PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	15/03/2022
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	BIENESTAR AL APRENDIZ
ORDENADOR DEL GASTO:	CENTRO DE DISEÑO TECNOLÒGICO INDUSTRIAL
OBJETO:	GARANTIZAR APOYO A LOS APRENDICES DE FORMACIÓN LABORAL Y FORMACIÓN TECNOLÓGICA DE TODAS LAS MODALIDADES Y JORNADAS DE ETAPA LECTIVA O QUE REALIZANDO SU ETAPA PRODUCTIVA NO QUE RECIBE REMUNERACIÓN ECONÓMICA O ESTOS SE ENCUENTRAN SUSPENDIDOS. ESTE ESTÍMULO TIENE COMO PROPÓSITO APOYAR LA PERMANENCIA DEL APRENDIZ EN SU PROCESO FORMATIVO PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN PRESENCIAL, VIRTUAL Y A DISTANCIA. LAS CONVOCATORIAS QUE ADELANTE EL SENA NO TIENEN ALCANCE PARA LOS APRENDICES DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA Y AMPLIACIÓN DE COBERTURA

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, a través del Centro de Diseño Tecnológico Industrial CDTI, SENA Regional Valle del Cauca y el área de Bienestar a los Aprendices, requieren el suministro del apoyo de alimentación – ración alimentaria para los Aprendices de Programas Regulares de formación titulada del Centro de Diseño Tecnológico Industrial y sus sedes alternas, que se encuentren en situación de vulnerabilidad de acuerdo con el

No.744-Marzo-16-2022

estudio de la ficha socioeconómica para la solución de problemática económica, según criterios de asignación preestablecidos en la Guía de apoyos , que se encuentren en proceso de capacitación en las distintas acciones de formación, que asistan a una jornada de formación superior a 6 horas diarias, estrategia que busca fortalecer los hábitos saludables de los Aprendices, en la vigencia de 2022.

Este suministro está contemplado en el Plan de Acción Anual 2022, según Resolución No. 1-01399 de 2021, por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar a los Aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, en el cual define el **Objetivo estratégico 2 que plantea**: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos. Con este objetivo se busca lograr que los aprendices vean en los estímulos que entrega el SENA, un reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso para la excelencia. En este objetivo se considera el siguiente objetivo operativo definido así: Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación. Dentro de los apoyos socioeconómicos se tiene la acción de: Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional.

Así mismo se cuenta con la GUÍA DE APOYOS SOCIOECONÓMICOS del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz - PNIBA Código: GFPI-G-007 Versión: 10 de Febrero 2022 el cual se define como aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas, que cumplen requisitos y cuyo propósito es apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo. Este tipo de apoyo se puede brindar mediante las siguientes modalidades:

- Apoyo de alimentación temporal- trimestral
- Apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria

Ahora bien, desde la planeación realizada para la presente vigencia se consideró la necesidad de suministrar la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio. En ningún caso será canjeable por alimentos crudos, mercado o dinero. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga por un máximo de nueve (09) meses.

Valor y tiempo de los apoyos de alimentación temporal – Ración alimentaria. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga al aprendiz por un máximo de nueve (09) meses durante la vigencia anual. El centro de formación define la modalidad de adquisición de este apoyo para entrega a los aprendices de acuerdo con la normatividad vigente de contratación pública, así como las características de la ración alimentaria.

El centro de formación define entonces la ración alimentaria como un refrigerio, servido en caliente, no empacado.

El Centro de Diseño Tecnológico Industrial de la Regional Valle del Cauca no cuenta con raciones alimentarias, por lo que se hace necesario solicitar la contratación del servicio de suministro del Plan Integral de complemento alimenticio para los Aprendices del Centro de Diseño Tecnológico Industrial – SENA Regional Valle, de acuerdo con la disponibilidad presupuestal asignada, contrato en el cual estará incluido el arrendamiento del inmueble de la cafetería del CDTI.–y así mismo el proponente a quien se le adjudique el proceso de suministros del apoyo de alimentación temporal- ración alimentaria de refrigerios, deberá arrendar el inmueble de la cafetería del CDTI.

3. Análisis de conveniencia

No Aplica

4. 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
71112023	76_9229_10 GARANTIZAR APOYO A LOS APRENDICES DE FORMACIÓN LABORAL Y FORMACIÓN TECNOLÓGICA DE TODAS LAS MODALIDADES Y JORNADAS DE ETAPA LECTIVA O QUE REALIZANDO SU ETAPA PRODUCTIVA NO QUE RECIBE REMUNERACIÓN ECONÓMICA O ESTOS SE ENCUENTRAN SUSPENDIDOS. ESTE ESTÍMULO TIENE COMO PROPÓSITO APOYAR LA PERMANENCIA DEL APRENDIZ EN SU PROCESO FORMATIVO PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN PRESENCIAL, VIRTUAL Y A DISTANCIA. LAS CONVOCATORIAS QUE ADELANTE EL SENA NO TIENEN ALCANCE PARA LOS APRENDICES DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA Y AMPLIACIÓN DE COBERTURA	$ 32.400.000	LUZ MARY CABAL	Calle 72K No 26J - 97

5. 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:

(Codificar hasta el tercer nivel del clasificador de bienes y servicios según clasificación UNSPSC https://www.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios) Podrá diligenciarse el Cuarto nivel cuando aplique. Emplee el número de cuadros necesarios, según requerimiento del objeto contractual. Con el objetivo de evaluar la experiencia en procesos públicos de selección solo se tendrá en cuenta hasta el tercer nivel de clasificación.

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	F	80	8013	801315	80131502	ARRENDAMIENTO DE INSTALACIONES COMERCIALES O INDUSTRIALES
2	F	90	9010	901018	90101801	COMIDAS PARA LLEVAR PREPARADAS PROFESIONALMENTE
3	F	90	9010	901018	90101802	SERVICIOS DE COMIDAS A DOMICILIO

6. MADURACIÓN DEL PROYECTO

N/A

7. OBJETO

GARANTIZAR APOYO A LOS APRENDICES DE FORMACIÓN LABORAL Y FORMACIÓN TECNOLÓGICA DE TODAS LAS MODALIDADES Y JORNADAS DE ETAPA LECTIVA O QUE REALIZANDO SU ETAPA PRODUCTIVA NO QUE RECIBE REMUNERACIÓN ECONÓMICA O ESTOS SE ENCUENTRAN SUSPENDIDOS. ESTE ESTÍMULO TIENE COMO PROPÓSITO APOYAR LA PERMANENCIA DEL APRENDIZ EN SU PROCESO FORMATIVO PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN PRESENCIAL, VIRTUAL Y A DISTANCIA. LAS CONVOCATORIAS QUE ADELANTE EL SENA NO TIENEN ALCANCE PARA LOS APRENDICES DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA Y AMPLIACIÓN DE COBERTURA

7.1 ALCANCE DEL OBJETO

N/A

8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	APOYO DE ALIMENTACIÓN TEMPORAL- RACIÓN ALIMENTARIA-REFRIGERIOS COMPRENDIDO POR: (LIQUIDO Y SOLIDO) -Deben estar analizados nutricionalmente y firmado por un nutricionista. -En el análisis nutricional se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2015 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta -Suministrar bebida con leche mínimo una (1) vez a la semana. -El acompañante puede ser un alimento energético, un alimento proteico o una combinación de ambos cumpliendo el gramaje de 80 gramos. -Indispensable tarjeta profesional de la Nutricionista, dietista que avala el análisis nutricional	UN	5120

CON EL FIN QUE LOS PRECIOS PRESENTADOS POR LOS OFERENTES SEAN OBJETO DE COMPARACION, LA REALIZACION DE ESTA COTIZACION DEBEN REGIRSE POR LOS SIGUIENTES MENUS ESTIPULADOS POR LA ENTIDAD.

