultimo mes, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos y adjuntar la planilla de pago de la seguridad social del ultimo mes.

21.1.7. Libreta Militar

En caso que el proponente sea persona natural, deberá adjuntar al momento de presentar su propuesta, Fotocopia de la Libreta Militar si es hombre menor de 50 años.

El representante legal de la Persona Jurídica, deberá adjuntar al momento de presentar su propuesta, Fotocopia de la Libreta Militar sin embargo, no están obligados a cumplir con esta acreditación las personas naturales mayores de 50 años.

En caso de pérdida deberá anexar certificación de la Dirección de Reclutamiento donde conste que la situación militar se encuentra definida.

21.1.8 Certificación Bancaria

Certificación Bancaria Vigente, con expedición inferior a treinta (30) días calendario de la fecha de presentación de la oferta en donde conste el número de cuenta del proponente para realizar el Registro en el Aplicativo Presupuestal de la Entidad.

21.1.9 Criterios normativos para la contratación del servicio de alimentación (cafeterías o restaurantes) requisitos legales ambientales, de eficiencia energética y de seguridad y salud en el trabajo.

Ver guía GCCON-AN-001 Anexo de verificación del cumplimiento de requisitos legales, ambientales, de eficiencia energética y seguridad y salud en el trabajo. - Criterios normativos para la contratación del servicio de alimentación (cafeterías o restaurantes)

El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.

21.1.10 Requisitos Técnicos de Seguridad y Salud en el Trabajo.

En cumplimiento de las obligaciones relacionadas a la Seguridad y Salud en el Trabajo establecidas en el Decreto 1072 de 2015 Libro 2 Parte 2 titulo 4, capítulos 1, 2, 3 y 6. Artículos 2.2.4.1.3., Art. 2.2.4.6.1, art. 2.2.4.6.4, art. 2.2.4.6.8, Resolución 312-2019 Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Estudio Previo Seguridad y Salud en el Trabajo. Lineamientos del manual de contratación administrativa GCCON-M001 del SENA el proponente debe cumplir con los siguientes requisitos:

Certificación por parte de la administradora de riesgos laborales, ARL en la que se encuentre afiliada no mayor a un año en la que evidencie el porcentaje de cumplimiento de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo conforme a los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el trabajo aplicables. Para el presente requisito la elegibilidad se validará la propuesta de conformidad con lo estipulado en la Resolución 312-2019 considerando el mayor porcentaje de cumplimiento así:

Porcentaje	Estado	Cumplimiento
Menor al 60%	Critico	No Cumple
Entre 60 y 85 %	Moderadamente Aceptable	Cumple. Deberá aportar el plan de mejoramiento
Mayor al 85%	Aceptable	Cumple

3. Certificación por parte del representante legal en la que conste la designación de un profesional idóneo con las responsabilidades dentro del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Para validar este requisito el proponente debe aportar:

· Hoja de vida con certificados de estudios y laborales del responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo
· Tarjeta vigente y/o Licencia mediante Resolución vigente en Seguridad y Salud en el avalada por la autoridad competente.
· Certificado del curso virtual de 50 horas en SG-SST no mayor a 3 años de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 4927 de 2016 Articulo 16.

Técnicos.

a) Auto evaluación de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo firmado por un profesional idóneo con licencia vigente en SST y el Representante Legal.
b) Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos, firmada por el responsable del SG-SST con licencia vigente en SST.
c) Para el caso de trabajadores independientes, estos deben aportar el Certificado de Afiliación Voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.

22 REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

22.1. EXPERIENCIA

22.1.1. Experiencia General Requerida (Cumple / No Cumple)

El proponente deberá acreditar la experiencia, Máximo con (02) contratos celebrados, ejecutados y liquidados con entidad pública o privada, cuyo objeto corresponda al suministro y/o preparación de alimentación y servido a la mesa a población estudiantil, cuyo valor sumado sea igual o superior del presupuesto oficial de la presente invitación pública.

22.1.1.2. Requisitos Para Acreditar La Experiencia

Por parte de los consorcios y uniones temporales o cualquier otra forma asociativa permitida por las normas de contratación estatal, la experiencia podrá ser acreditada por cualquiera de los integrantes que la tengan.

La valoración de cumplimiento de los contratos en lo que respecta a su valor, se llevará a cabo con el cálculo del valor total de los mismos en contraste con el salario mínimo legal vigente para el año en el que se hayan desarrollado las actividades contenidas en los mismos.

El contratista podrá acreditar este requisito aportando el contrato y el acta de liquidación del mismo o la certificación de cumplimiento que deberá contener:

a) Nombre y NIT de la empresa contratante
b) Nombre del contratista
c) Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal, se debe señalar el nombre de quienes lo conformaron, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros. De no informarse dicho porcentaje la certificación no será tenida en cuenta.
d) Número del contrato
e) Objeto del contrato
f) Fecha de suscripción (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año) y/o
g) Plazo
h) Valor total del contrato

i) Valor ejecutado del contrato
j) Cargo y firma de quien expide la certificación.
k) Firma del funcionario competente.

