5 – 9205-

Itagüí, No. 05-2-2022-004542
04/02/2022

Doctor:
Juan Felipe Rendón Ochoa
Director - SENA Regional Antioquia
Calle 51 N°57 - 70
Medellín – Antioquia

Asunto: Autorización Contratación – Contratar el suministro de alimentación y servicios de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del Sena Regional Antioquia.

Respetado Doctor Juan Felipe,

De conformidad con la Resolución No.2800 de 2014, de manera atenta le remito para su autorización, la solicitud para llevar a cabo el proceso que tiene por objeto *"*5_9205_19 Contratar el suministro de alimentación y servicios de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del Sena Regional Antioquia..*"*.

Así mismo y en mi calidad de Subdirector del Centro, doy fe y certifico que la contratación solicitada es necesaria para el normal funcionamiento del Centro y el cumplimiento de la misión de la SENA, que la documentación está completa y cumple con los requisitos exigidos en las normas vigentes sobre la materia, los principios que regulan la contratación administrativa y el Manual de Contratación de la Entidad.

Se adjunta la siguiente documentación:

- Estudios Previos
- Análisis Económico del Sector
- Cuadro comparativo de precios (estudio de mercado) y cotizaciones
- CDP

Cordialmente,

ELKIN DARIO TOBÓN TAMAYO
Subdirector del Centro Tecnológico del Mobiliario

Anexos: 83 folios
Proyectó: John Agudelo Ramírez.
Cargo: Apoyo Gestión Jurídico- Contractual

Itagüí,

No. 05-1-2022-003251
03/02/2022

Nombre del solicitante: Sandra Patricia Ospina Rivera

Cargo del Solicitante: Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo Centro Tecnológico del Mobiliario.

Bien o Servicio Solicitado: 5_9205_19 Contratar el suministro de alimentación y servicios de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del Sena Regional Antioquia.

JUSTIFICACIÓN:

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 la 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.
- ✓ 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 de la 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.

El numeral 28 del artículo 27 del de Decreto 249 de 2004, definen como funciones de las Subdirecciones de los Centros de Formación de Profesional:

> *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."*

La Convención Colectiva de Trabajo, dirigida a los trabajadores oficiales del SENA, establece en el artículo 101, capítulo IX:

> *"El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días.*
>
> *El auxilio en dinero sustituye el pagado mediante el sistema de valera, con excepción de los trabajadores oficiales que laboren en los Centros del SENA donde se suministre la alimentación, los cuales podrán escoger entre:*

- ✓ *El auxilio de alimentación equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo legal vigente*
- ✓ *La utilización de valeras a razón de cuatro pesos ($4.00) por cada comida.*

> *En los casos en que se pague en dinero este auxilio, en los Centros donde se suministra el servicio, el trabajador oficial tendrá derecho a la compra de dicha alimentación, en los días que labore, a razón del*

quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares…".

El Complejo Sur Itagüí del SENA en Antioquia cuenta con doce (12) trabajadores oficiales adscritos al Centro de Diseño Confección y Moda, al Centro del Diseño y Manufactura del Cuero y al Centro Tecnológico del Mobiliario. En cumplimiento de la convención colectiva de trabajo, la Entidad debe suministrar diariamente el auxilio de alimentación definido en el artículo previamente citado, que consiste en un desayuno y un almuerzo y/o cena por trabajador oficial y por día hábil de trabajo.

Adicional a lo anterior, y teniendo en cuenta la dinámica, funciones, actividades, reuniones y eventos especiales a los cuales deben asistir constantemente los trabajadores oficiales, en ciertas ocasiones se hace necesario proveer los alimentos descritos a algunos de los trabajadores oficiales de los demás centros de formación de la Regional Antioquia sin asiento en el Complejo Sur Itagüí, quienes por motivo de sus desplazamientos permanecen durante el día en las instalaciones del complejo. Por esta razón se debe proyectar un número de trabajadores oficiales adicionales, con el fin de garantizar el suministro de dichos alimentos y de esta manera dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en la convención colectiva de trabajo.

Teniendo en cuenta las razones previamente expuestas, el SENA-Centro Tecnológico del Mobiliario de la Regional Antioquia, requiere contratar el suministro de alimentación de Trabajadores Oficiales del Complejo Sur Itagüí, con el fin de contribuir de manera satisfactoria y eficiente con la misión institucional y el cumplimiento de las obligaciones laborales y prestacionales frente a sus trabajadores.

ALCANCE DE LA SOLICITUD

El artículo 101 del Capitulo IX de la Convención Colectiva para Trabajadores Oficiales del SENA, el cual establece lo correspondiente a "Sueldos, primas, bonificaciones, auxilios y subsidios", determina que:

"…El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación.

Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días.

El auxilio en dinero sustituye el pagado mediante el sistema de valera, con excepción de los trabajadores oficiales que laboren en los Centro del SENA donde se suministre la alimentación, los cuales podrán escoger entre: - El auxilio de alimentación equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo legal vigente - La utilización de va/eras a razón de cuatro pesos ($4. 00) por cada comida.

En los casos en que se pague en dinero este auxilio, en los Centros donde se suministra el servicio, el trabajador oficial tendrá derecho a la compra de dicha alimentación, en los días que labore, a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares…"

Especificaciones Técnicas Exigida

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO	UNIDAD
1	Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	RACIÓN
2	Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	RACIÓN

Siguiendo los parámetros establecidos en la Convención Colectiva de Trabajadores Oficiales, el SENA asumirá el 85% del Valor Final de la ración alimenticia y el Trabajador Oficial deberá aportar un 15%; bajo esta premisa, el oferente deberá ofertar en cada ítem el 85% del valor de la ración, que será el valor tenido en cuenta para la evaluación y el cual será pagado por el SENA.

Minuta Patrón

Los menú que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente, lo cual se acreditará anexando a la propuesta la fotocopia de la cédula y la respectiva tarjeta profesional con la debida resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaria de Salud del Departamento de Antioquia.

El Contratista deberá garantizar un ciclo de minutas mensuales (Mínimo 20) por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación con mínimo 2600 Kilocalorías.

Valor Calórico Total	**Mínimo 2600 Kilo/Calórico**	**Porcentajes**
Proteínas	80-210 Gramos	15-30%
Grasa	81-93 Gramos	20-35%
Carbohidratos	357.5-390 Gramos	45-35%
Desayuno	780-910 Kcal	30-35%
Almuerzo	1040-1170 Kcal	40-45%

Tiempo de Consumo	**Grupo de Alimentos**	**Frecuencia Semanal**
Desayuno	Lácteos	Diario
	Huevo	2 veces
	Carnes, vísceras, pescado	3 veces
	Queso	3 veces

Tiempo de Consumo	Grupo de Alimentos	Frecuencia Semanal
	Cereales (productos elaborados como arepa, pan, entre otros)	Diario
	Bebida caliente o fría (incluye bebida chocolatada) (Mínimo 266 cc)	Diario
	Fruta	Diario
Almuerzo (Sopa)	Raíces, tubérculos o plátano	Diario
	Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
Almuerzo (Seco)	Carnes, vísceras, pescado	Diario
	Leguminosas**	3 veces
	Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
	Cereales	Diario
	Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales	Diario
	Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc)	Diario
	Aceites o Grasas	Diario
	Postres preparados	Diario

** Leguminosas combinada con otro alimento proteico.

Conforme a lo establecido en la Convención Colectiva de Trabajadores Oficiales, el SENA asumirá el 85% del valor final de la ración alimenticia y el Trabajador Oficial deberá aportar el 15% .

En caso de que el sitio de elaboración de los alimentos se encuentre a menos de 200 metros de las instalaciones del Complejo Sur, se podrán realizar cambios en la

alimentación de manera esporádica por parte de los Trabajadores Oficiales, que por su labor así lo requieran. El cambio a realizar sería con productos que expenda el contratista, al precio de venta y hasta el tope del valor de la ración de desayuno o almuerzo.

VARIEDAD DEL MENÚ:

El contratista debe presentar como ya se indicó un ciclo de mínimo veinte (20) menús al mes diferentes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. El cual deberá ser enviado a la Coordinación Administrativa del Complejo Sur Itagüí, mínimo con dos días de antelación al inicio del contrato para la revisión. El ciclo de variedad del menú aprobado por la Coordinación Administrativa del Complejo Sur Itagüí, deberá cumplirse, de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por el supervisor del contrato. Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso. Personal utilizado para la prestación del suministro del servicio de alimentación

- El contratista deberá contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.

- El contratista deberá contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad, así como el personal que cumpla las condiciones para la manipulación, preparación, servido y transporte 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 y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente.

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

- En cuanto al transporte de los alimentos, el contratista deberá cumplir con la normatividad vigente establecida en la Resolución No. 2505 de 2004 y la Resolución No.2674 de 2013, teniendo en cuenta que los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos.

- El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual y debe aportar copia del respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.

- El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.

- El contratista debe garantizar que, desde el inicio de la ejecución del contrato, todo el personal por el contratado debe haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

EXÁMENES DE LABORATORIO

- ✓ Coprocultivo para salmonella y Shingella
- ✓ KOH para uñas
- ✓ Secreciones nasofaríngeas
- ✓ Seriado de baciloscopia
- ✓ Certificado médico
- ✓ Prueba negativa para Covid 19

- Todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio 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.

DISPOSICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS Y AMBIENTALES:

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato y deberá aportar los documentados que contengan los siguientes planes y programas:

- Programa de manejo de alimentos.
- Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados durante la ejecución del contrato.
- 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
- Programa de tratamiento técnico de liberación de productos bajo temperatura.

La Coordinación Administrativa del Complejo Sur, realizará periódicamente la verificación de la ejecución y los registros que evidencien el cumplimiento de los planes y programas y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente. Los programas y planes 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

PERSONAL ESPECIALIZADO:

- El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un ingeniero de

alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.

- El profesional o tecnólogo, deberá acreditar al momento de la presentación de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a Entidades públicas o privadas de mínimo un (1) año.
- El profesional o tecnólogo tendrá las siguientes responsabilidades:

  - Planear los ciclos de menús de acuerdo con las características establecidas en las especificaciones técnicas, balance nutricional y en 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 suministro de alimentación.
  - Asegurar la protección de los alimentos, 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 las medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.
  - Siempre que el Ingeniero o tecnólogo deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del Supervisor.

- Así mismo, el Contratista deberá asignar una persona en calidad de ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE, quien mantendrá contacto permanente con la Coordinación Administrativa del Complejo Sur o el Supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.

Disponibilidad del servicio Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el suministro de alimentos es el que se relaciona, sin embargo este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con 8 días de antelación al contratista:

De lunes a viernes:

Desayuno: De 07:00 a.m. a 8:30 a.m.

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

Sábado:

Desayuno: De 07:00 a.m. a 8:30 a.m.

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

Para aquellos trabajadores que por razones a sus obligaciones laborales no les sea posible tomar sus alimentos en estos horarios el proveedor deberá garantizar la respectiva ración.

Adicionalmente, deberá disponer de las raciones de alimentos respectivas las cuales serán variables en el número de trabajadores a atender por día, la Entidad no garantiza ni un número mínimo, ni un número máximo de raciones por día, pero el proveedor si debe garantizar la atención de todos los trabajadores oficiales que demanden el servicio por día.

Local y Equipo

Para garantizar el suministro adecuado del desayuno y almuerzo el contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, suministrar oportunamente las raciones, las cuales se deberán servir con calidad y cantidad suficiente según el número de usuarios a atender, elementos que estarán disponibles al inicio de la ejecución del contrato. En el caso de que el contratista deba transportar los alimentos, estos deben ser empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. El empaque debe ser diferente a icopor.

Necesidad del servicio

Por necesidades del servicio el ordenador de gasto debe darle continuidad al Suministro de alimentación para trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí, sin

interrupción alguna, y con ello contribuir de manera satisfactoria y eficiente a la misión institucional, convencional y al cumplimiento de sus obligaciones laborales y prestacionales frente a sus trabajadores.

Valor estimado de la contratación: $24.455.000

Forma de Pago: pagos parciales, previo recibo a satisfacción por parte del supervisor Plazo del contrato:

Durante la vigencia: de Febrero a diciembre de 2022

Firma solicitante **Firma Ordenador del gasto**

Vo.Bo. Presupuesto Centro _____

Rubro presupuestal a afectar: Servicio de alojamiento; Servicio de suministro de comidas y bebidas; servicio de transporte; y servicio de distribución de electricidad, gas y agua

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	28/01/2022
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo Complejo Sur
ORDENADOR DEL GASTO:	Elkin Dario Tobón Tamayo
OBJETO:	5_9205_19 Contratar el suministro de alimentación y servicios de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del Sena Regional Antioquia.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

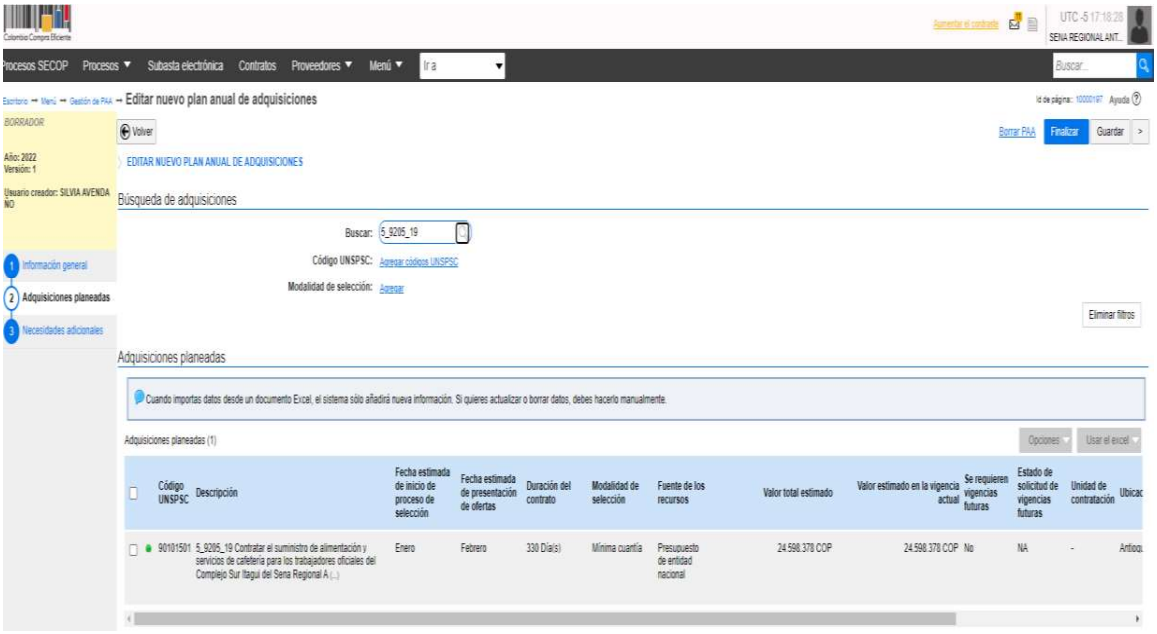
JUSTIFICACIÓN	El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, es un Establecimiento Público del Orden Nacional con patrimonio propio, autonomía administrativa adscrito al Ministerio de Trabajo, regulado por la Ley 119 de 1994 y el Decreto 249 de 2004 que se encarga de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los colombianos, ofreciendo y ejecutando la 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.

JUSTIFICACIÓN	✓ 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 de la 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. El numeral 28 del artículo 27 del de Decreto 249 de 2004, definen como funciones de las Subdirecciones de los Centros de Formación de Profesional: *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."* La Convención Colectiva de Trabajo, dirigida a los trabajadores oficiales del SENA, establece en el artículo 101, capítulo IX: *"El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días.* *El auxilio en dinero sustituye el pagado mediante el sistema de valera, con excepción de los trabajadores oficiales que laboren en los Centros del SENA donde se suministre la alimentación, los cuales podrán escoger entre:* ✓ *El auxilio de alimentación equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo legal vigente* ✓ *La utilización de valeras a razón de cuatro pesos ($4.00) por cada comida.* *En los casos en que se pague en dinero este auxilio, en los Centros donde se suministra el servicio, el trabajador oficial tendrá derecho a*

JUSTIFICACIÓN	*la compra de dicha alimentación, en los días que labore, a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares…".* El Complejo Sur Itagüí del SENA en Antioquia cuenta con doce (12) trabajadores oficiales adscritos al Centro de Diseño Confección y Moda, al Centro del Diseño y Manufactura del Cuero y al Centro Tecnológico del Mobiliario. En cumplimiento de la convención colectiva de trabajo, la Entidad debe suministrar diariamente el auxilio de alimentación definido en el artículo previamente citado, que consiste en un desayuno y un almuerzo y/o cena por trabajador oficial y por día hábil de trabajo. Adicional a lo anterior, y teniendo en cuenta la dinámica, funciones, actividades, reuniones y eventos especiales a los cuales deben asistir constantemente los trabajadores oficiales, en ciertas ocasiones se hace necesario proveer los alimentos descritos a algunos de los trabajadores oficiales de los demás centros de formación de la Regional Antioquia sin asiento en el Complejo Sur Itagüí, quienes por motivo de sus desplazamientos permanecen durante el día en las instalaciones del complejo. Por esta razón se debe proyectar un número de trabajadores oficiales adicionales, con el fin de garantizar el suministro de dichos alimentos y de esta manera dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en la convención colectiva de trabajo. Teniendo en cuenta las razones previamente expuestas, el SENA-Centro Tecnológico del Mobiliario de la Regional Antioquia, requiere contratar el suministro de alimentación de Trabajadores Oficiales del Complejo Sur Itagüí, con el fin de contribuir de manera satisfactoria y eficiente con la misión institucional y el cumplimiento de las obligaciones laborales y prestacionales frente a sus trabajadores. La presente Contratación se encuentra incluida en el plan anual de adquisiciones 2021 del Centro Tecnológico del Mobiliario. Una vez consultado con Recursos Humanos, se constató que el Centro Tecnológico del Mobiliario no cuenta con el personal necesario e idóneo para ejecutar el objeto del contrato.
ANÁLISIS DE CONVENICNCIA	Esta necesidad es recurrente en la entidad, toda vez que procura el bienestar permanente de los trabajadores oficiales en cumplimiento de los derechos establecidos en la Convención Colectiva de Trabajo.