SEMANA 1

MENU 1 LUNES	MENU 2 MARTES	MENU 3 MIERCOLES	MENU 4 JUEVES	MENU 5 VIERNES
JUGO DE FRUTAS	AVENA	JUGO DE FRUTAS	JUGO DE FRUTAS	JUGO DE FRUTAS
HAMBURGUESA	TORTA DE BANANO	PASTEL DE POLLO	PAN PERRO	SANDWICH DE JAMON Y QUESO

SEMANA 2

MENU 1 LUNES	MENU 2 MARTES	MENU 3 MIERCOLES	MENU 4 JUEVES	MENU 5 VIERNES
JUGO DE FRUTAS	AVENA	YOGUR	JUGO DE FRUTAS	YOGUR
PASTEL DE CARNE	ALMOJABANA	CROISANT DE JAMON Y QUESO	PASTEL DE POLLO	TORTA DE NARANJA

SEMANA 3

MENU 1 LUNES	MENU 2 MARTES	MENU 3 MIERCOLES	MENU 4 JUEVES	MENU 5 VIERNES
JUGO DE FRUTA	AVENA	JUGO DE FRUTAS	JUGO DE FRUTAS	JUGO DE FRUTAS
PASTEL DE POLLO	GALLETA CUCA	HAMBURGUESA	DEDO DE QUESO	SANDWICH DE JAMON Y QUESO

NOTA: CABE ANOTAR QUE LOS ALIMENTOS QUE LOS OFERENTES COTICE DEBEN CUMPLIR CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍA SEGÚN LA CIRCULAR 3-2017-000011 DEL 26 DE ENERO DEL 2017 EMITIDA POR EL DOCTOR MILTON NUÑEZ PAZ SECRETARIO REGIONAL DEL SENA, LA CUAL SE PUEDE CONSULTAR EN EL SIGUIENTE LINK:

http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

El ciclo de menús debe contener como mínimo tres bebidas en leche semanalmente.

El ciclo de los menús debe incluir un mínimo de 15 días con su análisis cuantitativo de kilocalorías, proteína, grasa y carbohidratos totales por cada menú, de acuerdo a la Tabla y a las guías citadas anteriormente.

En el análisis químico se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2015 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.

Los quince (15) menús con su respectivo análisis químico 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.

Este suministro deberá ser entregado en el SENA – Centro de Diseño Tecnológico Industrial SENA Regional Valle y sede alterna donde se imparte formación en la ciudad de Cali, de acuerdo con los horarios establecidos por el centro de Formación.

Este suministro deberá ser entregado en el SENA – Centro de Diseño Tecnológico Industrial y demás sedes alternas donde se imparte formación en la ciudad de Cali, de acuerdo con los horarios establecidos por el centro de Formación.

SEDE	DIRECCIÓN
SEDE PONDAJE	Calle 72 K # 26J-97 - El Pondaje
SEDE SALOMIA	Calle 52 # 2 Bis – 15 - Salomia

El consumo promedio está sujeto al cierre y apertura de nuevos cursos y a la dinámica de la programación de los horarios, así como de la ejecución de presupuesto asignado.

El apoyo de alimentación- Ración- representada en un refrigerio debe ser entregado al mismo tiempo en las diferentes sedes en los siguientes horarios:

- En la mañana a las 09:00 horas
- En la tarde a las 15:30 horas

Unidades a entregar durante la presente vigencia: 5.120 raciones

POBLACIÓN: Número de aprendices a beneficiar en la presente vigencia: 900

Al proponente quien se le adjudique el presente proceso deberá arrendar la cafería ubicada en el Centro de Diseño Tecnológico Industrial, Calle 72K No 26J – 97 de acuerdo a las siguientes condiciones:

El Centro de Diseño Tecnológico Industrial de la Regional Valle, considera esencial para el desarrollo de las políticas de bienestar, contar con el servicio de preparación y venta de alimentos para la comunidad educativa en general, motivo por el cual considera incluir como

accesorio al contrato cuyo objeto es GARANTIZAR APOYO A LOS APRENDICES DE FORMACIÓN LABORAL Y FORMACIÓN TECNOLÓGICA DE TODAS LAS MODALIDADES Y JORNADAS DE ETAPA LECTIVA O QUE REALIZANDO SU ETAPA PRODUCTIVA NO QUE RECIBE REMUNERACIÓN ECONÓMICA O ESTOS SE ENCUENTRAN SUSPENDIDOS. ESTE ESTÍMULO TIENE COMO PROPÓSITO APOYAR LA PERMANENCIA DEL APRENDIZ EN SU PROCESO FORMATIVO PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN PRESENCIAL, VIRTUAL Y A DISTANCIA. LAS CONVOCATORIAS QUE ADELANTE EL SENA NO TIENEN ALCANCE PARA LOS APRENDICES DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA Y AMPLIACIÓN DE COBERTURA, el arrendamiento del inmueble destinado para el restaurante y cafetería para el servicio de alimentación de los Aprendices, instructores y demás personal del CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL, con el fin de prestar servicio de alimentación y cafetería a los aprendices, instructores y a la comunidad educativa en general del SENA quienes requieren de este servicio, conforme con las siguientes características:

El inmueble destinado para el restaurante y cafetería del CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL, se encuentra ubicado en la calle 72K No 26J-97, PONDAJE, de la ciudad de Cali, con un área aproximada de 50.22 M^2, contando con servicio independiente de gas (3 salidas, para marmita, estufa y exhibidor de vitrina para comida caliente) y compartido de agua, energía; dotado con dos extractores industriales y mesón en acero inoxidable con dos lavaplatos profundos para ollas y 2 lavaplatos normales”**,** debidamente equipado, para el funcionamiento del servicio de preparación y venta de alimentos.

Por lo tanto se requiere incluir el arrendamiento el espacio correspondiente a la cafetería ubicada en el complejo del PONDAJE calle 72K No 26J-97 de la ciudad de Cali.

9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ARRENDAMIENTO

Especificaciones Esenciales: El arrendatario deberá cumplir con todas las condiciones exigidas por las autoridades ambientales y de saneamiento para el suministro de alimentos. El inmueble objeto de arrendamiento se destinará única y exclusivamente para la prestación del servicio de restaurante y Cafetería, quedando prohibido cambiarle de destinación.

10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Área en Arriendo SENA	50.22 M2
Estado de las Instalaciones	Buena
Equipos o Dotación Agregada, servicios Incluidos	1- Se entrega con Servicios de Agua- Energía - Gas. 2- dotada con los equipos necesarios para funcionar los cuales se entregarán al arrendatario conforme a acta
Objeto del Arriendo- Uso- valor de Posibles Ventas aspiradas mensuales	Objeto: Cafetería para uso de los aprendices y personal del Centro.

B.) LIMITACIONES PROHIBICIONES Y OBLIGACIONES

1) Recibir y restituir el inmueble y los equipos a entregar en el estado en que se encuentre. Mediante acta suscrita por las partes.
2) El arrendatario deberá cumplir con todas las condiciones exigidas por las autoridades ambientales y de saneamiento y de salud y seguridad en el trabajo conforme al Decreto 1443 del 2014 Decreto Reglamentario 1072 de 2015-
3) El inmueble objeto de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a la prestación del servicio de preparación de alimentos y venta quedando prohibido cambiarle la destinación.
4) En ningún caso el arrendatario podrá subarrendar el bien inmueble o sus equipos esto dará terminación inmediata del contrato.
5) Pagar o cancelar los cánones mensuales de arrendamiento en forma anticipada de conformidad a lo estipulado en el contrato.
6) Efectuar y pagar durante la vigencia del contrato todas las reparaciones parciales y mano de obra que requiera la zona Cafetería por deterioro natural para su óptimo funcionamiento, mantenimiento y estado de presentación, en el entendido que el ARRENDATARIO no podrá separar o llevarse los materiales utilizados, así mismo está obligado expresamente en los términos señalados en los artículos 2029 y 2030 del código civil.
7) El mantenimiento de los equipos entregados por la entidad deberá ser asumida por el arrendatario presentar constancia y hoja de vida con el mantenimiento respectivo.
8) Toda adecuación, mejora o reparación deberá estar previamente autorizada por el ARRENDADOR, siendo entendido que, en cualquier caso, ellas quedaran de propiedad del SENA, en consecuencia el ARRENDADOR no queda obligado a pagar tales mejoras o reformas, ni indemnizar al ARRENDATARIO.
9) Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes.

