PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 25, numerales 7 y 12 de la Ley 80 de 1993 y reglamentado por el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, la Subdirección del Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA – Regional Córdoba, presenta a continuación el estudio previo de Conveniencia y Oportunidad para realizar un proceso de contratación por la modalidad de CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	2/02/2022
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	FORMACIÓN
ORDENADOR DEL GASTO:	JOSÉ NICOLÁS BARRIOS SIERRA
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Vigencia 2022.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, atendiendo los objetivos misionales de nuestra institución, la Guía de Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz del Centro, la convención colectiva de trabajadores oficiales y para efectos de cumplir satisfactoria y eficientemente nuestro propósito de invertir en el desarrollo social y técnico de los Colombianos, viene ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral para la incorporación y formación de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país. Ello impone la obligación de proveer, dentro de su capacidad presupuestal, las condiciones adecuadas para garantizar el desarrollo de las actividades diarias que se realizan en el Centro. Entre tales está el suministro de alimentación a los aprendices y servidores públicos trabajadores oficiales que ocupan las diariamente las instalaciones, y que, por la ubicación del centro, requieren alimentarse in situ.

De acuerdo con la Guía de Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz del Centro, se dispone en forma clara unos Objetivos Estratégicos, que son los siguientes:

- Objetivo estratégico 1: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral

del aprendiz en su proceso formativo.
- Objetivo estratégico 2: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.
- Objetivo estratégico 3: Entregar con oportunidad y calidad de los servicios de bienestar al aprendiz documentando procedimientos que soporten una operación ágil y flexible.

De acuerdo con el objetivo estratégico 2, se contempla como acción: *En este punto se contempla como acción: Adjudicar cupos de alimentación con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional y realizar seguimiento al desempeño del aprendiz beneficiario de alimentación*.

Según lo anterior, la necesidad de ofrecer este servicio implica garantizar el suministro de Desayunos, Almuerzos y Cenas, garantizando su preparación y entrega en la mesa y caliente, para lo cual puede ser preparada completamente en el lugar o cocina del centro, o bien, prepararse antes y darle los toques finales una vez llegue.

En el centro confluyen además de los aprendices y los servidores públicos, contratistas y visitantes que requieren alimentación ya que la misma ubicación del centro dificulta e imposibilita la consecución de este servicio en sus alrededores. Este suministro que debe realizarse durante gran parte del año, precisa para su adquisición de la realización de un proceso contractual que podría ser de licitación Pública de acuerdo con los recursos asignados para la vigencia 2022, actividad precontractual que puede estar realizándose en no menos de 45 días calendario aproximadamente, situación que impone atender tal servicio durante ese período inicial de actividades de formación durante el cual se desarrolle el proceso normal de contratación.

Para resolver la situación ya planteada, se realizó el proceso de mínima cuantía N° CDB CABP 0001 de 2022 para adquirir el suministro de la alimentación durante esos días iniciales. Razón por la cual en estos momentos está en ejecución el contrato No. CO1.PCCNTR.3441254 de 2022 como resultado del proceso de mínima cuantía.

Es de señalar que las cantidades de raciones del presente proceso son proyectadas según recursos asignados, sin embargo, basados en esas proyecciones, el servicio de alimentación para aprendices alcanzaría hasta la primera o segunda semana de junio, razón por la que se deben solicitar más recursos a la Dirección General para garantizar el servicio de alimentación durante el resto de la vigencia.

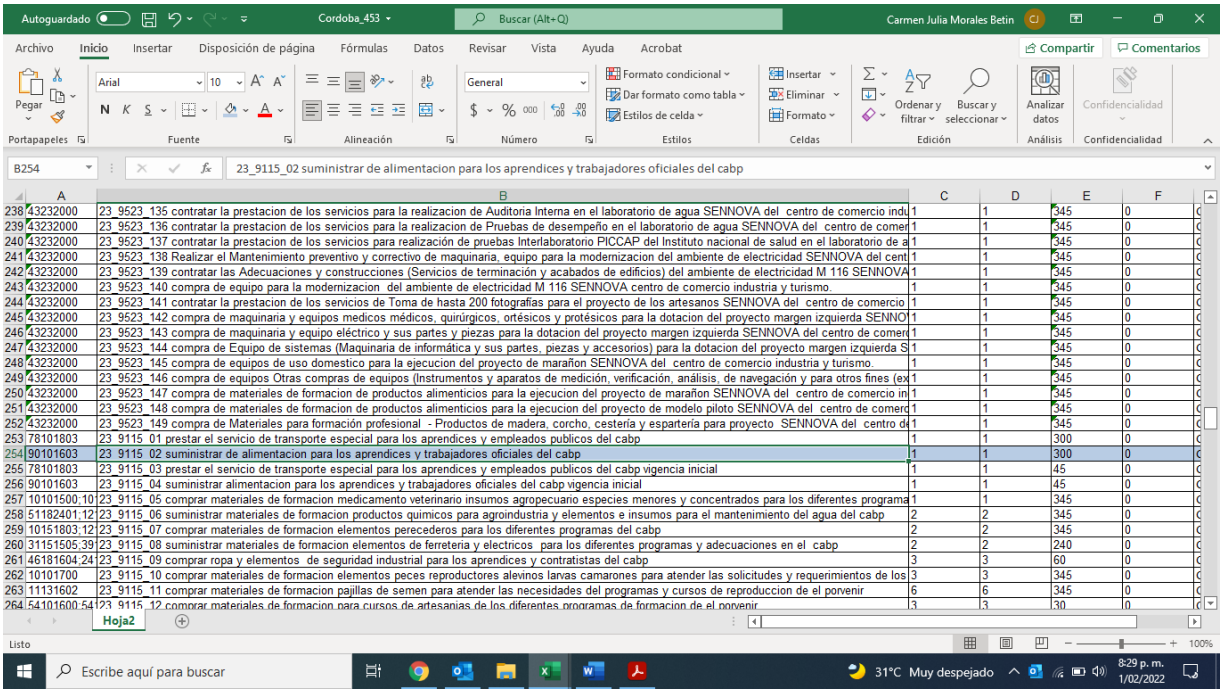
En atención a la necesidad del servicio anteriormente descrito, se determina que la mejor forma y la más conveniente para satisfacer esta necesidad es contratando el suministro de Alimentación para Aprendices y Servidores Públicos del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, con un proveedor externo especializado que reúna la experiencia necesaria y los requisitos técnico-legales que la normatividad legal y comercial exige.

Por ello se insiste en la necesidad de contratar por persistir las circunstancias que hacen necesaria la contratación.

Esta necesidad se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones de la Regional Córdoba de la vigencia 2022.

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

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
90101603	23_9115_02 suministrar de alimentacion para los aprendices y trabajadores oficiales del cabp	$1.469.061.716	HÉCTOR COGOLLO ACOSTA	hcogollo@sena.edu.co



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

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	90	10	16	03		Servicio de Cáterin

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO: No aplica para este tipo de proceso.

6. OBJETO

PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Vigencia 2022.

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

El proveedor seleccionado deberá suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos y cenas de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el Subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o aclarar las especificaciones de los menús objeto del contrato. Debe asumir el contratista que la preparación de los alimentos a suministrar deberá ser preparados en la cocina del Centro, asumiendo la totalidad de los costos del servicio. El servicio comprende la preparación y el servicio de mesa en las horas determinadas y acordadas por las partes. Asimismo, estará a su cargo el suministro de vajillas, platos, vasos, cubiertos y demás menaje y enseres necesarios para la entrega del servicio.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

a. SERVICIOS A CONTRATAR:

- APRENDICES: 100% beneficio del SENA

Ref. Artículo	Código UNSPSC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
1	90101603	DESAYUNO APRENDIZ 100% 1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras). 2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo 3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas) 4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	42330	RACIÓN

2	90101603	ALMUERZO APRENDIZ 100% - SOPA: 1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado). 2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes 3. Raíces o tubérculos o plátano - SECO: 1. Cereal (arroz) 2. Ensalada de verduras. 3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.) 4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) - BEBIDA: 1. Bebida fría (jugos de fruta) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	42330	RACIÓN
3	90101603	CENA APRENDIZ 100% 1. Cereales (arroz). 2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) 3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) 4. Bebida fría (jugos de fruta) 5.Ensalada de verduras o hortalizas verdes Alimentación preparada y servida en El Porvenir	18500	RACIÓN

- TRABAJADORES OFICIALES: 85% del beneficio del SENA

Ref. Artículo	Código UNSPSC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
4	90101603	DESAYUNO T.O. 85% 1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras). 2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo 3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas) 4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	672	RACIÓN

5	90101603	ALMUERZO T.O. 85% - SOPA: 1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado). 2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes 3. Raíces o tubérculos o plátano - SECO: 1. Cereal (arroz) 2. Ensalada de verduras. 3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.) 4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) - BEBIDA: 1. Bebida fría (jugos de fruta) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	672	RACIÓN
6	90101603	CENA T.O. 85% 1. Cereales (arroz). 2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) 3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) 4. Bebida fría (jugos de fruta) 5.Ensalada de verduras o hortalizas verdes Alimentación preparada y servida en El Porvenir	348	RACIÓN

Nota1: El Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir se encuentra en el kilómetro 47 vía Tierralta corregimiento Santa Isabel, Montería.