3. DESCRIPCIÓN DE LA LÍNEA DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES CORRESPONDIENTE A LA PRESENTE NECESIDAD

Código UNSPSC	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
90101500	5_9205_19 Contratar el suministro de alimentación y servicios de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del Sena Regional Antioquia.	$24.455.000	ELKIN DARIO TOBON TAMAYO	Regional Antioquia



4. CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC):

El Artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto Reglamentario 1082 de 2015, en su numeral 2º establece la obligatoriedad de determinar el objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios, que en el presente caso corresponde a los siguientes códigos: Grupo [F] Servicios:

ITEM	Código – Segmento	Código – Familia	Código - Clase	Código – Producto
1	90 – Servicios de viaje, alimentación y alojamiento	9010 – Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas)	901018– Servicios de comida para llevar y a domicilio	90101802 - Servicios de comida a domicilio
2	90 – Servicios de viaje, alimentación y alojamiento	9010 – Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas)	901017– Servicios de cafetería	90101701– Administración de cafeterías al pie de obra
3	90 – Servicios de viaje, alimentación y alojamiento	9010 – Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas)	901015– Establecimientos para comer y beber	90101501– Restaurantes

5. OBJETO:

Contratar el suministro de alimentación y servicios de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del Sena Regional Antioquia.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR:

A continuación, se detallan las especificaciones técnicas requeridas para el cumplimiento del objeto contractual:

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO	UNIDAD
1	Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	RACIÓN
2	Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	RACIÓN

- El Contratista deberá garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús diferentes al mes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar y que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación, con mínimo 2600 Kilocalorías:

MINUTA PATRÓN

Valor Calórico Total	Mínimo 2600 Kilo/Calórico	Porcentajes
Proteínas	80-210 Gramos	15-30%
Grasa	81-93 Gramos	20-35%
Carbohidratos	357.5-390 Gramos	45-35%
Desayuno	780-910 Kcal	30-35%
Almuerzo	1040-1170 Kcal	40-45%

Tiempo de Consumo	Grupo de Alimentos	Frecuencia Semanal
Desayuno	Lácteos	Diario
	Huevo	2 veces
	Carnes, vísceras, pescado	3 veces
	Queso	3 veces
	Cereales (productos elaborados como arepa, pan, entre otros)	Diario
	Bebida caliente o fría (incluye bebida chocolatada) (Mínimo 266 cc)	Diario
	Fruta	Diario
Almuerzo (Sopa)	Raíces, tubérculos o plátano	Diario
	Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
Almuerzo (Seco)	Carnes, vísceras, pescado	Diario

Tiempo de Consumo	Grupo de Alimentos	Frecuencia Semanal
	Leguminosas**	3 veces
	Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
	Cereales	Diario
	Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales	Diario
	Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc)	Diario
	Aceites o Grasas	Diario
	Postres preparados	Diario

** Leguminosas combinada con otro alimento proteico.

NOTA:

- Siguiendo los parámetros establecidos en la convención colectiva de trabajadores oficiales, el SENA asumirá el 85% del valor final de la ración alimenticia y el trabajador oficial deberá aportar el 15% al momento del suministro de cada ración; bajo esta premisa, el oferente deberá ofertar en cada ítem el 100% del valor de la ración, sin embargo, la Entidad solo adjudicará el valor correspondiente al 85% del valor ofertado para cada uno los ítems.
- En caso de que el sitio de elaboración de los alimentos se encuentre a menos de 200 metros de las instalaciones del Complejo Sur, se podrán realizar cambios en la alimentación de manera esporádica por parte de los trabajadores oficiales. Dicho cambio se realizará con productos que expenda el contratista, al precio de venta y que corresponda exactamente al 100% de la ración de desayuno o almuerzo establecida en contrato, buscando con esto el equilibrio contractual.
- Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente, lo cual se acreditará anexando a la propuesta la fotocopia de la cédula de ciudadanía, la respectiva tarjeta profesional y la resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaria de Salud del Departamento de Antioquia.
- Los menús serán evaluados periódicamente, en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al contratista o contratar la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.
- Los horarios previstos en los que el contratista deberá suministrar los alimentos son los siguientes, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones, las cuales serán comunicadas por la Entidad, a través del supervisor del contrato, con mínimo 8 días calendario de antelación:

De lunes a viernes:
Desayuno: De 07:00 a.m. a 8:30 a.m.
Almuerzo: De 11:30 a.m. a 1:30 p.m.

Sábado:
Desayuno: De 07:00 a.m. a 8:30 a.m.
Almuerzo: De 11:30 a.m. a 1:30 p.m.

- El contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones, las cuales se deberán servir con calidad y cantidad suficiente.
- En el caso de que el contratista deba transportar los alimentos, estos deberán ser empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. El empaque debe ser diferente a icopor.

VARIEDAD DEL MENÚ:

- El contratista debe presentar un ciclo de mínimo veinte (20) menús diferentes al mes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. El cual deberá ser enviado a la Coordinación Administrativa del Complejo Sur Itagüí, mínimo con dos días de antelación al inicio del contrato para su revisión y aprobación.

PERSONAL Y CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN:

- El contratista deberá contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.
- El contratista deberá contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad, así como el personal que cumpla las condiciones para la manipulación, preparación, servido y transporte 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 y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente.
- El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.
- En cuanto al transporte de los alimentos, el contratista deberá cumplir con la normatividad vigente establecida en la Resolución No. 2505 de 2004 y la Resolución No.2674 de 2013, teniendo en cuenta que los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio

colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos.

- El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual y debe aportar copia del respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.
- El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.
- El contratista debe garantizar que, desde el inicio de la ejecución del contrato, todo el personal por el contratado debe haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

EXÁMENES DE LABORATORIO

- ✓ Coprocultivo para salmonella y Shingella
- ✓ KOH para uñas
- ✓ Secreciones nasofaríngeas
- ✓ Seriado de baciloscopia
- ✓ Certificado médico
- ✓ Prueba negativa para Covid 19

- Todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio 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.

DISPOSICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS Y AMBIENTALES:

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato y deberá aportar los documentados que contengan los siguientes planes y programas:

- Programa de manejo de alimentos.
- Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados durante la ejecución del contrato.
- 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
- Programa de tratamiento técnico de liberación de productos bajo temperatura.

La Coordinación Administrativa del Complejo Sur, realizará periódicamente la verificación de la ejecución y los registros que evidencien el cumplimiento de los planes y programas y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente. Los programas y planes 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

PERSONAL ESPECIALIZADO:

- El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.
- El profesional o tecnólogo, deberá acreditar al momento de la presentación de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a Entidades públicas o privadas de mínimo un (1) año.
- El profesional o tecnólogo tendrá las siguientes responsabilidades:

  -Planear los ciclos de menús de acuerdo con las características establecidas en las especificaciones técnicas, balance nutricional y en 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 suministro de alimentación.
-Asegurar la protección de los alimentos, 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 las medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.
-Siempre que el Ingeniero o tecnólogo deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del Supervisor.

- Así mismo, el Contratista deberá asignar una persona en calidad de ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE, quien mantendrá contacto permanente con la Coordinación Administrativa del Complejo Sur o el Supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.

7. GENERALIDADES A TENER EN CUENTA PARA LA PRESENTACIÓN Y CÁLCULO DE LA PROPUESTA:

a) El presente proceso **se adjudicará para la totalidad del servicio** mencionado anteriormente, es decir, que no se tendrán en cuenta las propuestas que se presenten parcialmente.
b) Se deberá ofertar el valor del 100% de cada ítem, sin embargo y conforme a la convención colectiva de trabajo, el SENA solo asumirá el pago correspondiente al 85% de la misma y el 15% restante será asumido por cada trabajador oficial al momento del suministro.
c) El precio ofrecido contiene todos los gastos necesarios para la ejecución del objeto contractual, es decir, deben incluir todos los impuestos, costos directos e indirectos, IVA y todos los costos derivados del proceso pues estos corren por cuenta del contratista (todo costo). Sólo se pagarán los servicios ejecutados a entera satisfacción de la supervisión del contrato de conformidad con las obligaciones establecidas para este proceso contractual.
d) Los menús que se presentan en la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética y se deberá aportar la fotocopia de la cédula de ciudadanía, la respectiva tarjeta profesional y la resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaria de Salud del Departamento de Antioquia.
e) Se deberá asumir el transporte, cargue, descargue y entrega de los alimentos requeridos por el SENA hasta el Complejo Sur Itagüí, ubicado en la calle 63 Nro. 58 B - 03.

f) El contratista deberá contar con personal idóneo para el suministro de la alimentación diaria a los trabajadores oficiales, cuyo trato deberá ser cordial y con buena presentación personal para la manipulación de alimentos.

g) Los alimentos suministrados deberán ser frescos, recién preparados y de excelente calidad, conservando una temperatura promedio entre 60 y 70 grados centígrados.

h) El suministro de alimentación deberá darse en condiciones de salubridad e higiene, por tanto, el contratista debe contar con instalaciones adecuadas y tener el correspondiente plan de manejo ambiental de residuos sólidos y orgánicos, además de los requeridos por las autoridades competentes en la materia.

i) Los alimentos deben ser debidamente empacados, en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. El empaque debe ser diferente a icopor.

j) La alimentación deberá contar con un adecuado balance nutricional, con las combinaciones exactas de proteínas, calorías, y nutrientes mínimos que deben consumir los Trabajadores Oficiales, para garantizarles una alimentación adecuada y conforme la minuta patrón.

k) Solo se pagarán los desayunos y almuerzos consumidos, de lo cual se tendrá control a través de una Valera (ficho) que se entregará a cada uno de los trabajadores oficiales y estos a su vez la entregarán en el sitio dispuesto por el contratista para el suministro de la alimentación.

l) El presente proceso de selección tiene como finalidad elaborar una aceptación de oferta para llevar a cabo el objeto descrito con anterioridad. Los proponentes aceptan íntegramente las condiciones y obligaciones de los estudios previos y aquellas que de conformidad con la Ley deben tener los contratos celebrados con la Administración Pública. La oferta y los estudios previos formarán parte integrante del contrato a celebrar. En caso de dudas, vacíos o aclaraciones, el orden de prelación será el siguiente: Oferta y Estudios previos.

m) El contratista, deberá proporcionar a sus trabajadores los elementos de protección personal de acuerdo a la actividad que desarrollará.

8. ANALISIS DEL SECTOR:

En cumplimiento con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, donde se estipula que es deber de las Entidades Estatales realizar durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo, el Centro Tecnológico del Mobiliario, realizó el análisis del sector para "Contratar el suministro de alimentación y servicios de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del Sena Regional Antioquia", el cual se anexa al presente documento.

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO / PRESUPUESTO OFICIAL:

De los Recursos Económicos del Centro Tecnológico del Mobiliario, la Subdirección dispondrá de un presupuesto de hasta VEINTICUATRO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL PESOS M.L ($24.455.000) INCLUIDO IVA, además de todo costo o gastos directos o indirectos provenientes de la ejecución del contrato. No obstante, el valor total de la propuesta no puede superar el promedio definido por la Entidad para los ítems descritos en las especificaciones técnicas.

9.1. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL:

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso, se realizó el estudio de mercado y análisis del sector en donde se estimó que el valor para "Contratar el suministro de alimentación y servicios de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del SENA Regional Antioquia" , calculando el valor de cada ítems requerido en la parte técnica, para 12 trabajadores oficiales adscritos al complejo procurando la alimentación mensual de los mismos hasta agotar el presupuesto dispuesto para el Centro Tecnológico del Mobiliario, por valor de VEINTICUATRO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL PESOS M.L ($24.455.000) tal y como se evidencia en el documento anexo referido, el cual forma parte integral de los estudios previos. Así mismo, se tuvo en cuenta el presupuesto establecido en el Plan Anual de Adquisiciones y el presupuesto ejecutado en los contratos celebrados en vigencias anteriores para cubrir la misma necesidad que hoy nos ocupa.

En el año 2020 y 2021 la ejecución del contrato se vio afectada debido a la situación de aislamiento total que hubo durante varios meses. Sin embargo, la situación en el presente año es diferente, ya que las labores realizadas por los trabajadores oficiales se encuentran exentas de restricciones, por lo que permite que sean programados todos los días en el Complejo, además que sus labores son esenciales para el normal desarrollo del centro, requiriéndose por lo tanto la contratación del total del presupuesto.

El Centro podrá realizar adjudicaciones hasta el total del presupuesto disponible para este proceso, aumentado cantidades, con plena observancia de los principios contractuales de la función pública (economía, celeridad, eficiencia) y siempre y cuando el oferente favorecido acepte tal circunstancia, reiterando que la salvedad se realiza para satisfacer la necesidad del Centro y del Sena y velar por la racionalización del gasto público.

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES:

PRESUPUESTO	Indique con X	RUBRO	VALOR

Inversión	X	Nación	$ 24.455.000
Funcionamiento			

N° de CDP	Fecha de Expedición	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
9922	31 de enero de 2022	920510 Centro Tecnológico del Mobiliario Regional Antioquia	C-3603-1300-14-0-3603025-02 Adquisición de Bienes y Servicios – servicio de Formación profesional integral – Mejoramiento del servicio de Formación profesional del SENA nacional.	Nación	Veinticuatro Millones Cuatrocientos Cincuenta Y Cinco Mil Pesos M.L.	$ 24.455.000

11. FORMA DE PAGO:

Se pagará al **contratista** mediante pagos parciales, atendiendo al avance de ejecución del mismo, conforme la programación de pagos y previo recibo a entera satisfacción por parte del supervisor y una vez cumplidos los requisitos legales y trámites administrativos a los que haya lugar, de lo cual deberá dar cuenta por escrito el respectivo supervisor del contrato. **Parágrafo 1.** El SENA asumirá el pago correspondiente al 85% del valor ofertado por el contratista, y el trabajador oficial asumirá el 15% restante al momento del suministro de la alimentación. **Parágrafo 2.** Además, el **contratista** debe anexar la certificación de pago de los aportes parafiscales, seguridad social (esto en cumplimiento de las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003) y contratación de aprendices; de igual manera, debe anexar el certificado de paz y salvo emitido por la oficina de Relaciones Corporativas del SENA Regional Antioquia. El desembolso estará sujeto a la disponibilidad de PAC.

El SENA efectuará las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación, si es del caso.

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

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

En el evento de que las facturas no estén correctamente diligenciadas o no se acompañen de los documentos exigidos como requisito para el pago, el término para el mismo sólo empezará a contar a partir de la fecha en que se haya aportado el último de los documentos.

Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y, las mismas, no generarán pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA.

La factura deberá expedirse a nombre del SENA, CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO, NIT 899.999.034-1, y cumplir con lo estipulado en el artículo 616-1 y 617 del estatuto tributario.

Nota 1: El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos a la cuenta que indique el contratista, para lo cual deberá entregar al SENA, Regional Antioquia, dentro del término que indique la Entidad, una certificación bancaria vigente, con fecha de expedición no mayor a 30 días.

Nota 2: Para la realización del pago derivado del presente contrato, el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Nota 3: En todo caso, los pagos estarán sujetos a la disponibilidad del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja), aprobado por la Dirección General de Crédito Público y del Tesoro Nacional del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

12. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN:

El presente proceso y el correspondiente contrato que se derive están regidos por las normas contenidas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, Ley 1882 de 2018, artículos del 2.2.1.2.1.5.1 al 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015 y demás normas complementarias. El marco legal del proceso de selección y del contrato que se derive de su adjudicación, está conformado por la Constitución Política, las leyes de la República de Colombia y en especial por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1882 de 2018 y sus decretos reglamentarios, las normas orgánicas del presupuesto, las disposiciones cambiarias, Estatuto Tributario y las demás normas concordantes con la materia, que rijan o lleguen a regir los

aspectos del presente proceso de selección. Las normas actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la Ley Colombiana se presumen conocidas por todos los proponentes.

El proceso de mínima cuantía se encuentra fundamentado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, "TRANSPARENCIA EN CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA. Adiciónese al artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, de conformidad con las siguientes reglas:

> *"Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independiente de su objeto:*

1) *La Entidad Estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas.*
2) *La Entidad Estatal puede exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente.*
3) *La invitación se hará por un término no inferior a un (1) día hábil. Si los interesados formulan observaciones o comentarios a la invitación, estos serán contestados por la Entidad Estatal antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas.*
4) *La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio y así sucesivamente.*
5) *La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación durante un (1) día hábil.*
6) *La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en los procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato.*
7) *En caso de empate, la Entidad Estatal aceptará la oferta que haya sido presentada primero a tiempo.*
8) *La oferta y su aceptación constituyen el contrato.*

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

> *"Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La entidad estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener lo siguiente:*
>
> *1. La descripción sucinta de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación*

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

Por lo anterior y toda vez que el presupuesto para esta contratación es de hasta VEINTICUATRO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL PESOS M.L ($24.455.000) INCLUIDO IVA, además de todo costo o gastos directos o indirectos provenientes de la ejecución del contrato y teniendo en cuenta el presupuesto para la presente vigencia fiscal del Servicio Nacional de Aprendizaje, esta cuantía resulta inferior al 10% de la menor cuantía del SENA, por lo cual la presente contratación se llevará cabo de conformidad con lo previsto en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 mediante un proceso de Mínima Cuantía.

13. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

14. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

14.1. TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro

15. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

15.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

Para efectos del cumplimiento del contrato, el contratista se compromete a cumplir, además de las obligaciones inherentes a la naturaleza del mismo y las derivadas de las disposiciones legales vigentes que regulan su actividad, con las siguientes:

1) Cumplir a cabalidad todas y cada una de las especificaciones técnicas establecidas en las condiciones del proceso.
2) Elaborar y concertar con el supervisor del contrato, un cronograma de actividades para el suministro de alimentación, al cual se le dará estricto cumplimiento.

3) Contar con el personal idóneo y los elementos necesarios para la elaboración, transporte y entrega de los alimentos, de conformidad a la normatividad vigente sobre la materia y a las condiciones técnicas requeridas por la Entidad.

4) Garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús al mes diferentes por cada servicio, las cuales deberán cumplir con la minuta patrón establecida por el SENA y deberán ser enviados a la Coordinación Administrativa del Complejo Sur Itagüí, mínimo con dos días de antelación al inicio del contrato.

5) Garantizar que los menús sean elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente y resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por la Secretaria de Salud del Departamento de Antioquia.

6) Contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.

7) Mantener la calificación del concepto FAVORABLE (sin condiciones) expedida por la autoridad sanitaria competente, durante la vigencia del contrato.

8) Contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad.

9) Aportar la relación del personal que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente o carné de manipulación de alimentos de cada uno.

10) Garantizar que el personal cumpla con las condiciones para la manipulación, preparación y servido de los alimentos, es decir que cuenten con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deben mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y actualizarse según la normatividad.

11) Garantizar que el personal cuente con los siguientes exámenes de laboratorio, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

- Coprocultivo para salmonella y Shingella
- KOH para uñas
- Secreciones nasofaríngeas
- Seriado de baciloscopia
- Certificado médico

12) Garantizar que el personal cuente con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.

13) Garantizar que los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas cumplan con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, así mismo cumplir con la normatividad vigente establecida en la Resolución No. 2505 de 2004 y la Resolución No.2674 de 2013.

14) Contar con los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o

tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.

15) Presentar documentados los siguientes planes y programas, los cuales serán verificados periódicamente por la Coordinación Administrativa del Complejo Sur:

- Programa de manejo de alimentos
- 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.
- 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
- Programa de tratamiento técnico de liberación de productos bajo temperatura.

16) Suministrar los alimentos en los siguientes horarios:

De lunes a viernes:
Desayuno: De 07:00 a.m. a 9:30 a.m.
Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:30 p.m.

Sábado:
Desayuno: De 07:30 a.m. a 10:00 a.m.

17) Contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones.

18) Garantizar que los alimentos estén empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. Queda prohibido el uso de icopor.

19) Asignar una persona que cumpla las funciones de administrador, quien mantendrá contacto permanente con la coordinación administrativa del complejo sur o el supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.

20) Dar cumplimiento a los criterios de seguridad y salud en el trabajo, conforme se indica en los requerimientos técnicos.

21) Realizar de manera oportuna los pagos de seguridad social y parafiscales que le correspondan, en las cuantías establecidas por la ley.

22) Aportar las garantías establecidas en el contrato, mantenerlas vigentes y actualizarlas cuando se requiera.

23) Suscribir el acta de inicio.

24) Reportar al supervisor del contrato de manera inmediata, los hechos o circunstancias que puedan afectar la ejecución del mismo.

25) Suministrar al supervisor designado por el SENA, la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae.

26) Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.

27) Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto del contrato.

15.2. OBLIGACIONES DEL SENA:

1) Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.

2) Realizar los pagos en la forma y oportunidad establecidas siempre y cuando se cumplan las condiciones para ello, y previa disponibilidad del PAC.

3) Realizar la supervisión a través de la persona designada para ello, quien velará por el cumplimiento de las condiciones contractuales de manera permanente y en especial de forma previa a cada pago.

4) Informar oportunamente al contratista sobre cualquier decisión administrativa que tenga incidencia en el objeto del contrato.

5) Suministrar la información que se requiera para el cumplimiento del objeto contractual.

6) Aprobar las garantías aportadas por el contratista, de conformidad con lo establecido en el contrato.

7) Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el contratista, cuando estos cumplan con las condiciones y especificaciones técnicas establecidas en el contrato.

8) Cumplir con las obligaciones y facultades establecidas para este tipo de contratos en el Manual Interno de Contratación y en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

9) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.

16. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del contrato será de diez (10) meses, contados a partir de la suscripción del acta de inicio por parte del contratista y el supervisor del contrato, previa aprobación de las garantías y sin exceder el 30 de diciembre de 2021.

17. LUGAR DE EJECUCIÓN:

El contratista seleccionado deberá realizar el suministro de alimentación en el Complejo Sur del SENA ubicado en la calle 63 No. 58 B – 03, barrio Calatrava- Itagüí, Antioquia.

El contratista deberá asumir el transporte, cargue y descargue hasta el Complejo Sur.

18. CESIÓN:

El presente contrato se celebra teniendo en cuenta las calidades y condiciones del contratista, por lo tanto, éste no podrá cederse total o parcialmente a otra persona o entidad alguna, salvo que exista autorización previa y escrita por parte del SENA.

19. PRÓRROGA:

El plazo podrá prorrogarse por acuerdo entre las partes, por necesidad del servicio o por la ocurrencia de circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, lo que se hará constar por escrito antes de su terminación.

20. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	**SI:**	
	NO:	X

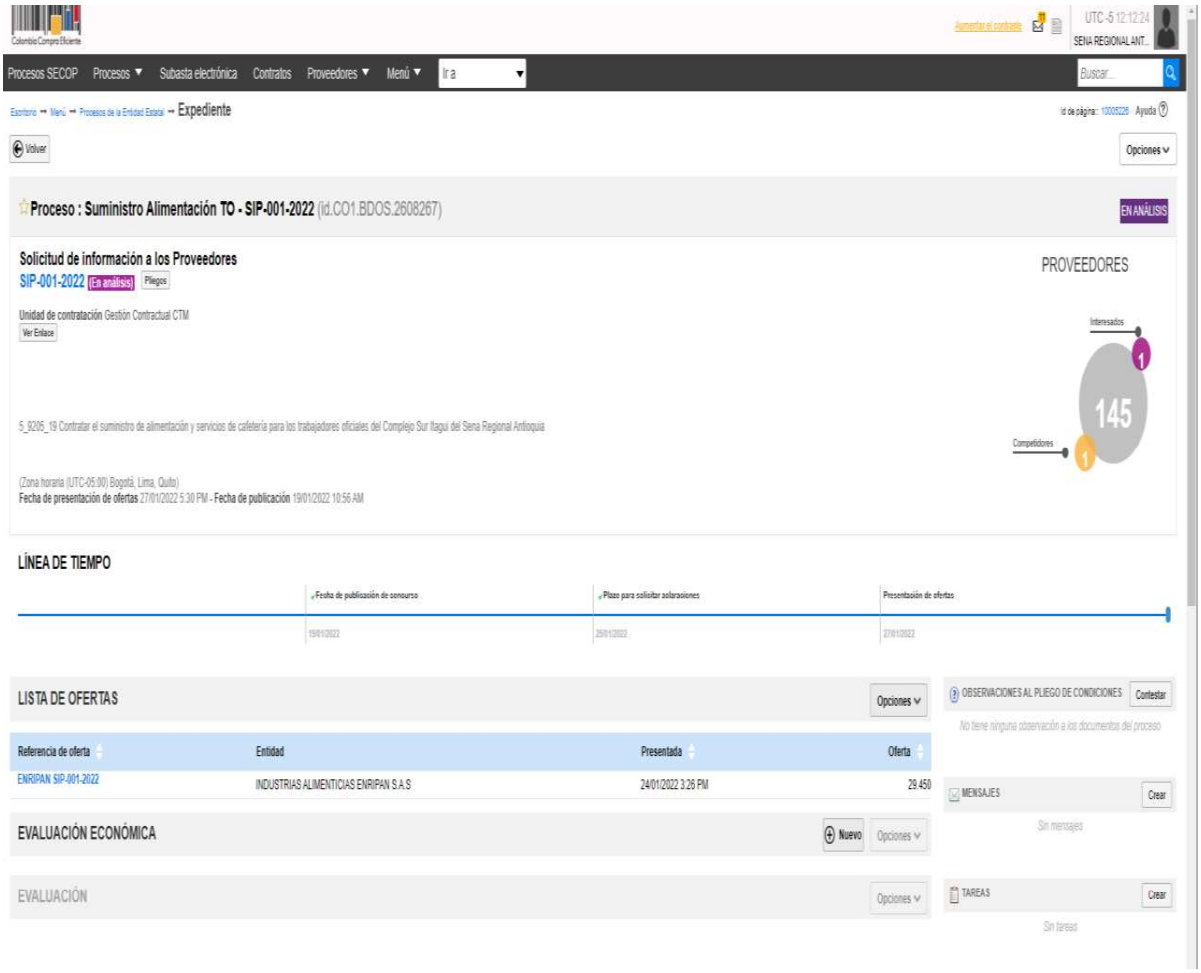
21. SUPERVISOR:

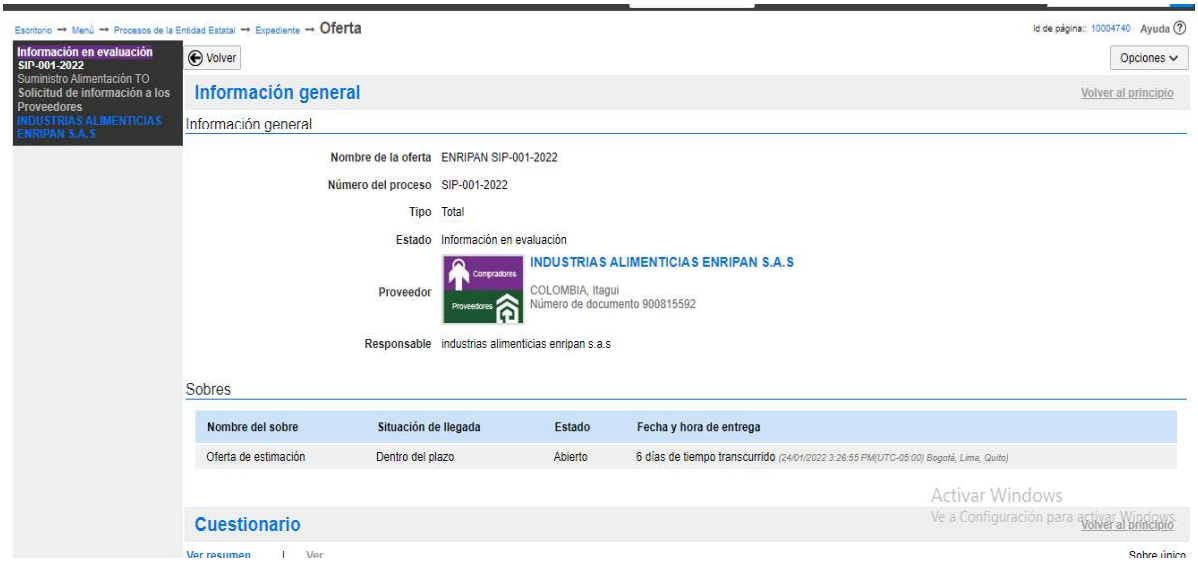
De conformidad con lo determinado en la Ley 1474 y la Resolución 202 del 2014, proferida por el Director General del SENA, la Supervisión del contrato será ejercida por el servidor público que sea designado por el Subdirector del Centro Tecnológico del Mobiliario del SENA Regional Antioquia, quien será el encargado de

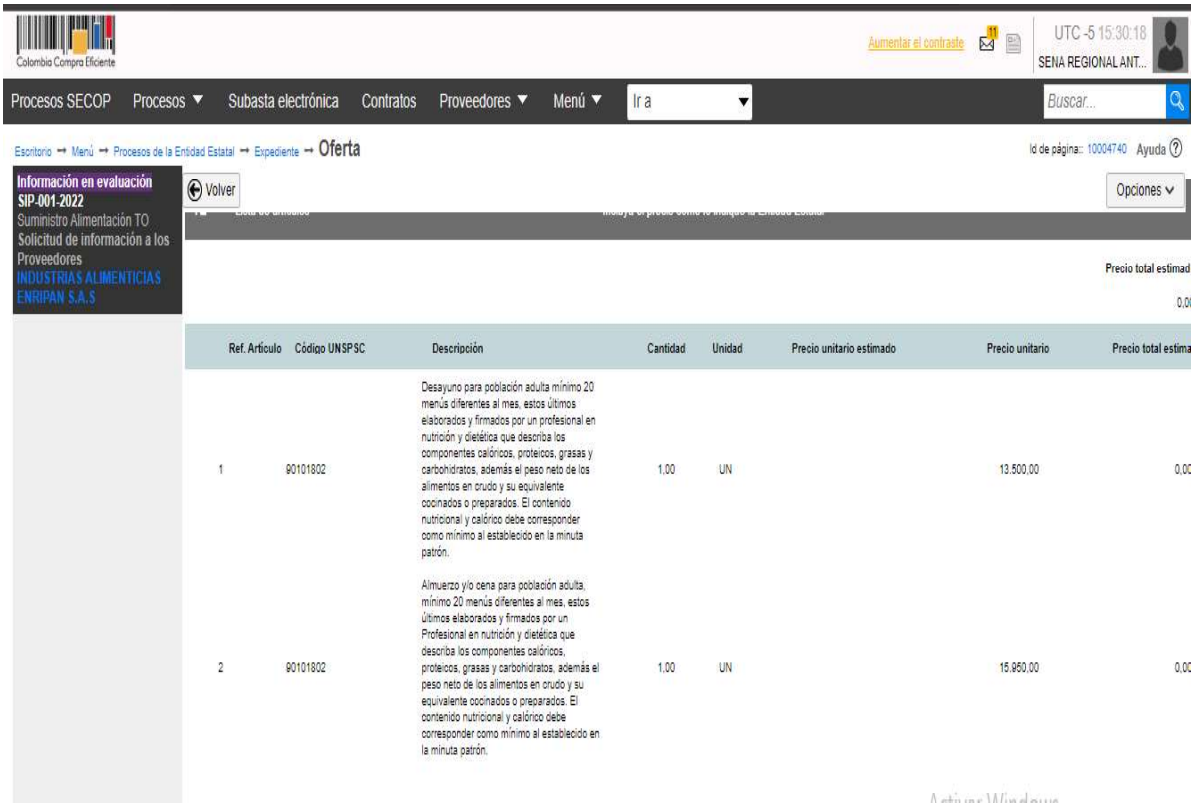
vigilar y controlar la iniciación, ejecución y liquidación del contrato que suscriba y así mismo verificar que se cumplan con las especificaciones técnicas, las actividades administrativas, legales, financieras y presupuéstales establecidas en el mismo y sus respectivos planes operativo, cuando a ello hubiere lugar.

22. ANÁLISIS DE LA OFERTA:

Para el presente proceso de selección, la Entidad publicó solicitud de pre-cotización en el portal SECOP II, con fecha límite de presentación el día 27 de enero de 2021 a las 05:30 p.m., tiempo durante el cual se recibió pre-cotización de la empresa INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.




Escritorio → Menú → Procesos de la Entidad Estatal → Expediente → Oferta
Id de página:: 10004740 Ayuda
Información en evaluación
SIP-001-2022
Suministro Alimentación TO
Solicitud de información a los Proveedores
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S
Volver
Opciones
Información general
Volver al principio
Información general
Nombre de la oferta ENRIPAN SIP-001-2022
Número del proceso SIP-001-2022
Tipo Total
Estado Información en evaluación
Proveedor INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S
COLOMBIA, Itagui
Número de documento 900815592
Responsable industrias alimenticias enripan s.a.s
Sobres
Nombre del sobre
Situación de llegada
Estado
Fecha y hora de entrega
Oferta de estimación
Dentro del plazo
Abierto
6 días de tiempo transcurrido (24/01/2022 3:26:55 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows
Cuestionario
Volver al principio
Ver resumen
Ver
Sobre único


Colombia Compra Eficiente
Aumentar el contraste
UTC -5 15:30:18
SENA REGIONAL ANT...
Procesos SECOP
Procesos
Subasta electrónica
Contratos
Proveedores
Menú
Ir a
Buscar...
Escritorio → Menú → Procesos de la Entidad Estatal → Expediente → Oferta
Id de página:: 10004740 Ayuda
Información en evaluación
SIP-001-2022
Suministro Alimentación TO
Solicitud de información a los Proveedores
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S
Volver
Opciones
Precio total estimad
Ref. Artículo
Código UNSPSC
Descripción
Cantidad
Unidad
Precio unitario estimado
Precio unitario
Precio total estima
1
90101802
Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.
1,00
UN
13.500,00
2
90101802
Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.
1,00
UN
15.950,00

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.2608984&isFromPublicArea=True&isModal=False

Adicionalmente, la Entidad procedió a solicitar cotizaciones a diferentes empresas del mercado que prestan los servicios de alimentación, obteniendo tres (3) cotizaciones adicionales: Enripan, Servilunchis y Sentido Humano. Teniendo en cuenta que la misma INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S. presentó una cotización en la solicitud de información con valores diferentes a la presentada al área solicitante, de los145 proveedores a nivel nacional que de acuerdo a los códigos UNSPSC tuvieron conocimiento de la solicitud, según la plataforma SECOP II, se procedió a tomar como referente la primera cotización teniendo en cuenta que es la cotización incluida IVA actualizada con el fin de realizar el promedio requerido.