10) El ARRENDADOR prohíbe expresamente y terminantemente AL ARRENDATARIO dar al inmueble destinación con fines ilícitos tales como los contemplados en el literal b del parágrafo del artículo 3 del Decreto 180 de 1.998 y el artículo 34 de la Ley 30 de 1.986 y en consecuencia EL ARRENDATARIO se obliga a no utilizar el inmueble objeto de este contrato, para ocultar o como depósito de armas o explosivos o dineros de grupos terroristas o artículos de contrabando o para que en él se elaboren o almacenes, vendan o usen drogas estupefacientes o sustancias alucinógenas y afines.
11) EL ARRENDATARIO se obliga a no guardar ni permitir que se guarde en el inmueble sustancias inflamables o explosivas que pongan en peligro la seguridad de él o de la comunidad y en caso que ocurriera dentro del inmueble enfermedad infecto-contagiosa, serán del ARRENDATARIO los gastos de desinfección que ordenen las autoridades sanitarias.
12) GOOD WIILL: EL ARRENDATARIO se obliga a que, bajo ninguna circunstancia, pretenderá cobrar al ARRENDADOR, suma alguna por conceptos tales como haber logrado una buena clientela, haber acreditado y posesionado el establecimiento, primas, buen nombre o Good Will o similares.
13) Queda expresamente estipulado que cualquier cerradura o implemento adicional que el ARRENDATARIO instale en las puertas o ventanas interiores o exteriores del inmueble no las podrá retirar y quedaran de propiedad del ARRENDADOR, sin que haya lugar a reconocimiento o suma alguna por este concepto.
14) Permitir a quien ejerza la vigilancia y supervisión del presente contrato el acceso y la inspección al bien inmueble arrendado para comprobar sus condiciones de funcionamiento, destinación y si están cumpliendo las demás obligaciones adquiridas por EL ARRENDATARIO.

Nota 1: Las tarifas tanto para el público como para los aprendices no podrán superar el valor promedio que arroja el estudio de mercado realizado por la Entidad (almuerzo y desayuno).

ITEM	PROPONENTE	COSTO PROPUESTA MENU
1	**FRANCISCO VASQUEZ LEDESMA**	
	Desayuno	
	Almuerzo completo Funcionarios	$ 8.000,00
	Almuerzo completo Aprendiz	$ 6.000,00
	Bandeja funcionarios	$ 7.500,00

	Bandeja Aprendiz	$ 5.500,00
2	**ADRIANA SARRIA**	
	Desayuno	
	Almuerzo	$ 9.000,00
	Bandeja	$ 8.500,00
	Desayuno aprendiz	
	Almuerzo Aprendiz	$ 7.500,00
	Bandeja Aprendiz	
3	**MARISOL VELA GOMEZ**	
	Desayuno	$ 4.200,00
	Almuerzo	$ 6.900,00
	Bandeja	$ 6.000,00
	Desayuno aprendiz	$ 4.000,00
	Almuerzo Aprendiz	$ 5.300,00
	Bandeja Aprendiz	$ 4.600,00
	FORMULA APLICADA PARAMEDIA ARITMÉTICA	SUMATORIA DE PRE-COTIZACIONES
	SUMA PROPUESTAS / CANTIDAD DE PROPONENTES	$ 83.000,00

NOTA 2: CABE ANOTAR QUE LOS ALIMENTOS OFRECIDOS DEBEN CUMPLIR CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍA.

NOTA 3: SE REALIZARÁ VISITA TECNICA CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LO ESTABLECIDO EN LA GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍA.

NOTA 4: LOS PRECIOS OFERTADOS DEBERÁN DE PERMANECER DURANTE TODA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

NOTA 5: LA CAFETERÌA DEBERÁ ESTAR SURTIDA DURANTE TODA LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

D) MEDIDAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD:

Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la protección, higiene, salubridad y seguridad de las instalaciones de la Cafetería, la de sus empleados, trabajadores, proveedores y personal usuario de la Cafetería.

El ARRENDATARIO impondrá a sus empleados, trabajadores, proveedores y en general a todas aquellas personas relacionadas con la ejecución del contrato el cumplimiento de todas las condiciones relativas a higiene, salubridad, prevención de accidentes y medidas de seguridad y los obligará a cumplirlas.

Durante la ejecución del contrato, el Supervisor le podrá ordenar al ARRENDATARIO cualquier medida adicional que considere conveniente o necesaria para garantizar la prevención de accidentes

NOTA 6: SI SE PRESENTA OFERENTES NO RESPONSABLES DEL IMPUESTO A LAS VENTAS EN EL ANÁLISIS ECONÓMICO DEL PRECIO MÁS BAJO SE TENDRÁ EN CUENTA EL VALOR TOTAL DE LA OFERTA ANTES DEL IMPUESTO DEL IVA.

NOTA 7: ES DE ACLARAR QUE EL PRESENTE PROCESO SE ADELANTA POR MEDIO DE LA PLATAFORMA DEL SECOP II.

NOTA 8: UNA VEZ SEA ADJUDICADO EL PROCESO DE LA REFERENCIA Y LEGALIZADO TODO LO CONCERNIENTE AL CONTRATO, EL SUPERVISOR DEL MISMO DEBERÁ REALIZAR AUDIENCIA POR MEDIO MÁS EXPEDITO, CON LA CUAL SE ORIENTARÁ AL PROPONENTE SELECCIONADO DEL PROCEDIMIENTO Y PASOS A SEGUIR PARA LA RESPECTIVA PRESENTACIÓN DE LA(S) CUENTA(S) DE COBRO Y/O FACTURA ELECTRÓNICA(S) EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II.

NOTA 9: SOLAMENTE EN CASO DE QUE LA PLATAFORMA SECOP II PRESENTE INDISPONIBILIDAD EN EL MOMENTO DE QUE LOS PROPONENTES PRESENTEN SU OFERTA, LOS CORREOS ALTERNOS PARA ENVIAR LA RESPECTIVA OFERTA Y DOCUMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS TERMINOS ESTABLECIDOS EN EL CRONOGRAMA SON: jasaa@sena.edu.co; contratavalle@sena.edu.co

NOTA 10: EN CASO DE INDISPONIBILIDAD DE LA PLATAFORMA SE DARÁ APLICACIÓN AL PROTOCOLO SEÑALADO EN LA PÁGINA DE COLOMBIA COMPRA EFICIENTE DE ACUERDO AL SIGUIENTE LINK:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/protocolo_de_indisponibilidad_secop_ii.pdf

NOTA 11: TENIENDO EN CUENTA EXPERIENCIAS ANTERIORES, LA ENTIDAD CONSIDERA PERTINENTE QUE LOS OFERENTES INTERESADOS EN PARTICIPAR TENGAN SEDES O SUCURSAL EN EL DEPARTAMENTO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO, YA QUE PERMITE DAR FLEXIBILIDAD Y OPORTUNIDAD EN LA EJECUCIÓN DE CONTRATO.

NOTA 12: SI SE PRESENTAN PROVEEDORES CON PROPUESTAS ECONÓMICAS INFERIORES AL PRESUPUESTO ESTIMADO, EL CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL, SE RESERVA EL DERECHO DE INCREMENTAR CANTIDADES DE RACIONES, TENIENDO EN CUENTA LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL Y DADO QUE LA NECESIDAD ES MAYOR.

El proponente deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos de cada uno de los servicios, incluyendo transporte, impuestos entre otros.

La propuesta debe hacerse claramente discriminando el valor neto de cada servicio e incluyendo dentro de éste toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para la ejecución del contrato. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios de los servicios que proponga, ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de este no sean incorporados en la respectiva propuesta.