Nota 2: Es necesario complementar que, de los valores totales de cada ración, para el caso de los TRABAJADORES OFICIALES, el SENA solo reconocerá al proveedor el 85% de su valor; el restante monto del valor de la ración correspondiente al 15%, lo sufragará el trabajador oficial al proveedor.

b. TIPO DE RACIÓN:

CALORIAS MINIMAS REQUERIDAS	MACRONUTRIENTES	DISTRIBUCION PORCENTUAL	GRAMAJE MINIMO APROXIMADO
3000	PROTEINAS	20-25%	120 gr
	CARBOHIDRATOS	60-70%	450 gr
	GRASAS	15-20%	80 gr
TIEMPO DE CONSUMO		GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIAS SEMANAL

DESAYUNO		1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras).	Diario
		2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo	Diario
		3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas)	Diario
		4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas)	Diario
ALMUERZO	(sopa)	1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado).	Diario
		2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes	Diario
		3. Raíces o tubérculos o plátano	Diario
	(Seco)	1. Cereal (arroz)	Diario
		2. Ensalada de verduras.	3 Veces
		3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.)	Diario
		4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)	Diario
		5. Bebida fría (jugos de fruta)	Diario
CENA		1. Cereales (arroz).	Diario
		2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos)	Diario
		3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)	Diario
		4. Bebida fría (jugos de fruta)	Diario
		5. Ensalada de verduras o hortalizas verdes	Diario

c. HORARIO DE SERVICIO

• Desayuno 06:00 a 07:30 horas

• Almuerzo 11:30 a 13:00 horas

• Comida 18:30 a 19:00 horas

d. INSTALACIONES.

Para facilitar la elaboración de los alimentos y el despacho de cada ración contratada, el SENA pondrá a disposición del CONTRATISTA las instalaciones del comedor, la cual cuenta con la siguiente dotación: Un (1) cuarto frío con dos compartimientos (Uno para refrigeración y el otro de congelación), (1) estufa

a gas para paila y calderos, de cuatro quemadores grandes, mueble en acero inoxidable, modelo 40. (1) estufa-plancha asadora grande con gratinador 80x44x22 cms. 60000 btu, sistema de conexión en serie, mueble en acero inoxidable a gas, modelo 6. (1) estufa-freidor a gas 15 litros de desagüe para filtrar el aceite, control automático de temperatura, encendido con piezo eléctrico, 40 libras de fritura x hora 45x35x108 mueble acero inoxidable, mod. 25. (1) licuadora industrial base acero inoxidable capacidad de 25 litros vaso en acero inoxidable, sistema basculante, alto rendimiento, motor 1,5 hp de 30x50x121 , 110v 1125wh, modelo 25. (1) marmita a gas encendido con pieza eléctrica, grifo llenado a agua caliente y fría, desagüe del tanque 90x80x85 capacidad 150 litros acero inoxidable, fuego directo 77000 btu, modelo 4002, Cuatro (4) cilindros de 100 Libras, mesones con lavaplatos, en acero inoxidable, paredes enchapadas, mesa 2.40 X 0,60 con un entre paño, estantería de 2 puestos de 2 x 0,3 en acero inoxidable, Auto servicio fabricado en acero inoxidable de 500 x 65 x 87 incluidos cinco recipientes de 20 lts y pasabandejas en acero inoxidable y barra de autoservicio, campana extractora de aire en acero inoxidable de 2 mts aprox. Estufa de seis puestos tipo isla: dos puestos con quemadores sencillos, dos planchas asadoras, un entrepaño y un gratinador en la parte inferior del puesto de la plancha.

Estos elementos serán entregados debidamente inventariados por parte del Supervisor del Contrato, describiendo las condiciones en que se entrega cada uno, al igual que las instalaciones a utilizar.

El Contratista deberá mantener en perfectas condiciones higiénicas las instalaciones que suministra el SENA, para lo cual deberá trasladar las basuras y desechos hasta el lugar de las instalaciones que el SENA indique.

8. ESTUDIO DE MERCADO:

El Centro realizó proceso de solicitud de cotizaciones la página del SENA, con el siguiente enlace https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.16630620&isFromPublicArea=True&isModal=False. Se recibieron 4 cotización de los siguientes proveedores, con las que se realizó el estudio de mercado:

- ESTUDIO DE MERCADO:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO BOCAO DEL REY	VALOR UNITARIO ASADOS MONTERÍA	VALOR UNITARIO PARRILLAS DEL SINÚ	VALOR UNITARIO ENLACE DE COLOMBIA - FUSAGASUGÁ	VALOR UNITARIO PROMEDIO (3 PRECIOS MONTERÍA)	VALOR UNITARIO PROMEDIO (4 PRECIOS)
1	DESAYUNO 1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras). 2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo 3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas) 4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o	1	RACIÓN	$ 8.800	$ 8.000	$ 9.000	$ 12.000	$ 8.600	$ 9.450

	conservas de frutas) Alimentación preparada y servida en El Porvenir								
2	ALMUERZO - SOPA: 1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado). 2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes 3. Raíces o tubérculos o plátano - SECO: 1. Cereal (arroz) 2. Ensalada de verduras. 3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.) 4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) - BEBIDA: 1. Bebida fría (jugos de fruta) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	1	RACIÓN	$ 12.800	$ 12.000	$ 13.000	$ 18.000	$ 12.600	$ 13.950
3	CENA 1. Cereales (arroz). 2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) 3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) 4. Bebida fría (jugos de fruta) 5.Ensalada de verduras o hortalizas verdes Alimentación preparada y servida en El Porvenir	1	RACIÓN	$ 10.500	$ 10.000	$ 10.500	$ 18.000	$ 10.333	$ 12.250

Se toman los valores más cercanos a la media y similares, y se excluye el valor de la cotización del proveedor ENLACE DE COLOMBIA – FUSAGASUGÁ por muy alta en comparación con las demás cotizaciones que corresponden a restaurantes de Montería.

Para este proceso de licitación pública se tomaron los precios del contrato de mínima cuantía celebrado para cubrir la vigencia inicial.

Los precios del contrato son los siguientes:

Ref. Artículo	Código UNSPSC	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	PRECIO UNITARIO ESTIMADO
1	90101603	DESAYUNO APRENDIZ 100% 1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras). 2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo 3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas) 4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	RACIÓN	$ 8.400
2	90101603	ALMUERZO APRENDIZ 100% - SOPA: 1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado). 2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes 3. Raíces o tubérculos o plátano - SECO: 1. Cereal (arroz) 2. Ensalada de verduras. 3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.) 4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) - BEBIDA: 1. Bebida fría (jugos de fruta) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	RACIÓN	$ 12.300
3	90101603	CENA APRENDIZ 100% 1. Cereales (arroz). 2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) 3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) 4. Bebida fría (jugos de fruta) 5.Ensalada de verduras o hortalizas verdes Alimentación preparada y servida en El Porvenir	RACIÓN	$ 10.000
4	90101603	DESAYUNO T.O. 85% 1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras). 2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo 3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas) 4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	RACIÓN	$ 7.140

5	90101603	ALMUERZO T.O. 85% - SOPA: 1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado). 2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes 3. Raíces o tubérculos o plátano - SECO: 1. Cereal (arroz) 2. Ensalada de verduras. 3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.) 4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) - BEBIDA: 1. Bebida fría (jugos de fruta) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	RACIÓN	$ 10.455
6	90101603	CENA T.O. 85% 1. Cereales (arroz). 2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) 3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) 4. Bebida fría (jugos de fruta) 5.Ensalada de verduras o hortalizas verdes Alimentación preparada y servida en El Porvenir	RACIÓN	$ 8.500

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de MIL SETENTA Y SEIS MILLONES DOCE MIL OCHOCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE ($ 1.076.012.840). Amparado en el CDP N° 4822 de 28/01/2022.

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el centro de formación adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Vigencia 2022, por valor de MIL SETENTA Y SEIS MILLONES DOCE MIL OCHOCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE ($ 1.076.012.840). Amparado en el CDP N° 4822 de 28/01/2022, tal como se evidencia en el ESTUDIO de MERCADO o de SECTOR, el cual forma parte integral del presente documento.

- PRESUPUESTO OFICIAL:

- APRENDICES: 100% beneficio del SENA

Ref. Artículo	Código UNSPSC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO ESTIMADO	PRECIO UNITARIO TOTAL ESTIMADO
1	90101603	DESAYUNO APRENDIZ 100% 1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras). 2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo 3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas) 4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	42330	RACIÓN	$ 8.400	$ 355.572.000
2	90101603	ALMUERZO APRENDIZ 100% - SOPA: 1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado). 2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes 3. Raíces o tubérculos o plátano - SECO: 1. Cereal (arroz) 2. Ensalada de verduras. 3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.) 4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) - BEBIDA: 1. Bebida fría (jugos de fruta) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	42330	RACIÓN	$ 12.300	$ 520.659.000
3	90101603	CENA APRENDIZ 100% 1. Cereales (arroz). 2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) 3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) 4. Bebida fría (jugos de fruta) 5.Ensalada de verduras o hortalizas verdes Alimentación preparada y servida en El Porvenir	18500	RACIÓN	$ 10.000	$ 185.000.000
					SUBTOTAL	$ 1.061.231.000

- TRABAJADORES OFICIALES: 85% del beneficio del SENA

Ref. Artículo	Código UNSPSC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO ESTIMADO	PRECIO UNITARIO TOTAL ESTIMADO
4	90101603	DESAYUNO T.O. 85% 1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras). 2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo 3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas) 4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	672	RACIÓN	$ 7.140	$ 4.798.080
5	90101603	ALMUERZO T.O. 85% - SOPA: 1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado). 2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes 3. Raíces o tubérculos o plátano - SECO: 1. Cereal (arroz) 2. Ensalada de verduras. 3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.) 4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) - BEBIDA: 1. Bebida fría (jugos de fruta) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	672	RACIÓN	$ 10.455	$ 7.025.760
6	90101603	CENA T.O. 85% 1. Cereales (arroz). 2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) 3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) 4. Bebida fría (jugos de fruta) 5.Ensalada de verduras o hortalizas verdes Alimentación preparada y servida en El Porvenir	348	RACIÓN	$ 8.500	$ 2.958.000
					TOTAL	$ 14.781.840

TOTAL:

DESCRIPCIÓN	VALOR
APRENDICES 100%	$ 1.061.231.000
TRABAJADORES OFICIALES 85%	$ 14.781.840
TOTAL	**$ 1.076.012.840**

NOTA: El SENA, Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir se reserva el derecho de aumentar y/o disminuir las cantidades de los productos o bienes solicitados con sujeción al presupuesto disponible, las cuales el proveedor se compromete a entregar en las mismas condiciones y con las mismas características técnicas.

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

N° CDP y fecha de expedición: 4822 de 28/01/2022.

