PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
ESTUDIOS PREVIOS

De conformidad con lo dispuesto en los numerales 7 y 12 del Artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el Artículo 94 de la ley 1474 de 2011 y del Decreto 1082 de 2015, Capitulo 2, Sección 1, Subsección 5 Artículos 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes, los cuales reglamentan la modalidad de selección de MÍNIMA CUANTÍA, por lo anterior, el Centro Agropecuario La Granja – El Espinal del SENA Regional Tolima adelantará la contratación descrita a continuación.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	06/04/2022
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA – SENA REGIONAL TOLIMA
ORDENADOR DEL GASTO:	OSCAR ROLANDO CASTRO GUERRA
OBJETO:	**CONTRATAR A MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA EN LAS RACIONES DE DESAYUNO Y ALMUERZO PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES, DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA, EL ESPINAL - SENA REGIONAL TOLIMA, SEGÚN ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO PARA LA VIGENCIA 2022.**

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación y Conveniencia	Que el artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo vigente, establece como derecho de los trabajadores oficiales de la entidad el "Auxilio de Alimentación" en los siguientes términos: "El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días. El auxilio en dinero sustituye el pagado mediante el sistema de Valera, con excepción de los trabajadores oficiales que laboren en los Centros del SENA donde se suministre la alimentación, los cuales podrán escoger entre:

	• El auxilio de alimentación equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo legal vigente • La utilización de valeras a razón de cuatro pesos ($4.00) por cada comida. En los casos en que se pague en dinero este auxilio, en los Centros donde se suministra el servicio, el trabajador oficial tendrá derecho a la compra de dicha alimentación, en los días que labore, a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares". Con fundamento en lo anterior y con el fin de dar cabal cumplimiento al contenido del artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo Vigente, el SENA Regional Tolima tiene la necesidad de adelantar un proceso contractual en la modalidad de mínima cuantía que permita contar con el suministro de desayunos y almuerzos para los Trabajadores Oficiales del centro de formación Agropecuario la Granja – El Espinal del SENA Regional Tolima, los días que laboren a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios. La Entidad requiere contratar el suministro de desayunos y almuerzos para los Trabajadores Oficiales del Centro de formación Agropecuario la Granja – El Espinal del SENA Regional Tolima, cubriendo toda la vigencia del año 2022.
	El Centro Agropecuario La Granja para el normal funcionamiento y cumplimiento de la misión institucional, así mismo para dar respuesta y cumplimiento al artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo vigente, debe garantizar la alimentación subsidiada de los trabajadores oficiales del centro El beneficio para la entidad, al llevar a cabo el presente proceso de contratación, bajo el desarrollo de un proceso de selección de Mínima Cuantía y con garantía de igualdad y economía, permitirá brindar alimentación subsidiada a sus trabajadores oficial y dar cumplimiento a las garantías sindicales y laborales de los mismos.
	En la presentación de este estudio, queda evidenciada la necesidad de la entidad y del Centro; para satisfacerla es preciso adelantar el correspondiente proceso de contratación, tendiente a cumplir con los propósitos establecidos para la buena marcha y efectivo cumplimiento de la misión institucional del SENA. Por consiguiente, es del caso iniciar el proceso de contratación respectivo, así como la eventual elaboración y suscripción del acto contractual resultante y su perfeccionamiento, acorde a

	los parámetros de la Ley 80 de 1993 (Estatuto de la Contratación Estatal), Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

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

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
93131608	73_9123_349 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION SUBSIDIADA EN LAS RACIONES DE DESAYUNO Y ALMUERZO PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DE LOS CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	$22.183.772	OSCAR ROLANDO CASTRO GUERRA subdirector (e) Centro Agropecuario La Granja	CO-TOL

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

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015						
ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	Servicios	93 Servicios políticos y asuntos cívicos	13 Ayuda y asistencia humanitaria	16 Planeación y programas de policitas de alimentación y nutrición	08 servicio de suministro de alimentos	Servicios de suministros de alimentos

4. OBJETO

CONTRATAR A MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA EN LAS RACIONES DE DESAYUNO Y ALMUERZO PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES, DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA, EL ESPINAL - SENA REGIONAL TOLIMA, SEGÚN ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO PARA LA VIGENCIA 2022.

4.1. Alcance del objeto.

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

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El proponente seleccionado debe garantizar la prestación del servicio de conformidad con las siguientes especificaciones técnicas únicas requeridas así:

El SENA Regional Tolima requiere contratar el suministro de alimentación para los Trabajadores Oficiales de los Centros de Formación Comercio y Servicios e Industria y de la Construcción, toda vez que el artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo, contempla que cuando el servicio de alimentación sea proporcionado directamente por la Entidad, o se haya cedido la prestación de este servicio o se haya contratado con particulares, los Trabajadores Oficiales tendrán derecho de comprar la alimentación los días que laboren, pagando solamente el 15% de su valor.