11. ANALISIS DEL SECTOR

Anexe el análisis de sector, elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manual de Contratación y la Guía de Colombia Compra Eficiente. (https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf)

La contratación para el suministros de complemento alimentaria correspondiente a refrigerios, la Entidad a través del Grupo de contratación presenta el siguiente análisis del sector según la guía de Colombia compra eficiente:

Para el presente proceso de contratación, cuyo objeto es GARANTIZAR APOYO A LOS APRENDICES DE FORMACIÓN LABORAL Y FORMACIÓN TECNOLÓGICA DE TODAS LAS MODALIDADES Y JORNADAS DE ETAPA LECTIVA O QUE REALIZANDO SU ETAPA PRODUCTIVA NO QUE RECIBE REMUNERACIÓN ECONÓMICA O ESTOS SE ENCUENTRAN SUSPENDIDOS. ESTE ESTÍMULO TIENE COMO PROPÓSITO APOYAR LA PERMANENCIA DEL APRENDIZ EN SU PROCESO FORMATIVO PARA

PROGRAMAS DE FORMACIÓN PRESENCIAL, VIRTUAL Y A DISTANCIA. LAS CONVOCATORIAS QUE ADELANTE EL SENA NO TIENEN ALCANCE PARA LOS APRENDICES DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA Y AMPLIACIÓN DE COBERTURA, mediante el cual se busca el bienestar para los aprendices de población vulnerable, la Entidad a través del Grupo de contratación, con base en documentos elaborados por el Fondo Monetario Internacional, presenta el siguiente análisis de mercado según la guía de Colombia compra eficiente:

Agentes que componen el sector: Para este proceso los posibles oferentes son de contexto local, departamental y nacional que tienen establecimientos cuyo registro mercantil le permite la prestación de este servicio, los cuales tienen experiencia en la rama y se agremian a través de Cámaras de Comercio, y Asociación Nacional de Empresarios.

Relación con la demanda: Para este proceso el Grupo de contratación SENA identificó para el Centro de Diseño Tecnológico Industrial el proceso de contratación así:

AÑO	ENTIDAD	OBJETO	PLAZO DE EJECUCIÓN	VALOR
2019	CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL	**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DE LOS PROGRAMAS REGULARES DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL DE LA REGIONAL VALLE DEL CAUCA Y SEDES ALTERNAS PARA LA VIGENCIA 2019**	El plazo de ejecución del contrato es de Nueve (9) meses y/o hasta agotar presupuesto, lo primero que ocurra; contados a partir de la expedición del registro presupuestal, la aprobación de la garantía única y acta de inicio firmada por las dos (2) partes, sin excederse del 30 de diciembre de 2019	$ 299.999.700

Relación con la Oferta: Para **GARANTIZAR APOYO A LOS APRENDICES DE FORMACIÓN LABORAL Y FORMACIÓN TECNOLÓGICA DE TODAS LAS MODALIDADES Y JORNADAS DE ETAPA LECTIVA O QUE REALIZANDO SU ETAPA PRODUCTIVA NO QUE RECIBE REMUNERACIÓN ECONÓMICA O ESTOS SE ENCUENTRAN SUSPENDIDOS. ESTE ESTÍMULO TIENE COMO PROPÓSITO APOYAR LA PERMANENCIA DEL APRENDIZ EN SU PROCESO FORMATIVO PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN PRESENCIAL, VIRTUAL Y A DISTANCIA. LAS CONVOCATORIAS QUE ADELANTE EL SENA NO TIENEN ALCANCE PARA LOS APRENDICES DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA Y AMPLIACIÓN DE COBERTURA,** actualmente en el mercado local hay varias empresas y/o personas naturales con las que

se puede realizar este proceso contractual y además estas empresas cuentan con experiencia en este tipo de elementos logrando satisfacer a sus clientes.

12. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de $ 32.400.000 pesos, incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o distrital de carácter legal, costos directos e indirectos.	
El valor estimado del contrato se determinó así:	El suministro de refrigerios para aprendices de población vulnerable, una vez establecidas las especificaciones técnicas y condiciones del objeto a contratar, implemento mecanismos para determinar los precios de referencia soportes para adelantar el proceso de contratación a través de un proceso de mínima cuantía, aplicando los siguientes métodos

ITEM	Concepto	APLICACIÓN
1	Teniendo en cuenta tres (03) pre - cotizaciones enviadas por posibles proponentes.	X

ESTUDIO DE MERCADO:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PROMEDIO	
				VALOR UNITARIO	SUBTOTAL
1	APOYO DE ALIMENTACIÓN TEMPORAL- RACIÓN ALIMENTARIA- REFRIGERIOS COMPRENDIDO POR: (LIQUIDO Y SOLIDO) - Deben estar analizados nutricionalmente y firmado por un nutricionista. - En el análisis nutricional se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2015 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta - Suministrar bebida con leche mínimo una (1) vez a la semana. - El acompañante puede ser un alimento energético, un alimento proteico o una combinación de ambos cumpliendo el gramaje de 80 gramos. - Indispensable tarjeta profesional de la Nutricionista, dietista que avala el análisis nutricional	UN	5400	$ 6.327	$ 34.167.600
TOTAL INCLUIDO IVA 19%					**$ 34.167.600**

Frente a este resultado el Centro de Diseño Tecnológico Industrial da prioridad a las necesidades acorde al presupuesto y ajusta el estudio de mercado disminuyendo cantidades, quedando el promedio estipulado de la siguiente manera:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PROMEDIO	
				VALOR UNITARIO	SUBTOTAL
1	APOYO DE ALIMENTACIÓN TEMPORAL- RACIÓN ALIMENTARIA- REFRIGERIOS COMPRENDIDO POR: (LIQUIDO Y SOLIDO) - Deben estar analizados nutricionalmente y firmado por un nutricionista. - En el análisis nutricional se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2015 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta - Suministrar bebida con leche mínimo una (1) vez a la semana. - El acompañante puede ser un alimento energético, un alimento proteico o una combinación de ambos cumpliendo el gramaje de 80 gramos. - Indispensable tarjeta profesional de la Nutricionista, dietista que avala el análisis nutricional	UN	5120	$ 6.327	$ 32.395.947
TOTAL INCLUIDO IVA 19%					**$ 32.395.947**

13. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **TREINTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS MCTE ($ 32.400.000)** incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o distrital de carácter legal, costos directos e indirectos.

13.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

El presupuesto oficial para la presente contratación es **TREINTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS MCTE ($ 32.400.000).**

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el Centro de Diseño Tecnológico Industrial adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para “GARANTIZAR APOYO A LOS APRENDICES DE FORMACIÓN LABORAL Y FORMACIÓN TECNOLÓGICA DE TODAS LAS MODALIDADES Y JORNADAS DE ETAPA LECTIVA O QUE REALIZANDO SU ETAPA PRODUCTIVA NO QUE RECIBE REMUNERACIÓN ECONÓMICA O ESTOS SE ENCUENTRAN SUSPENDIDOS. ESTE ESTÍMULO TIENE COMO PROPÓSITO APOYAR LA PERMANENCIA DEL APRENDIZ EN SU PROCESO FORMATIVO PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN PRESENCIAL, VIRTUAL Y A DISTANCIA. LAS CONVOCATORIAS QUE ADELANTE EL SENA NO TIENEN ALCANCE PARA LOS APRENDICES DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA Y AMPLIACIÓN DE COBERTURA “es de TREINTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS MCTE ($ 32.400.000).

ARRENDAMIENTO:

Para adelantar el arrendamiento se ha tenido en cuenta, entre otros: Régimen de Propiedad, el canon de arrendamiento de locales dados en alquiler aledaños al SENA PONDAJE; igualmente se tiene en cuenta un promedio aproximado de consumo de energía, sin contar el servicio de gas que deberá asumirlo el ARRENDATARIO.

Una vez el Centro de Diseño Tecnológico Industrial publicó la solicitud de pre-cotizaciones por medio de la plataforma del SECOP II, en donde se solicita el canon de arrendamiento, por este mismo medio se presentaron dos (2) posibles proponentes ofertando un canon de arrendamiento, presentando las siguientes justificaciones:

JOSE MACDONEL LENIS GALLEGO

PROPUESTA ARRENDAMIENTO CAFETERIA

En cuanto al valor establecido para el canon de arrendamiento, con el mayor respeto solicito que este sea revalorado teniendo en cuenta que en el estudio de costos realizado, no se tuvo en cuenta el impacto socio-económico generado por la PANDEMIA COVID-19, que conllevo a que la economía colombiana este enfrentando uno de los choques más fuertes en décadas; lo que se ha traducido en menos dinero en los bolsillos de las personas para comprar alimentos, bienes y servicios, por cuenta de

las alteraciones en los mercados y en la cadena de suministro de productos, generado escasez a nivel local y precios más altos en muchos productos, especialmente en los alimentos de primera necesidad. Al atender en la cafetería del Sena población en su mayoría de estratos socioeconómicos bajos, las ventas se prevé no sean las mejores, aunado al valor del canon de arrendamiento establecido y los demás costos asociados a la prestación de servicio de cafetería (salarios, seguridad social, dotación, epp), puedan conllevar a un desequilibrio económico en este contrato.