Dependencia: 911542
Código SIIF: C-3603-1300-14-0-3603025-02
Valor: $ 1.061.231.000 - NACIÓN
Nombre Rubro: GASTOS BIENESTAR ALUMNOS

Dependencia: 911510
Código SIIF: C-3603-1300-14-0-3603025-02
Valor: $ 14.781.840 - NACIÓN
Nombre Rubro: OTROS GASTOS ASOCIADOS A LA NOMINA

Total: MIL SETENTA Y SEIS MILLONES DOCE MIL OCHOCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La selección del contratista se realizará a través de la modalidad de LICITACION PUBLICA, atendiendo el valor estimado de la futura contratación que supera la menor cuantía de la entidad y con fundamento en lo dispuesto por el numeral 1° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Licitación Pública

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Elija un elemento.	
Otro:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

14.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

1. Cumplir con el Alcance del Objeto contractual.

2. Suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos, comidas y complementos nutricionales, de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el Subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o aclarar las especificaciones de los bienes objeto del contrato.

3. Garantizar que las raciones alimenticias obedezcan a un programa nutricional establecido por un profesional idóneo y competente que garantice la cantidad de nutrientes necesarios para el desarrollo integral de nuestros aprendices

4. Establecer minutas maestras alternativas de alimentación y ponerlas a consideración de la subdirección.

5. Establecer diversidad de menús acorde con las minutas maestras.

6. Garantizar que los productos utilizados para la elaboración de los alimentos sean de excelente calidad.

7. Garantizar que la manipulación de los alimentos este a cargo de personal capacitado.

8. Garantizar que el personal esté debidamente uniformado y dotado con todos los elementos necesarios y requeridos para el oficio.

9. Mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad los elementos de cocina y el área concedida para el desarrollo de la actividad contractual

10. La responsabilidad del CONTRATISTA comprende también daños a terceros y al personal atendido. Para garantizar esta responsabilidad, el CONTRATISTA se compromete a tomar una póliza de seguros que cubre todos los riesgos que se ocasionen durante el suministro de la alimentación o como consecuencia de este por el término de la vigencia del contrato y cuatro meses más, de tal manera que el SENA Regional Córdoba quede excepto de responsabilidad por cualquier accidente ocurrido durante la ejecución del objeto contractual.

11. ELCONTRATISTA deberá acreditar con factura mensual que está a paz y salvo en el pago de sus obligaciones de sueldo y seguridad social para con sus trabajadores. Cualquier otra obligación o deber estipulado por la entidad contratante o por la Ley.

12. Atender por su propia cuenta el pago de sueldo del personal destinado a prestar el servicio, así como el cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002.

Observaciones: Además de lo anterior el contratista deberá tener en cuenta lo siguiente:

1. La alimentación debe ser variada y balanceada, además higiénicamente preparada; para esto último el personal que estará a cargo de la alimentación debe contar con el certificado de manipulación de alimentos.

2. Evitar los excesos de azucares, harinas, sales, frituras, salsas y grasas.

3. No se suministrarán lácteos preparados con leche en polvo.

4. La leche debe ser pasteurizada.

5. Las bebidas con leche deben prepararse en 200 cc de leche y puede variar entre: Café, bebidas achocolatadas, malteadas, avena etc.

6. Los jugos naturales variados deben ser preparados en agua a concentración normal. Por ningún motivo se ofrecerá a los aprendices bebidas gaseosas o alcohólicas.

7. Todos los alimentos deben ser preparados con insumos de primera calidad.

8. El CONTRATISTA deberá transportar los insumos necesarios y requeridos para la preparación y suministro de la alimentación en las Instalaciones del Centro Agropecuario y de Biotecnología "El Porvenir" en el lugar designado para ello o previa concertación con el supervisor del contrato para la atención de algún evento especial.

9. El CONTRATISTA pagará al SENA un valor económico mensual como arrendamiento correspondiente al uso de las instalaciones físicas del área de cocina, comedor, servicio de agua, alcantarillado, energía y demás implementos entregados para la ejecución del contrato.

10. El servicio de alimentos deberá contar con el juego completo y en buenas condiciones de cubiertos, platos para servir y distribuir los diferentes servicios de comida, tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita postrera, plato de sopa, plato pando seco, preferiblemente tipo bandeja, vasos, pocillos, tazas con la capacidad solicitada en las especificaciones técnicas y demás menajes necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual.

11. El proponente deberá tener en cuenta que los precios unitarios son fijos por tanto, dentro del desarrollo del contrato principal no habrá reajustes.

12. El CONTRATISTA debe presentar con anticipación mínimo de una semana al Supervisor del contrato, el menú a suministrar para la semana siguiente, con el propósito de exhibir la variedad, es decir, no repetición de las preparaciones ofrecidas siendo diferentes cada día.

13. El CONTRATISTA al finalizar el suministro de la alimentación en el horario señalado debe efectuar la limpieza, desinfección, aseo y arreglo del comedor destinado para tal uso. Así mismo, los utensilios (vajilla y menaje).

14. El proponente debe cumplir con un área específica, para la preparación empaque y distribución de los alimentos, para ello el personal designado al comité técnico por parte del Sena realizara visita de verificación al área de procesos, donde también se verificara que el proponente cumpla con los requisitos antes mencionados, esto con el fin de garantizar la calidad en la producción de los alimentos.

15. Cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la decisión del supervisor, será de su total responsabilidad.

16. Será por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura tales como: carnes, granos, verduras, legumbres, frutas, lácteos, aceites, entre otros, y los materiales de aseo como: detergentes, desengrasantes, desinfectantes, limpiones, escobas, y todos los demás que sean necesarios para la prestación de un óptimo servicio.

17. Todos los víveres, insumos, y materiales, que se requieran para la ejecución del objeto del contrato serán suministrados por el contratista, y los costos de suministro, adquisición, cargue, transporte, almacenamiento y utilización serán incluidos en el precio unitario que se estipula para cada ítem.

18. El CONTRATISTA se obliga a dar cumplimiento a las normas relativas a la protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico, tanto en las áreas utilizadas para la ejecución de los trabajos como las adyacentes a ellas.

19. Durante la ejecución del contrato el CONTRATISTA ordenará las actividades y proveerá los recursos que requieren los trabajadores vinculados al contrato para garantizarles las condiciones de higiene, salubridad y seguridad en el trabajo.

20. El CONTRATISTA se obliga a emplear personal apto, capacitado, especializado y con experiencia para cada tipo de trabajo con el fin de que las actividades se ejecuten en forma segura, técnica y eficiente.

21. El CONTRATISTA deberá contar con la asesoría de un Nutricionista Dietista, con título registrado y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento en la ejecución del contrato y otras funciones definidas en los pliegos de condiciones.

22. Es importante que exista un menú variado, con los requerimientos nutricionales acorde a la población atendida, al clima y la región, y las condiciones de los aprendices, trabajadores y eventos especiales.

23. El adjudicatario debe contar con amplia experiencia en el manejo de casinos, cafeterías de empresas, colegios, universidades a nivel Nacional, priorizando la salud y el bienestar de los usuarios, suministrando materias primas de primera calidad, control bacteriológico permanente, menús balanceados, aplicación de buenas prácticas de manufactura.

24. Se deben Cumplir las normas de sanidad y de protección ambiental que establece la Ley.

25. El contratista debe realizar la inspección sanitaria mensual por parte de laboratorio externo para verificar el cumplimiento del Decreto 3075 de 1997 referente a la regulación de alimentos en Colombia.

26. Las personas que presten los servicios de suministro de Alimentos, deberán cumplir con las normas vigentes y las estipuladas por el Centro de Agropecuario y de Biotecnología “El Porvenir” SENA Regional Córdoba, sobre manipulación de alimentos, así como contar con carné de manipulación de alimentos (Vigente y válido en el departamento de Córdoba), así mismo, aplicar los requisitos de higiene y salubridad en todo momento: delantal, tapabocas, gorro, uñas de manos cortas y limpias, realizando los exámenes médicos y de laboratorio respectivos, las capacitaciones mensuales al personal en temas de saneamiento básico, atención al cliente y calidad.

27. El adjudicatario deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algún aspecto del mismo.

OBLIGACIONES SST/AMBIENTALES DEL ANEXO DE VERIFICACIÓN GCCON-AN-001 Anexo de verificación criterios de contratación V3

- Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)

28	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

29	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
30	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
31	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
32	El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Contractual
33	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
34	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

35	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
36	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
37	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 publica	Contractual

- **Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos**

38	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
39	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

40	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
41	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

14.1.2 OBLIGACIONES PARA EL SENA

- Disponer para la ejecución del contrato el presupuesto pertinente y aprobado para la compra de los elementos y/o materiales que hacen parte del objeto de este proceso contractual.
- Designar la persona responsable para que ejerza el seguimiento y control del contrato quien certificara la buena ejecución del mismo como requisito para el pago.
- Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual y de los fines del mismo.
- Pagar al contratista el valor y según la forma de pago estipulada y prevista en los términos de este proceso.
- Estudiar y aprobar la garantía única en caso de que sea requerida.
- Prestar la mayor colaboración para el óptimo desarrollo del objeto contractual

15. **PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA:** Remitirse al punto 7 y al presupuesto oficial.

16. **PLAZO DE EJECUCIÓN:**

El plazo de ejecución del Contrato será de DIEZ (10) meses y QUINCE (15) días y/o hasta agotar el presupuesto, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de la garantía única de cumplimiento y realización del registro presupuestal. La ejecución de este contrato no podrá exceder del 26 de diciembre de 2022.

NOTA: EL FUTURO CONTRATISTA DEBERÁ PREVEER LAS RESTRICCIONES Y EXIGENCIAS DE LAS NORMAS EMANADAS POR EL ESTADO DE EMERGENCIA COVID-19, Y DEBERÁ AJUSTAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO A LAS MISMAS; por ello no será excusa valida dichas restricciones para el retraso o incumplimiento en la ejecución del objeto contractual.