Por lo anterior, se hace necesario el suministro de las cantidades de desayuno y almuerzos para la vigencia fiscal de 2022, que se determine dentro del presupuesto oficial:

CONSOLIDADO CANTIDAD DE COMIDAS				
Mes	Días Hábiles	No Trabajadores Oficiales	Total Desayunos	Total Almuerzos
FEBRERO	20	09	180	180
MARZO	23	09	207	207
ABRIL	19	09	171	171
MAYO	21	09	189	189
JUNIO	20	09	180	180
JULIO	20	09	180	180
AGOSTO	22	09	198	198

SEPTIEMBRE	22	09	198	198
OCTUBRE	20	09	180	180
NOVIEMBRE	20	09	180	180
DICIEMBRE	21	09	189	189
TOTAL	**223**		**2230**	**2230**

1. La alimentación deberá ser entregada en las instalaciones del Centro Agropecuario La Granja Sena Espinal Km 5 Vía Espinal Ibagué, Debidamente servida o empacada, incluyendo servilletas (2 unidades por persona), se deberán entregar con los cubiertos, de tamaño cafetería (completa) y palillo. Los cubiertos deben ser entregados en empaque por juego.

2. El menú para los almuerzos y desayunos debe ser variado, balanceado y con las normas de higiene y salubridad, de acuerdo a las cantidades determinadas según el presupuesto oficial y minuta patrón que entrega el centro Agropecuario la Granja – El Espinal – Tolima con los menú que sea determinada de acuerdo al presupuesto oficial.

Además, los oferentes deberán considerar lo siguiente:

- Sus ofrecimientos deberán hacerlos a partir de la minuta patrón que entrega el Centro Agropecuario La Granja - El Espinal – SENA Regional Tolima. Por lo anterior, los menús o raciones de alimentación se conforman así:

MENU 1	**MENU 2**	**MENU 3**	**MENU 4**	**MENU 5**	**MENU 6**	**MENU 7**	**MENU 8**	**MENU 9**
DESAYUNO	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**
JUGO	AVENA FRESCA	JUGO	JUGO	JUGO	JUGO	JUGO	JUGO	JUGO
HUEVOS REVUELTOS	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE SUDADA	CARNE DE HAMBURGUESA	2 HUEVOS FRITOS TIPO A	CARNE EN BISTEC A CABALLO	HUEVOS REVUELTOS CON SALCHICHON	TAMAL	CALDO DE PAPA CON CARNE
CHOCOLATE EN LECHE	CAFÉ EN LECHE	CAFÉ EN LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	1 SALCHICHA FRITA	CAFÉ EN LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	DESHILACHADA

QUESO	AREPA	AREPA	PAN TIPO HAMBURGUESA	CAFÉ EN LECHE	AREPA	AREPA	AREPA	CAFÉ EN LECHE
AREPA	PAN	PAN		AREPA	PAN	BUÑUELO MEDIANO	PAN	AREPA
PAN				PAN				PAN
ALMUERZO	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**
	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
FRUTA	SOPA MINESTRONES	SANCOCHO PEQUEÑO	CREMA DE CHOCLO	SOPA DE GUINCE	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE MAZORCA	BANDEJA PAISA RIJOLES CARNE
SOPA DE CEREAL	CARNE DE CERDO ASADA	POLLO EN SALSA CRIOLLA	CARNE ASADA	POLLO AL HORNO	TRUCHA ASADA	CARNE EN SALSA CRIOLLA	MOJARRA FRITA	MOLIDA, CHORIZO, HUEVO
CARNE SUDADA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	CHICHARRON AREPA ENSALADA
ARROZ AL PIMIENTO	PAPA EN CUADRO	TALLARINES EN SALSA CHEF	FRIJOL	PAPA GUISADA	PAPA A LA FRANCESA	FRIJOL	ENSALADA VERDE	AGUACATE
TAJADAS MADURAS	MAYONESA Y PEREJIL	PATACONA	PLATANO MADURO	ARVERJA AMARILLA	ENSALADA TOMATE, LECHUGA	ENSALADA, PEPINO, ZANAHORIA	PATACON	ARROZ BLANCO
GARBANZO CON CALLO Y SALSA	LENTEJAS	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA TOMATE LECHUGA	ENSALADA, REMOLACHA, ZANAHORIA	CEBOLLA	TOMATE Y VINAGRE	POSTRE	JUGO
ENSALADA AL CHEF	POSTRE	POSTRE	ZANAHORIA	POSTRE	LENTEJA	TAJADA MADURA	JUGO	
POSTRE	JUGO	JUGO	POSTRE	JUGO	POSTRE	POSTRE		
JUGO			JUGO		JUGO	JUGO		

MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14	MENU 15	MENU 16
DESAYUNO	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**	**DESAYUNO**
JUGO	JUGO	JUGO	JUGO	JUGO	JUGO	JUGO
CARNE SUDADA	HUEVOS PERICOS	CARNE ASADA	CALDO DE COSTILLA	CHANGUA DE LECHE CON PÁPA Y UN	COLADA DE FECULA DE MAIZ	CARNE EN SALSA CRIOLLA
CAFÉ EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	CAFÉ EN LECHE	CAFÉ EN LECHE	HUEVO	SANDWICH DE MORTADELA Y QUESO	CAFÉ EN LECHE
AREPA	AREPA	AREPA	AREPA	CHOCOLATE EN LECHE	DOS BUÑUELOS	PATACONA
PAN	PAN	PAN	PAN	AREPA	JUGO	PAN
				PAN		
ALMUERZO	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
AJIACO DE PAPA	SOPA DE MONDONGO	MAZAMORRA CON (PANELA)	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE PATACONAS	SANCOCHO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ
ARROZ BLANCO	CARNE EN BISTEC	CARNE DE CERDO	ARVERJA AMARILLA	POLLO EN SALSA ROJA	BAGRE EN RODAJA EN SALSA	ESPAGUETI SALSA BOLOGNESA
ENSALADA VERDE CON AGUACATE	ARROZ BLANCO	FRIJOL	CARNE SUDADA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	CARNE MOLIDA
MADURO FRITO	GARBANSOS GUISADOS	ENSALADA VERDE CON AGUACATE	ARROZ BLANCO	PAPAS A LA FRANCESA	PATACONA	ARROZ BLANCO
POLLO CON GUISO	TAJADA MADURA	ARROZ BLANCO	ENSALADA, ZANAHORIA, LECHUGA	VERDURA CON GUISO	ENSALADA JARDINERA	MEDIO MADURO AL HORNO