De acuerdo con lo anteriormente escrito, presento propuesta por valor de **UN MILLON CUATROCIENTOS MIL PESOS MCTE ($1.400.000)** incluidoservicios públicos (energía, agua, aseo), sin incluir el servicio de gas.

MARISOL VELA GOMEZ

ARRENDAMIENTO CAFETERIA

Si bien el Sena considera pertinente "**Incluir el arrendamiento del inmueble destinado para el restaurante y cafetería para el servicio de alimentación de los Aprendices, instructores y demás personal del CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL, ubicado en la calle 72K No 26J-97, PONDAJE, de la ciudad de Cali, con un área aproximada de 50.22 M², contando con servicio independiente de gas (3 salidas, para marmita, estufa y exhibidor de vitrina para comida caliente) y compartido de agua, energía; dotado con dos extractores industriales y mesón en acero inoxidable con dos lavaplatos profundos para ollas y 2 lavaplatos normales",** debidamente equipado, para el funcionamiento del servicio de preparación y venta de alimentos; con el fin de prestar servicio de alimentación y cafetería a los aprendices, instructores y a la comunidad educativa en general del SENA quienes requieren de este servicio; y los estudios económicos y de costos realizados, el canon de arrendamiento estimado a cobrar es de **DOS MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL PESOS MCTE ($ 2.282.666.00)**, incluido servicios públicos (energía, agua, aseo), sin incluir el servicio de gas, el cual deberá ser asumido por el ARRENDATARIO.

Considero que estos estudios fueron realizados en un contexto y escenario totalmente diferente a la situación actual en la que se encuentra el país, por cuenta del impacto socio-económico de la pandemia COVID-19, que trajo consigo cambios coyunturales en la estructura de los negocios, impacto directo en la producción, la interrupción de la cadena de suministro y de mercado, repercusiones financieras en las empresas y mercados financieros, aumento sostenido en el costo de los alimentos y costo de vida de la población, conllevando a que el poder adquisitivo de la población haya mermado, adicional a esto se debe tener en cuenta que la población que atiende la cafetería es población vulnerable

que pertenece a los estratos 1 y 2 en su mayoría y por tanto las ventas de cafetería estarían ancladas al poder adquisitivo de esta población. Aunado a lo anterior la inflación en nuestro país en lo que va recorrido del año se ubica en un 8,01 % lo que es un reflejo del incremento en los precios de los productos.

Teniendo en cuenta lo anterior someto a consideración y estudio el costo de canon de arrendamiento y presento propuesta por valor de **UN MILLON QUINIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MCTE ($1.500.000)**, incluido servicios públicos (energía, agua, aseo), sin incluir el servicio de gas.

De acuerdo con lo anterior, el comité técnico aprueba lo justificado por los posibles proponentes y presente el siguiente estudio de mercado para el canon de arrendamiento:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PROMEDIO	
				VALOR UNITARIO	SUBTOTAL
1	CANON ARRENDAMIENTO CAFETERIA AREA 50.22 M2	UNIDAD	1	$ 1.450.000	$ 1.450.000
				TOTAL	**$ 1.450.000**

De acuerdo con los estudios económicos y de costos realizados, el canon de arrendamiento estimado a cobrar es de **UN MILLON CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MCTE ($ 1.450.000.00)**, incluido servicios públicos (energía, agua, aseo), sin incluir el servicio de gas, el cual deberá ser asumido por el ARRENDATARIO.

Además, el día 23 de febrero mediante Resolución número 000304 del Ministerio de Salud y protección Social se prorroga emergencia sanitaria por el coronavirus COVID-19, declarada mediante Resolución 385 de 2020 y prorrogada por las Resoluciones 844, 1462, 2230 de 2020 y 222, 7381 1315 y 1913 de 2021, donde resuelve prorrogar hasta el 30 de abril de 2022 la emergencia sanitaria en todo el territorio nacional, declarada mediante la Resolución 385 de 2020 y prorrogada por las Resoluciones 844, 1462, 2230 de 2020, y 222, 738, 1315 y 1913 de 2021 plantea que es necesario mantener las medidas de bioseguridad aun en personas vacunadas dado que: a) debe recordarse que ninguna vacuna tiene una efectividad del 100% en la prevención del contagio, y b) persiste una proporción importante de población no vacunada, bien sea por dificultades de acceso o por no adherencia a esta medida, factores que generan un mayor riesgo frente a

manifestaciones graves y mortalidad en caso de contagio, e incrementan la probabilidad de transmitir la enfermedad a otras personas; lo que denota que la pandemia aún no ha terminado y que el virus SARS-CoV-2 todavía representa una amenaza significativa para la población, y de manera correlativa un impacto severo en materia de salud pública.

Que, conforme con lo expuesto, ante las situaciones de riesgo mencionadas que deben ser atendidas con medidas específicas que se encuentran establecidas en el marco de la emergencia sanitaria, es necesario prorrogarla y mantener las condiciones de prevención y autocuidado que han sido establecidas.

14. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO: PROPIOS			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**x**	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	$ 32.400.000
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	**Fecha de CDP o Vigencia Futura**	**Fecha de vencimiento del CDP**	**Dependencia**	**Posición Catálogo de Gasto**	**Fuente**	**Valor en Letras**	**Valor en Números.**
4022	09/02/2022	31/12/2022	36-02-00-076-922910	922942	NACIÒN	TREINTA Y DOS MILLONE CUATROCIENTOS MIL MCTE	$ 32.400.000

15. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 que hace referencia al procedimiento para la contratación de mínima cuantía.

16. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

17. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Prestación de Servicios con persona juridica	
Otro:	NO APLICA

18. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

18.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

18.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

- Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato.
- Mantener los precios presentados en la propuesta.
- Cumplir en las fechas y términos estipulados por la ley con las obligaciones que como empleadores le corresponden.
- Remitir en las fechas estipuladas las facturas de los servicios prestados
- Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes del personal que se requiera para la prestación del servicio.
- Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato.
- Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones
- No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del Supervisor acerca de la ocurrencia de tales

peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.

- Obrar con buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.
- El cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF), de acuerdo con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 , y el artículo 1 de la Ley 828 de 2003.
- Las demás obligaciones que sean del carácter de la prestación del servicio que contratamos, como resultado de la presente invitación y las demás que por Ley le corresponde.
- Encontrarse a paz y salvo con los aportes y contratación de aprendices si requiere, de estar en mora con esta obligación, el contratista deberá aportar el respectivo paz y salvo al proceso.
- Cumplir con el decreto 834 de 2013 que obliga a las personas Naturales y Jurídicas de reportar la vinculación, contratación o servicios prestados a ciudadanos extranjeros, en el aplicativo de migración Colombia denominado Sistema de Información para el Reporte de Extranjeros (SIRE).
- Presentar el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad frente al COVID 19, acatando la normatividad legal vigente de la Resolución 666 de 2020.
- El contratista deberá tomar a titulo de arrendamiento la cafetería de acuerdo a las condiciones solicitadas por la entidad.

Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del servicio y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las siguientes:

A) Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes del personal que se requiera para la entrega de los elementos.
B) Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato.
C) Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones.

18.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

El SENA se obliga a:

- Prestar la mayor colaboración a EL CONTRATISTA, para la correcta ejecución del objeto contratado.

- Verificar, revisar y aprobar a través del Supervisor designado, el cumplimiento de los requisitos y documentos de orden técnico exigidos como requisitos previos e indispensables para suscribir el contrato.
- Hacer cumplir las condiciones pactadas en el Contrato.
- Suministrar la documentación que se requiera para el cabal desarrollo del objeto contratado.
- Realizar el pago oportunamente previo el cumplimiento de los requisitos legales y fiscales por parte del CONTRATISTA.

19. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de nueve (09) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución y/o hasta agotar presupuesto disponible lo primero que ocurra sin exceder el 31 de diciembre de 2022 el plazo se contará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución (registro presupuestal y aprobación de la garantía única). En todo caso se podrá prorrogar el término del contrato previo acuerdo entre las partes intervinientes.

19.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución se llevará a cabo en el Centro de Diseño Tecnológico Industrial, ubicado en la calle 72K No 26J - 97 Barrio El Pondaje y en su sede alterna.

El contrato a suscribir será en la ciudad de Santiago de Cali en el Departamento del Valle del Cauca.

19.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

El SENA cancelará al contratista mensualmente, de acuerdo con la programación, previa presentación de facturas o cuenta de cobro y demás trámites administrativos legales y fiscales y de certificación expedida por el Supervisor del Contrato.

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 los artículos 73 y 74 del Decreto 111 de 1996, y a la verificación de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Para el trámite de las facturas tener presente el instructivo publicado en la plataforma del SECOP II.

FORMA DE PAGO ARRENDAMIENTO: El arrendatario se compromete y obliga a pagar de manera mensual anticipada un valor de **UN MILLON CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MCTE ($ 1.450.000.00),** dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, en la cuenta recaudadora única Nacional BANCOLOMBIA producción de centros a favor del Centro de Diseño Tecnológico Industrial a través de medio electrónico de "Pagos en Línea", o a través de cruce de cuentas por servicios de atención a beneficio de los aprendices debidamente autorizados por la Subdirección.

Igualmente se debe entregar al supervisor del contrato, los soportes de cumplimiento del pago de aportes de seguridad social y parafiscales relativo al sistema de seguridad social integral así como los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando corresponda en los términos del art. 23 de la ley 1150 de 2007, anexando además los soportes por los servicios autorizados para los aprendices.

El contratista deberá entregar mensualmente el recibo de consignación. El supervisor designado por la entidad revisara esta con el ánimo de realizar el respectivo seguimiento y certificar el cumplimiento de las cláusulas contractuales que garantizan la continuidad del contrato.

19.3 PAGO DE ANTICIPOS

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

Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato N/A	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**	**Amortización:** N/A	**Requisito para el desembolso** N/A
DESEMBOLSO 1	.	.	.
DESEMBOLSO 2	.	.	.
DESEMBOLSO 3	.	.	.
.	.	.	.

20. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

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

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	La supervisión deberá ser adelantada conforme lo señalado en el Manual de Supervisión e Interventoría del SENA; y en cumplimiento de lo establecido en el marco normativo vigente, en especial, las disposiciones previstas en la Ley 1474 de 2011.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de la líder de bienestar Martha Lucia Ramírez Palta como supervisora del contrato, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

Nota: Recuerde que los contratos de obra adjudicados por Licitación **deben** contar con interventoría.

21. FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación será de manera total a lo solicitado.

21.1 Lotes

No Aplica

22. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

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

22.1 REQUISITOS HABILITANTES

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

a) Capacidad Jurídica.
b) Capacidad Técnica
c) Requisitos Ambientales
d) Requisitos de SST

22.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

23. Carta de presentación de la Oferta

24. Poder (En los casos que se actúe por medio de un apoderado)

25. Certificado de Existencia y Representación Legal vigente o Certificado de Matricula Mercantil o Certificado Ejercicio de profesionales liberales, con fecha de expedición inferior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha del cierre de la convocatoria.

26. Autorización del organismo (Acuerdo estatutos) (cuando se requiera)

27. Fotocopia del documento de identidad de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica.

28. Documento de constitución del consorcio o unión temporal (cuando se requiera)

29. El SENA verificará en la evaluación y dejará evidenciado a través de la impresión de los certificados, si el futuro contratista se encuentra reportado en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República (www.contraloriagen.gov.co), y en el certificado que arroja la Procuraduría General de la Nación, el certificado que arroja la Procuraduría General de la Nación y el certificado de antecedentes judiciales de la Policía Nacional.

30. El SENA realizara verificación de existencia registro de inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad

31. Fotocopia del RUT, con fecha de expedición inferior a ciento ochenta (180) días.

32. Documento que acredite la definición de la situación militar de los varones mayores de 18 años y menores de 50 años, ya sea en calidad de persona natural o en su calidad de representante legal de una persona jurídica.

33. Medidas correctivas

34. Certificación Bancaria no mayor a 30 días de expedición

35. Certificación de aplicación de normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo (Diligenciar formato anexo)

36. Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona jurídica o natural (Diligenciar formato anexo)
37. Origen de los servicios - apoyo a la industria nacional (Diligenciar formato, si aplica)
38. Información financiera de proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia (Diligenciar formato, si aplica)
39. Formato acreditación socios que conforman la sociedad (Diligenciar formato si aplica)
40. Formato autorización para notificación electrónica de actos administrativos (Diligenciar formato, si aplica)
41. Constitución de unión temporal (Diligenciar formato, si aplica)
42. Constitución de consorcio (Diligenciar formato, si aplica)
43. Formato Único de Hoja de Vida Persona Natural o Jurídica según corresponda, (Diligenciar formato anexo).

Nota: Con la presentación de la oferta adjuntar ARL de último mes o certificación expedida por el revisor fiscal o contador del proponente donde conste que se encuentra a paz y salvo por este concepto

43.1.1 REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

- Oferta económica y técnica

- El proponente debe presentar máximo dos (02) certificaciones o recibo a satisfacción o acta de liquidación firmadas donde se evidencie la ejecución del contrato público o privado los cuales se encuentren relacionados con el objeto a contratar, y que sumados o individuales superen el presupuesto oficial establecido por la Entidad. La Entidad se reserva el derecho a solicitar la copia de los contratos.

  NOTA: Las facturas no se tendrán en cuenta para revisar experiencia.

43.1.2 REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA

No Aplica

43.1.3 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

No Aplica

43.2 REQUISITOS PONDERABLES

No Aplica

44. ANALISIS DE RIESGOS

Anexo 2. Matriz de Riesgos de acuerdo con el formato establecido por Colombia Compra Eficiente:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/matriz_riesgos.doc

45. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
	Seriedad de la oferta: por el (10%) (podrá ser mayor) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato (podrá ser mayor)
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. (hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen)
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
x	**Cumplimiento:** por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y más. (No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada. Debe tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato. En el evento en que el valor del contrato sea superior a 1.000.000 SMMLV aplican las reglas establecidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.12 del decreto reglamentario 1082 de 2015.)

x	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. (No podrá ser inferior al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato)
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el (%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más. (Para fijarlo deberá tenerse en cuenta el objeto, el valor, la naturaleza, las obligaciones contenidas en el contrato, la garantía mínima presunta y los vicios ocultos)
x	**Calidad del servicio:** por el (50 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más.
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato
x	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato. (Cuando aplique. Para fijar el valor asegurado debe tenerse en cuenta las cuantías del artículo 2.2.1.2.3.1.17 del decreto reglamentario 1082 de 2015 y el Manual de Contratación vigente de la entidad.

Nota. Si se requiere otro amparo que no esté incluido deberá agregarse.