Conforme a las razones previamente expuestas, el promedio unitario de cada ítem, fue definido conforme a las condiciones del mercado, el cual se realizó con base a 3 cotizaciones, tal y como se relaciona en el siguiente cuadro:

SENA CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO							
ESTUDIO DE MERCADO - CUADRO PROMEDIO DE PRECIOS PARA DETERMINAR PRESUPUESTO							
1	Suministro de alimentación y servicios de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagui del Sena Regional Antioquia						
Item	DESCRPCION	UNDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CORPORACIÓN ENLACE ESTATÉGICO EE VALOR UNIDAD SIN IMPUESTO AL CONSUMO	ENRIPAN VALOR UNIDAD SIN IMPUESTO AL CONSUMO	SANDRA LOPERA SERVILUNCH¨S VALOR UNIDAD SIN IMPUESTO AL CONSUMO	PROMEDIO
1.1	Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón	Unidad	1	12.000	12.500	16.000	13.500
1.2	Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón	Unidad	1	15.000	14.500	20.000	16.500
			TOTAL SIN IMPUESTO AL CONSUMO	27.000	27.000	36.000	30.000
			IMPUESTO AL CONSUMO 19%	5.130	5.130	6.840	5.700
			TOTAL CON IMPUESTO AL CONSUMO	32.130	32.130	42.840	35.700

Mes	numero de dias Habilies - L-V	VALOR PROMEDIO (Almuerzo y desayuno)	valor por mes
feb (DESDE 21 FEBRERO)	6	$ 35.700	$ 214.200
marz	22	$ 35.700	$ 785.400
abril	19	$ 35.700	$ 678.300
mayo	21	$ 35.700	$ 749.700
junio	20	$ 35.700	$ 714.000
julio	19	$ 35.700	$ 678.300
agosto	22	$ 35.700	$ 785.400
septiembre	22	$ 35.700	$ 785.400
octubre	20	$ 35.700	$ 714.000
noviembre	20	$ 35.700	$ 714.000
diciembre	21	$ 35.700	$ 749.700
Valor total			$ 7.568.400

23. IDONEIDAD:

La actividad comercial u objeto social del proponente, registrada en el Certificado de Existencia y Representación, en caso de tener personería jurídica o un establecimiento de comercio, debe estar relacionada con la necesidad de la Entidad, la cual da lugar al proceso de contratación. La propuesta que no cumpla con este requisito mínimo no será objeto de evaluación.

24. FORMATO PRESENTACIÓN OFERTA:

Deberá presentar su propuesta en un **formato No. 2** de carta de presentación, aportado por el SENA.

Condiciones de la Presentación de la Propuesta:

a) La validez mínima de la oferta económica será de treinta (30) días calendario y en todo caso hasta la adjudicación del presente proceso de selección.

b) El proponente debe cotizar la totalidad de los bienes y/o servicios requeridos y en las unidades de medida y cantidades solicitadas por la Entidad. Cualquier diferencia en letras y números, hará prevalecer la expresión en letras.

c) Se verificarán los valores de los bienes y/o servicios contenidos en las ofertas, teniendo en cuenta los precios del mercado. El proponente deberá presentar su oferta discriminando precios unitarios comprendiendo en ellos todos los costos directos e indirectos. El valor global de la oferta, incluido el IVA, no podrá superar el presupuesto Disponible. La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente, discriminando IVA si pertenece al régimen común, en caso contrario deberá indicarlo. Si el proponente no discrimina el impuesto del IVA, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el SENA y el PROPONENTE deberá asumir el costo del impuesto.

d) Solo se pagarán los precios contratados y, por tanto, el SENA no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad previamente formalizada de acuerdo a los procedimientos legales y presupuestales que corresponda, cuando haya lugar a ello.

e) Los precios ofertados en el formulario del SECOP II deben incluir todos los impuestos, costos directos e indirectos, IVA y todos los costos derivados del proceso pues estos corren por cuenta del contratista, no obstante, el oferente deberá diligenciar el formato de propuesta económica de la presente Invitación (Ver Formato N°1). En caso de diferencia de precios entre el formulario económico diligenciado en la plataforma SECOP II y el formato N°1, prevalecerá la información suministrada en el formulario económico del SECOP II.

25. EVALUACIÓN:

Los requisitos habilitantes se verificarán únicamente al proponente que oferte el menor precio.

Nota: La evaluación económica se hará antes de IVA, teniendo presente en todo caso, que la sumatoria del valor ofertado sin IVA y el IVA, no pueden exceder el promedio establecido por la Entidad en el estudio de mercado.

El Comité Evaluador estará conformado por un grupo interdisciplinario que permita verificar el cumplimiento de todas las condiciones técnicas exigidas.

26. CRITERIOS DE DESEMPATE:

En caso de existir empate entre dos o más propuestas, se aplicarán las reglas contenidas en numeral 7 del Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, es decir, se adjudicará a aquel oferente que haya presentado primero la oferta, según constancia de recibido entregada en la Secretaría de la Subdirección de Centro.

27. CORRECCIÓN ARITMÉTICA:

Consiste en la verificación de las propuestas para determinar que éstas se ajusten al presupuesto oficial. En virtud de esta corrección, se revisará y determinará si existen errores en los precios de la propuesta.

En el caso de discrepancias entre el valor total de un ítem y el producto de su precio unitario por la cantidad, se verificará que la cantidad sea la establecida en esta invitación y procederá a corregirse.

Si la cantidad es correcta y hay discrepancias entre el valor total y el producto de la cantidad por el precio unitario, se tomará como correcto el precio unitario y se modificará el valor total.

Las correcciones efectuadas según el procedimiento anterior son de forzosa aceptación para los proponentes.

28. INVITACIÓN DESIERTA:

El SENA declarará desierta la presente invitación de mínima cuantía en el evento en que no se presente ningún proponente, o ninguna oferta se ajuste a la invitación, en general, cuando existan motivos que impidan la selección objetiva del Contratista, mediante acto motivado.

29. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN:

El contrato se entenderá perfeccionado con la firma del mismo por las partes intervinientes, y para su ejecución, una vez perfeccionado, se requiere del respectivo registro presupuestal, del otorgamiento de la garantía por parte del CONTRATISTA, de la aprobación de la misma por parte del SENA y por la suscripción por las partes de la respectiva acta de inicio.

30. REQUISITOS HABILITANTES:

Para el presente proceso de selección la Entidad ha determinado los siguientes requisitos habilitantes, con el propósito de garantizar la escogencia de proponentes en igualdad de condiciones y cumplir exitosamente las actividades inherentes al objeto contractual:

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

a) Capacidad Jurídica

b) Capacidad Financiera

c) Capacidad Técnica

30.1. CAPACIDAD JURÍDICA

En el proceso pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, consorcios o uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social les permita cumplir el objeto contractual y que no estén incursas en inhabilidades o incompatibilidades que impidan la celebración del contrato.

Documentos Habilitantes para Participar en el Proceso:

El Proponente deberá presentar cada uno de los documentos que a continuación se relacionan, con el fin de evaluar cada una de las propuestas en igualdad de condiciones.

a) Carta de Presentación:

La carta de presentación de la propuesta deberá estar firmada por la persona natural o por el representante legal si es persona jurídica, o por el apoderado constituido para el efecto, según el caso, quien debe estar debidamente facultado, indicando el nombre, cargo y documento de identidad. En el caso de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa permitida por la Ley Colombiana, deberá estar firmada por el representante designado.

Con la firma de la carta de presentación de la propuesta se presumirá la aprobación, legalidad y conocimiento de todos los documentos que acompañan la invitación pública

b) Certificado de Existencia y Representación Legal (Personas Jurídicas):

Si el Proponente es una persona jurídica, deberá comprobar su existencia y representación legal, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio o por el organismo o autoridad competente.

El certificado, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del plazo de presentación de propuestas del presente proceso. **Adicionalmente deberá estar vigente y en firme**.
- El objeto social de la persona jurídica deberá estar acorde con el objeto y las actividades a contratar.
- La duración de la persona jurídica no puede ser inferior al plazo establecido para el contrato y dos (2) años más.

Si el representante legal tiene limitaciones para comprometer o contratar a nombre de la persona jurídica, deberá presentar copia de los Estatutos, del acta de la junta de socios o junta directiva en la cual haya sido facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato en el evento de resultar adjudicatario. En todo caso, dicha autorización debe ser anterior a la fecha del cierre para la presentación de la propuesta.

Si el proponente es persona jurídica extranjera sin sucursal en Colombia, deberá acreditar su existencia y representación legal, para lo cual deberá presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, expedido por lo menos dentro de los sesenta (60) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso conforme a lo establezca el pliego de condiciones, en el que conste su existencia, objeto, fecha de constitución, vigencia, nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, señalando expresamente, si fuere el caso, que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta.

En el evento en que el Interesado extranjero no cuente con un documento que contenga la totalidad de la información, deberá presentar los documentos que sean necesarios para acreditar lo solicitado en el presente numeral expedidos por las respectivas autoridades competentes.

Si no existiese ninguna autoridad o entidad que certifique la información aquí solicitada, el proponente extranjero deberá presentar una declaración juramentada de una persona con capacidad para vincular y representar a la sociedad en la que conste: Que no existe autoridad u organismo que certifique lo solicitado en el presente numeral; y que la capacidad para vincular y representar a la sociedad de la persona que efectúa la declaración y de las demás personas que puedan representar y vincular a la sociedad, si las hay.

- Acreditar que su objeto social principal o complementario permite la celebración y ejecución del Contrato, para lo cual presentará un extracto de sus estatutos sociales o un certificado del representante legal o

funcionario autorizado (esta persona deberá aparecer en los documentos señalados en el numeral anterior). Para estos efectos, la autorización se entiende contenida dentro de las autorizaciones generales otorgadas para comprometer a la sociedad.

- Acreditar la suficiencia de la capacidad de su representante legal o de su apoderado especial en Colombia para la suscripción del Contrato, para lo cual presentará un extracto de sus estatutos sociales o un certificado del representante legal o funcionario autorizado (esta persona deberá aparecer en los documentos señalados en el numeral anterior).
- Acreditar que su duración es por lo menos igual al plazo del contrato y dos (2) años más, para lo cual presentará un extracto de sus estatutos sociales o dos (2) certificados del representante legal o funcionario autorizado (esta persona deberá aparecer en los documentos señalados en el numeral anterior).

c) Poder:

Cuando el Proponente concurre por intermedio de un representante o apoderado deberá aportar documento mediante el cual se confiere dicha representación el cual deberá contener expresamente los términos y el alcance de la representación.

d) Certificado de Registro Mercantil (Personas Naturales):

Si el proponente es una persona natural y tiene establecimiento de comercio, deberá comprobar su existencia, mediante certificado de registro mercantil expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio o por el organismo o autoridad competente.

El certificado, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del plazo de presentación de propuestas del presente proceso. **Adicionalmente deberá estar vigente y en firme**.

- Actividad comercial, la cual deberá estar acorde con el objeto y las actividades a contratar.

e) Copia de la Cédula del Representante Legal (Personas Jurídicas) o Persona Natural:

El representante legal o persona natural, deberá aportar copia del documento de identidad vigente (cédula amarilla con hologramas), en atención al Decreto 4969 de 2009.

f) Documento Formal que Acredite la Constitución del Consorcio o Unión Temporal:

Cuando el proponente sea un Consorcio o Unión Temporal deberá adjuntar los certificados de Existencia y representación legal de cada uno de los miembros que los conforman, en caso de ser persona jurídica, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha de cierre del plazo de presentación de propuestas del presente proceso, adicionalmente deberán estar vigentes y en firme. El objeto social de la persona jurídica deberá tener relación con el objeto y las actividades a contratar; adicionalmente, deberá aportar el Acta de Constitución, con el lleno de los requisitos exigidos por el parágrafo 1º del artículo 7º de la Ley 80 de 1993 e indicando lo siguiente:

- En caso de que el proponente sea una Unión Temporal indicará el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes, en la ejecución del contrato, teniendo en cuenta las obligaciones contractuales que estarán a cargo de cada uno de sus miembros.
- La duración del consorcio o unión temporal será igual al plazo de ejecución del contrato y dos (2) años más.
- En el caso de la Unión Temporal, las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato, se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución de cada uno de los miembros de la misma.
- Los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal, designarán en el respectivo acto de constitución, la persona que los representará en lo atinente a la presentación de la propuesta, suscripción, legalización, ejecución y liquidación del contrato. La propuesta debe estar firmada por el representante legal del consorcio o la unión temporal.

g) Certificación de Pago de Seguridad Social y Aportes Parafiscales:

Para personas jurídicas:

- Acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, pensión, administradora de riesgos laborales y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, o aporte al CREE si estuviere obligado a ello, mediante certificación expedida por el revisor fiscal si a ello hubiere lugar o contador y el anexo de los documentos que acreditan dicha calidad (tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios vigentes expedido por la Junta Central de Contadores) o por el Representante Legal, según el caso.

  Dicho documento debe certificar que ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina, el cual, en todo caso, deberá indicar que se encuentra a paz y salvo dentro de los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha del cierre del proceso de selección, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos, de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002. En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, deberá manifestar que existe acuerdo de pago y que se encuentra al día en cumplimiento del mismo. En este evento el oferente deberá anexar certificación expedida por la entidad con la cual existe el acuerdo de pago.

Cuando se trate de consorcio o uniones temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona jurídica, deberá aportar el certificado aquí exigido.

Para personas naturales con personal a cargo:

- Deberá presentar una declaración donde certifique el pago de su aporte y de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, pensiones, administradora de riesgos laborales y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, o aporte al CREE si estuviere obligado a ello. Dicho documento, el cual, en todo caso, deberá indicar que se encuentra a paz y salvo dentro de los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha del cierre del proceso de selección, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos o la autoliquidación de los aportes en el evento de que se trate de persona individual, de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002.

  En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, deberá manifestar que existe acuerdo de pago y que se encuentra al día con el cumplimiento del mismo. En este evento el oferente deberá anexar certificación expedida por la entidad con la cual existe el acuerdo de pago.

  Cuando se trate de consorcio o uniones temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona natural, deberá aportar el certificado aquí exigido.

Para persona natural sin personal a cargo:

De conformidad con lo establecido en el inciso primero del artículo 23 del Decreto 1703 de 2002, que señala que en los contratos en donde esté involucrada la ejecución de un servicio por una persona natural a favor de una persona natural o jurídica de derecho público o privado, tales como contratos de obra, de arrendamiento de servicios, de prestación de servicios, consultoría, asesoría, la parte contratante deberá verificar la afiliación al Sistema de Seguridad Social y a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL).

Disposiciones generales en cuanto al pago de Seguridad Social y Aportes Parafiscales:

En concordancia con los artículos 3 y 4 de la Ley 797 de 2003, que modifican los artículos 15 y 17 de la Ley 100 de 1993, en concordancia con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, deberá acreditar que al momento de la presentación de la propuesta se encuentra afiliado al Sistema General de Seguridad Social en Salud y al Sistema General de Seguridad Social en Pensiones.

