REGIONAL SANTANDER	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA REGIONAL SANTANDER DIRECCION REGIONAL SANTANDER SOLICITUD BIENES Y SERVICIOS	Versión: 2 Fecha de actualización: 30/03/2017 Documento de apoyo Regional Santander.

Fecha: 01 de ABRIL de 2022

Solicitante: Tatiana Andrea Villamizar Jaimes

Área o Dependencia: Infraestructura y Logística

Objeto: CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022

A partir de la suscripción del acta de inicio hasta el 15 de Diciembre de 2022

Justificación de la adquisición del bien y\o servicio:

Que de acuerdo a lo establecido en la Resolución 1657 de 2014, Articulo 1: "Las Giras Técnicas son una estrategia de formación que hace parte del proceso formativo, que permite a los aprendices en compañía del Instructor, el desplazamiento a diferentes empresas, Centros de Desarrollo Tecnológico, de Investigación y/o de Educación, con el fin de complementar, fortalecer y cumplir los resultados de aprendizaje en actividades prácticas del mundo laboral, relacionadas directamente con las competencias Técnicas del Programa de Formación".

Que, de acuerdo a lo anterior, la Dirección General, aprobó para el Centro Industrial de Mantenimiento Integral, la ejecución en esta vigencia de 5 giras técnicas, por lo cual se hace necesario contratar los servicios logísticos en para apoyar la realización de las actividades correspondientes a las giras técnicas programadas por la planeación del SENA.

NOTA: Si de acuerdo a la necesidad del servicio se requiere cambio de ciudad será notificado por el supervisor, y las fechas son susceptibles de modificación, las cuales deben ser ejecutadas dentro del plazo contractual, toda vez que las giras dependen también de la necesidad de las fichas a las cuales se les aprueban las giras técnicas.

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA
	Prestación de servicios logisticos para cubrir el desplazamiento entre la ciudad de Bucaramanga, Santander y Baranquilla, Atlantico y retorno, con fecha de salida el 06 de junio de 2022 en horas de la mañana y fecha de retorno el 09 de junio de 2022 en horas de la tarde del año 2022 (tiquetes de avión transporte aéreo o tiquete de transporte terrestre, lo que mas se ajuste a las necesidades de la entidad). (fechas y lugares susceptibles de modificación)	Personas	**14**
	Prestación de Servicios Logisticos para el alojamiento en la ciudad de Barranquilla - Atlantico, para cuatro (4) días, tres (3) noches en hotel, desde el 06 de junio hasta el 09 de junio de 2022 (fechas y lugares susceptibles de modificación) con habitaciones en acomodación: una (1) sencilla, dos (2) dobles y tres (3) triples, con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de1,40 x 1,90, red wifi,las habitaciones deben tener como mínimo 18 mts2. Se incliuyen impuestos de alojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxilios para los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menú patrón: Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc - equivalencia nueve (9) onzas.Una (1) de las siguientes raciones proteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamón de 40 gr, 1 porción de queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1) de los siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de producto tipo galleta de 30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de 50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1 unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera de azucares equivalente a 20 gr.	Unidad	**14**
	Prestación de Servicios logisticos para cubrir la alimentación en la ciudad de Barranquilla así: Almuerzos a entregar en la Ciudad de Barranquilla Atlantico entre el 06 y el 09 de junio del 2022 (fechas y lugares susceptibles de modificación). 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los almuerzos se entregarán en el Centro de Formación Colombo Aleman, en Barranquilla, Atrlantico entre las 11: 30 am y las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de 9 onzas de Jugo de Fruta en agua o en leche de 270 cc, Un (1) plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2) pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillo de cereal de 120 gr. cualquiera d elas siguientes opciones T.R.P: 1 papa mediana de 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4 unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150 gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr.	Unidad	**56**