Al contratista no se le exigirá constituir la garantía por lo siguiente: No Aplica

46. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES: (Solo aplica para procesos superiores a US$125.000)					
No Aplica					
El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)	SI		NO		

47. ACUERDOS COMERCIALES:

No Aplica

48. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA. Indique si se requiere visita del personal de la Entidad o no, a los lugares o zona objeto del contrato.	**SI:**		**NO:**	x
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:				
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

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

Durante la ejecución del contrato, el proponente en todo momento deberá cumplir con los siguientes Requisitos Legales Ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo:

ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- ✓ Consumo de combustible
- ✓ Consumo de sustancias peligrosas
- ✓ Generación de residuos peligrosos
- ✓ Generación de vertimientos
- ✓ Potencial de lesiones o afectaciones a la salud

ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- ✓ Consumo de alimentos y bebidas.
- ✓ Viabilidad de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias.
- ✓ Generación de residuos no peligrosos.
- ✓ Generación de residuos especiales (aceites usados y/o quemados, papel impregnado de aceite y residuos de la campana extractora).
- ✓ Generación de vertimientos.
- ✓ Cumplimiento protocolo de bioseguridad
- ✓ Potencial de lesiones o afectaciones a la salud

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
Exigir a todos los proponentes que en el proceso pre contractual cumplan con: - Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo.	Decreto 1072 de 2015,Libro 2, Parte 2, Título 4, capítulos 1, 2, 3, y 6 Artículo 2.2.4.1.3 Artículo 2.2.4.6.1 Artículo 2.2.4.6.4 Artículo 2.2.4.6.8 Artículo 2.2.4.6.35 Resolución 312 de 2019 Ministerio del Trabajo	Informe de la gestión de seguridad y salud en el trabajo, Acta de constitución de COPASST o Vigía de SST, Acta de constitución CCL, Matriz de peligro, Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Plan de prevención y control de emergencia del proponente y certificado emitido por la ARL sobre evaluación de estándares mínimos año 2021	Exigir a todos los proponentes que en el proceso precontractual cumplan con: - Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo.
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:	Resolución 2674 de 2013, Artículo 37 Resolución 2674 de 2013, Artículo 51	Soportes de registros Sanitarios de los alimentos	Contractual

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea “Expendio de Alimentos”. Para la entrega del concepto se tendrá 3 meses a partir de la firma del contrato.		Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea “Preparación de Alimentos” Para la entrega del concepto se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 51	Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Educación y capacitación para los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar. Para la entrega de los soportes de capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss.,	Certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos	Contractual

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Plan de Capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013 Para la entrega del plan de capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss.,	Copia del Plan de Capacitación (Metodología, duración, docentes, cronograma, y temas sanitarios)	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Plan de Saneamiento, Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable) Para la entrega del plan de saneamiento se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 26	Copia del Plan de Saneamiento. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables)	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: 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).	Disposiciones Legales Vigentes: Sanitarias, Ambientales, de Seguridad y Salud en el trabajo	Copia de los documentos que le apliquen o le correspondan	Contractual

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
Dentro del proceso contractual queda señalado que el futuro contratista tiene que cumplir con: En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado. En caso que el Centro de Formación así lo decida, el manejo de estos residuos será gestionado por el SENA.	Decreto 1077 de 2015. Título2. Capítulo 2. Sección 2. Subsección 3 Artículo 2.3.2.2.3.36	Manifiestos de entrega de los residuos	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: La implementación y ejecución del protocolo de bioseguridad	Resolución 777 del 02 de junio de 2021, Ministerio de Salud Resolución 1687 de 2021	El oferente a quien se adjudique el contrato aportara a la entidad Protocolo de bioseguridad establecido por el oferente para la prevención del COVID-19 y certificación emitida por la entidad territorial. Junto con las evidencias de implementación	contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: En relación a los aceites de cocina generados en la Ciudad de Bogotá, se gestiona a través de proveedores que se encuentren registrados en la Secretaría Distrital de Ambiente-SDA	Acuerdo 634 de 2015, artículos 5, 6 y 11	Copia de registro de inscripción ante la SDA Certificados de aprovechamiento de aceite de cocina	Precontractual

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
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.	Norma de la entidad	Fichas técnicas, certificación que no se hará uso de: pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual
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	Ley 1990 de 2019 - Política para la prevención de pérdida de alimentos.	Constancia que acredite del cumplimiento del requisito	Contractual

Para la persona jurídica o natural que vaya a ejecutar el contrato al momento de ingresar a la sede debe presentar su seguridad social vigente (ARL, EPS y AFP)Todas las sustancias químicas deberán llegar rotuladas según la siguiente información de acuerdo Sistema Globalmente Armonizado:

- Nombre de la sustancia química contenida en el envase.
- Datos de fabricante, proveedor o importador: nombre, dirección y número de teléfono del fabricante, importador y/o proveedor de la sustancia o mezcla
- Pictogramas de peligro;
- Palabra de advertencia (Peligro o Atención);
- Indicaciones de peligro (Frases H);
- Consejos de prudencia oportunos (Frases P).

Todas las Sustancias Químicas contarán con hojas de seguridad en físico material resistente a la intemperie (FDS) que contengan las 16 Secciones; entre estas indicando peligros, cómo almacenarla, manipularla, eliminarla, aplicación de primeros auxilios, el lenguaje utilizado en las FDS deberá ser sencillo, claro y preciso, evitando jergas, acrónimos y abreviaturas. Se evitará el uso de expresiones vagas y equívocas. Tampoco se recomiendan frases como “puede ser peligroso”, “sin efectos sobre la salud”, “seguro en casi todas las condiciones de uso”, o “inocuo”. Y Deben estar en idioma español.”

NOTA: Los posibles oferentes pueden soportar la implementación del SGSST de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 de 2019 Estándares mínimos Fase 3. Ejecución, de Enero a Diciembre de 2018, mediante certificación emitida por la ARL a que este afiliado con el porcentaje de cumplimento en la implementación del Sistema de gestión y la evaluación Inicial estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

De igual manera la empresa a quien se adjudique el contrato deberá cumplir con lo siguiente:

La Empresa contratada debe tener documentado y cumplir con el plan básico legal de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) y lo establecido en la Resolución 0312 de 2019 Estándares mínimos Fase 3. Ejecución, de enero a diciembre de 2018.

- ✓ Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
- ✓ Acta de constitución de COPASST o Vigía de SST.
- ✓ Acta de constitución CCL.
- ✓ Matriz de peligro.
- ✓ Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.
- ✓ Plan de prevención y control de emergencia.

Igualmente cumplirá con lo establecido en la legislación Colombiana y normas establecidas por el SENA: Reglamento de higiene y seguridad Industrial y en la siguiente normatividad:

- ✓ Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979.
- ✓ Resolución 2013 de 1983, expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social
- ✓ Decreto 1295 del 22 de Junio de 1994.
- ✓ Decreto 1072 de 26 de Mayo de 2015.
- ✓ Resolución 1409 de Julio 23 de 2012.
- ✓ Ley 9 de Enero 24 de 1979.
- ✓ Ley 55 de Julio 2 de 1992.
- ✓ RETIE
- ✓ Resolución 0312 de 2019

Y otras legislaciones Colombianas en Seguridad y Salud en el Trabajo que nos aplique y les aplique.

Para la persona jurídica o natural que vaya a ejecutar el contrato al momento de ingresar a la sede debe presentar su seguridad social vigente (ARL, EPS y AFP)

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

NO APLICA

51. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

NO APLICA

52. ANEXOS

CDP, MATRIZ DE RIESGO, CERTIFICACIÒN DE APORTES PERSONA NATURAL, CERTIFICACIÒN PAA, INSTRUCTIVO CARGUE DE DOCUMENTOS SECOP II (PAGO), FORMATO CERTIFICACIÒN CONTROL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÒN DEL TERRORISMO, FORMATO CERTIFICACIÒN APORTES PERSONA JURIDICA, ORIGEN DE LOS SERVICIOS - APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (DILIGENCIAR FORMATO, SI APLICA), INFORMACIÓN FINANCIERA DE PROPONENTE EXTRANJERO SIN SUCURSAL O DOMICILIO EN COLOMBIA (DILIGENCIAR FORMATO, SI APLICA), FORMATO ACREDITACIÓN SOCIOS QUE CONFORMAN LA SOCIEDAD (DILIGENCIAR FORMATO SI APLICA), FORMATO AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA DE ACTOS ADMINISTRATIVOS (DILIGENCIAR FORMATO, SI APLICA), CONSTITUCIÓN DE UNIÓN TEMPORAL (DILIGENCIAR FORMATO, SI APLICA), CONSTITUCIÓN DE CONSORCIO (DILIGENCIAR FORMATO, SI APLICA), FORMATO HOJA DE VIDA PERSONA JURIDICA Y NATURAL.
.

Santiago de Cali, quince (15) días del mes de marzo de 2022.