En caso de que las certificaciones no contengan toda la información solicitada, o ésta no sea legible, el proponente deberá anexar el contrato y el acta de liquidación del mismo, de tal forma que la información no contenida en la certificación, se complemente con el contenido de dichos documentos.

No será considerada la experiencia que se pretenda acreditar con contratos de administración delegada.

Si el Proponente pretende acreditar la experiencia con contratos celebrados con Entidades Privadas, dicha certificación deberá cumplir con los requisitos anteriormente señalados, adicionalmente aportará Factura de Venta y Resolución de facturación expedida por la DIAN de la vigencia fiscal que se esté acreditando.

Cada certificación de contrato se analizará por separado; en caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales al principal, el valor adicional se sumará al valor del contrato u orden principal, quedando esta como una sola certificación.

En el evento en que el proponente presente certificaciones de experiencia en las cuales haya participado en Consorcio o Unión Temporal, para efectos de la evaluación de este factor, se tomará el valor equivalente al porcentaje de participación del proponente en el Consorcio o Unión Temporal del cual acredite la experiencia. En este caso, el proponente deberá en la certificación de experiencia indicar el porcentaje de participación, ó presentar el documento que acreditó la conformación del consorcio o de la unión temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.

CALCULO DEL VALOR EJECUTADO:

SI se presenta información sobre contratos suscritos en otras monedas, el Valor se convertirá a pesos utilizando para esta conversión las tasas publicadas por la autoridad competente para el día que corresponda a la fecha de iniciación del respectivo contrato. Para efectos de calcular el valor ejecutado se tendrá en cuenta el valor reportado tanto en las certificaciones o en las actas de liquidación o lo facturado. Si el contrato que se pretende hacer valer contiene varios proyectos o la prestación de servicios diferentes a los que se requiere para acreditar la experiencia aquí requerida, se tendrá en cuenta el valor pagado por la ejecución de las actividades que se pretenden acreditar para el presente proceso, para lo cual se deberá aportar certificación discriminando dichos valores. Si el contrato que se acredita se realizó a través de un contrato ejecutado por un consorcio o unión temporal, el valor ejecutado se calculará teniendo en cuenta el porcentaje de participación que hubiese tenido en el mismo.

No se Aceptarán:

- Certificaciones de contratos en donde se acredite que el contrato se realizó por intermedio de una cooperativa de trabajo asociado.

- Certificaciones suscritas por supervisores o interventores externos a la entidad contratante.
- Certificaciones de interventoría
- Auto certificaciones
- Subcontratos

Si a partir de la certificación y de los documentos de soporte de la misma el proponente no acredita toda la información solicitada, el SENA pedirá la documentación que considere conveniente. La no presentación del contrato acompañado del acta de liquidación o la (s) certificación (es) que acredite (n) la experiencia será motivo para que la propuesta sea INHABILITADA TÉCNICAMENTE.

El SENA se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información aportada por el proponente y a fin de corroborar la misma, podrá solicitar documentación adicional que considere conveniente a efecto de determinar el cumplimiento de este requisito.

22.1.1.3. Especificaciones y Condiciones Técnicas Requeridas

Se verificará que el bien cotizado contenga y cumpla con las especificaciones técnicas solicitadas en esta invitación pública y en cada uno de los ítems allí estipulados, en las condiciones, calidades y cantidades y se ajuste a las necesidades de la entidad en las especificaciones técnicas.

ESPECIFICACIONES: Con el fin de establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas, la calidad y cantidad del servicio a ofrecer por parte de los posibles oferentes, se deberá aportar junto con la propuesta certificaciones y documentos que acrediten los requerimientos establecidos en el estudio previo**.**

23. ANALISIS DE RIESGOS

La entidad evaluara los Riesgos que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos e igualmente los riesgos que atañen al equilibrio económico del contrato así:

Identificación y Clasificación del Riesgo	Evaluación y Calificación del Riesgo	Asignación del Riesgo	Mitigación del Riesgo
En la ejecución del contrato se pueden presentar situaciones de falta de cumplimiento oportuno de las obligaciones pactadas.	Esta situación puede ocurrir Ocasionalmente. Por lo que la valoración del riesgo es 2 (Riesgo Bajo)	Este riesgo lo asume el contratista, el cual deberá cumplir las obligaciones pactadas en las condiciones y la oportunidad descritas en el contrato y acordadas con el supervisor de la entidad.	La Entidad a través del supervisor, ejerce su función de vigilancia y control; igualmente la forma de pago de las actividades pactadas, obligan el cumplimiento de las mismas.
Posibles incumplimientos en el desembolso oportuno de los pagos al contratista por escases de PAC por parte de la entidad	Esta situación puede ocurrir excepcionalmente. Por lo que la valoración del riesgo es 1 (Riesgo Bajo)	Este riesgo lo asume la entidad, por lo que toma las siguientes medidas para mitigarlo: a través del área de contratación, realizara la planeación anual de pagos, para que se establezca con anterioridad el PAC necesario y efectuar los pagos de manera oportuna	La Entidad verificara el cumplimiento de la ejecución del plan anual de pagos.
Que se presenten dificultades	Esta situación puede ocurrir	Este riesgo lo asume el contratista, el cual	La Entidad a través del supervisor,

que no satisfagan de manera total la necesidad de la Contratación.	excepcionalmente. Por lo que la valoración del riesgo es 1 (Riesgo Bajo)	deberá cumplir las obligaciones pactadas en las condiciones y la oportunidad descritas en el contrato y acordadas con el supervisor de la entidad.	ejerce su función de vigilancia y control; igualmente la forma de desembolso de los recursos de las actividades pactadas, obligan el cumplimiento de las mismas.

24. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** Por una suma equivalente al 10% del valor del contrato con una vigencia igual al plazo del contrato y cuatro (04) meses más, contados a partir de la expedición de la póliza.
X	**Calidad del servicio suministrado:** Por una suma equivalente al 10% del valor del contrato con una vigencia igual al plazo del contrato y cuatro (04) meses más, contados a partir de la expedición de la póliza
X	**Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones o compensaciones del personal:** que EL CONTRATISTA emplee para la ejecución del contrato, por una suma equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más, contados a partir de la expedición de la póliza.
X	**Responsabilidad Civil Extracontractual:** Por una suma equivalente a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV), con una vigencia igual a la duración del contrato.

25. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES NO APLICA

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES:					
NO APLICA					
El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)	SI	x	NO		

26. ACUERDOS COMERCIALES:

Indique si el proceso está cobijado por Acuerdos Comerciales		Entidad Estatal cubierta	Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
		SI/NO	**SI/NO**	**SI/NO**	**SI/NO**
Alianza Pacífico	Chile	NO	NO	NO	NO
	México	NO	NO	NO	NO
	Perú	NO	NO	NO	NO
Canadá		NO	NO	NO	NO
Chile		NO	NO	NO	NO
Corea		NO	NO	NO	NO
Costa Rica		NO	NO	NO	NO
Estados Unidos		NO	NO	NO	NO
Estados AELC		NO	NO	NO	NO
México		NO	NO	NO	NO
Triángulo Norte	El Salvador	NO	NO	NO	NO
	Guatemala	NO	NO	NO	NO
	Honduras	NO	NO	NO	NO
Unión Europea		NO	NO	NO	NO
Comunidad Andina		**N/A**	NO	NO	NO

27. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA. Indique si se requiere visita del personal de la Entidad o no, a los lugares o zona objeto del contrato.	**SI:**		**NO:**	X
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:	**NO APLICA**			
MUESTRA Indique si se requiere o no presentación de muestra	**SI:**		**NO:**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN. Indique si requiere o no una visita para verificación de información a las sedes o instalaciones del proponente.	**SI:**	X	**NO:**	

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

El SENA, consciente de su potencial de influencia en los ámbitos económico, social y ambiental propende por la implementación de compras con criterios Ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo. Teniendo presente que existen algunas dificultades para incorporar dichos criterios en los procesos de contratación, se documentan los presentes lineamientos en coherencia con la perspectiva del ciclo de vida que proporciona herramientas para mejorar el conocimiento de las compras sostenibles en el marco de la legislación actual, de modo que la Entidad pueda convertirse en un referente de consumo responsable.

El oferente que suministre los productos solicitados debe acreditar y ofertar una atención inmediata, suficientes elementos que satisfagan lo solicitado, diversidad de productos, marcas y patentes, que los elementos otorgados estén en buena calidad y llenen los estándares de calidad exigidos por el INVIMA y la Superintendencia de Industria y Comercio y demás entidades que regulen la calidad de los mismos.

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

NO APLICA

30. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

NO APLICA

ANEXOS:

GCCON-AN-001 Anexo de verificación del cumplimiento de requisitos legales ambientales, de eficiencia energética y de seguridad y salud en el trabajo.

Dado en el Espinal, en el mes de enero de 2022.

Firmado digitalmente por Oscar Rolando Castro Guerra
Versión de Adobe Acrobat Reader: 2020.013.20074

OSCAR ROLANDO CASTRO GUERRA
SUBDIRECTOR (E) CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
SENA – REGIONAL TOLIMA

Proyecto y elaboro: *Niyireth Ortiz Oviedo,* Coordinadora Admon. Educativa

Reviso y aprobo: Edwin Hernando Mayorga Echeverry, coordinador de Formacion Profesional

Verifico y aprobó: *Anthony Alvarez A. – Profesional Gestión contractual y compras*

Reviso y aprobó: *Marcela Sánchez Sánchez- Coordinadora Administrativa*

Verifico y aprobó: Laura Maritza Moreno Silva Apoyo Jurídico Gestión contractual y compras.

Reviso y Aprobó: Andrea Liliana Aldana – Abogada Contratación Dir_Regional

VoBo Regional: Edgar Augusto Prada Canizalez – Coord. Grupo Apoyo Administrativo Mixto