16.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La ejecución del contrato se realizará en Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir en el kilómetro 47 vía Tierralta, corregimiento Santa Isabel, Montería – Córdoba.

16.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Por tratarse de un contrato de servicios, el SENA cancelará al CONTRATISTA mediante pagos parciales o un solo pago total final, siempre y cuando haya realizado las actividades contratadas. El SENA pagará al contratista previa presentación de la factura, acreditación de encontrarse al día en el pago de seguridad social integral y parafiscales por parte del CONTRATISTA y acta de entrega suscrita por el Supervisor del Contrato y el CONTRATISTA.

Los pagos relacionados con el contrato quedan sometidos, además de las condiciones anteriormente previstas, a las siguientes reglas:

El Sena solo pagará el suministro real y efectivo de los alimentos dados a aprendices y Trabajadores oficiales, previa certificación del supervisor designado para el contrato que se celebre.

• Trabajadores Oficiales de acuerdo con lo establecido en el artículo 101 de la Convención Colectiva pagan el 15% del valor de cada ración.

El SENA cancelará los porcentajes restantes de acuerdo con la distribución estipulada anteriormente, es decir: 85% de la cuenta de los trabajadores oficiales.

Los restantes servicios serán subsidiados en un 100% para aprendices debidamente autorizados por el Supervisor del Contrato y/o Subdirector de Centro, previo visto bueno del Comité de Bienestar de Alumnos, según los estudios socioeconómicos realizados por bienestar al aprendiz.

El Contratista podrá ofrecer el servicio de restaurante a los FUNCIONARIOS, Aprendices no cobijados, contratistas independientes, visitantes entre otros que lo requieran para lo cual podrá cobrar los valores estipulados en un 100%.

El SENA, cancelará al contratista por mensualidades vencidas de acuerdo con la prestación del servicio recibido, previa presentación de los siguientes documentos

1. Certificado de recibido a satisfacción del servicio por parte del supervisor del Contrato.

2. Documento que acredite que EL CONTRATISTA se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales y al Sistema de Seguridad Social Integral, acompañado de las planillas de pago del período correspondiente, de acuerdo con lo establecido en el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007. Cuando se trate de personas jurídicas, esta acreditación se realizará mediante certificación de paz y salvo, la cual deberá estar firmada por el Revisor Fiscal, cuando a ello hubiere lugar o por el Representante Legal.

3. Certificación de paz y salvo expedida por la oficina de promoción y relaciones corporativas de la Regional, en la cual se haga constar estar al día en el pago de aportes al SENA y Cuota de Aprendices, cuando a ello hubiere lugar.

4. En caso de que el contratista esté obligado a expedir factura debe dar estricto cumplimiento a las exigencias legales que establece el artículo 617 del Estatuto Tributario, incluyendo en la factura el número del contrato, objeto de facturación, nombre y Nit. de la entidad contratante. Si la(s) factura(s) no ha(n) sido bien elaborada(s) o no se acompaña(n) de los documentos que la respalde(n), los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aporta do el último de los documentos. // Todas las demoras que se presente por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

5. Todos los impuestos y retenciones que surjan por la celebración, ejecución y liquidación del contrato corren por cuenta del contratista. El SENA efectuará a cada pago 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 contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.

6. Se dará trámite de pago una vez se expida la certificación de recibido a satisfacción expedida por el Supervisor del Contrato y cumplidos los requisitos exigidos, el SENA dispondrá de diez (10) días calendario contados a partir de la recepción de la factura, para cancelar la suma adeudada, previa deducción de los impuestos, retenciones, multas y descuentos a que hubiere lugar. En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en el estatuto orgánico del presupuesto.

7. Del derecho de turno. Según lo señalado en el Art. 19 de la Ley 1150 de 2007, EL SENA respetará el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. No obstante, si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para pago sólo empezará a contarse desde 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 no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA. Los pagos que EL SENA se compromete a efectuar quedan sujetos al P.A.C que se haga en su presupuesto, de acuerdo con las normas legales vigentes, comprometiéndose a sí mismo a incluir las partidas necesarias en éste.

8. Con la firma del contrato, el proponente acepta expresamente la forma de pago establecida por LA ENTIDAD.

17. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	SI:	.
	NO:	X

En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de un funcionario de la coordinación de formación de centro como supervisor del contrato, con el apoyo a la supervisión del Apoyo ambiental del centro, quienes verificarán la correcta y oportuna

ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.

18. FORMA DE ADJUDICACIÓN

Previa evaluación de las ofertas presentadas el SENA mediante audiencia pública Adjudicará el contrato a la persona natural o jurídica que obtenga el mayor puntaje, profiriendo el acto administrativo de adjudicación respectivo, de conformidad con lo previsto en el Decreto 1082 de 2015.

19. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

19.1 REQUISTOS CAPACIDAD JURÍDICA:

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

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

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

-. Carta de presentación de la propuesta. Modelo se anexa con la presente invitación. Ver anexo **FORMATO CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

-. Certificado de existencia y representación legal de la persona jurídica: Si es persona jurídica

-. Fotocopia de la cédula de ciudadanía (del proponente Persona natural o del representante legal de la persona jurídica).

En el caso de unión temporal o consorcio, se debe anexar la cedula de ciudadanía de cada uno de los integrantes y del representante legal, y diligenciar los anexos correspondientes: **CONSTITUCIÓN DE UNIÓN TEMPORAL o CONSTITUCIÓN DE CONSORCIO**

-. Autorización Para Contratar.- Si el Representante Legal del proponente o de algunos de los integrantes de un Consorcio o Unión Temporal requiere autorización de sus órganos de dirección, para presentar oferta y/o para suscribir el Contrato, debe el proponente anexar los documentos que acrediten dicha autorización.

-. Verificación de antecedentes (disciplinario, judicial y fiscal).- El proponente, persona natural, jurídica, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberá adjuntar Certificado de Antecedentes Disciplinarios, Fiscales y Judicial. El SENA realizará la verificación correspondiente.

-. Registro Único Tributario – RUT.- El proponente deberá allegar Fotocopia del Certificado Vigente, expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales - DIAN, en donde se especifique, de conformidad con la resolución DIAN 0139 de 2012, el código de la(s) actividad(es) comercial(es) que desarrolla la cual debe ser concordante con el objeto del presente proceso de contratación.

-. Certificación De Pago De Aportes De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales.- El proponente y el contratista deberán acreditar que se encuentra al día a la fecha de cierre del proceso de selección con el pago de los aportes parafiscales generados de sus nóminas de empleados, relativos al Sistema de Seguridad Social Integral (con destino a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones) y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje.

La información presentada se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad, para el efecto utilizará el modelo que aquí se adjunta. Ver anexo **FORMATO CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES DE PERSONA JURÍDICA** o anexo **FORMATO CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES DE PERSONA NATURAL,** según aplique.

Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona jurídica, deberá aportar el certificado aquí exigido.

-. Documento de Identificación. - El proponente, persona natural o representante legal si es persona jurídica, deberá presentar fotocopia de la Cédula de ciudadanía.

-. Certificación Bancaria. - Certificación bancaria donde se especifique el número de cuenta (corriente o Ahorro), donde se realizarían los respectivos pagos del contrato.

-. Constitución Y Vigencia. - El proponente deberá acreditar que su constitución se ha realizado mínimo con tres (3) años de anterioridad a la fecha de presentación de la oferta, y su duración no podrá ser inferior al plazo de vigencia del contrato y Dos (2) años más, contados a partir del cierre del presente proceso de selección. Tratándose de persona natural esta información se verificará en el certificado de matrícula mercantil o en el Registro Único de Proponentes y/o en el Certificado de Existencia y Representación Legal si el proponente se trata de persona jurídica. Para el efecto el proponente deberá adjuntar la página del certificado pertinente en donde se acredite lo solicitado (Registro Mercantil o Certificado de existencia y representación legal)

Garantía De Seriedad Del Ofrecimiento.- El proponente para participar en el presente proceso, deberá constituir una garantía de seriedad del ofrecimiento, previamente a la presentación de la oferta, con el fin de afianzar la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual, en caso que le sea adjudicado el contrato. El proponente podrá otorgar, como mecanismo de cobertura del riesgo, las pólizas de seguros como garantías señaladas en el Decreto 1082 de 2015.

Este documento deberá adjuntarse a la propuesta, y para su constitución deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

BENEFICIARIO: Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - NIT 899999034-1 Afianzado: El Oferente, Persona Natural o Jurídica. En el caso de los Consorcios o Uniones Temporales deben aparecer todos los miembros como afianzados El/los nombre (s) debe(n) señalarse de la misma forma como figura(n) en el Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Autoridad competente.

VIGENCIA: Sesenta (60) días calendario a partir de la fecha de presentación de la propuesta. En caso de prórroga del cierre de la convocatoria, esta garantía deberá constituirse o prorrogarse por el mismo lapso; en todo caso la vigencia deberá extenderse desde el momento de la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual.

CUANTÍA: Diez por ciento (10%) del valor total del presupuesto oficial. La garantía de la propuesta podrá ser bancaria o una póliza de seguros y deberá estar acompañada del recibo o constancia del pago de la prima correspondiente. La garantía deberá ser expedida por un Banco o Compañía de Seguros legalmente autorizado para el efecto. Cuando se trate de garantía bancaria, esta contendrá la siguiente especificación:

“La presente garantía será pagada por el garante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de ejecutoria de la resolución administrativa que declare el incumplimiento por parte del OFERENTE”.

Cuando la propuesta la presente un consorcio o unión temporal, la garantía de seriedad debe ser tomada a nombre del Consorcio o Unión Temporal (indicando sus integrantes) y no a nombre de su Representante Legal.

Salvo fuerza mayor o caso fortuito, debidamente comprobados, si el adjudicatario no suscribe el contrato ò no constituye o no presenta las garantías contractuales correspondientes dentro del término señalado por el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, se ordenará hacer efectiva la garantía de seriedad de la propuesta.

La NO presentación de la garantía solicitada, será causal de RECHAZO de la propuesta según las modificaciones introducidas al estatuto contractual por las disposiciones de la ley 1882 de 2018.