Con respecto a la ACREDITACIÓN DEL PAGO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL de los proponentes y contratistas, la Ley 1150 de 2007 en su artículo 23 modificó el inciso segundo del artículo 41 de la Ley 80 de

1993, estableciendo: "... *El proponente y el contratista deberán acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda".*

Para personas extranjeras:

Si la propuesta es presentada por una persona natural o jurídica extranjera, deberá presentar el formato de pago o el documento que haga sus veces, en donde acredite el pago de seguridad social de acuerdo a la reglamentación que rija en el país de origen, adjuntando la Ley o norma que la regula. Dicha norma puede anexarse en copia digital o impresa y citar en los documentos presentados con la propuesta, en que numerales y páginas de la misma, se evidencia lo solicitado en el pliego.

h) Registro Único Tributario (RUT):

Con el fin de conocer el régimen Tributario a que pertenece el proponente, deberá presentarse con la propuesta, fotocopia del Registro Único Tributario, actualizado, y expedido por la Dirección General de Impuestos Nacionales, donde aparezca claramente el NIT del proponente. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los integrantes deberá aportar este documento, o el Registro Único Tributario de la respectiva forma asociativa. Este certificado deberá tener fecha de impresión no mayor a 180 días.

i) Multas, Sanciones Apremios, y Declaratorias de Incumplimiento Contractual:

Sin perjuicio de dar aplicación a la inhabilidad consagrada por el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, el proponente deberá presentar con su propuesta una manifestación escrita donde se indique que no han sido objeto de multas, apremios, sanciones o declaratorias de incumplimiento contractual mediante acto administrativo ejecutoriado por ninguna Entidad oficial, con ocasión de celebración y ejecución de contratos dentro de los últimos cinco (5) años anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección, o en su defecto, deberá informar las multas, sanciones, apremios o declaratorias de incumplimiento contractual, con las entidades respectivas (indicar el nombre de cada Entidad). En caso de Consorcio o Unión Temporal este requisito debe ser cumplido por todos y cada uno de los integrantes. Si la persona jurídica presenta multas, apremios, sanciones o declaratorias de incumplimiento contractual deberá registrar la información en el Formulario No 03; cuando no presenta multas o sanciones deberá realizar manifestación escrita, la cual se entiende bajo la gravedad del juramento.

j) Declaración juramentada del proveedor:

El proponente deberá demostrar el cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo con la presentación del Manual del Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y la Matriz de peligros, conforme lo establece el Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, capítulos 1, 2,

3, y 6 artículo 2.2.4.1.3, artículo 2.2.4.6.1, artículo 2.2.4.6.4, artículo 2.2.4.6.8 de la Resolución 0312 de 2019 del Ministerio del Trabajo.

k) **Formatos:** El proponente deberá diligenciar los siguientes formatos de contenido jurídico:

1. **Formato No. 1** Carta de Presentación de la Oferta.
2. **Formato No. 2** Oferta Económica.
3. **Formato No. 3** Cumplimiento aportes a la seguridad social y Parafiscales
4. **Formato No. 4** Cumplimiento del contrato de aprendizaje
5. **Formato No. 5** Certificado de inhabilidades, incompatibilidades
6. **Formato No. 6** Certificado multas sanciones o declaratoria de incumplimiento y caducidad
7. **Formato No. 7** Compromiso Anticorrupción
8. **Formato No. 8** Declaración de Origen de Bienes y Fondos.
9. **Formato No.9** Compromiso Consorcial (Si a ello hay lugar)
10. **Formato No.10** Compromiso Unión Temporal (Si a ello hay lugar)

Nota: Para efectos de habilitación de propuestas, ***El SENA consultará***: el Boletín de Responsables Fiscales en la Contraloría General de la República, los antecedentes disciplinarios en la Procuraduría General de la Nación, los antecedentes judiciales en la Policía Nacional de Colombia, la consulta en el Sistema 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, y la Consulta de inhabilidades de la Policita Nacional de Colombia por Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, Ley 1918 de 2018. Dichas consultas se efectuarán, tanto para el representante legal como para la razón social o empresa, exceptuando la razón social para las consultas efectuadas en la Policía Nacional de Colombia.

Certificado de antecedentes disciplinarios (descargar de la página de Internet https://www.procuraduria.gov.co/portal/generar_certificado.page)
Certificado de no ser responsable fiscal (descargar de la página de Internet https://www.contraloria.gov.co/web/guest/control-fiscal/responsabilidad-fiscal/certificado-de-antecedentes-fiscales)
Consulta de antecedentes Judiciales página. www.policia.gov.co
Consulta del Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas (https://srvpsi.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx)

Consulta de inhabilidades https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/

De igual manera es importante que cada proponente verifique estar a paz y salvo por todos estos conceptos y que los aplicativos si les generen los certificados.

30.2. CAPACIDAD TÉCNICA

a) **Experiencia requerida**: El proponente deberá acreditar experiencia, aportando mínimo **tres (3) certificados de contratos**, mediante los cuales se demuestre que ha realizado actividades relacionadas con el objeto a desarrollar en la presente contratación, realizado a personas jurídicas o naturales (privadas o públicas), debidamente certificadas por la entidad contratante. Adicionalmente el valor de la suma de estas certificaciones deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial disponible para la presente contratación. La Entidad solicita la experiencia indicada, atendiendo a riesgo del proceso de contratación, de las características del sector y del objeto del contrato.

Nota: Para el caso de certificaciones de contratos expedidas en el extranjero, deberán estar debidamente legalizadas, según lo estipulado en los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil, el artículo 480 del Código de Comercio de Colombia. Adicionalmente para efectos de verificación de salarios mínimos mensuales legales vigentes, se tendrá en cuenta la tasa de cambio de la fecha en que se suscribió el contrato.

Para el caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los integrantes del mismo deberá acreditar experiencia específica, de acuerdo a su porcentaje de participación, aportando en conjunto **tres (3)** certificados de contratos que demuestren actividades relacionadas con el objeto a desarrollar en la presente contratación, realizado a personas jurídicas o naturales (privadas o públicas) debidamente certificada por la entidad contratante, adicionalmente la sumatoria de los certificados deberá tener un valor igual o superior al cien (100%) del presupuesto oficial disponible para la presente contratación.

Nota: En caso de presentar certificado de contratos cuyo objeto o actividades contemplen actividades diferentes o no compatibles con el requerimiento de la Entidad para acreditar la experiencia específica, solo se tomará el valor correspondiente con el servicio objeto de la presente contratación, para lo cual se deberá discriminar dicho valor en cada una de las certificaciones aportadas.

Dichas certificaciones de contratos deben contener como mínimo la siguiente información:

1. Número del contrato, cuando aplique
2. Nombre o razón social de la empresa o persona contratante
3. Objeto y/o actividades del contrato
4. Valor del contrato

5. Plazo de ejecución del contrato
6. Fecha de iniciación del contrato
7. Fecha de terminación del contrato
8. Nombre y firma de la persona que expide la certificación.

Si los contratos fueron ejecutados bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, deberá informar el porcentaje de participación y el valor correspondiente a cada contratista en forma separada. Para efectos de verificación de los requisitos aquí exigidos, se tendrá en cuenta el valor correspondiente a la participación.

Sin embargo, si el proponente no cuenta con la certificación de los contratos, podrá aportar los siguientes documentos: acta de liquidación cuando aplique o recibo final con la copia de contrato, los cuales deberán ser aportados en su totalidad para verificar los requisitos de experiencia exigidos en este numeral.

Si los contratos certificados se encuentren en ejecución, a la fecha del cierre del presente proceso, no serán tenidos en cuenta para la verificación de la experiencia.

Para efectos de cumplimiento con la condición de experiencia acreditada, la experiencia de los socios de la persona jurídica se podrá acumular a la de ésta, cuando ella no cuenta con más de tres (3) años de constituida. La acumulación se hará en proporción a la participación de los socios en el capital de la persona jurídica.

En el caso de los consorcios o uniones temporales, la experiencia habilitante será la sumatoria de las experiencias de los integrantes que la tengan, de manera proporcional a su participación en el mismo.

b) La propuesta técnica debe ser elaborada y firmada por un **profesional en nutrición y dietética** con tarjeta profesional vigente, lo cual se acreditará anexando: la fotocopia de la cédula y la respectiva tarjeta profesional con la debida resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por la autoridad competente y el registro emitido por la Dirección Seccional de Salud de la Gobernación correspondiente.

c) **Aportar e indicar la relación del personal** que en caso de adjudicarse el contrato prestará el servicio, y aportar **copia del respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.**

d) Ofrecer en su propuesta los servicios de un **ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina**, y aportar la respectiva tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional expedida por el COPNIA.

e) Aportar **acta de visita de inspección, vigilancia y control** no mayor a seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del proceso, con concepto FAVORABLE (sin condiciones) expedido por la autoridad sanitaria competente.

f) Aportar **registro sanitario** emitido por la autoridad sanitaria competente.

g) **Certificado del avance del diseño e implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST):** Cuando el proponente sea persona jurídica o persona natural con personal a cargo, deberá aportar el certificado del avance del diseño e implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) por parte de la ARL y/o profesional con idoneidad para desempeñar dicha labor, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 2.2.4.1.3 del Decreto 1072 de 2015. Es decir, deberá aportar el Manual del SG – SST y Evaluación de Estándares Mínimos.

h) **Protocolo de Bioseguridad:** conforme a lo establecido en la Resolución 666 de 2020, debe presentar el protocolo de bioseguridad, al igual que el documento que fue presentado y aprobado por la Secretaria de Salud correspondiente.

30.3. CAPACIDAD FINANCIERA:

De conformidad con el numeral 2 del Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía, que dispone: "*2. La Entidad Estatal puede exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente."*

Por lo anterior, toda vez que el pago se realiza contra entrega, no se solicitará acreditar requisitos financieros para el presente proceso de selección.

31. <u>ANÁLISIS DE RIESGO:</u>

El Centro Tecnológico del Mobiliario, de acuerdo con los lineamientos de Colombia Compra Eficiente, busca identificar y clasificar los riesgos con base en la probabilidad de ocurrencia y el impacto del evento.

En primer lugar, se identifican y describen los riesgos según el tipo y la etapa del proceso de contratación en la que ocurre. En segundo lugar, se evalúan los riesgos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia. Por último, se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta los controles existentes y el contexto de los mismos.

Matriz de Riesgo:

	Numérica	Histórica			IMPACTO				
					Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
					1	2	3	4	5
PROBABILIDAD	1 en 10,000 – 100,000	Puede ocurrir, pero sólo en circunstancias excepcionales	Raro	1	2	3	4	5	6
	1 en 1,000 – 10,000	Podría ocurrir, pero dudoso	Improbable	2	3	4	5	6	7
	1 en 100 – 1,000	Podría ocurrir en cualquier momento futuro	Posible	3	4	5	6	7	8
	1 en 10 – 100	Probablemente ocurrirá	Probable	4	5	6	7	8	9
	>1 en 10	Se espera que ocurra en la mayoría de circunstancias	Casi Cierto	5	6	7	8	9	10

Fuente: Colombia Compra Eficiente.

El orden de prioridades fue establecido asignando un puntaje de acuerdo con la probabilidad de ocurrencia (raro; improbable; posible; probable; casi cierto) y de su impacto (insignificante; menor; moderado; mayor; catastrófico). Los riesgos fueron clasificados teniendo cuenta su calificación de acuerdo con la siguiente tabla de Prioridad de Tratamiento y Control del Riesgo:

N°	Factor de escogencia y calificación
Riesgo > 7	Riesgo Extremo: Se requiere un plan de acción detallado
6 <= Riesgo <= 7	Riesgo Alto: Se necesita una atención mayor de la administración
Riesgo = 5	Riesgo Medio: Especificar responsabilidad de la administración
Riesgo < 5	Riesgo Bajo: Administrar por procedimientos de rutina

Fuente: Colombia Compra Eficiente.

Los riesgos mayores requieren un monitoreo adicional para disminuir su probabilidad de ocurrencia o mitigar su impacto durante el proceso de contratación.

A continuación, se muestra la identificación de riesgos en el cual se deben clasificar los riesgos de acuerdo con los siguientes campos:
Clase: (i) general, riesgos transversales a los diversos proyectos y/o contratos que realiza la Entidad; y (ii) específico, riesgos específicos al proyecto y/o contrato.

Área: (i) internos, es un Riesgo asociado a la operación, capacidad, o situación particular de la Entidad Estatal; y (ii) externos, es un Riesgo del sector del objeto del Proceso de Contratación, o asociado a asuntos no referidos a la Entidad Estatal (desastres económicos, existencia de monopolios, circunstancias electorales).
Etapa: es el momento en que se puede materializar el riesgo. (i) Planeación, (ii) Selección, (iii) Contratación, (iv) Ejecución.

Tipo: los riesgos se pueden clasificar según los siguientes tipos:

(i) Riesgos Económicos: son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros.

(ii) Riesgos Sociales o Políticos: son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato.

(iii) Riesgos Operacionales: son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes.

(iv) Riesgos Financieros: son (i) el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato, y (ii) el riesgo de las condiciones financieras establecidas para la obtención de los recursos, tales como plazos, tasas, garantías, contragarantías, y refinanciaciones, entre otros.

(v) Riesgos Regulatorios: derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato.

(vi) Riesgos de la Naturaleza: son los eventos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo, los temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros.

(vii) Riesgos Ambientales: son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como de las licencias, planes de manejo o de permisos y autorizaciones ambientales, incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones de mitigación, tareas de monitoreo y control, entre otras.

(viii) Riesgos Tecnológicos: son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica.

Fuente: Colombia Compra Eficiente

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿a quién se le asigna?	Tratamiento/control a ser implementado	Impacto				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Entrega de alimentos en malas condiciones, mala calidad, contaminados o en estado de adulteración	Afectación a la salud o la vida de los trabajadores, intoxicaciones	3	2	5	Medio	Contratista	*Realizar pruebas y evaluaciones periódicas a los menús * Toma de muestras microbiológicas a los alimentos	2	2	4	Bajo	Si	Sena-Contratista	Durante la ejecución del contrato	Terminación del contrato	Seguimiento por parte del supervisor	En la ocurrencia del evento
2	Específico	Externo	Ejecución	Ambiental	Producción de alimentos con impactos significativos en el medio ambiente	Contaminación o daños en el medio ambiente	2	2	4	Bajo	Contratista	*Aportar Copia de registro de inscripción ante la SDA Certificados de aprovechamiento o de aceite de cocina. *Aportar Manifiestos de entrega de los residuos.	1	2	3	Bajo	No	Sena-Contratista	Inicio del contrato	Terminación del contrato	Seguimiento por parte de la Supervisión	En la ocurrencia del evento
	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Personal humano no capacitado y sin el cumplimiento de las normas de higiene y salubridad	Contaminación de alimentos y enfermedades de los trabajadores	3	2	5	Medio	Contratista	*Aportar carnet de manipulación de alimentos y exámenes de laboratorio	2	2	4		Si	Sena-Contratista	Antes de iniciar el contrato	Terminación del contrato	Seguimiento por parte de la Supervisión	En la ocurrencia del evento

32. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE LOS MECANISMOS DE COBERTURA QUE GARANTIZAN LAS OBLIGACIONES TANTO DEL PROCESO DE SELECCIÓN COMO DEL CONTRATO:

El SENA – Centro Tecnológico del Mobiliario, una vez analizadas las condiciones generales para la ejecución del contrato producto de este procedimiento de selección determinó que el Proponente favorecido con la adjudicación del contrato constituirá, a favor de la Entidad, una garantía única, otorgada por un banco o una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, o por cualquier mecanismo de cobertura de riesgo tal y como lo contempla el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, y los artículos 2.2.1.2.3.1.1 y s.s., del Decreto 1082 de 2015, con los siguientes amparos, cuantías y vigencias:

- **Cumplimiento:** Por un valor equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con vigencia por el plazo total de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. Al monto de esta garantía se imputará el valor de las multas y la cláusula penal, y se repondrá si por este motivo se disminuyere o agotare. El garante podrá subrogarse en las obligaciones del contratista para con el SENA. Este amparo cubre a la Entidad Estatal de los perjuicios derivados de: (a) el incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; (b) el cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; (c) los daños imputables al contratista por entregas parciales del bien o servicio, cuando el contrato no prevé entregas parciales; y (d) el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.

- **Calidad del servicio:** Por un valor equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con una vigencia por el plazo total de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. Este amparo cubre a la Entidad Estatal por los perjuicios derivados de la deficiencia calidad del servicio prestado.

- **Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia por el plazo total de ejecución del contrato y tres (3) años más. Este amparo debe cubrir a la Entidad Estatal de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado.

- **Cubrimiento de responsabilidad civil extracontractual:** Por un valor equivalente a Doscientos (200) SMMLV, con una vigencia por plazo total de ejecución del contrato. Este amparo cubre a la Entidad Estatal de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surja de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista.

Nota 1: Esta póliza deberá constituirse de la siguiente manera:

Tomador: Contratista;

Asegurado: Contratista, **El SENA – Centro Tecnológico del Mobiliario**;

Beneficiarios: **El SENA – Centro Tecnológico del Mobiliario** y Terceros afectados.

Esta póliza deberá cumplir con todas las especificaciones señaladas en los artículos 2.2.1.2.3.1.1 y ss., del Decreto 1082 de 2015.

La garantía se constituirá en la misma moneda del contrato. El pago de la prima respectiva correrá por cuenta del contratista, así como el de las ampliaciones o adiciones a que haya lugar.

Las garantías deberán constituirse dentro los tres (3) días hábiles siguientes, al perfeccionamiento del contrato. En caso de prórroga, el CONTRATISTA deberá a su vez prorrogar la vigencia de la garantía. El CONTRATISTA se compromete a reponer las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, éstas se disminuyeren o agotaren. Para tal efecto, El CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación respectivo y entregarlo al SENA dentro de los cinco (5) días calendario, siguientes a la firma del acta.

33. ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO:

De acuerdo con la revisión del manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación, expedido por Colombia Compra Eficiente, se verificó que los procesos de mínima cuantía solo se encuentran cobijados por la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la Comunidad Andina, toda vez que dicha normatividad es aplicable a todos los procesos de contratación de las Entidades Estatales, independientemente de la cuantía.

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

34.1. ASPECTOS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

A continuación, se nombran los aspectos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo asociados a esta actividad y los requerimientos asociados para la minimización de los mismos, en las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos al interior de las sedes del SENA (restaurante, cafetería):

1. Consumo de alimentos y bebidas
2. Viabilidad de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias.
3. Generación de residuos no peligrosos.
4. Generación de residuos especiales (aceites usados y/o quemados, papel impregnado de aceite y residuos de la campana extractora).
5. Generación de vertimientos.

6. Consumo de energía / gas
7. Consumo de agua
8. Potencial de lesiones o afectaciones a la salud.

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
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.	Precontractual
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.	Contractual
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.	Contractual
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.	Contractual
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).	Contractual
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usados que se generen mediante un gestor autorizado, debe 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.	Contractual
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.	Contractual

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
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.	Contractual
Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Contractual
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.	Contractual
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	Contractual
Certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días	Contractual
Pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.	Contractual
CRITERIOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS O MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS	
Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual
Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	Contractual

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
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. y la resolución 2157 de diciembre de 2021 la cual modifica el artículo 4 de resolución 777 2021 y la circular 004 de enero de 2022 Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Contractual
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Contractual
NORMATIVIDAD RELACIONADA:	
-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. -Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública -Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo -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 para mitigación del COVID-19 -Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos	

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
envasados o empacados para consumo humano	

.