MACARRONES	ENSALADA CHEF	AREPA	PEPINO VINAGRETA	POSTRE	ZANAHORIA	ENSALADA, TOMATE, CEBOLLA
POSTRE	POSTRE	POSTRE	TAJADA MADURA	JUGO	POSTRE	LECHUGA
JUGO	JUGO	JUGO	POSTRE		JUGO	POSTRE
			JUGO			LECHE O JUGO

2.3 TÉRMINOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

PORCIONES REQUERIDAS EN CADA MENÚ DIARIO, POR USUARIO, DE OBLIGATORIA APLICACIÓN CON LAS MINUTAS:

- ✓ **Huevo:** 2 unidades tipo A.
- ✓ **Carne:** Para cada usuario se deben servirse mínimo 70 gramos de carne de res magra ya preparada (Entendemos por carne de res magra, aquella desprovista en un 95% de grasa, nervios y tejidos conectivos, además de líquidos o salsas.) Carne de res (centro de pierna, Bola Negra, lomo ancho, cadera). Nota: Se debe especificar el corte y la preparación.
- ✓ **Mojarra:** Para cada usuario se deben servir mínimo 200 gr. de mojarra ya preparada. (Deben pesar en crudo mínimo 300 gr)
- ✓ **Leche pasteurizada Para café, chocolate, té o coladas:** 130cc.
- ✓ Pollo se tomara de pollo de 3 libras, de los cuales se sacarán ocho presas por pollo, o se servirán porciones de 80 grs., (ya preparadas), de carne magra de pollo deshuesado. Las presas del pollo deben se pechuga muslo, contra muslo). Nota: Se debe especificar el corte y la preparación.
- ✓ **Fruta se exige cuatro clases de fruta a la semana.** En las frutas como papaya, piña, melón, se darán porciones mínimo de 100 gramos. En el caso de naranjas, banano, mango, se darán frutas enteras de tamaño mediano.
- ✓ Complementos como papa, yuca, papa criolla, plátano, se servirán 80 gramos.
- ✓ Alimentos base para preparar sopas, ejemplo: coolí, pasta, cebada, plátano, yuca, papa, etc., 45 gramos sin cáscara, por persona.
- ✓ Alimentos base para preparar sopas como: avena, ruyas cuchuco, mute, pasta harina, 20 gramos/persona.
- ✓ Principios de verdura 100 gramos de verdura fresca y para ensalada 70 grs.
- ✓ **Leguminosas secas como:** fríjol, lenteja, arveja, de primera calidad- 100 grs. cocido.

- ✓ Maíz para mazamorra, 100 gramos, en cocción, por persona.
- ✓ Postre 25 gramos por persona.
- ✓ Arroz, entero de buena calidad, (grano no partido en crudo. - 120 grs. Cocido por persona.)
- ✓ Chocolate, 2 pastillas para tres usuarios.
- ✓ Queso para desayuno, 40 gramos de queso fresco por persona.
- ✓ Arepa desayuno, 1 unidad de 50 gramos.
- ✓ Pan, 1 unidad de 50 gramos por persona.
- ✓ Ensalada rusa, 120 gramos por persona.
- ✓ Ensalada de frutas o fruta entera, 100 gramos por persona.
- ✓ Hamburguesa: La carne se prepara con carne molida magra, huevo, miga de pan, y condimentos naturales. pan tipo hamburguesa 80 gramos, tomate milano 30 gramos, margarina 10 gramos, por persona, carne hamburguesa 80 gr por persona.
- ✓ Salchicha: 40 grs. por persona.
- ✓ Carne fría ensalada: 20 grs. por usuario.
- ✓ La sopa del día se servirá como mínimo 300 gr. por persona.
- ✓ Bagre: Fresco 80 gr. ya cocido por persona.
- ✓ Bebida: Jugo de fruta natural se servirá 300 cc por persona.
- ✓ Aun cuando no es un alimento, la servilleta (2 unidades por persona), se deberán entregar con los cubiertos, de tamaño cafetería (completa) y palillo.

2.4. GUÍA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CONTEMPLADOS EN LA MINUTA

- ✓ Disponer de cuatro clases de frutas para la semana, eligiendo aquellas que se encuentran en cosecha, las cuales se deberán rotar diaria y semanalmente y ofrecer en cada servicio opciones diferentes. No se deberá ofrecer patilla.
- ✓ La preparación de huevos en perico debe hacerse con cebolla larga y tomate, de manera que se note la diferencia con la preparación en tortilla.
- ✓ No utilizar harina de trigo, ni fécula de maíz para espesar sopas, fríjol, arveja seca, lenteja o huevos.
- ✓ Las verduras guisadas con habichuela, zanahoria y arveja verde, deben llevar los siguientes condimentos: leche, margarina, cebolla larga finamente picada, tomates y ajos.