La presentación de la garantía de seriedad de la oferta en cuantía o vigencia inferior a la mínima solicitada por el SENA, no genera rechazo de plano de la oferta. No incluir la póliza original en la propuesta, cualquier error o imprecisión en el texto de la póliza, será susceptible de aclaración. En este caso, el SENA solicitará por una sola vez al proponente que dentro del término máximo de un

(1) día hábil a partir de la solicitud, proceda a ajustar la cuantía o vigencia de la garantía, pasado dicho término sin que el proponente haya subsanado lo solicitado, la oferta será evaluada como NO CUMPLE JURÍDICAMENTE.

PACTO DE TRANSPARENCIA.- El compromiso que debe contraer el PROPONENTE, deberá hacerse constar por escrito en una carta y se contraerá bajo la gravedad de juramento, el que se entiende prestado por la sola suscripción del ANEXO- PACTO DE TRANSPARENCIA que se adjunta. Pliego de electrónico de Condiciones.

19.2. REQUISTOS TÉCNICOS:

Registro Único De Proponentes.- RUP.- El proponente deberá presentar con su propuesta el certificado vigente de inscripción, clasificación y calificación en el Registro Único de Proponentes RUP expedido por la respectiva Cámara de Comercio en Colombia cuya fecha de expedición no podrá ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso, la inscripción en el RUP, cualquier modificación o reforma deberá estar en firme y vigente y deberá acreditar la inscripción de los siguientes bienes para ofrecer a las entidades según el Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel (CLASE) así:

Código UNSPSC 90101600

Servicios de Banquetes y catering

El no cumplimiento de este requerimiento señalado, genera rechazo de plano de la oferta, la oferta será evaluada como NO CUMPLE TECNICAMENTE.

MINUTAS: El oferente deberá presentar con su propuesta los menús solicitados según el punto de especificaciones del servicio con su respectivo análisis químico que deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta. Los menús deben ser elaborados de acuerdo a los requerimientos de Kilocalorías y macronutrientes que se contemplan en las especificaciones técnicas, durante quince (15) días de la semana, de acuerdo a la frecuencia y cantidades de los alimentos.

-. EQUIPO DE TRABAJO PROPUESTO: Hoja de vida de profesional NUTRICIONISTA O INGENIERO DE ALIMENTOS con experiencia y tarjeta profesional con más de dos años de expedida. Además, aportar con dicha hoja de vida los soportes que acrediten formación y la experiencia exigida y carta de compromiso con la entidad en caso de que el oferente salga favorecido. Hoja de vida de persona ENCARGADA DE LA ADMINISTRACION DEL RESTAURANTE con la cual el SENA se entenderá en el ejercicio diario de las actividades del contrato. Deberá ACREDITAR EXPERIENCIA RELACIONADA SUPERIOR A DOS AÑOS, y aportar carta de compromiso con la entidad en caso de que el oferente salga favorecido. Hojas de vida de CINCO (5) MANIPULADORES DE ALIMENTOS CERTIFICADOS. Deberá acreditar capacitación por las Empresas Sociales del Estado ó por capacitador particular autorizado por el ente rector de salud y experiencia en manipulación de alimentos por periodo superior a un año y aportar carta de compromiso con la entidad en caso de que el oferente salga favorecido. Además, deberá aportar reconocimiento médico con certificado sobre las condiciones del estado de salud del manipulador de alimentos.

-. PROGRAMAS Y MANUALES: El oferente deberá adjuntar con su propuesta los siguientes documentos: - Programas de capacitación básica en protección de alimentos. - 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. -

Manual de conservación de alimentos. Tales documentos serán revisados por personal capacitado quienes definirán la validez y pertinencia de los mismos en el informe de verificación de propuestas.

-. ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO: El oferente deberá aportar con su propuesta registro fotográfico de las instalaciones ubicadas en la ciudad de Montería, acreditando sede o sucursal en dicha ciudad, debidamente inscrito en Cámara de Comercio, con antelación no menor a (3) tres años. Dicho establecimiento debe contemplar dentro de sus actividades la señalada con el código **5611-** EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS. En el caso de consorcios o uniones temporales, se precisa que todos los integrantes deben cumplir con este requisito, pero a por lo menos uno se le exigirá que dicho establecimiento tenga sede en la ciudad de Montería, en consecuencia, por lo menos uno de sus integrantes deberá contemplar sede o sucursal en la ciudad de Montería, y este mismo integrante deberá tener un porcentaje de participación superior al 60% del proponente plural.

-. DECLARACIÓN JURAMENTADA: 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.

-**CAPACIDAD ORGANIZACIONAL.** La Capacidad Organizacional se definirá teniendo en cuenta las siguientes razones:

RENTABILIDAD DE PATRIMONIO:

UTILIDAD OPERACIONAL / PATRIMONIO = > 0,15

Si el proponente presenta una rentabilidad del PATRIMONIO menor a la exigida en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

RENTABILIDAD DEL ACTIVO:

UTILIDAD OPERACIONAL / ACTIVO TOTAL => 0,10

Si el proponente presenta una rentabilidad del ACTIVO menor a la exigida en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

-. **EXPERIENCIA:**

GENERAL: El proponente deberá acreditar mediante el certificado RUP, y copias legibles de contratos el ejercicio de la actividad de ofrecer alimentación mediante raciones servidas a la mesa durante un tiempo superior a Cuatro (4) AÑOS; los contratos celebrados, en cuya ejecución se identifique el siguiente código:

SEG	FLIA	CLA	PRO	DESCRIPCION
90	10	16	00	Servicios de Banquetes y Catering.

ESPECIFICA: El proponente deberá acreditar mediante el certificado RUP, Máximo 3 contratos celebrados, por un valor superior o igual a dos (2) veces el monto de la presente contratación. Contratación en cuya ejecución se identifique el siguiente código:

SEG	FLIA	CLA	PRO	DESCRIPCION
90	10	16	00	Servicios de Banquetes y Catering.

La sumatoria del valor total de los contratos relacionados deberá ser igual o superior a dos (2) veces el valor total del presupuesto disponible para esta contratación.

Los proponentes que no cumplan con el mínimo requerido según este ítem no superarán esta etapa y su propuesta se tendrá por inhábil o inadmitida y no podrá continuar en el proceso y por ende no será calificada.

El SENA se reserva el derecho de verificar durante la evaluación, la información aportada por el proponente y a fin de corroborar la misma, podrá solicitar los soportes que considere convenientes tales como: certificaciones, copias de los contratos, actas de liquidación, estados financieros, copia de pago de impuestos etc. En ejercicio de esta facultad, los proponentes no podrán complementar, mejorar o modificar su oferta en virtud de lo señalado en el artículo 30 de la Ley 80 de 1993, ni acreditar hechos ocurridos con posterioridad al cierre del presente proceso.

En el caso de los consorcios y uniones temporales se precisa que la experiencia tanto general como específica, será aportada en concordancia con su porcentaje de participación, en consecuencia los oferentes cada uno deberá aportar el porcentaje de experiencia que represente en proporción a su participación en el proponente plural. Y tales experiencias serán sumadas para determinar el cumplimiento o no del requisito.

19.3. DOCUMENTOS Y REQUISITOS DE LA CAPACIDAD FINANCIERA

Atendiendo a lo señalado en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015, la verificación de las condiciones financieras se realizará exclusivamente con la información contenida en el certificado del RUP vigente del proponente.

La capacidad financiera será objeto de verificación de cumplimiento como requisito habilitante para la participación en el proceso de selección y no otorgará puntaje, conducirá a determinar si el oferente tiene capacidad financiera para celebrar el contrato en los términos establecidos en el presente pliego de condiciones.

Cuando el proponente sea Unión Temporal o Consorcio, para la verificación financiera se obtendrán capacidades individuales de cada uno de los integrantes, calculándose el índice de endeudamiento y patrimonio mínimo mediante la suma de los valores de cada integrante en la Unión Temporal.

Para la determinación de la capacidad financiera de los consorcios o uniones temporales se sumarán las variables que se utilizan para el cálculo de los índices financieros de cada uno de los integrantes y sobre los totales se obtienen los índices del consorcio o unión temporal.

Los indicadores financieros requeridos para verificar la capacidad mínima requerida son los siguientes:

19.3.1 Patrimonio.- El Patrimonio mínimo que deben tener los proponentes para el presente proceso debe ser igual o mayor a una (1) veces el presupuesto disponible., de acuerdo a la siguiente fórmula:

El patrimonio mínimo (PT) debe ser igual o mayor a 1 (Uno).

Si el proponente presenta un patrimonio menor al exigido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

19.3.2 Liquidez.- Refleja la capacidad que tiene el proponente de convertir sus activos en dinero para atender sus obligaciones de corto plazo:

El nivel de liquidez debe ser Igual o mayor a 15

Si el proponente no supera el nivel de liquidez mínimo establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

19.3.3 Índice de Endeudamiento.- el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente:

El Índice debe ser igual o menor a 0,40. (40%)

Si el proponente supera el máximo establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

19.3.4 Razón de Cobertura de intereses. Refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras.

La razón debe ser igual o mayor a 5,0.

Si el proponente no supera el mínimo establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

Nota 1: Para la determinación de los indicadores financieros en el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, se sumarán las variables, que se utilizan para su cálculo, de cada uno de sus integrantes y sobre los totales se obtendrá el índice del Consorcio o Unión Temporal.

19.4 OFERTA ECONÓMICA: El oferente deberá diligenciar en el aplicativo la lista de precios electrónica.

En adición a otras causas previstas por la ley o en otros documentos, el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir-SENA, Regional Córdoba rechazará las ofertas presentadas por los proponentes que:

a). No cumplan y no subsanen en la fecha establecida por el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir-SENA, Regional Córdoba los requisitos habilitantes de que trata la invitación; o

b). No cumplan con los requisitos exigidos de que trata la presente invitación; o modifiquen los ítems a ejecutar.

c). Las presentadas después de vencido el plazo establecido para el efecto en el cronograma; o

d). Las propuestas que no tengan firmada la carta de presentación de la oferta por el oferente persona natural, o por el representante legal del oferente persona jurídica, o por el representante legal de la forma asociativa.