34.2.REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

El contratista deberá observar y cumplir con los ítems contenidos en el siguiente listado, el cual será verificado por el personal de la Entidad al momento de iniciarse la ejecución del contrato:

a) Un día antes del ingreso a las instalaciones para realizar cualquier tipo de actividad se debe enviar el soporte del cumplimiento de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social vía correo electrónico al Área de Seguridad y Salud en el Trabajo – SST: ygomezs@sena.edu.co.

b) Aportar certificado del avance del diseño e implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) por parte de la ARL y/o profesional con idoneidad para desempeñar dicha labor, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 2.2.4.1.3 del Decreto 1072 de 2015. Es decir, deberá aportar el Manual del SG – SST y Evaluación de Estándares Mínimos.

c) Los Contratistas que van a realizar cualquier actividad dentro de las instalaciones de la Entidad, deben reportarse a la coordinación administrativa del Complejo Sur Itagüí del SENA, ubicada en el cuarto piso del Centro Tecnológico del Mobiliario y recibir inducción sobre los lineamientos y parámetros de seguridad bajo los cuales deberá ejecutar las actividades.

d) El contratista, debe proporcionar a sus trabajadores los elementos de protección personal de acuerdo a la actividad que desarrollará.

e) El contratista deberá proveer sus propios equipos y herramientas, estas deberán estar en muy buen estado y certificados.

f) Todo accidente deberá ser informado a la oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo para tomar los respectivos correctivos.

g) Ningún trabajador puede llegar al área bajo efectos de sustancias psicoactivas.

h) En caso de una emergencia en las instalaciones, el contratista debe seguir las instrucciones del coordinador de evacuación del SENA.

El supervisor del contrato en cualquier momento podrá inspeccionar la implementación de prácticas ambientales, sanitarias e higiénicas asociadas a:

- ✓ Condiciones de aseo
- ✓ Manejo de residuos
- ✓ Control de insectos y roedores
- ✓ Abastecimiento de agua potable
- ✓ Sistemas sanitarios adecuados
- ✓ Manejo de residuos
- ✓ Manejo de sustancias peligrosas
- ✓ Preparación y servido de alimentos

✓ Almacenamiento de alimentos y bebidas
✓ Entre otros

35. AUTORIZACIONES:

De acuerdo a lo estipulado en el artículo 1 de la Resolución No. 2800 de 2014:

"*Delegar en los Directores Regionales la facultad de proferir autorizaciones previas a las contrataciones que deben efectuar los Centros Formación en materia de suministro, mantenimiento incluido el del parque automotor, asumiendo la responsabilidad propia de las funciones delegadas.*"

36. DOMICILIO:

Para todos los efectos legales se fija como domicilio el Municipio de Itagüí - Antioquia.

Itagüí,

ELKIN DARIO TOBÓN TAMAYO

Subdirector Centro Tecnológico del Mobiliario

Elaboró:

Lisandro Pino Carvajal – Trabajador Oficial, Apoyo Técnico CTM _____
Yury Alejandra Gómez Sarrazola – Apoyo SST CTM _____
María Fernanda Rubio– Apoyo Ambiental _____
John Jaime Agudelo Ramirez-Apoyo Jurídico CTM _____
Sandra Patricia Ospina Rivera – Coordinador Administrativa Complejo Sur _____

ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS DE CAFETERÍA PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO SUR ITAGÜÍ DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA

En cumplimiento con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, donde se estipula que es deber de las Entidades Estatales realizar durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo. El Centro Tecnológico del Mobiliario, realiza el siguiente análisis del sector:

Teniendo en cuenta que el Complejo Sur del SENA Regional Antioquia cuenta con doce (12) trabajadores oficiales adscritos a los tres Centros de Formación que lo conforman así: Centro Tecnológico del Mobiliario, Centro de Formación en Diseño, Confección y Moda y el Centro de Diseño y Manufactura del Cuero, a los cuales se les debe suministrar diariamente el auxilio de alimentación definido en el artículo 101 de su Convención Colectiva, consiste en un desayuno y un almuerzo por trabajador oficial y por día hábil de trabajo.

En virtud de lo anterior y para dar cumplimiento al Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2022, es preciso contratar el servicio objeto del presente estudio.

CLASIFICACION UNSPSC:

Código – Segmento	Código – Familia	Código - Clase	Código – Producto
90 – Servicios de viaje, alimentación y alojamiento	9010 – Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas)	901018– Servicios de comida para llevar y a domicilio	90101802 - Servicios de comida a domicilio
90 – Servicios de viaje, alimentación y alojamiento	9010 – Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas)	901017– Servicios de cafetería	90101701– Administración de cafeterías al pie de obra
90 – Servicios de viaje, alimentación y alojamiento	9010 – Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas)	901015– Establecimientos para comer y beber	90101501– Restaurantes

ANÁLISIS DEL MERCADO:

El suministro de alimentación pertenece al sector terciario, el cual no produce bienes materiales de forma directa y comprende: el comercio, el transporte, la banca, la gastronomía, hotelería, el turismo, la industria del ocio (la música, la televisión y las discotecas), los servicios de salud y educación.

Este sector de la economía comprende las actividades que producen bienes inmateriales que satisfacen variadas necesidades. Existen los servicios de Gastronomía (panaderías, restaurantes, pastelerías), educación (escuelas, institutos técnicos, universidades, museos), salud (postas sanitarias, hospitales,

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

consultorios médicos y dentales), esparcimiento (campos deportivos, cines, teatros, discotecas), turismo (paseos viajes de aventura), comunicación e información (correo, teléfono, internet), transporte (taxis, autobuses, líneas aéreas), ahorro y crédito (cajas y cooperativas, bancos), construcción (vivienda, oficinas, hoteles), suministros básicos (agua, electricidad, gas, alcantarillado y recolección de basura).

La industria alimentaria es la parte de la industria que se encarga de todos los procesos relacionados con la cadena de alimentos. Se incluyen dentro del concepto las fases de transporte, recepción, almacenamiento, procesamiento, conservación y servicio de alimentos de consumo humano y animal. Las materias primas de esta industria consisten principalmente de productos de origen vegetal(agricultura), animal (ganadería) y fúngico (perteneciente o relativo a los hongos). Gracias a la ciencia y la tecnología de alimentos el progreso de esta industria se ha visto incrementado y nos ha afectado actualmente en la alimentación cotidiana, aumentando el número de posibles alimentos disponibles en la dieta. El aumento de producción ha ido unido con un esfuerzo progresivo en la vigilancia de la higiene y de las leyes alimentarias de los países intentando regular y unificar los procesos y los productos.

Los procesos de la cadena alimentaria:

Los procesos de producción pueden clasificarse en seis diferentes: transporte de alimentos, recepción de alimentos, almacenamiento de alimentos, procesamiento de alimentos, la conservación de alimentos y el servicio de alimentos.

- **Transporte de alimentos:** En este proceso se incluyen todos los procedimientos que buscan proteger la inocuidad de los alimentos durante su traslado desde el lugar de producción al de almacenamiento o procesamiento. En este campo se aplican conceptos de ingeniería para mantener las temperaturas adecuadas y evitar la contaminación ambiental.

- **Recepción de Alimentos:** Es sólo una parte del eslabón en la cadena alimentaria la recepción de mercancías es punto crítico de control en los sistemas de aseguramiento de la calidad visto que si se reciben materias primas descompuestas muy difícilmente se puede recuperar la salubridad. Se aplican en esta fase criterios de aceptación y rechazo de mercancías muy frecuentemente decididas por el juicio profesional de los inspectores de calidad .

- **Almacenamiento de Alimentos:** El almacenamiento de alimentos está orientado a mantener en el tiempo las características propias de los alimentos a fin de que sean mantenidos inventarios para la producción. Se estudia la estacionalidad de ciertos productos alimenticios para controlar la rotación. Se controlan las temperaturas de almacenamiento y la humedad relativa en los lugares de almacenamiento para evitar deterioro acelerado. Generalmente suelen emplearse para el almacenamiento en silos, almacenes acondicionados al tipo de industria específico (herméticos, al aire libre, refrigerados, etc.), cámaras frigoríficas, etc.

- **Procesamiento de alimentos:** El procesamiento de alimentos es tan variado como la cantidad de alimentos que existen. Cada alimento tiene su procesamiento y la cantidad o complejidad de los procedimientos varía según el tipo de alimento. Normalmente el procesamiento de alimentos se diagrama en flujogramas de proceso y su control depende de los sistemas de aseguramiento de la calidad.

- **Conservación de Alimentos:** Los procesos habituales de la conservación de alimentos, tienen como objeto la transformación inicial del alimento para la obtención de otro producto distinto y transformado que presente un mayor tiempo de vida útil. Algunos de los procesos de conservación son: - Salado - Deshidratación - Refrigeración - Congelación -Pasteurización - Esterilización – Acidificación.

Servicio de Alimentos:

Dentro de la industria alimentaria se incluyen los establecimientos que se encargan de preparar alimentos para su servicio y consumo. En estos establecimientos se aplican técnicas gastronómicas que se deben controlar según las normas de la higiene de alimentos. Dentro de este grupo se incluyen a los restaurantes, comedores públicos, comedores escolares, comedores industriales, hoteles, clínicas, hospitales, cruceros y ventas ambulantes de alimentos".

Este sector incluye la elaboración, procesamiento y conservación de productos alimenticios tales como, carnes, pescado, frutas, legumbres, aceites y grasas, lácteos, productos de molinería, almidones, preparados para animales, productos de panadería, azúcar, bebidas no alcohólicas y alcohólicas y cigarrillos.

EL último informe hasta noviembre de 2021 publicado el 14 de enero de 2022, muestra los cambios que se presentan mensualmente en el sector manufacturero, medidos a través del comportamiento de los índices de empleo, salarios, horas trabajadas, producción y ventas, en las diferentes clases de actividad industrial, indicando la siguiente información:

ESPACIO EN BLANCO



Fuente: DANE- EMMET

La información consolidada de enero a noviembre, de la producción manufacturera nos muestra que: entre once meses del 2021 y once del 2020 tenemos un crecimiento de 16.1% de la producción real de la industria manufacturera entrando a compensar el -8.9% del mismo periodo de análisis pero del 2020 y 2019. Cuando comparamos el personal ocupado promedio de los once meses del año 2021 y 2020 vemos una recuperación del 2.5% que naturalmente no alcanza a compensar esa contracción de -5.9% que se vio en el año inmediatamente anterior del mismo periodo de análisis pero del 20210 y 2019, la industria manufacturera presentó un crecimiento de 16% entrando a compensar el -8.7% el mismo periodo de análisis pero del 2020 y 2019.



Fuente: DANE-EMMET

En lo corrido de los onces meses del año 2021 vemos como la mayoría de los dominios manufactureros tuvieron aportes positivos a la producción real, contribuyendo al crecimiento del 16.1% de la industria manufacturera, siendo el de mayor aporte la elaboración de bebidas con un aporte del 2.5%



INFORMACION PARA TODOS

Variaciones año corrido por ciudad y contribuciones al total nacional
Enero – noviembre 2021/2020P

Ciudades	Producción		Ventas		Personal Ocupado	
	Variación %	Cont.(p.p)	Variación %	Cont.(p.p)	Variación %	Cont.(p.p)
Total Industria	**16,1**		**16,0**		**2,5**	
Resto del país	14,6	8,0	14,2	7,8	2,7	1,3
Bogotá, D.C	19,2	2,8	18,5	2,7	0,5	0,1
Medellín	22,2	1,4	23,3	1,4	4,1	0,3
Cartagena de Indias	24,0	1,3	24,2	1,3	3,4	0,1
Barranquilla	19,2	1,0	19,6	1,0	3,7	0,2
Yumbo	11,6	0,6	12,2	0,7	2,0	0,1
Manizales	29,8	0,5	31,1	0,5	12,8	0,3
Bucaramanga	36,3	0,4	33,4	0,4	7,9	0,1
Pereira	12,9	0,1	11,7	0,1	0,9	0,0
Santiago de Cali	0,2	0,0	0,8	0,0	0,7	0,0

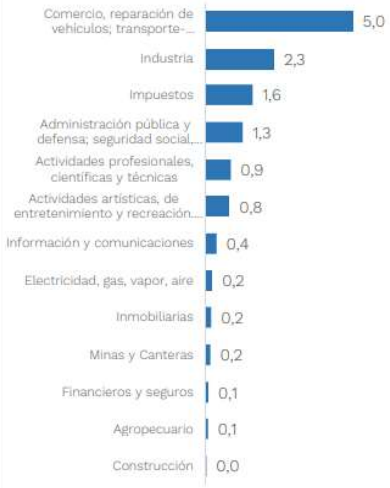
Las ciudades que mas le aportaron a ese 16.1% del crecimiento de la producción manufacturera fueron Bogotá D.C., Medellín y Cartagena de Indias.

ESPACIO EN BLANCO

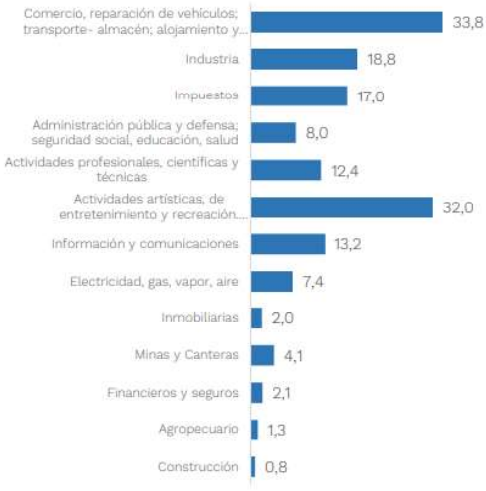
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

Dinámica del PIB-tercer trimestre 2021

Contribución a variación del PIB



Variación frente al tercer trimestre de 2020



Todos los sectores registraron variaciones positivas,

Los sectores que más impactaron positivamente al crecimiento fueron: Comercio-transporte-almacenamiento-alojamiento (33,8%), Industria (18,8%), administración pública (8%).

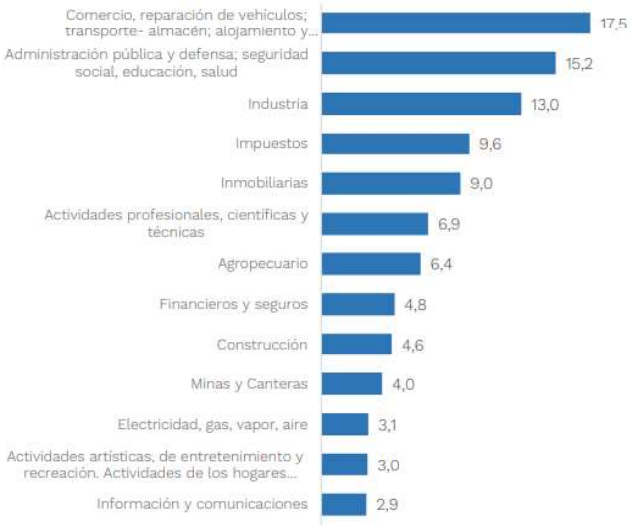
Fuente: DANE– Cuentas Nacionales

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

Dinámica del PIB tercer trimestre 2021

En tercer trimestre de 2021, el sector de comercio, transporte, almacenamiento, alojamiento representó el 17,5% del PIB y la industria el 13% del PIB. En conjunto, estos participaron del 30,5% del PIB.

Participación sectorial



Fuente: DANE– Cuentas Nacionales

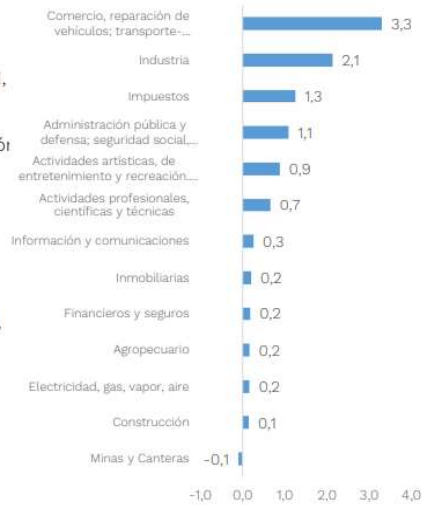
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

Dinámica del PIB-enero-septiembre de 2021

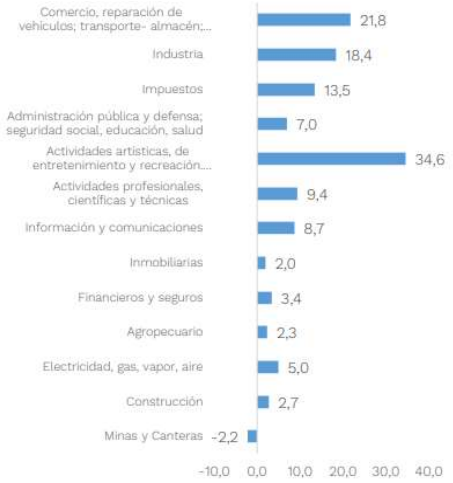
En el acumulado a septiembre de 2021, solo el sector de minas y canteras registró una variación negativa (-0,1%).

Resaltó el crecimiento del sector comercio-transporte-almacenamiento-alojamiento (21,8%), Industria (18,4%) y administración pública (7%).