- ✓ Para las verduras que llevan mayonesa en su preparación, se calcula una cucharada rasa sopera por usuario.
- ✓ **La ensalada rusa debe llevar en su preparación:** papa partida en cuadros pequeños, arveja verde, habichuela, zanahoria, cebolla cabezona picada, carne fría y mayonesa. Debe pesar 120 grs. Al servir.
- ✓ La papa en chupe debe llevar en su preparación papa partida en cuadro, leche y guiso a base de margarina, cebolla, tomate y ajo. Debe pesar 80 grs. Al servir.
- ✓ Cuando se pide maduro melado se debe preparar primero el melado con suficiente panela y luego agregar el maduro para que melé. Debe pesar 80 grs. Al servir.
- ✓ Los espaguetis se deben preparar a base de guiso, leche, margarina y caldo. Debe pesar 100 grs. al servir.
- ✓ Utilizar aceite de origen vegetal para preparar los alimentos fritos.
- ✓ Las ensaladas crudas deben servirse con aderezos y desinfectadas con productos que no afecten la salud del consumidor.
- ✓ Para suministrar por cada usuario, porciones de carne mínimo 70 gramos ya preparada, se deben efectuar cortes de carne en crudo de aproximadamente 100 gramos.
- ✓ Ajiaco, ingredientes: Papa pastusa, papa sabanera, papa criolla, arveja verde, mazorca y guascas.
- ✓ Huevos pericos: 2 huevos tipo A, aceite, cebolla y tomate finamente picados.
- ✓ Para los huevos revueltos con salchicha, se deberá servir por usuario en proporción 1.5 huevos tipo A y una salchicha de 50 gr.
- ✓ El caldo de carne del desayuno debe llevar 50 gr. de carne cocida por porción.
- ✓ El caldo de costilla, deberá llevar costilla o hueso carnudo, donde la porción de la carne deberá pesar 50 grs.
- ✓ La Changua debe llevar: Papa, leche 30 cc por porción, un huevo por porción, el cual se cocinará aparte en agua y se pondrá en cada plato.
- ✓ Adicionar a todas las sopas, a excepción del sancocho, verduras como arveja verde, habichuela, zanahoria y espinaca.
- ✓ El tomate en tajadas rojo o verde debe ser milano
- ✓ La crema de verduras debe prepararse con 50 gr. de verdura por porción y papa.
- ✓ Para guisar los espaguetis: Leche, margarina, caldo de cubo, guiso; los espaguetis con salchicha, adicionar 20 gr. de salchicha por porción.
- ✓ En la bandeja paisa, el chorizo debe pesar 30 grs. y servirlo asado, la carne molida 30 grs., un huevo tipo A, y un chicharrón que en crudo pese 40 grs. Se servirá el fríjol en plato sopero aparte.

- ✓ La salsa de champiñones para pollo o carne, debe ser de 15 gr. de base de salsa por usuario.
- ✓ El repollo y lechuga de las ensaladas, debe ir finamente picado.
- ✓ La preparación de la hamburguesa debe hacerse con carne molida magra, huevo, miga de pan, condimentos naturales.
- ✓ No incluir el corazón de la piña en la ensalada de repollo y piña.
- ✓ Las verduras (para servirlas crudas) deben ser pasadas por agua hirviendo y sal.
- ✓ La sopa minestrón lleva como base: fríjol verde, arveja verde, zanahoria, habichuela, repollo y espinaca.
- ✓ El jugo debe ir siempre preparado en agua tratada, 60 gramos de fruta por porción. Se debe disponer de 3 clases de jugo en los servicios de almuerzo. Se suministrará sólo bebidas naturales.
- ✓ La sopa de mondongo llevara 50 gr. de callo por persona, ya cosido. Ese día la carne de res tendrá un peso de 50 gr. servida. Se deberá servir por separado las carnes del mondongo.
- ✓ El pollo Rotty, es un pollo horneado, previamente adobado con pimentón, cebolla cabezona, ajo, laurel, tomillo y perejil.
- ✓ En la mazamorra se servirá en plato hondo.
- ✓ El pollo broaster previamente adobado con cebolla cabezona, ajo, laurel, tomillo, pimentón y apio. Luego se pasa por miga de pan y se sofríe.
- ✓ Para el bistec se utilizara un huevo tipo A y una Patacona de 40 grs., la carne será 50 grs., ya preparada.
- ✓ Salsa bolognesa: se prepara la salsa con tomate, pasta de tomate, cebolla cabezona, pimentón, apio, tomillo, laurel. A esto se agrega la carne molida (la cual se molerá en el mismo restaurante) y se deja conservar a fuego lento.
- ✓ La carne en gulasch, se pica en trozos pequeños la carne, se mezcla con verdura pequeña finamente picada (zanahoria, habichuela, arveja), a esto se adiciona la salsa, la cual fue preparada con tomate, cebolla cabezona, ajo, pimentón, apio, laurel, tomillo. Se deja conservar a fuego lento.
- ✓ El gulasch se servirá separada la carne de la verdura, así: 70 grs. de carne y 40 grs. de verdura.
- ✓ Las Torrejas de maíz tendrán un peso de 80 grs.

NOTA: El proponente deberá prestar el servicio de alimentación a los trabajadores oficiales del Centro Agropecuario La Granja el Espinal, atendiendo los parámetros establecidos en la minuta patron que se presenta por la entidad.