20. TERMINOS DE LA EVALUACION

20.1. Procedimiento Para La Evaluación.- Para identificar la propuesta más favorable de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, artículo 2211222 literal a) del Decreto 1082 de 2015, y lo contenido en estos pliegos de condiciones, se tendrán en cuenta los siguientes criterios o factores de selección:

20.1.1. Requisitos Habilitantes.-

La capacidad jurídica, las condiciones de experiencia, la capacidad financiera y de organización será objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje. La exigencia de tales condiciones será adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y su valor.

Para la verificación de los requisitos habilitantes se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos legales mínimos establecidos en el pliego de condiciones, el cumplimiento en la presentación de los documentos y acreditaciones exigidas, así como su calificación y clasificación en el RUP. Su incumplimiento acarreará el RECHAZO de la propuesta.

Igualmente, se evaluará la información aportada con las propuestas en su coherencia legal y reglamentaria. Se verificará que las propuestas no estén incursas en las causales de rechazo contenidas en los pliegos de condiciones. Tan solo seguirán siendo HÁBILES/HABILITADAS aquellas propuestas que cumplan con dichos requisitos, las demás serán RECHAZADAS.

Únicamente las propuestas HABILITADAS luego de la verificación de los requisitos habilitantes serán evaluadas y ponderadas en los aspectos de calidad y precio.

20.1.2. Factores De Ponderación.-

La propuesta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores de calidad y la ponderación precisa y detallada de los mismos, contenida en el pliego de condiciones, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dicho documento.

Se tendrán en cuenta los siguientes factores de evaluación y la siguiente asignación de puntos:

Factor	Pts.
TÉCNICO - CALIDAD (PROFESIONAL ADICIONAL AL REQUERIDO EN EL ÁREA DE ALIMENTOS 30 PUNTOS MAX - BENEFICIOS PARA LOS APRENDICES 20 PUNTOS MAX. Y Número de MULTAS registradas en RUP 20 PUNTOS MAX)	70 puntos
ECONÓMICA - PRECIO (Se le asignara un puntaje de acuerdo con la formula descrita en los pliegos, siendo la de mayor puntaje aquella que contenga el menor precio y así respectivamente, de acuerdo a la fórmula que se aplique.)	20 puntos
APOYO INDUSTRIA NACIONAL **(**Se le asignara un puntaje a la propuesta de acuerdo con lo descrito en estos pliegos y que corresponde a la evaluación de los documentos que certifique el apoyo y estímulo a la Industria Nacional)	9 puntos
TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD Se le asignará un puntaje a la propuesta de acuerdo con lo descrito en estos pliegos y que corresponde a la evaluación de los documentos que certifique la vinculación de trabajadores con discapacidad.	1 puntos
TOTAL	**100**

La adjudicación se hará a la propuesta habilitada que haya obtenido el mayor puntaje de acuerdo a los criterios de evaluación y ponderación.

Factor Técnico – Calidad (70 Puntos).- El puntaje asignado para esta evaluación es de 70 puntos, teniendo en cuenta los siguientes aspectos, y las condiciones que los mismos contemplan:

ASPECTOS DE EVALUACION TECNICA	GRADO DE CUMPLIMIENTO	PUNTAJE MAXIMO

PROFESIONAL ADICIONAL AL REQUERIDO EN EL ÁREA DE ALIMENTOS 30 PUNTOS MAX (se escogerá el puntaje asignado al mayor grado de escolaridad aportado)	RANGOS POST-GRADO 100% de dedicación .....30 PTS UNIVERSITARIO 100% de dedicación .....20PTS TECNOLOGO 100% de dedicación ..... 15PTS TECNICO 100% de dedicación 10PTS	**30**	**70**
BENEFICIOS PARA LOS APRENDICES 20 PUNTOS MAX. El oferente que ofrezca mayor número de desayunos con un 50% de descuento a aquellos aprendices no sujetos a beneficios en la alimentación (Desayunos a externos)	Rangos 50% dcto. desayunos a 100 aprendices ..... 20PTS 50% dcto. desayunos a 70 aprendices ..... 15PTS 50% dcto. desayunos a 50 aprendices ..... 10PTS 50% dcto. desayunos a 25 aprendices ..... 5 PTS	**20**	
Número de multas registradas en RUP, 20 PUNTOS MAX La entidad considera este criterio como relevante puesto que el cumplimiento cabal de las obligaciones contractuales sin la imposición de multas por parte de la entidad contratante garantiza mejor la atención y prestación del suministro en términos de calidad.	RANGOS MAS DE 2 MULTAS 0 PTS. Dos MULTAS 5 PTS. UNA SOLA MULTA 10 PTS. NO MULTAS 20 PTS.	**20**	

Factor Económico (20 Puntos).- La propuesta económica no puede superar el presupuesto oficial.

El aspecto económico será evaluado, teniendo en cuenta que recibirá el mayor puntaje quien ofrezca el menor precio**.**

Los demás oferentes obtendrán un puntaje proporcional descendente, de acuerdo con el resultado que se obtenga al practicar una regla de tres inversa, es decir, mayor precio, menor puntaje.

Por lo tanto se utilizará la siguiente fórmula:

$$P = \frac{Pm \times 20}{Pi}$$

En donde:

P: Puntaje para el factor precio

Pm: Valor propuesta de menor valor

Pi: Valor propuesta comparada

20: Puntaje asignado a la propuesta que presente el menor precio

Apoyo a la Industria Nacional (9 Puntos).- Para el presente proceso de selección abreviada de menor cuantía se asignará puntaje a las ofertas que se consideren como servicio de origen nacional según la normatividad vigente. Según el cual se entiende por “servicios de origen nacional” aquel prestado por Empresas constituidas de acuerdo con la Legislación colombiana por personas naturales colombianas o por residentes en Colombia y conforme al parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, se otorgará tratamiento de “servicio de origen Nacional” a aquel servicio que aunque sea ofrecido por sociedades constituidas en el exterior o por personas naturales extranjeras no residentes en Colombia tengan personas de nacionalidad colombiana a su servicio.

En los términos de la ley 816 del 7 de julio de 2003 “Por medio de la cual se apoya a la Industria Nacional a través de la contratación pública”, y efectuada la calificación económica y la técnica, al puntaje obtenido se le adicionarán los puntos que en cada caso se indica si el oferente garantiza que dentro del equipo humano de trabajo incorpora personal 100% colombiano y oferentes extranjeros que ofrezcan servicios extranjeros acreditados con componente nacional, constituyéndose este puntaje en el final para determinar el orden de elegibilidad de las propuestas.

Se otorgará tratamiento de bienes o servicios nacionales a aquellos bienes o servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes o servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes o servicios nacionales. En caso de ofertar los servicios en la forma señalada en este párrafo, se demostrará con informe de la respectiva Misión Diplomática Colombiana, que se acompañará a la documentación que se presente.

Entiéndase por bienes o servicios acreditados, aquellos bienes importados que cuentan con componente nacional o servicios profesionales, técnicos y operativos.

En cumplimiento de la Ley 816 de 2003, que estimula la industria nacional el SENA asignará el puntaje teniendo en cuenta los siguientes factores y criterios, previa certificación del Representante legal del proponente:

1. El oferente que ofrezca el 100% de servicios de origen nacional, recibirá la totalidad del puntaje asignado, 9 Puntos.

2. El oferente que ofrezca menos de 100% de servicios de origen nacional obtendrá 7,5 Puntos.

3. El oferente que no ofrezca servicios de origen nacional ó que no presente certificación del origen de los bienes, obtendrá 5 Puntos.

4. En el caso de Consorcios o Uniones Temporales conformados por integrantes nacionales y extranjeros, el puntaje se asignará en proporción al porcentaje de participación de cada integrante, según sea su condición de nacional o extranjero.

Factor Trabajadores con discapacidad. Se le asignará un puntaje a la propuesta de acuerdo con lo descrito en estos pliegos y que corresponde a la evaluación de los documentos que certifique la vinculación de trabajadores con discapacidad.

1. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda. certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.

2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

Verificados los anteriores requisitos, se asignará el 1% del total de los puntos, es decir 1 puntos, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

Número total de los trabajadores de la planta de personal del Proponente	**Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido**
Entre 1 y 30	1
Entre 31 Y 100	2
Entre 101 Y 150	3
Entre 151 Y 200	4
Más de 200	5

Parágrafo. Para efectos de lo señalado en el presente artículo. si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación.

CALIFICACION FINAL

La suma de los puntajes obtenidos en cada uno de estos numerales arrojará la calificación final del Proponente.

Resultados de La Evaluación.-
La adjudicación se hará a la propuesta habilitada que haya obtenido el mayor puntaje de acuerdo a los criterios de evaluación y ponderación.

FÓRMULAS DE DESEMPATE.-

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la Entidad utilizará las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido,

respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes. De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 35 de Ley 2069 de 31 de diciembre de 2020 "*Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia*", y los conceptos sobre la materia emitidos por Colombia Compra Eficiente.

IMPORTANTE: La omisión de la información requerida para acreditar los criterios de desempate NO será subsanable. En todo caso, su no presentación no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

Por favor, tenga en cuenta que es indispensable aportar la autorización de tratamiento de datos sensibles en los casos que apliquen, debidamente diligenciados

y suscrito por el titular de la información, so pena de NO dar aplicación al criterio de desempate.

En el evento en que el proponente no allegue en conjunto con su oferta al momento del cierre del proceso, el DOCUMENTO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL, NO será objeto de asignación de puntaje o aplicación de los presentes criterios de desempate. No obstante, la presentación de este documento tendrá carácter de subsanable para la acreditación de los demás aspectos jurídicos definidos en el pliego de condiciones.