Contribución a variación del PIB



Variación frente a enero-septiembre de 2020



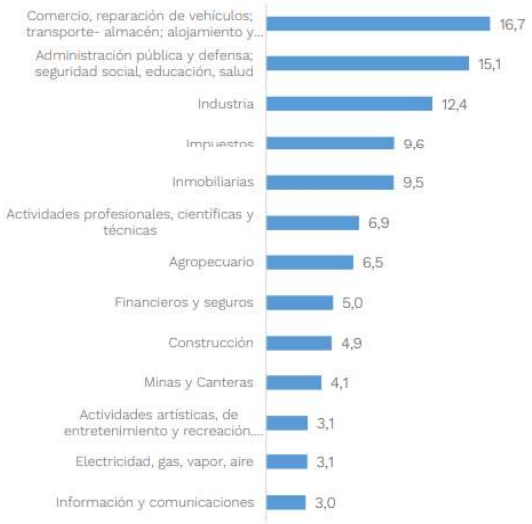
Fuente: DANE– Cuentas Nacionales

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

Dinámica del PIB –enero-septiembre 2021-

En el acumulado a septiembre de 2021, el sector de comercio, transporte, almacenamiento, alojamiento representó el 16,7% del PIB y la industria el 12,4% del PIB. En conjunto, estos participaron del 29,2% del PIB.

Participación sectorial



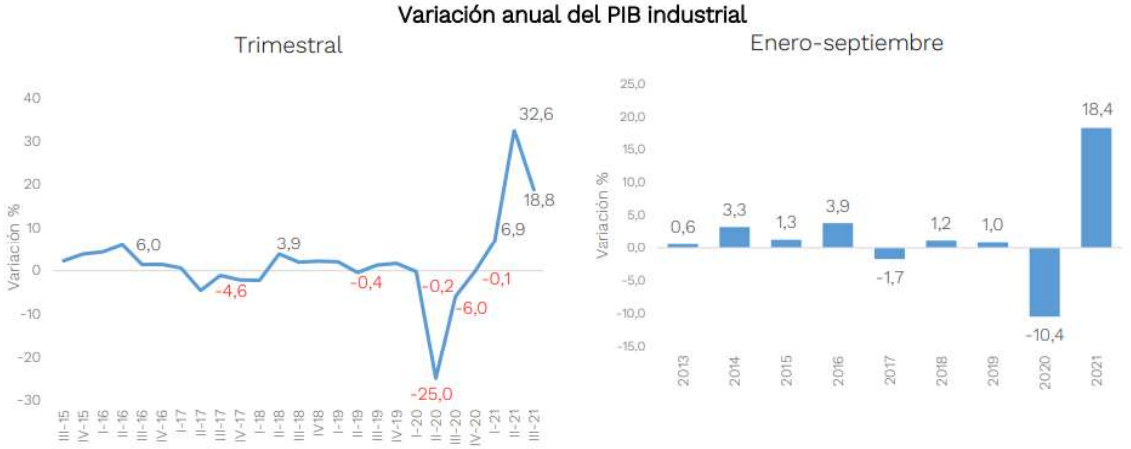
Fuente: DANE– Cuentas Nacionales

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

Variación del PIB sectorial

Variación anual del PIB industrial



El PIB industrial se aumentó 18,8% en el tercer trimestre de 2021 y se evidencia la recuperación sectorial. En el acumulado al tercer trimestre de 2021 se registró un incremento de 18,4%, mientras que en igual período hace un año había caído 10,4%.

Fuente: DANE– Cuentas Nacionales

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

PIB industrial

Sectores que contribuyeron positivamente al PIB industrial -tercer trimestre-

Sector	Contribución p.p.	Variación (%) III trim 21 / III trim 20	Participación III trim 21
Textiles, prendas de vestir	3,2	13,0	41,5	9,3
Química básica, abonos, farmacéuticos	2,2	-0,0	17,2	12,6
Productos de minerales no metálicos	1,7	0,1	13,5	11,7
Bebidas y productos de tabaco	1,5	-9,5	24,6	6,6
Refinación de petróleo	1,3	-10,1	13,8	8,8
Papel, cartón y sus productos	1,1	-7,0	31,0	3,9
Maquinaria y equipo	0,9	-11,3	26,6	3,6
Productos metalúrgicos	0,9	-0,8	14,8	5,6
Otras industrias manufactureras	0,8	-9,4	28,4	3,2
Productos de caucho y plástico	0,8	-5,9	25,8	3,1
Aparatos y equipo eléctrico, informáticos y electrónic	0,6	3,0	25,6	2,4
Vehículos automotores, remolques	0,5	-23,2	27,1	2,1
Conservas de fruta,legumbres, hortalizas, sopas	0,5	-0,6	21,0	2,5
Aceites y grasas	0,5	-1,7	34,7	1,6
Calzado, cuero y sus productos	0,4	-29,2	36,3	1,3
Muebles, colchones, somieres	0,4	-12,9	19,2	2,2
Molinería, panadería, almidones, macarrones	0,4	1,7	7,8	4,4
Actividades de impresión	0,3	-15,3	23,0	1,5
Procesamiento de carne	0,3	-0,9	4,4	5,8
Cacao-chocolate-confitería	0,2	-10,9	28,0	0,8
Madera y sus productos	0,2	2,6	21,7	1,0
Lácteos	0,1	-4,4	3,8	2,9
Azúcar	0,1	-11,0	2,1	2,4
Productos de café	0,0	-10,0	5,2	0,6

En tercer trimestre de 2021, crecieron los 24 subsectores industriales: entre otros, textiles-prendas de vestir, química básica, productos de minerales no metálicos,, refinación de petróleo, papel, etc

Fuente: DANE– Cuentas Nacionales

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
IQNet
Certificado No. CO-SC-CER339681

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

PIB industrial

Sectores que contribuyeron positivamente a la variación del PIB industrial en enero-septiembre

Sector	Contribución p.p.	Variación acumulada(%) III trim 20	III trim 21	Participaci III trim 21
Textiles, prendas de vestir	3,5	-22,9	48,3	9,0
Productos de minerales no metálicos	3,0	-14,4	27,0	12,0
Refinación de petróleo	1,6	-14,1	16,7	9,3
Bebidas y productos de tabaco	1,5	-13,1	24,5	6,5
Química básica, abonos, farmacéuticos	1,4	-2,7	10,7	12,4
Productos metalúrgicos	1,3	-9,5	23,3	5,8
Otras industrias manufactureras	0,9	-14,4	31,2	3,2
Aparatos y equipo eléctrico, informáticos y electrónic	0,8	-11,5	40,5	2,4
Maquinaria y equipo	0,8	-17,7	22,5	3,5
Productos de caucho y plástico	0,7	-10,0	23,4	3,1
Muebles, colchones, somieres	0,6	-23,7	29,5	2,1
Calzado, cuero y sus productos	0,5	-38,6	48,8	1,3
Vehículos automotores, remolques	0,4	-33,2	23,4	2,0
Papel, cartón y sus productos	0,4	-4,4	9,5	3,6
Aceites y grasas	0,3	5,8	19,2	1,8
Madera y sus productos	0,3	-11,5	31,9	1,0
Procesamiento de carne	0,2	-0,3	3,5	6,2
Conservas de fruta,legumbres, hortalizas, sopas	0,2	2,8	8,9	2,4
Actividades de impresión	0,2	-12,2	10,2	1,4
Cacao-chocolate-confitería	0,1	-9,2	14,3	0,8
Molinería, panadería, almidones, macarrones	0,1	4,6	1,6	4,4
Productos de café	0,0	-7,3	0,4	0,7

En el acumulado a septiembre de 2021 crecieron 22 de los 24 subsectores industriales.

Fuente: DANE– Cuentas Nacionales

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

PIB industrial

Sectores que contribuyeron negativamente a la variación del PIB industrial Enero-septiembre

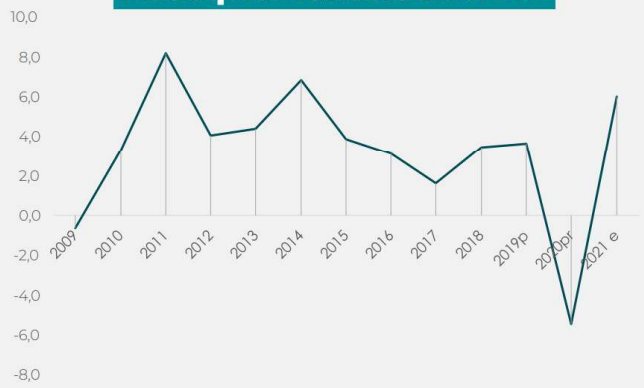
Sector	Contribución p.p.	Variación acumulada (%) III trim 20	III trim 21	Participaci III trim 21
Lácteos	-0,0	-0,3	-0,1	3,1
Azúcar	-0,2	-3,0	-8,3	2,0

En el acumulado a septiembre del 2021 decrecieron 2 de los 24 subsectores industriales, lácteos y azúcar.

Desempeño económico de Antioquia en el 2021

En el primer semestre de 2021, los indicadores de los principales sectores muestran **una recuperación importante, que sugieren que al cierre de año la variación del PIB** de Antioquia podría ser superior al 6 % frente al 5% calculado al inicio del año y a pesar de los efectos negativos de los paros.

Antioquia. Variación del PIB



Sin embargo, existen varios factores que pueden limitar la expansión de la economía, relacionados principalmente con los altos niveles de incertidumbre fiscal y política, y con la capacidad limitada del sector productivo –no obstante la recuperación- para generar empleo.

Fuente: DANE 2009-2020; estimado CCMA para 2021.

Contexto sectorial



Industria

(Variación enero-junio 2021/2020)

- Producción: **24,1 %**
- Ventas: **24,4 %**
- Personal ocupado: **1,9 %**

Variación ene-jun





Comercio

(Variación enero-junio 2021/2020)

- Ventas: **19,6 %**
- Personal ocupado: **-2,9 %**
- Índice de Confianza del Consumidor (julio): **-2,9 %**

Índice de Confianza del Consumidor



Fuente: DANE -EMMET, EMC, Fedesarrollo

Boletín Técnico del DANE, Índice de Precios al Consumidor (IPC) de Agosto 2021

Comportamiento de la variación año corrido del IPC según divisiones y subclases

1. Variación y contribución año corrido por divisiones de gasto

En lo corrido del año, (enero - agosto), tres divisiones de bienes y servicios se ubicaron por encima del promedio nacional (3,93%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (11,36%), Restaurantes y hoteles (5,57%) y por último, Educación (5,41%). El resto de las divisiones se ubicaron por debajo del promedio: Transporte (3,17%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (3,12%), Salud (2,64%), Bienes y servicios diversos (2,61%), Bebidas alcohólicas y tabaco (2,45%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (2,36%), Prendas de vestir y calzado (1,85%), Recreación y cultura (0,33%) y por último, Información y comunicación (-5,83%).

Cuadro IPC Variación y contribución año corrido
Según divisiones de gasto
Agosto 2020 - 2021

		2020		2021	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	4,67	0,72	11,36	1,80
Restaurantes y hoteles	9,43	2,11	0,20	5,57	0,54
Educación	4,41	1,22	0,05	5,41	0,22
TOTAL	100,00	1,12	1,12	3,93	3,93
Transporte	12,93	-0,47	-0,06	3,17	0,41
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	-1,10	-0,05	3,12	0,13
Salud	1,71	4,33	0,07	2,64	0,05
Bienes y servicios diversos	5,36	2,09	0,11	2,61	0,14
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	2,23	0,04	2,45	0,04
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,72	0,24	2,36	0,78
Prendas de vestir y calzado	3,98	-3,22	-0,12	1,85	0,07
Recreación y cultura	3,79	0,47	0,02	0,33	0,01
Información y comunicación	4,33	-2,39	-0,10	-5,83	-0,25

Fuente: DANE, IPC.

Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación en lo corrido del año (enero - agosto), se ubicaron en las divisiones de Alimentos y bebidas no alcohólicas, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Restaurantes y hoteles y Transporte, las cuales en conjunto contribuyeron con 3,53 puntos porcentuales a la variación total.

2. Variación y contribución de las subclases en el año corrido

En agosto de 2021 en comparación con diciembre de 2020, la variación de las subclases que más aportaron al acumulado del año fueron: carne de res y derivados (23,23%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

autoservicio (6,42%), carne de aves (22,65%), arriendo imputado (1,46%), frutas frescas (21,16%), aceites comestibles (35,59%), combustibles para vehículos (7,05%), electricidad (5,10%), huevos (20,40%) y arriendo efectivo (1,36%). Con contribución negativa a la variación se ubicó: servicios de comunicación fija y móvil y provisión a internet (-5,36%), arroz (-7,31%), paquetes turísticos completos (-8,65%), equipos de telefonía móvil, similares y reparación (-12,34%) y cebolla (-16,82%).

Cuadro IPC Variación y contribución año corrido
Por principales subclases
Agosto 2021

Subclases	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Carne de res y derivados	23,23	0,45
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	6,42	0,41
Carne de aves	22,65	0,29
Arriendo imputado	1,46	0,21
Frutas frescas	21,16	0,18
Aceites comestibles	35,59	0,18
Combustibles para vehículos	7,05	0,17
Electricidad	5,10	0,15
Huevos	20,40	0,14
Arriendo efectivo	1,36	0,14

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

PERSPECTIVA LEGAL:

En virtud de la Ley 1150 de 2007 *"Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos"* y en desarrollo del Decreto 1082 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional",* los procesos de selección se rigen bajo los principios de igualdad, eficacia, celeridad, economía, imparcialidad y publicidad previstos en los artículos 209 y 123 de la Constitución Política como reglas que deben aplicar las entidades del Estado para el cumplimiento de su función administrativa.

En materia contractual la ley señaló que la escogencia del contratista se deberá efectuar con arreglo a las diferentes modalidades de contratación como son la licitación pública, la selección abreviada, la mínima cuantía, el concurso de méritos y la contratación directa.

En relación con el objeto de la presente contratación, la Resolución 2674 de 2013, en la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto 019 de 2012, tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud delas personas. Esta resolución aplica en todo el territorio nacional a las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades:

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

1. Fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos.
2. Al personal manipulador de alimentos.
3. A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos.
4. A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase , almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

A partir de la Convención Colectiva de Trabajo, los trabajadores oficiales del Sena, tienen derecho a la alimentación, mediante el articulo 101 donde se establece que:

"AUXILIO DE ALIMENTACIÓN": El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente por subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentran en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días.

El auxilio en dinero sustituye el pagado mediante el sistema de Valera, con excepción de los trabajadores oficiales que laboren en los centros del SENA donde se suministre la alimentación, los cuales podrán escoger entre:

1. El auxilio de alimentación equivalente al 20% del S.M.L.V.
2. La utilización de valeras a razón de cuatro pesos ($4.00) por cada comida.

En los casos en que se paguen en dinero este auxilio en los centros donde se suministra el servicio, el trabajador oficial tendrá derecho a la compra de dicha alimentación en los días que labore, a razón del15% del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares.

Para cumplir este requerimiento se deberá realizar un Contrato de Alimentación para trabajadores oficiales de los tres (3) centros que integran el Complejo Sur Itagüí y demás trabajadores oficiales de la Regional Antioquia u otras Regionales que se encuentren en el complejo.

PERSPECTIVA COMERCIAL:

El Centro Tecnológico del Mobiliario del SENA Regional Antioquia, procedió adelantar consultas en el portal de Colombia Compra Eficiente del SECOP, teniendo en cuenta la modalidad de selección y el presupuesto asignado a los diferentes procesos, como resultado se identificó el siguiente grupo de empresas representativas que han

ESPACIO EN BLANCO

participado como proponentes del sector “Servicios de suministro de alimentos”:

EMPRESA	NO CH E	CONTACTO
JULIO CESAR SAENZ	98.579.959	juliocesar19692011@hotmail.com
NUTRIALIMENTAMOS S.A.S.	900.491.711-9	nutri-alimentamos@hotmail.com
SANDRA MINDREY LOPERA	43.902.335	s amiloara20@hotmail.com
TIA MIMA S.A.	800.027.368-4	ventas@tiamima.com
PA FIESTAS S.A.S.	900.697.776-6	pafiestas@yahoo.es
CALLE CRUZ ELENA URIBE	32.409.279-1	cruzelenarua@gmail.com
PENAGOS HINCAPIE & CIA S.C.A	900.179.294-2	penagosincapie@hotmail.com

ANÁLISIS DE LA DEMANDA:

El histórico de los procesos de contratación de los últimos años del Centro Tecnológico del Mobiliario del SENA Regional Antioquia, en el suministro de alimentación y cafetería para los trabajadores oficiales fue el siguiente:

PROCESO	OBJETO A CONTRATAR	VALOR	CONTRATISTA
MC-ANT-CTM-001-2021	Contratar el suministro de alimentación y servicios de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del SENA Regional Antioquia	US $ 23.881.920	AMBROSÍA EMPRESARIAL S.A.S.
ANT-CTM-001-2020	Contratar el suministro de alimentación y servicios de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del Sena Regional Antioquia	US$ 23.186.330	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.
CTM-0002-2019	Suministrar la alimentación para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del Sena Regional Antioquia	US$ 22.511.000	NUTRIALIMENTAMOS S.A.S.
CTM-003-2018	Contratar el suministro de la alimentación para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí.	US$ 21.854.540	MAMA PAISA S.A.S.