El interesado deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización

de alimentos consagradas principalmente en el Resolución N° 2674 de 2013 y demás regulaciones que le sean aplicables.

6. ANÁLISIS DEL SECTOR

Análisis del sector, elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manual de Contratación y la Guía de Colombia Compra Eficiente. (*Ver Anexo: A: Análisis del Sector, adjunto al proceso*)

7. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **VEINTIDÓS MILLONES CIENTO OCHENTA Y TRES MIL SETECIENTOS SETENTA Y DOS PESOS ($22.183.772**) **M/CTE, INCLUDIO IVA**, incluido impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos, respaldado por el certificado de disponibilidad presupuestal No **2722** del **19 de enero de 2022**, afectado a la siguiente dependencia, así:

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	VALOR ACTUAL
912310 CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA-TOLIMA	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	NACIÓN	10	VEINTI DOS MILLONES CIENTO NOVENTA MIL PESOS M/cte ($22.190.000).

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

7.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

En cumplimiento de lo establecido en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.5.1 numeral 4 del decreto 1082 de 2015. La entidad procedió a realizar el análisis técnico-económico del valor estimado del futuro contrato así:

Para determinar el valor del contrato a ejecutar se realiza una estimación con fundamento en las necesidades de la entidad de dar cumplimiento a la obligación contraída en el artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo, los precios del mercado, su costo histórico, y el valor promedio mensual del suministro de los desayunos y almuerzos, un incremento por posibles variaciones de los precios conforme a las leyes del mercado, el valor de las pólizas y los costos asociados con la presentación de la oferta.

El Centro agropecuario La Granja SENA – Espinal, con el fin de determinar el presupuesto oficial necesario para adelantar el presente proceso de contratación, realizo la gestión para obtener pre cotizaciones, sin embargo, no se allegaron propuestas que se ajustaran a los requerimientos establecidos del presente estudio.

Por lo anterior se procede a establecer el valor del presupuesto oficial a destinar para el presente proceso. Se realiza análisis del crecimiento de los precios promedio sobre los valores referidos dentro del contrato Nos 1099 de 2018, No 0795 de 2019 y

ANALISIS ECONOMICO – METODO UTILIZADO

Precios del Mercado	Fuentes de Información	Otros
X		X DATOS HISTORICOS

Datos Históricos:

1. De acuerdo con el contrato No 00795 por **$20.427.200 Incluido IVA**, correspondiente a invitación publica **No RT-CA-005 de 2019,** a través de la cual se realizó el suministro de los desayunos y almuerzos para los trabajadores Oficiales, se establecieron los siguientes valores sobre el 85% del costo Total de cada comida.

ITEM	CONCEPTO	CANTIDAD RACIONES	PROMEDIO VALOR 85% ENTIDAD (Precio unitario)	VALOR TOTAL
1	ALMUERZO	1502	6000	**9.012.000**
2	DESAYUNO	1502	7600	**11.415.200**
				20.427.200

2. De acuerdo con el contrato **No CO1_OTLCNTNR_1475671**_según la aceptación de oferta de la invitación pública mínima cuantía **MC-TLM-CAG-08-2020** por **$20.755.200 Incluido IVA**, a través de la cual se realizó el suministro de los desayunos y almuerzos para los trabajadores Oficiales, se

establecieron los siguientes valores según la oferta económica sobre el 85% del costo total de cada comida.

ITEM	CONCEPTO	CANTIDAD RACIONES	PROMEDIO VALOR 85% ENTIDAD (Precio Unitario)	VALOR TOTAL
1	ALMUERZO	1.472	**6.500**	**9.568.000**
2	DESAYUNO	1.472	**7.600**	**11.187.200**
				20.755.200

En consecuencia, para estimar el valor **del presupuesto oficial de contratación 2022**, se estimará de conformidad índice de precios al consumidor IPC. Para tal efecto se tomó como punto de referencial o base el contrato con número CO1_OTLCNTNR_1475671 ejecutado en la vigencia 2020.

Presupuestos 2022: se proyecta teniendo en cuenta el IPC al 31 de diciembre de 2020 (1.61%) y 2021 (5.62%)

Cálculos para estimar presupuesto oficial:

Detalle	Base Inicial 2020	IPC 2020	Valor Incremento IPC 2020	Base incremento con IPC 2020	IPC 2021	Valor Incremento con IPC 2021	Precios unitarios 85% 2022
Desayuno	$ 6.500	1,61%	$ 105	$ 6.605	5,62%	$ 371	$ 6.976
Almuerzo	$ 7.600	1,61%	$ 122	$ 7.722	5,62%	$ 434	$ 8.156

Detalle	Proyección precios unitarios estimados del 85% -2022	Proyección raciones estimadas - Desayunos y almuerzo 2022	Proyección total estimado - 2022
Desayuno	**$ 6.976**	**1466**	**$ 10.227.111**
Almuerzo	**$ 8.156**	**1466**	**$ 11.956.661**

Total presupuesto estimado 2022	**$ 22.183.772**

Resumen aspectos técnicos del proceso:

El proponente seleccionado debe garantizar las cantidades que a continuación se relacionan, teniendo en cuenta que solo alcanzara para estas, en atención al presupuesto disponible por la entidad para ello

Referencia	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad (Raciones)	Unidad	Precio Unitario Estimado 2022
1	93131608	Desayuno 85% subsidio	1466	UN	$ 6.976
2	93131608	Almuerzo 85% subsidio	1466	UN	$ 8.156

En este orden de ideas y al estudio del mercado histórico proyectado según IPC 2020 y 2021, realizado se obtuvo como presupuesto oficial estimado, de acuerdo al disponible reportado, para la presente contratación un valor estimado para adelantar el proceso contractual asciende a **VENTIDOS MILLONES CIENTO OCHENTA Y TRES MIL SETECIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE** (**$22.183.772) incluido IVA,** todos los gastos y costos en que incurra el oferente aceptado para la legalización y cumplimiento de la oferta aceptada, pago de impuestos y descuentos de Ley a que haya lugar.