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

Regla 1. La acreditación de bien o servicio nacional debe ser acreditada por el proponente al momento de la presentación de la oferta. El requisito se acreditará para el caso de (i) bienes con el registro de producto nacional según verificación realizada en el VUCE - Ventanilla Única de Comercio Exterior o para el caso de (ii) servicios en el certificado de Existencia y representación legal de conformidad con la definición del artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

Regla 2. Se acreditará según corresponda, así:

- Declaración juramentada ante notario de la mujer que acredite su condición de cabeza de familia, junto con la copia de los documentos de identidad de la mujer que acredite alguna de las condiciones referidas.
- Medida de protección expedida por el Comisario de Familia, o el Juez (en caso de que en el lugar no exista comisario), o la autoridad indígena (en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza), junto con la copia de los documentos de identidad de la mujer que acredite alguna de las condiciones referidas. (No se aceptarán denuncias para acreditar este requisito)
- Certificación del representante legal y/o revisor fiscal, en los casos en que la

sociedad esté obligada a tenerlo, en la que conste que más del 50% de la participación accionaria o cuota parte son de titularidad de género femenino. Adicionalmente, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando copia de los documentos de identidad de cada una de ellas.

Finalmente, en el caso de los Proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes, si se trata de persona natural, acredite que más del 50% son mujeres

sobre las cuales recaiga alguna de las condiciones arriba señaladas. Si se trata de integrante persona jurídica este debe acreditar que se encuentra constituida mayoritariamente por mujeres sobre las cuales recaiga alguna de las condiciones ya mencionadas.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se deben allegar certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere autorización por parte del titular del dato como es el caso de las mujeres cabeza de familia y/o víctimas de violencia intrafamiliar; el proveedor deberá anexar la autorización para el tratamiento de datos personales como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina estáen condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experienciaacreditada en la oferta.

Regla 3. El proponente deberá acreditar que en su nómina se encuentra al menos el diez por ciento (10%) de trabajadores en situación de discapacidad de la siguiente manera:

- Anexar el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso.
- Si la propuesta es presentada por un consorcio o unión temporal, el integrante del proponente plural deberá acreditar que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, y tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio o unión temporal y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia habilitante expresada en salarios mínimos

En este caso el proponente, en los términos del parágrafo 2 del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, deberá adicionalmente acreditar mediante certificación suscrita por el representante legal y/o revisor fiscal que el personal referido ha sido contratado por lo menos con un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del proceso o desde el momento

de la constitución de la persona jurídica y que certifique adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de pensión de

vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

Regla 4. El Proponente a través del representante legal y/o revisor fiscal deberá certificar bajo la gravedad de juramento el número total de personas vinculadas a su planta de personal (independientemente de si el tipo de vinculación es laboral o de prestación de servicios), adicionalmente, el número total de personas mayores que hayan cumplido el requisito de edad de pensión y que no sean beneficiarios de la pensión de vejez que se encuentren vinculadas por contrato laboral o contrato de prestación de servicios.

Solo se tendrá en cuenta la acreditación de aquellas personas mayores que hayan cumplido el requisito de edad de pensión, y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un año de la fecha de cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

En el caso de los proponentes plurales, el representante del mismo, deberá certificar el número de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley, vinculadas por cada uno de sus integrantes, o por la unión temporal o consorcio; junto con los documentos de identificación de cada uno de las personas vinculadas. En el caso de proponentes plurales, Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del Proponente plural.

La mayor proporción se definirá en relación con el número total de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez vinculadas por contrato laboral o contrato de prestación de servicios respecto del número total de personas vinculadas, por lo que se preferirá al proponente que acredite un porcentaje mayor.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

Regla 5. El Proponente deberá anexar certificado expedido por el representante legal y/o el revisor fiscal de la persona jurídica según corresponda, o el proponente persona natural,

donde acredite que al menos el 10% de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

Adicionalmente, adjuntar la copia de los documentos de identidad de la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana con la cual se pretende acreditar esta condición, en conjunto con la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual se acredite que el trabajador pertenece a la comunidad indígena,

comunidades negras, afrocolombianas, raizales, palenqueras, Rrom o gitana, en los términos del Decreto 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

En el caso de los proponentes plurales, el representante legal del mismo certificará que por lo menos el diez por ciento (10%) del total de la nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural.

En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la comunidad indígena, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, palenqueras, Rrom o gitana en los términos del Decreto 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere autorización por parte del titular del dato, como es el caso de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitanas; el proponente deberá anexar la autorización para el tratamiento de datos personales como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate**.**

6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la deun proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/opersonas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

Regla 6. El Proveedor deberá acreditar copia de alguno de los siguientes documentos:

- Certificación de las desmovilizaciones colectivas que expide la Oficina de Alto Comisionado para la Paz,
- Certificado que expida el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual. Además, se entregará el documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación, U
- Otro documento que para el efecto determine las autoridades competentes.

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal y/o revisor fiscal certificará bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50%) de la composición

accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que están en proceso de reincorporación o reintegración.

Debido a que, para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se

requiere autorización por parte del titular del dato. El proponente deberá anexar autorización para el tratamiento de datos personales como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) estéconformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en procesode reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporacióno reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representanteslegales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

Regla 7. El proponente plural deberá acreditar la condición de madre cabeza de familia y/o persona en proceso o situación de reintegración o reincorporación o que ostenten esta condición, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente la madre cabeza de familia y/o persona en proceso o situación de reintegración o reincorporación, de acuerdo con lo establecido en la regla 2 y regla 6 del presente acápite.

Para acreditar la participación mayoritaria, el Proponente deberá anexar certificación del representante legal y/o revisor fiscal, en los casos en que la sociedad esté obligada a tenerlo, en la que conste que más del cincuenta por ciento (50%) de la participación accionaria o cuota parte son de titularidad de la madre cabeza de familia y/o persona en proceso o situación de reintegración o reincorporación. Para lo cual además deberá tener en cuenta la totalidad de las siguientes condiciones:

- En todos los casos, la mujer cabeza de familia, o la persona reincorporada o reinsertada, no podrá ejercer u ostentar la calidad de accionista, socio, empleado o representante legal en más de uno de los integrantes de la figura asociativa proponente.
- Así mismo el Proponente deberá adjuntar certificación del representante legal y/o revisor fiscal en los casos en que la sociedad esté obligado a tenerlo, en la que conste

que al menos el veinticinco por ciento (25%) de participación accionaria en la respectiva sociedad, la titularidad recaiga sobre el género femenino y/o persona en proceso de reincorporación o reintegración, o que ostente tal calidad.

- Adicional a lo anterior, la Entidad deberá verificar en el informe de evaluación emitido durante el proceso, que el proponente que invoca la realización de las acciones

afirmativas de que trata el presente numeral, haya aportado mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia solicitada en el proceso contractual adelantado expresada en salarios mínimos.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociacionesmutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

Regla 8. El Proponente deberá acreditar en la forma indicada a continuación, según corresponda:

- Mipymes: El proponente deberá acreditarlo mediante el Certificado de Existencia y Representación Legal.
- Cooperativas o Asociaciones: se acreditará mediante el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

Regla 9. El Proveedor plural deberá acreditar en la forma indicada a continuación, según corresponda:

- Para las empresas micro y/o pequeñas empresas: El proveedor deberá acreditarlo mediante el Certificado de Existencia y Representación Legal,
- Cooperativas o Asociaciones se acreditará mediante el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.

10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menosel veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente,realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativao asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimoel veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la

MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

Regla 10. El proponente deberá acreditar los pagos con corte a 31 de diciembre del año inmediatamente anterior realizados a MIPYMES, para lo cual el Proveedor deberá tener en cuenta la totalidad de las siguientes condiciones:

- En todos los casos, la MIPYME, cooperativa o asociación mutual, sus accionistas, socios o representantes legales, no podrán ejercer u ostentar la calidad de accionista, socio, empleado o representante legal en más de uno de los integrantes de la figura asociativa oferente.

- Para acreditar la calidad de MIPYME, Cooperativa o Asociación Mutual:
  - Si se trata de Mipymes: El Proponente deberá acreditarlo mediante: el Certificado de Existencia y Representación Legal,
  - y Si se trata de Cooperativas o Asociaciones se acreditará mediante el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio.

Una vez lo anterior, el Proponente podrá optar por las siguientes alternativas, en orden de precedencia para lograr el desempate:

- O, adjuntar certificación del representante legal y/o revisor fiscal en los casos en que la sociedad esté obligado a tenerlo, en la que conste, con corte a 31 de diciembre del año anterior, los pagos en al menos un 25% en favor de Cooperativas, Mipymes o Asociaciones Mutuales por concepto de ejecución de contratos celebrados en el marco del orden legal. Para el efecto anterior, el oferente deberá allegar sus estados financieros o información contable con fundamento en la cual se evidencia la información requerida. Adicionalmente, deberá aportar el documento que acredite que el receptor del pago es en efecto una cooperativa, Mipymes o Asociaciones Mutuales.

- O, mediante documento de conformación de la figura asociativa y sus modificaciones, con fundamento en el cual, según el porcentaje de participación del integrante, se evidencie el que la experiencia aportada por la Cooperativas, Mipymes o Asociaciones Mutuales, sea no inferior al 25% del total acreditado en la oferta.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.

Regla 11. El Proveedor del segmento Mipymes deberá acreditar mediante el certificado de existencia y representación legal de la sociedad, en el cual conste que reúne los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, conforme el cual: "*Tendrán la denominación de sociedades BIC todas aquellas compañías que sean constituidas de conformidad con la*

legislación vigente, las cuales además del beneficio e interés de sus accionistas, actuarán en procura del interés de la colectividad y del medio ambiente".

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto en los Documentos del Proceso.