1	**Alimentación: Refrigerio a entregar en la Ciduad de Barranquilla Atlantico entre el 06 y el 09 de junio de 2022 (fechas y lugares susceptibles de modificación).** 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los refrigerios se entregarán en el Centro de Formación Colombo Aleman, en Barranquilla, Atrlantico. Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados con antelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO N° 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz, carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a base de harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo de aproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); empacado individualmente. REFRIGERIO N° 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y carne de aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionada tipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 20grs, elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de proximadamente 10grs, jamón de aproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.	Unidad	**56**
	Alimentación Cena: entregar en la Ciduad de Barranquilla Atlantico entre el 06 y el 09 de junio de 2022 (fechas y lugares susceptibles de modificación). 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisor del contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo o res) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr, Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raices, tuberculos o platanos (entre papa, plátano, papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 cc.	Unidad	**56**
	Prestación de Servicios Logísticos en transporte terrestre interno: Desplazamiento Terrestre para 14 personas, en vehiculo automotor, tipo buseta de servicio especial escolar, en la Ciudad de Barranquilla Atlantico entre el 06 y 09 de junio de 2022 (fechas y lugares susceptibles de modificación) Debe incluir los siguientes desplazamientos: Día 1: Del Aeropuerto al Hotel, del Hotel al Centro de Formación y retorno del Centro de Formación al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Formación y retorno. Día 3: Del Hotel al Centro de Formación y retorno Día 4: Del Hotel al Centro de Formación, retorno y del Hotel al Aeropuerto. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato.	Unidad	**1**
	Prestación de servicios logisticos para cubrir el desplazamiento entre la ciudad de Bucaramanga, Santander y Guajira, Rioacha y retorno, con fecha de salida el 28 de junio en horas de la mañana y fecha de retorno el 01 de julio de 2022, en horas de la tarde del año 2022 (tiquetes de avión transporte aéreo o tiquete de transporte terrestre, lo que mas se ajuste a las necesidades de la entidad) (fechas y lugares susceptibles de modificación)	Personas	**14**
	Prestación de Servicios Logisticos para el alojamiento en la ciudad de Rioacha - Guajira, para cuatro (4) días, tres (3) noches en hotel, desde el 28 de junio hasta el 01 de julio de 2022, (fechas y lugares susceptibles de modificación) con habitaciones en acomodación: una (1) sencilla, once (11) dobles y una (1) triple(son menos acomodaciones porque dismmi nuyeron el numero de aprendices, por favor verificar), con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de 1,40 x 1,90, red wifi,las habitaciones deben tener como mínimo 18 mts2. se incliuyen impuestos de alojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxilios para los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menú patrón: Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc - equivalencia nueve (9) onzas.Una (1) de las siguientes raciones proteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamón de 40 gr, 1 porción de queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1) de los siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de producto tipo galleta de 30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de 50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1 unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera de azucares equivalente a 20 gr.	Unidad	**14**

2	**Prestación de Servicios logisticos para cubrir la alimentación en la ciudad de Rioacha así: Almuerzos a entregar en la Ciudad de Rioacha- Guajira entre el desde el 28 de junio hasta el 01 de julio de 2022 (fechas y lugares susceptibles de modificación):** 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los almuerzos se entregarán en el Centro de Formación de Rioacha, Guajira entre las 11: 30 am y las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de 9 onzas de Jugo de Fruta en agua o en leche de 270 cc, Un (1) plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2) pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillo de cereal de 120 gr. cualquiera d elas siguientes opciones T.R.P: 1 papa mediana de 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4 unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150 gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr.	Unidad	**56**
	Alimentación: Refrigerio a entregar en la Ciudad de Rioacha Guajira entre el desde el 28 de junio hasta el 01 de julio de 2022 (fechas y lugares susceptibles de modificación). 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados con antelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO N° 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz, carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a base de harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo de aproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); empacado individualmente. REFRIGERIO N° 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y carne de aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionada tipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 120grs, elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de aproximadamente 10grs, jamón de aproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.	Unidad	**56**
	Alimentación: Cena entregar en la Ciduad de Rioacha, Guajira entre el desde el 28 de junio hasta el 01 de julio de 2022 (fechas y lugares susceptibles de modificación). 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 enel Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y sedictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisor del contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo o res) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr, Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raices, tuberculos o platanos (entre papa, plátano, papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 cc.	Unidad	**56**
	Prestación de Servicios Logísticos en transporte terrestre interno (fechas y lugares susceptibles de modificación): Desplazamiento Terrestre para 14 personas en la Ciudad Ciduad de Rioacha, Guajira, en vehiculo automotor, tipo buseta de servicio especial escolar, entre el desde el 28 dejunio hasta el 01 de julio de 2022. Debe incluir los siguientes desplazamientos: Día 1: Del Aeropuerto al Hotel, del Hotel al Centro de Formación y retorno del Centro de Formación al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Formación y retorno. Día 3: Del Hotel al Centro de Formación y retorno Día 4: Del Hotel al Centro de Formación, retorno y del Hotel al Aeropuerto. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato.	Unidad	**1**