NOTA 1: Los proponentes deben ofertar el 85% del valor de cada almuerzo o desayuno según el caso, el 15% restante lo debe pagar el trabajador oficial al oferente que sea seleccionado mediante las condiciones de las modalidades de contratos establecidas previo cumplimiento de los requisitos.

El SENA podrá variar las cantidades inicialmente solicitadas de los elementos descritos, en todo caso sin exceder el valor del presupuesto oficial del contrato que se llegare a suscribir.

8. ASPECTOS PRESUPUESTALES:

RUBRO: 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.			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**	**C-3603-1300-14-0-3603025-02**	**$22.190.000**
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.
2722	19 de enero de 2022	N/A	912310	C-3603-1300-14-0-3603025-02	Nación	VEINTI DOS MILLONES CIENTO NOVENTA MIL PESOS	$**22.190.000**

9. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Por tratarse de un contrato inferior al 10% de la Menor Cuantía de conformidad con los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, este último modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011; artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 adicionado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y reglamentado por los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 Subsección 5 del Decreto 1082 de 2015. Se contratará mediante una invitación pública en la modalidad de Mínima Cuantía, teniendo en cuenta como factor de selección además de los requisitos habilitantes, el menor precio de las propuestas conforme al Manual de Contratación Administrativo de la entidad.

10. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

11. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Servicio	
Otro:	No Aplica

12. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

12.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

12.1.1 OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

1. Allegar al SENA en los plazos establecidos los documentos requeridos para la cumplida iniciación del contrato.
2. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
3. Sin perjuicio de la autonomía técnica y administrativa atender las instrucciones y lineamientos que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte del SENA.
4. Presentar la factura legal y/o documento equivalente al momento de la realización del pago, conforme al régimen y obligaciones tributarias que le correspondan.
5. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen 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.
6. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al Supervisor del contrato.
7. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
8. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo.
9. 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.
10. EL CONTRATISTA se comprometerá a cumplir con todas las normas de Bioseguridad Departamentales, Municipales y que haya establecido el Centro Agropecuario la Granja para la prevención y mitigación del COVID 19.

11. 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 prestación de este servicio.
    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.

12.1.2 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

1. El contratista garantizará la sostenibilidad de las tarifas ofertadas en la propuesta durante la vigencia del contrato, en ningún momento deberá facturar precios por encima de los ofertados.
2. El contratista deberá considerar en su propuesta que deberán contar con todos los muebles, enseres y menaje necesario y suficiente para prestar el servicio de suministro de la alimentación a contratar.
3. Cumplir con la normatividad vigente en cuanto a la manipulación, procesamiento y transporte de alimentos hasta el Centro Agropecuario la Granja.
4. Suministrar oportuna y adecuadamente las respectivas raciones de desayuno y almuerzo en los siguientes horarios, Desayuno 6:50 am y Almuerzo 12.00 pm.
5. Coordinar con el supervisor del contrato y el representante de los trabajadores oficiales la cantidad de desayunos y almuerzos para entrega diaria teniendo en cuenta las situaciones administrativas que se puedan presentar como vacaciones, permisos, incapacidades y otros.
6. No se podrá entregar el valor del almuerzo en dinero u otro tipo de intercambio del trabajador.
7. Solo se puede suministrar desayuno y almuerzo a los trabajadores oficiales adscritos al Centro Agropecuario La Granja — El Espinal.
8. El oferente deberá disponer de las valeras suficientes para que en los horarios establecidos por el Centro Agropecuario La Granja — El Espinal — SENA Regional Tolima, se efectué la venta de los correspondientes vales a los trabajadores oficiales.
9. El proponente deberá prestar el servicio de alimentación a los trabajadores oficiales en las instalaciones del Centro Agropecuario La Granja - El Espinal — SENA Regional Tolima, en el presupuesto de cantidades requerido, de la siguiente manera: - Debidamente servido o empacado, incluyendo los platos, cubiertos y servilletas, cumpliendo con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos contemplados dentro del decreto 539 de 2014.
10. El contratista deberá de abstener de preparar los almuerzos contratados dentro de las instalaciones del Centro Agropecuario la Granja.
11. El menú para los desayunos y almuerzos debe ser fresco, variado, balanceado y con las normas de higiene y salubridad, atendiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón, los alimentos se deben servir calientes.

Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación**.**

12.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

a. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
b. Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.
c. Suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
d. Aprobar la Garantía única que en debida forma constituya el contratista.
e. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales.
f. Cancelar el valor del contrato en los términos establecidos en el mismo.

Las demás que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato

13. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución se contará a partir de la expedición de las pólizas y de la aprobación de las garantías exigidas, sin exceder del 30 de Diciembre de 2022 y/o hasta agotar el presupuesto disponible para la presente contratación; el evento que ocurra primero. La ejecución del objeto contractual no podrá iniciar sin el cumplimiento de los requisitos de ejecución y legalización aquí mencionados.