Regla 12. Si agotada la aplicación de los antedichos criterios, el empate persiste, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, dará aplicación al método de balotas de la siguiente forma:

1) La Entidad dispondrá de balotas debidamente numeradas.
2) La numeración de las balotas iniciará en el número 1 y continuarán numeradas en orden ascendente.
3) El funcionario del SENA delegado, en presencia de todos los oferentes que se encuentren empatados en puntos, introducirá las balotas numeradas en una bolsa de papel.
4) Al momento de esta diligencia los oferentes deberán acreditar la facultad legal para participar en el mismo, ya sea por ser el proponente, su representante legal, por estar debidamente autorizado por éste último, mediante poder para actuar a su nombre.
5) El número de balotas introducidas será el doble al número de oferentes empatados en puntos.
6) La participación para tomar la balota de la bolsa se hará en orden alfabético, teniendo en cuenta la primera letra del primer apellido o de la razón social del oferente, sea éste persona natural, jurídica, consorcio o unión temporal.
7) Una vez el oferente tome la balota de la bolsa la tendrá en su poder sin hacer público el número sacado, hasta tanto no hayan tomado la balota todos los participantes.
8) Posterior a esto, se hará pública la numeración de las balotas que los oferentes tienen en su poder.
9) El empate se resolverá a favor del proponente que haya sacado la balota marcada con el mayor número.

Nota 1. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

Nota 2. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

Para efectos del presente numeral, la condición de vinculación laboral de personal con limitaciones o de Mípyme, se deberá acreditar al momento de la presentación dela oferta, y no será subsanable por ser criterio de desempate. En todo caso, la no

presentación de la información requerida no restringe la participación del oferente,ni es causal de rechazo de la oferta.

21. ANALISIS DE RIESGOS

Para este efecto se toman los lineamientos de la matriz de riesgo de la agencia nacional de contratación, Colombia Compra Eficiente.

CUADRO 1. TIPIFICACION , EVALUACION Y CALIFICACION DE LOS RIESGOS

Nº	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Qué puede pasar, y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento.	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categ.
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Que la Entidad Estatal no defina las condiciones o especificaciones mínimas del Servicio a contratar	No satisfacción de la necesidad perseguida con el proceso de contratación	Raro 1	Mayor 4	CINCO	RIESGO MEDIO
2	General	Interno	Contratación	Operacional	Que la entidad incumpla en el Registro Presupuestal	No satisfacción de la necesidad perseguida con el proceso de contratación	Raro 1	Mayor 4	CINCO	RIESGO MEDIO
3	General	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de la entidad en los pagos al contratista	Interrupción ó Cesación de la prestación de los servicios	Improbable 2	Mayor 4	SEIS	RIESGO ALTO
4	General	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento del objeto contractual	No satisfacción de la necesidad perseguida con el proceso de contratación	Posible 3	Mayor 4	SIETE	RIESGO ALTO

5	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento parcial o demoras en la ejecución de las actividades objeto del contrato por fallas del personal, equipo o maquinaria	Interrupción ó Cesación de la prestación de los servicios	Posible 3	Moderado 3	SEIS	RIESGO ALTO
6	General	Externo	Ejecución	Social o Político	Alteración del Orden Público en la zona	No satisfacción de la necesidad perseguida con el proceso de contratación	Raro 1	Mayor 4	CINCO	RIESGO BAJO
7	Específico	Externo	Ejecución	Jurídico	Intoxicación de los aprendices y/o Servidores públicos, por Contaminación o descomposición de los alimentos.	Interrupción ó Cesación de la prestación de los servicios	Posible 3	Moderado 3	SEIS	RIESGO ALTO

CUADRO 2. ASIGNACION Y TRATAMIENTO DE LOS RIESGOS.

Nº	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a implementar	Impacto después del tratamiento.				¿Afecta ejecu. contr?	Responsable por implementar el tratamiento.	Fecha estim. inicio tratamiento.	Fecha estim. completa tratamiento	Monitoreo y revisión	
			Proba-bilidad	Im-pacto	Valoración	Cat.					¿Cómo realiza ?	¿Cuándo?

1	Entidad	Realización de un análisis preciso de las minutas, fijando componentes dietarios y parámetros claros en los pliegos de condiciones	Raro	1	INSIGNIFICANTE	1	DOS	RIESGO BAJO	SI	Coordinación Bienestar Aprendices – GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO	Desde el inicio del proceso	Ejecución de Contrato	Verificar las minutas, fijando componentes dietarios y parámetros claros en los pliegos de condiciones	Durante toda la ejecución del contrato
2	**Entidad**	Efectuar los correctivos necesarios estableciendo memorandos y revisión del procedimiento presupuestal	Raro	1	INSIGNIFICANTE	1	DOS	RIESGO BAJO	SI	Subdirección Control Interno	Desde el inicio del proceso	Ejecución de Contrato	Revisión a las actuaciones de presupuesto como paso previo al acta de iniciación	Previo a la ejecución del contrato
3	**Entidad**	Efectuar los correctivos necesarios estableciendo memorandos y revisión del procedimiento de tesorería.	Raro	1	INSIGNIFICANTE	1	DOS	RIESGO BAJO	SI	Subdirección Control Interno	Desde la ejecución del contrato.	Hasta la realización del último pago.	Revisión a las actuaciones de tesorería o ajustes al pac.	Cada mes que se genere pago

4	**CONTRATISTA**	Seguimiento a las actividades y controles de advertencia por parte del supervisor, sanciones al contratista	Raro 1	INSIGNIFICANTE 1	DOS	RIESGO BAJO	SI	Supervisor del contrato/ SUBDIRECCION.	Desde la fecha de inicio	Hasta la terminación del contrato	Ejerciendo eficazmente las labores de supervisión, haciendo seguimientos y generando informes oportuno a la subdirección	Durante todo el desarrollo del contrato.
5	**CONTRATISTA**	Seguimiento a las actividades y controles por parte del supervisor en la revisión de las condiciones técnicas exigidas, personal y equipos utilizados por el contratista.	Raro 1	POSIBLE 3	TRES	RIESGO BAJO	Si	Supervisor del contrato y Coordinación Bienestar Aprendices	Desde el inicio de la ejecución del contrato.	Hasta la terminación del contrato	Ejerciendo eficazmente las labores de supervisión, haciendo seguimientos y generando informes oportuno a la subdirección	Durante todo el desarrollo del contrato.

6	**ENTIDAD Y CONTRATISTA**	El Contratista debe dar aviso de inmediato al SENA, y en conjunto se buscarán salidas con apoyo de la fuerza pública.	Raro 1	MAYOR 4	CINCO	RIESGO MEDIO	SI	Entidad y Contratista	Apenas se presente el caso	Hasta que se conjure la situación anómala.	Estableciendo canales de comunicación oportuno y eficaces, con la autoridad policiva y militar	Apenas se tenga información del evento.
7	**CONTRATISTA**	El deberá prestar atención médico asistencial inmediata por personal capacitado, trasladar al centro médico al personal afectado	Raro 1	Menor 2	TRES	RIESGO BAJO	SI	CONTRATISTA	Cuando se presente el suceso.	Indeterminada	Muestreo de los alimentos y revisión a la manipulación de los mismos	Durante toda la ejecución del contrato

22. GARANTÍAS

Como requisito previo a la ejecución del contrato y dentro del término señalado, el CONTRATISTA deberá constituir a su costa y a favor del SENA, una garantía de cumplimiento en los términos señalados en el Art. Sección 3, que comprende los artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1. del decreto 1082 de 2015 para amparar el cumplimiento de las obligaciones surgidas en el contrato, la cual se mantendrá vigente durante el plazo de la ejecución del contrato y liquidación de este y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

a. **Cumplimiento del contrato:** Por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más.

b. **Calidad del servicio suministrado:** Por una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más.

c. **Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones o compensaciones** del personal que EL CONTRATISTA emplee para la ejecución del contrato, por una suma equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más.

d. **Responsabilidad Civil Extracontractual:** Por una suma equivalente a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV), con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más.

En todo caso las garantías y sus efectos se regirán por lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.

Plazo de otorgamiento de la garantía: Dos (2) días hábiles siguientes al registro presupuestal del contrato. En caso de prórroga del contrato, el CONTRATISTA deberá a su vez prorrogar la vigencia de las garantías. EL CONTRATISTA se compromete a modificar 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 tres (3) días calendario, siguientes a la firma del acta.

23. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

No aplica para Mínima cuantía.

24. ACUERDOS COMERCIALES:

De conformidad con lo establecido en el 2.2.1.1.2.1.1 Numeral 8° del Decreto 1082 de 2015, y apoyados en el "Manual para el Manejo de los acuerdos comerciales en los procesos de contratación" elaborado por Colombia Compra Eficiente, documento publicado a través de la página web de dicha entidad, se verificó que el presente proceso de contratación NO se encuentra cobijado por los mismos,

En el ítem No. 29 de las excepciones establecidas en el Manual de Acuerdos Comerciales de Colombia Compra Eficiente se indica:

"Las contrataciones de bienes contenidas en la Sección 2 (Alimentos. Bebidas y Tabaco. Textil y 29 Confección y Productos de Cuero) del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0) de las Naciones Unidas, dirigidas a programas de asistencia social."

Procesos de contratación cobijado por un acuerdo comercial: SI____ NO_X__

25. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA. Se precisará en el cronograma del proceso en SECOP 2 una visita al sitio de las actividades para los interesados que deseen participar.	**SI:**		**NO:**	X
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:				
MUESTRA Indique si se requiere o no presentación de muestra	**SI:**		**NO:**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN. Indique si requiere o no una visita para verificación de información a las sedes o instalaciones del proponente.	**SI:**		**NO:**	X

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

No aplica para este proceso.

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

No aplica para este proceso.

28. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

Para este proceso de contratación, por tratarse de un objeto de prestación de servicios, se requiere autorización para contratar de la Dirección Regional Córdoba, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8° la Resolución N° 000069 del 21 de enero de 2014, y la remisión que el parágrafo de dicho artículo hace a la resolución Nº 02800 del 23 de diciembre de 2014.

Dado en Montería el 2 de febrero de 2022.

JOSÉ NICOLÁS BARRIOS SIERRA
Subdirector)

VoBo: Héctor Cogollo Acosta – Coordinador Administrativo

Vo. Bo. Eduin Negrete Ruiz – Coordinador misional

VoBo: María Del Mar Pérez – Apoyo ambiental Centro

Revisó: Albeiro Vanegas Mendoza – Abogado externo contratación

Elaboro: Carmen Julia Morales B. – Apoyo Subdirección