3	**Prestación de servicios logisticos para cubrir el desplazamiento entre la ciudad de Bucaramanga, Santander y Bogotá, cundinamarca y retorno, con fecha de salida el 24 de junio en horas de la mañana y fecha de retorno el 27 de junio de 2022 en horas de la tarde del año 2022 (tiquetes de avión transporte aéreo o tiquete de transporte terrestre, lo que mas se ajuste a las necesidades de la entidad). (fechas y lugares susceptibles de modificación)**	Personas	**31**
	Prestación de Servicios Logisticos para el alojamiento en la ciudad de Bogotá, Cundinamarca, para cinco (5) días, cuatro (4) noches en hotel, **(fechas y lugares susceptibles de modificación)** con habitaciones en acomodación: una (1) sencilla, trece (13) dobles y una (1) triple, con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de 1,40 x 1,90, red wifi,las habitaciones deben tenercomo mínimo 18 mts2. se incliuyen impuestos de alojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxilios para los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menú patrón: Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc - equivalencia nueve (9) onzas.Una (1) de las siguientes raciones proteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamón de 40 gr, 1 porción de queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1) de los siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de producto tipo galleta de 30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de 50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1 unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera de azucares equivalente a 20 gr.	Unidad	**31**
	Prestación de Servicios logisticos para cubrir la alimentación en la ciudad de Bogotá así: Almuerzos a entregar en la Ciudad de Bogota- Cundinamarca entre el 24 y el 27 de junio de 2022, (fechas y lugares susceptibles de modificación): 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los almuerzos se entregarán en el Centro de Convenciones, Colferias de Bogotá, Cundinamarca, entre las 11: 30 am y las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de 9 onzas de Jugo de Fruta en agua o en leche de 270 cc, Un (1) plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2) pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillo de cereal de 120 gr. cualquiera d elas siguientes opciones T.R.P: 1 papa mediana de 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4 unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150 gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr.	Unidad	**124**
	Alimentación: Refrigerio a entregar en la Ciudad de Bogotá,Cundinamarca entre el 24 y el 27 de junio de 2022, (fechas y lugares susceptibles de modificación). 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados con antelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO N° 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz, carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a base de harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo de aproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); empacado individualmente. REFRIGERIO N° 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y carne de aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionada tipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 120grs, elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de aproximadamente 10grs, jamón de aproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.	Unidad	**124**

	Alimentación: Cena entregar en la Ciudad de Bogotá,Cundinamarca entre el 24 y el 27 de junio de 2022. (fechas y lugares susceptibles de modificación) 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisor del contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo o res) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr, Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raices, tuberculos o platanos (entre papa, plátano, papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 cc.	Unidad	**124**
	Prestación de Servicios Logisticos en transporte terrestre interno: Desplazamiento Terrestre para 31 personas en la Ciduad Ciduad de Bogotá, Cundinamarca, en vehiculo automotor, tipo buseta de servicio especial escolar, entre el 24 y el 27 de junio del 2022. (fechas y lugares susceptibles de modificación) Debe incluir los siguientes desplazamientos: Día 1: Del Aeropuerto al Hotel, del Hotel al Centro de convenciones y retorno del Centro de convenciones al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Convenciones y retorno. Día 3: Del Hotel al Centro de Convenciones y retorno Día 4: Del Hotel al Centro de Convenciones y retorno Día 5: Del Hotel al Centro de convenciones, retorno y del Hotel al Aeropuerto. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato.	Unidad	**1**

FIRMA DEL SOLICITANTE: _____ **Tatiana Andrea Villamizar Jaimes**	**COORDINADORES ACADEMICOS**	Carlos Arturo Nuñez Bohoquez Adriana Marcela Martinez
	COORDINADOR DE FORMACION	Gerardo Rueda Sánchez