CTM-001- 2017	Contratar el suministro de alimentación para trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí.	US$ 21.218.000	MAMA PAISA S.A.S.
CTM-001- 2016	Contratar el suministro de alimentación diaria para trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del SENA Regional Antioquia.	US$ 20.600.000	MAMA PAISA S.A.S.
CTM-002- 2015	Suministro de alimentación diaria para trabajadores oficiales que laboran en el Complejo Itagüí del SENA Antioquia.	US$ 20.000.000	NANCY JANET LOPERA ARANGO
CTM-002- 2014	Suministro de alimentación diaria (desayunos y almuerzos) para trabajadores oficiales que laboran en el Complejo Itagüí del SENA Regional Antioquia.	US$ 27.810.000	NANCY JANET LOPERA ARANGO

Los requerimientos técnicos de los bienes y/o servicios solicitados son los siguientes:

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO	UNIDAD
1	Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	RACIÓN
2	Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	RACION

Minuta Patrón

Los menú que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente, lo cual se acreditará anexando a la propuesta la fotocopia de la cédula y la respectiva tarjeta profesional con la debida resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaria de Salud del Departamento de Antioquia.

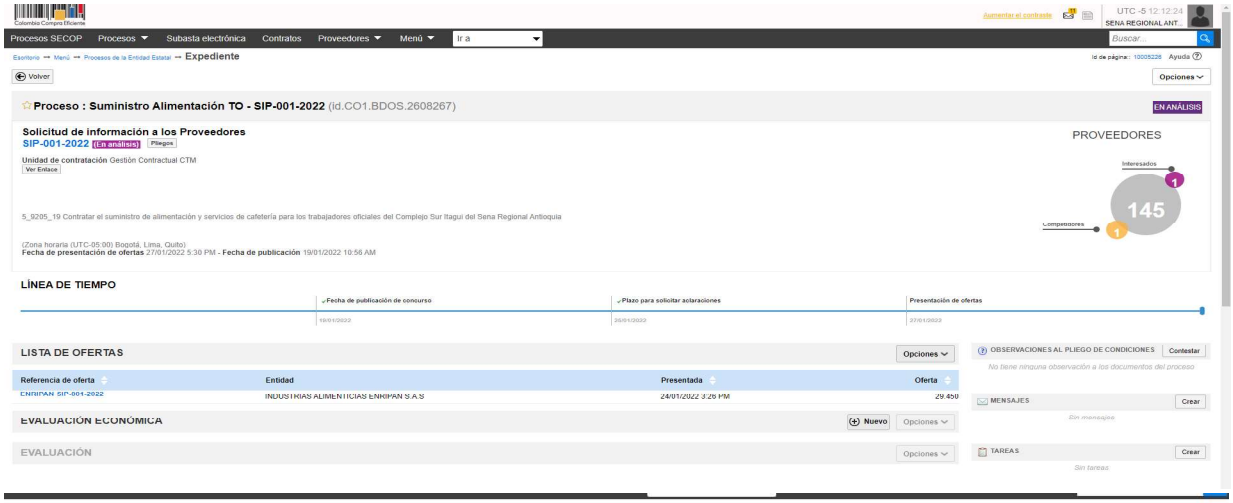
El Contratista deberá garantizar un ciclo de minutas mensuales (Mínimo 20) por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación con mínimo 2600 Kilocalorías.

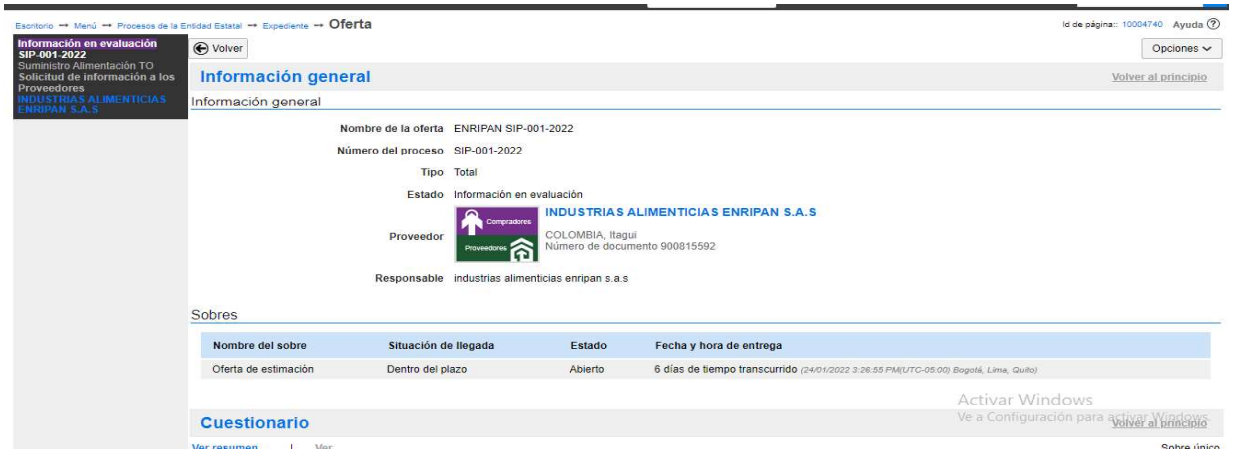
Valor calórico total	Mínimo 2600 Kilo/Calórico	Porcentajes
Proteínas	80-210 Gramos	15-30%
Grasa	81-93 Gramos	20-35%
Carbohidratos	357.5-390 Gramos	45-35%
Desayuno	780-910 Kcal	30-35%
Almuerzo	1040-1170 Kcal	40-45%

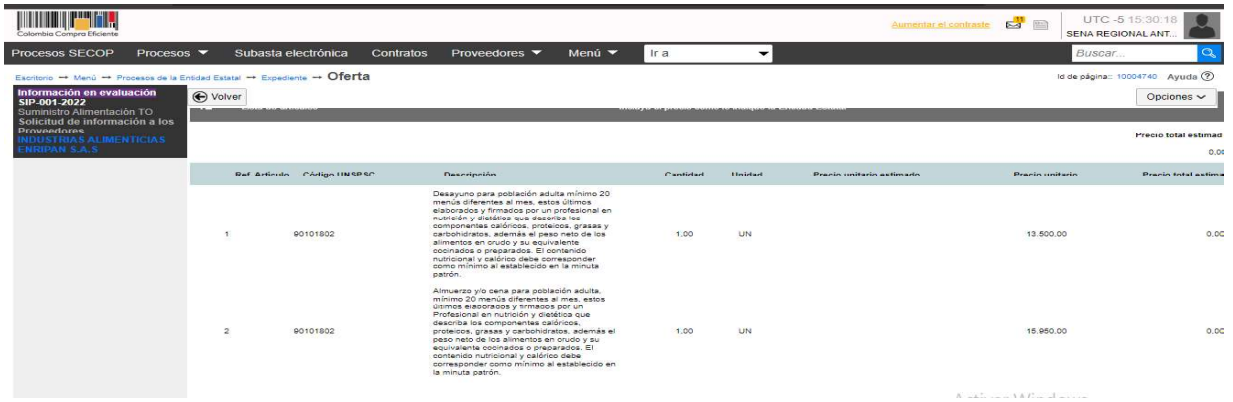
Tiempo de Consumo	Grupo de Alimentos	Frecuencia Semanal
Desayuno	Lácteos	Diario
	Huevo	2 veces
	Carnes, Vísceras, pescado	3 veces
	Queso	3 veces
	Cereales (productos elaborados como arepa, pan, entre otros)	Diario
	Bebida caliente o fría (incluye bebida chocolatada) (Mínimo 266 cc)	Diario
	Fruta	Diario
Almuerzo (Sopa)	Raíces, tubérculos o plátano	Diario
	Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
Almuerzo (Seco)	Carnes, vísceras, pescado	Diario
	Leguminosas**	3 veces
	Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
	Cereales	Diario
	Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales	Diario
	Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc)	Diario
	Aceites o Grasas	Diario
	Postres preparados	Diario

** Leguminosas combinada con otro alimento proteico.

Para el presente proceso de selección, la Entidad publicó solicitudes de pre-cotización en el portal SECOP II, con fecha límite de presentación el día 27 de enero de 2022 a las 05:30 p.m., tiempo durante el cual se recibió pre-cotización de las Para el presente proceso de selección, la Entidad publicó solicitud de pre-cotización en el portal SECOP II, con fecha límite de presentación el día 27 de enero de 2021 a las 05:30 p.m., tiempo durante el cual se recibió pre-cotización de la empresa INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.







https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.2608984&isFromPublicArea=True&isModal=False

Adicionalmente, la Entidad procedió a solicitar cotizaciones a diferentes empresas del mercado que prestan los servicios de alimentación, obteniendo tres (3) cotizaciones adicionales: Enripan, Servilunchis y Sentido Humano. Teniendo en cuenta que la misma INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S. presentó una cotización en la solicitud de información con valores diferentes a la presentada al área solicitante, de los145 proveedores a nivel nacional que de acuerdo a los códigos UNSPSC tuvieron conocimiento de la solicitud, según la plataforma SECOP II, se procedió a tomar como referente la primera cotización teniendo en cuenta que es la cotización incluida IVA actualizada con el fin de realizar el promedio requerido.

Elaboró: Silvia Avendaño.
Apoyo administrativo

Aprobó: Sandra Patricia Ospina
Líder de bienestar al aprendiz

Aprobó: Liliana Llaned Barrera
Apoyo financiero / Tesorera

Aprobó: John Jaime Agudelo Ramirez
Apoyo Jurídico

SENA CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO							
ESTUDIO DE MERCADO - CUADRO PROMEDIO DE PRECIOS PARA DETERMINAR PRESUPUESTO							
1	Suministro de alimentación y servicios de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagui del Sena Regional Antioquia						
Item	DESCRPCION	UNDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CORPORACIÓN ENLACE ESTATÉGICO EE VALOR UNIDAD SIN IMPUESTO AL CONSUMO	ENRIPAN VALOR UNIDAD SIN IMPUESTO AL CONSUMO	SANDRA LOPERA SERVILUNCH¨S VALOR UNIDAD SIN IMPUESTO AL CONSUMO	PROMEDIO
1.1	Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón	Unidad	1	12.000	12.500	16.000	13.500
1.2	Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón	Unidad	1	15.000	14.500	20.000	16.500
			TOTAL SIN IMPUESTO AL CONSUMO	27.000	27.000	36.000	30.000
			IMPUESTO AL CONSUMO 19%	5.130	5.130	6.840	5.700
			TOTAL CON IMPUESTO AL CONSUMO	32.130	32.130	42.840	35.700

Mes	numero de dias Habilies - L-V	VALOR PROMEDIO (Almuerzo y desayuno)	valor por mes
feb (DESDE 21 FEBRERO)	6	$ 35.700	$ 214.200
marz	22	$ 35.700	$ 785.400
abril	19	$ 35.700	$ 678.300
mayo	21	$ 35.700	$ 749.700
junio	20	$ 35.700	$ 714.000
julio	19	$ 35.700	$ 678.300
agosto	22	$ 35.700	$ 785.400
septiembre	22	$ 35.700	$ 785.400
octubre	20	$ 35.700	$ 714.000
noviembre	20	$ 35.700	$ 714.000
diciembre	21	$ 35.700	$ 749.700
Valor total			$ 7.568.400

CORPORACIÓN ENLACE ESTATÉGICO EE NIT:900.448.293- 1 TELEFONO: 6071402

CLIENTE: Sena Itagüí

EVENTO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS DE CAFETERIA

Nº CONTRATO: N/A

CODIGO: N/A

FECHA: 1/17/2022

COTIZACIÓN : 100

Nº	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	OBSERVACIONES	VALOR UNITARIO	SUBTOTAL	IVA	TOTAL
1	**Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.**	1	RACION	$ 12.000	$ 12.000	$ 2.280	$ 14.280
2	**Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.**	1	RACION	$ 15.000	$ 15.000	$ 2.850	$ 17.850
			OBSERVACIONES:	$ 27.000	$ 27.000	$ 5.130	$ 32.130
			SUBTOTAL	$ 27.000			
			IVA	$ 5.130			
			TOTAL	$ 32.130			



ANDRES MAURICIO CARDONA TORRES
REPRESENTANTE LEGAL

Enripan
Servicios de alimentación y eventos

Itagu, 17 de enero 2022

COTIZACION

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO QUE SE CONTRATARÁ:

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS DE CAFETERÍA PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO SUR ITAGÜÍ DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA.

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
1	Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	RACIÓN	1	$12.500
2	Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	RACIÓN	1	$14.500

- El Contratista deberá garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús diferentes al mes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar y que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación, con mínimo 2600 Kilocalorías:

MINUTA PATRÓN

Valor Calórico Total	Mínimo 2600 Kilo/Calórico	Porcentajes
Proteínas	80-210 Gramos	15-30%
Grasa	81-93 Gramos	20-35%
Carbohidratos	357.5-390 Gramos	45-35%
Desayuno	780-910 Kcal	30-35%
Almuerzo	1040-1170 Kcal	40-45%

Tiempo de Consumo	Grupo de Alimentos	Frecuencia Semanal
Desayuno	Lácteos	Diario
	Huevo	2 veces
	Carnes, vísceras, pescado	3 veces
	Queso	3 veces
	Cereales (productos elaborados como arepa, pan, entre otros)	Diario
	Bebida caliente o fría (incluye bebida chocolatada) (Mínimo 266 cc)	Diario
	Fruta	Diario
Almuerzo (Sopa)	Raíces, tubérculos o plátano	Diario
	Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
Almuerzo (Seco)	Carnes, vísceras, pescado	Diario
	Leguminosas**	3 veces
	Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
	Cereales	Diario
	Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales	Diario
	Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc)	Diario
	Aceites o Grasas	Diario
	Postres preparados	Diario

** Leguminosas combinada con otro alimento proteico.

Atentamente,

MARIA ORFIDIA MOLINA CARMONA
Asesora Comercial
Cel 3205545759 y 3118456019 fijo 372 87 41

Medellín, 17 de Enero de 2022

Señores
Centro Tecnológico del Mobiliario
Complejo sur
SENA REGIONAL ANTIOQUIA
Medellín

Referencia**: <u>Pre cotización</u> ANT-CTMA-001-2021**

Apreciados señores:

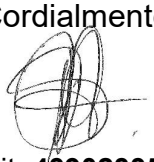
De acuerdo a la solicitud antes mencionada, quiero hacerles llegar mi propuesta de productos y precios para el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales del Complejo Sur

Ítem	Descripción	Unidad Medida	Cantidad	Valor / Unitario	Valor Total
1	Desayuno: para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteínicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón incluye una (1) harina, queso, liquido, proteína o huevo 1 porción de fruta	Unidad	1	16.000	16.000
2	Almuerzo: para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteínicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patróncompuesto por sopa 300 ml, proteína 100 grs, arroz 80grs, energético 70 – 80 grs, ensalada 80 grs, arepa 30 grs, dulce 25 grs y jugo de fruta. El menú debe cambiar para no ser repetitivo. se debe presentar con los respectivos platos o cubiertos	Unidad	1	20.000	20.000

	Subtotal	36.000
	Iva 19%	6.840
	total	42.840

Este valor tiene incluido el transporte

Cordialmente,



Nit: **43902335-1**
Calle 104 N69-120
Teléfono: **3008865043 / 444 28 00, ext 43401**
E-mail: **samiloara20@hotmail.com**

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHlvalla	LINA MARIA VILLA MONTOYA
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-005-920510	CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO - ANTIOQUIA
Fecha y Hora Sistema:	31/01/2022 12:00:00 p. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	9922	**Fecha Registro:**	2022-01-31	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	36-02-00-005-920510 CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO - ANTIOQUIA						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo:**	Gasto		**Uso Caja Menor**	Ninguno	
Valor Inicial:	24.455.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual.:**	24.455.000,00	**Saldo x Comprometer:**	24.455.000,00	**Vr. Bloqueado**	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	9922	**Fecha Registro:**	2022-01-31	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
920510 CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO REGIONAL ANTIOQUIA	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	10	CSF						
					Total:	24.455.000,00	0,00	24.455.000,00	24.455.000,00	0,00

Objeto:	NOMINA: 5-9205-19 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS DE CAFETERÍA PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO SUR ITAGÜÍ DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA. RADICADO ONBASE 05-2-2022-003860 DEL 31/01/2022

Firma Responsable

ANEXO

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA

CERTIFICA:

Que para garantizar la normal prestación de servicios a su cargo y el debido cuidado de los bienes muebles o inmuebles del Centro Tecnológico del Mobiliario; es necesario realizar el siguiente contrato, de acuerdo con la respectiva justificación anexa:

Objeto	Valor Total	Plazo
"5_9205_19 Contratar el suministro de alimentación y servicios de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del Sena Regional Antioquia..".	$24.455.000	Diez (10) meses

Esta contratación estará amparada según la disponibilidad presupuestal - CDP No. 9922 del 31 de enero de 2022.

ELKIN DARIO TOBÓN TAMAYO
Subdirector Centro Tecnológico del Mobiliario

C E R T I F I C A:

Con base en lo anterior, el Director Regional autoriza la Contratación. No obstante, para suscribir el correspondiente contrato de prestación de Servicios, el Subdirector del Centro Tecnológico del mobiliario debe velar por el cabal cumplimiento de lo dispuesto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, (el numeral 12 fue modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011), el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 (adicionado por el artículo 94 de la ley 1474 de 2011), la Ley 1882 de 2018 y el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, por el cual se reglamenta la modalidad de selección de Mínima Cuantía.

La presente certificación se expide conforme a lo dispuesto en la Resolución No. 2800 del 2014, por la cual se efectúan unas delegaciones especiales y se deroga la Resolución 1958 del 2013.

AUTORIZACIÓN No.

Medellín,

JUAN FELIPE RENDÓN OCHOA

Director Regional