Firmado digitalmente por Álex Amed Valencia Rojas
Fecha: 2022.03.16 [illegible]

ÀLEX AMED VALENCIA ROJAS
SUBDIRECTOR CDTI

Proyectó y elaboró: Jhonathan Andres Saa Tibaduiza
Revisión jurídica: Leidy Tatiana Torres Rengifo
Revisión SST: Vivian Stephanie Garcia Arenas
Revisión Ambiental: Paola Lucumi González
Revisión Técnica: Martha Lucia Ramirez Palta

ANEXO 6A

AUTORIZACIÓN PREVIA DE LOS CONTRATOS DE PRESTACIÒN DE SERVICIOS

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL

C E R T I F I C A:

Que, para garantizar el normal funcionamiento de la formación del Centro de Diseño Tecnológico Industrial, es necesario realizar el siguiente contrato de prestación de servicios, de acuerdo con la respectiva justificación.

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	APOYO DE ALIMENTACIÓN TEMPORAL- RACIÓN ALIMENTARIA- REFRIGERIOS COMPRENDIDO POR: (LIQUIDO Y SOLIDO) -Deben estar analizados nutricionalmente y firmado por un nutricionista. -En el análisis nutricional se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2015 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta -Suministrar bebida con leche mínimo una (1) vez a la semana. -El acompañante puede ser un alimento energético, un alimento proteico o una combinación de ambos cumpliendo el gramaje de 80 gramos. -Indispensable tarjeta profesional de la Nutricionista, dietista que avala el análisis nutricional	UN	5120

RECURSOS: CDP No. 4022 del 09 de febrero de 2022 por valor **TREINTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS MCTE ($ 32.400.000)** incluido el IVA, ampara la presente contratación.

Firma:

Firmado digitalmente por Álex Amed Valencia Rojas
Fecha: 2022.03.16 09:53:17 -05'00'

Nombre: **ÀLEX AMED VALENCIA ROJAS**
SUBDIRECTOR DEL CDTI

Proyectó y elaboró: Jhonathan Andres Saa Tibaduiza

Revisión jurídica: Leidy Tatiana Torres Rengifo

ANEXO 6 A

C E R T I F I C A

Con base en lo anterior, el Director de la Regional Valle autoriza la contratación. No obstante, para suscribir los correspondientes contratos de servicios, el Subdirector de Centro debe contar con los estudios previos, de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Decreto 2209 de 1998, Ley 1150 de 2007, y el Decreto único reglamentario 1082 del 26 de mayo de 2015 el cual compila decretos reglamentarios en materia de contratación estatal y asociaciones público privadas.

La presente certificación se expide conforme a lo dispuesto en la resolución No. 02800 del 2014, por la cual se efectúan unas delegaciones especiales.

OBJETO: GARANTIZAR APOYO A LOS APRENDICES DE FORMACIÓN LABORAL Y FORMACIÓN TECNOLÓGICA DE TODAS LAS MODALIDADES Y JORNADAS DE ETAPA LECTIVA O QUE REALIZANDO SU ETAPA PRODUCTIVA NO QUE RECIBE REMUNERACIÓN ECONÓMICA O ESTOS SE ENCUENTRAN SUSPENDIDOS. ESTE ESTÍMULO TIENE COMO PROPÓSITO APOYAR LA PERMANENCIA DEL APRENDIZ EN SU PROCESO FORMATIVO PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN PRESENCIAL, VIRTUAL Y A DISTANCIA. LAS CONVOCATORIAS QUE ADELANTE EL SENA NO TIENEN ALCANCE PARA LOS APRENDICES DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA Y AMPLIACIÓN DE COBERTURA.

PRESUPUESTO OFICIAL: TREINTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS MCTE ($ 32.400.000) (VALOR NUMÉRICO**Incluido IVA.**

RECURSOS: La presente contratación cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4022 del 09 de febrero de 2022, expedido por la Coordinadora del Grupo Administrativo Mixto de la Regional Valle.

Plazo: El plazo de ejecución del contrato será de nueve (09) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución y/o hasta agotar presupuesto disponible lo primero que ocurra sin exceder el 31 de diciembre de 2022 el plazo se contará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución (registro presupuestal y aprobación de la

garantía única). En todo caso se podrá prorrogar el término del contrato previo acuerdo entre las partes intervinientes.

Que de acuerdo con la Resolución 0751 del 28 de abril de 2014, no se solicita autorización a la Secretaria General.

Autorización No.

Para constancia se firma en Santiago de Cali, el

Firmado digitalmente por Fernando Jose Muriel Andrade
Fecha: 2022.03.16 14:56:51 -05'00'

Firma: _____

Nombre: FERNANDO JOSE MURIEL ANDRADE

Director Regional Valle

Elaboró: Jonatán Andres Saa Tibaduiza.
Revisión Técnica: Martha Lucia Ramirez Palta
Revisión Jurídica: Leidy Tatiana Torres Rengifo

Vo/bo: Carlos Mario Pizo - Abogado Dirección Regional

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHoehernan	OSCAR EDUARDO HERNANDEZ MOLANO
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-076-	CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL-VALLE
Fecha y Hora Sistema:	9/02/2022 12:00:00 a. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

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

Numero:	4022	**Fecha Registro:**	2022-02-09	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	36-02-00-076-922910 CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL-VALLE						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo:**	Gasto			**Uso Caja Menor**	Ninguno	
Valor Inicial:	32.400.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00		**Valor Actual.:**	32.400.000,00	**Saldo x Comprometer:**	32.400.000,00	**Vr. Bloqueado**	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	4022	**Fecha Registro:**	2022-02-09	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
922942 CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL-VALLE - BIENESTAR APRENDICES	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	10	CSF						
					Total:	32.400.000,00	0,00	32.400.000,00	32.400.000,00	0,00

Objeto:	BIENESTAR APRENDICES GARANTIZAR APOYO A LOS APRENDICES DE FORMACIÓN LABORAL Y FORMACIÓN TECNOLÓGICA DE TODAS LAS MODALIDADES Y JORNADAS DE ETAPA LECTIVA O QUE REALIZANDO SU ETAPA PRODUCTIVA NO QUE RECIBE REMUNERACIÓN ECONÓMICA O ESTOS SE ENCUENTRAN S

Firmado digitalmente por Francisco José Luna Ramirez

FRANCISCO JOSÉ LUNA RAMÍREZ

COORDINADOR GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO

CERTIFICACIÓN PAA 2022

EL PROFESIONAL DE LA OFICINA DE CONTRATACIÓN

CERTIFICA:

Que mediante Resolución No 76-08228 del dos (02) de noviembre de 2021 se adoptó el plan de adquisiciones de la Regional Valle – para la vigencia 2022. Documento publicado en el SECOP II el pasado cuatro (04) de enero del 2022 resolución 00056 del 14 de enero del 2022 Resolución 00150 del 24 de enero del 2022 Resolución 00725 del 17 de febrero del 2022 y Resolución 01304 del 04 de marzo del 2022.

Que una vez verificado se evidencia que el siguiente objeto a contratar está incluido dentro del plan de adquisiciones.

Objeto:

GARANTIZAR APOYO A LOS APRENDICES DE FORMACIÓN LABORAL Y FORMACIÓN TECNOLÓGICA DE TODAS LAS MODALIDADES Y JORNADAS DE ETAPA LECTIVA O QUE REALIZANDO SU ETAPA PRODUCTIVA NO QUE RECIBE REMUNERACIÓN ECONÓMICA O ESTOS SE ENCUENTRAN SUSPENDIDOS. ESTE ESTÍMULO TIENE COMO PROPÓSITO APOYAR LA PERMANENCIA DEL APRENDIZ EN SU PROCESO FORMATIVO PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN PRESENCIAL, VIRTUAL Y A DISTANCIA. LAS CONVOCATORIAS QUE ADELANTE EL SENA NO TIENEN ALCANCE PARA LOS APRENDICES DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA Y AMPLIACIÓN DE COBERTURA.

Pantallazo:

5963	90101501	BIENESTAR APRENDICES Garantizar apoyo a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas de etapa lectiva o que realizando su etapa productiva no que recibe remuneración económica o estos se encuentran suspendidos. Este estímulo tiene como propósito apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo para programas de formación presencial, virtual y a distancia. Las convocatorias que adelante el Sena no tienen alcance para los aprendices de articulación con la media y ampliación de cobertura.	$	32.400.000,00

Para constancia se firma en Santiago de Cali, a los quince (15) días del mes de marzo del 2022.

JUAN RICARDO LUNA TORO
Profesional área de Contratación

William Valencia
Proyecto: William Valencia