Nota: Se deja constancia que las necesidades del servicio de suministro de alimentación para los Trabajadores Oficiales se debe garantizar hasta el treinta y uno (31) de Diciembre del año dos mil veinte (2022), tal como se señala en las especificaciones técnicas.

14. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será el municipio de El Espinal y demás municipios relacionados en las rutas a cubrir conforme a las especificaciones técnicas exigidas.

PARÁGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrá como domicilio el municipio de El Espinal.

15. FORMA DE PAGO

Otra forma de Pago:	El contrato se pagará de la siguiente forma: El pago del contrato se hará en pagos mensuales, hasta agotar el presupuesto oficial, una vez recibido el servicio a entera satisfacción previa certificación que expide el supervisor del contrato en cada pago, donde conste que el objeto del contrato se ha cumplido a entera satisfacción, así como todas las obligaciones contraídas, además de la acreditación del cumplimiento del pago por parte del contratista de las obligaciones al Sistema General de Seguridad Social (Salud, Pensiones y Riesgos Profesionales) y aportes parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF) si es del caso, de conformidad con lo dispuesto en el art. 50 de la Ley 789 de 2002, el manual de Contratación de la entidad y las demás normas concordantes con la materia.

16. 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:	El funcionario público designado para ejercer la supervisión, preferiblemente debe contar con estudios en carreras o experiencia afín al objeto del contrato que se va a supervisar y, en la medida de lo posible pertenecer al área responsable de la ejecución del contrato, en la cual se encuentra asignada la ordenación del gasto. Igualmente, contar con la capacidad suficiente para vigilar el cumplimiento de los compromisos contractuales y controlar el desarrollo operativo del contrato.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de **Servio Ismael Escobar Zarate** Profesional de la Infraestructura y Logística como supervisor del contrato. quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

17. FORMA DE ADJUDICACIÓN

17.1 Clasificación de la adjudicación

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

18. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

El Centro Agropecuario La Granja, previo estudio de las ofertas recibidas en atención a la Invitación Pública, suscribirá contrato con la empresa o persona natural que, cumpliendo los requerimientos habilitantes, técnicos y legales, haya ofertado el mayor valor.

Los proponentes interesados en la presente convocatoria deberán acreditar los requisitos de verificación que a continuación se describen:

FACTOR	RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN
Capacidad Jurídica	Cumple / No Cumple
Capacidad Técnica	Cumple / No Cumple

La verificación de las propuestas se basará en la documentación, información y anexos correspondientes, por lo cual es requisito indispensable consignar y adjuntar toda la información detallada que permita su análisis.

La Entidad, se reserva el derecho de corroborar la autenticidad de los datos suministrados en la propuesta, y el proponente autoriza a todas las entidades, personas o empresas que de una u otra forma se mencionen en los documentos presentados, a suministrar la información que se requiera, a visitar sus instalaciones o a solicitar información de cualquiera de sus empleados, en caso de considerarlo necesario.

La verificación de las propuestas se basará en la documentación, información y anexos correspondientes, por lo cual es requisito indispensable consignar y adjuntar toda la información detallada que permita su análisis.

En la presente convocatoria podrán participar todas las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, individualmente o en Consorcio o Unión Temporal, consideradas legalmente capaces en las disposiciones vigentes, que no se encuentren incursas en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad de que trata el artículo 8 de la Ley 80, adicionado por el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007 sus Decretos Reglamentarios y demás normas concordantes, si lo hacen incurrirán en una nueva inhabilidad (literal b), numeral 1°, articulo 8 Ley 80).

De conformidad al artículo 2.2.1.2.1.5.2 numeral 6 del Decreto 1082 de 2015, en caso de empate a menor precio, la entidad adjudicará a quien haya entregado primero la oferta entre los empatados, según el orden de entrega de estas.

Las personas naturales o jurídicas que deseen participar en el presente proceso deberán cumplir con los siguientes requisitos.

18.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

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

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

21.1.2. CARTA DE PRESENTACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

21.1.4. Registro Único Tributario (RUT).

El oferente indicará su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la oferta copia del Registro Único Tributario RUT; las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal acreditarán individualmente este requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto. Lo anterior conforme el artículo 368 del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la ley 488 de 1998 que adiciona el artículo 437 del mismo Estatuto.

21.1.5. PERSONAS JURÍDICAS

21.1.5.1. Acreditación de la Existencia y Representación Legal

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

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

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

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

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

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

- **Personas Jurídicas**

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

el pago de los aportes correspondientes a la nómina del último mes, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos y adjuntar la planilla de pago de la seguridad social y aportes parafiscales del último mes.

- **Personas Naturales**

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

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

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

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

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

21.1.5.4. Constitución del Consorcio o Unión Temporal.

Los proponentes podrán presentar propuestas conjuntas en calidad de consorcio o unión temporal, para lo cual deberán indicar expresamente si su participación es a título de consorcio o unión temporal, conforme a lo señalado en el parágrafo 1º del artículo 7º de la Ley 80 de 1993. Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, se requiere: 1. Acreditar la existencia del consorcio o de la unión temporal, para lo cual deberá aportarse el documento de constitución suscrito por todos los integrantes. Si los integrantes son personas jurídicas, este documento deberá estar firmado por el/los representante(s) legal(es). 2. El proponente que se presente en cualquiera de estas formas, deberá presentar el documento de constitución, según anexos, en el

cual deberá indicar como mínimo la información y declaraciones allí dispuestas. 3. Acreditar que el objeto social de los miembros (Consorcio o Unión Temporal) permite la actividad, gestión y operación para el suministro/ prestación de bienes y/o servicios que se solicita en la presente convocatoria.

21.1.6. Personas Naturales

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

21.1.7. Libreta Militar

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

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

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

21.1.8 Certificación Bancaria

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

22 REQUISITOS HABILITANTES TÉCNICOS

22.1. EXPERIENCIA

22.1.1. Experiencia General Requerida (Cumple / No Cumple)

El proponente deberá acreditar la experiencia, máximo con (02) contratos celebrados, ejecutados y liquidados con entidad pública o privada, cuyo objeto sea similar al objeto del presente proceso, cuyo valor sumado sea igual o superior al presupuesto oficial de la presente invitación pública.

22.1.1.2. Requisitos Para Acreditar La Experiencia

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

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

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

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

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

En el evento en que el proponente presente certificaciones de experiencia en las cuales haya participado en Consorcio o Unión Temporal, para efectos de la evaluación de este factor, se tomará el valor equivalente al porcentaje de participación del proponente en el Consorcio o Unión Temporal del cual acredite la experiencia. En este caso, el proponente deberá en la certificación de experiencia indicar el porcentaje de participación, ó

presentar el documento que acreditó la conformación del consorcio o de la unión temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.

CÁLCULO DEL VALOR EJECUTADO:

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

No se Aceptarán:

- Certificaciones de contratos en donde se acredite que el contrato se realizó por intermedio de una cooperativa de trabajo asociado.
- Certificaciones suscritas por supervisores o interventores externos a la entidad contratante.
- Certificaciones de interventoría
- Auto certificaciones
- Subcontratos

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

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

23. ANÁLISIS DE RIESGOS

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

Identificación y Clasificación del Riesgo	Evaluación y Calificación del Riesgo	Asignación del Riesgo	Mitigación del Riesgo
En la ejecución del contrato se pueden presentar situaciones de falta de cumplimiento oportuno de las obligaciones pactadas.	Esta situación puede ocurrir Ocasionalmente. Por lo que la valoración del riesgo es 2 (Riesgo Bajo)	Este riesgo lo asume el contratista, el cual deberá cumplir las obligaciones pactadas en las condiciones y la oportunidad descritas en el contrato y acordadas con el supervisor de la entidad.	La Entidad a través del supervisor, ejerce su función de vigilancia y control; igualmente la forma de pago de las actividades pactadas, obligan el cumplimiento de las mismas.
Posibles incumplimientos en el desembolso oportuno de los pagos al contratista por escases de PAC por parte de la entidad	Esta situación puede ocurrir excepcionalmente. Por lo que la valoración del riesgo es 1 (Riesgo Bajo)	Este riesgo lo asume la entidad, por lo que toma las siguientes medidas para mitigarlo: a través del área de contratación, realizará la planeación anual de pagos, para que se establezca con anterioridad el PAC necesario y efectuar los pagos de manera oportuna	La Entidad verificará el cumplimiento de la ejecución del plan anual de pagos.
Que se presenten dificultades que no satisfagan de manera total la necesidad de la Contratación.	Esta situación puede ocurrir excepcionalmente. Por lo que la valoración del riesgo es 1 (Riesgo Bajo)	Este riesgo lo asume el contratista, el cual deberá cumplir las obligaciones pactadas en las condiciones y la oportunidad descritas en el contrato y acordadas con el supervisor de la entidad.	La Entidad a través del supervisor, ejerce su función de vigilancia y control; igualmente la forma de desembolso de los recursos de las actividades pactadas, obligan el cumplimiento de las mismas.

24. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** Por una suma equivalente al 10% del valor del contrato con una vigencia igual al plazo del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la expedición de la póliza.
X	**Calidad del servicio suministrado:** Por una suma equivalente al 10% del valor del contrato con una vigencia igual al plazo del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la expedición de la póliza
X	**Responsabilidad Civil Extracontractual:** Por una suma equivalente a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV), con una vigencia igual a la duración del contrato.

25. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES NO APLICA

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES:					
SI APLICA					
De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 30 y el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para Mipyme se aplicará lo prescrito en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 de este Decreto. No obstante, de conformidad con el numeral 3 del presente artículo, las solicitudes para limitar el proceso a Mipyme se recibirán durante el término previsto en dicho numeral. Además, en el aviso de que trata el numeral 4 de este artículo se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.3 o si podrá participar cualquier Mipyme nacional. *(Decreto 1860 de 2021, artículo 2)*	SI	X	NO		

26. ACUERDOS COMERCIALES:

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

27. OTROS ASPECTOS

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

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

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

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

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

NO APLICA

30. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

NO APLICA

ANEXOS:

- Anexo: Análisis del Sector

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

Firmado digitalmente por Oscar Rolando Castro Guerra
Fecha: 2022.04.06 19:24:28 -05'00'
Versión de Adobe Acrobat Reader: 2020.013.20074

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

Comité Técnico Estructurador: Servio Ismael Escobar Zarate- Profesional de la Infraestructura y Logística *Proyectó:*

Laura Maritza Moreno Silva – Apoyo Jurídico