CERTIFICO QUE LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y\O SERVICIOS SE ENCUENTRAN PROYECTADOS EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES 2022	CERTIFICO QUE NO EXISTEN LOS BIENES CON LAS CARACTERISTICAS TECNICAS SOLICITADAS
NOMBRE RESPONSABLE: CAMPO ELIAS GUTIERREZ POLANIA	NOMBRE RESPONSABLE:
CARGO: COORDINADOR GRUPO DE APOYO ADTIVO. MIXTO	CARGO: **NO APLICA**
FIRMA RESPONSABLE:	FIRMA RESPONSABLE:

Diligenciar en caso de ir involucrados servicios:

EL PERSONAL DE PLANTA ES: **NO APLICA**

ISUFICIENTE: ☐ INEXISTENTE: ■ INEXISTENTE CON EL GRADO DE ESPECIALIZACIÓN PARA ESTE SERVICIO: ☐

CLAUDIA MARCELA MURILLO SALGUERO

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO AUTORIZACIÓN

CONSIDERANDO

De conformidad con el artículo 2º de la Resolución No. 0751 de 2014 y el artículo 1º de la Resolución No. 2800 de 2014, compete a la Dirección Regional proferir autorizaciones previas a las contrataciones que deben efectuar los Centros de Formación en materia de prestaciones de servicios con personas naturales o jurídicas, suministros y mantenimientos, incluidos el del parque automotor.

Que el Centro Industrial de Mantenimiento Integral de la Regional Santander, requiere contratar el *68-9224-243 CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022.*

Que el Centro Industrial de Mantenimiento Integral de la Regional Santander, cuenta con los recursos presupuestales suficientes los cuales fueron asignados por la Dirección General, para la presente contratación y ha cumplido con los trámites previos a la autorización de acuerdo a las normas generales e internas de la Entidad

Que, de acuerdo con certificación expedida por el Director Regional del SENA, en la planta de personal no existe personal suficiente y teniendo en cuenta las especiales características y necesidades técnicas de la contratación, se requiere contratar la prestación de este servicio

Que en cumplimiento del artículo 1° de la Resolución N° 2800 de 2014 y el artículo 2º de la Resolución N° 0751 de 2014, se procede a autorizar la contratación.

Que, sin perjuicio de lo anterior, el Subdirector del Centro de Formación deberá velar por el cumplimiento de los requisitos legales de acuerdo con la normatividad vigente y aplicable en concordancia con el manual de contratación vigente y la modalidad de contratación aplicable, así como la publicación de los documentos remitidos a este Despacho Regional para su autorización.

Que, en virtud de lo anterior,

AUTORIZA LA CONTRATACION

Descripción breve de la solicitud:	*68-9224-243 CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022*
Valor total de la contratación:	*SESENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS MCTE ($62.200.000)*
Modalidad	*Mínima Cuantía*
CDP:	*3922 del 25 de abril de 2022.*
Rubro:	*C-3603-1300-14-0-3603025-02*
Radicado - NIS	RAD 9-2022-021792 - NIS 2022-02-289515

Firmado digitalmente por ORLANDO ARIZA ARIZA
Fecha: 2022.08.03 15:11:58 -05'00'

AUTORIZACIÒN: 0787
1/08/2022

ORLANDO ARIZA ARIZA
Director Regional

Firmado digitalmente por CAMPO ELIAS GUTIERREZ POLANIA
Fecha: 2022.07.28 16:46:05 -05'00'

VoBo: Campo Elías Gutiérrez Polanía Subdirector de Centro (e).

Proyectó: María Mónica Rodríguez.

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHmcmurill	MARIA CAMILA MURILLO MANTILLA
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-068-922410	CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL-SANTANDER
Fecha y Hora Sistema:	25/04/2022 12:00:00 p. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

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

Numero:	3922	**Fecha Registro:**	2022-04-25	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	36-02-00-068-922410 CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL-SANTANDER				
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado	**Tipo:**	Gasto		**Uso Caja Menor**	Ninguno	
Valor Inicial:	62.200.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00	**Valor Actual.:**	62.200.000,00	**Saldo x Comprometer:**	62.200.000,00	**Vr. Bloqueado**	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	3922	**Fecha Registro:**	2022-04-25	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
922410 CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL-SANTANDER	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	10	CSF						
					Total:	62.200.000,00	0,00	62.200.000,00	62.200.000,00	0,00

Objeto:	GIRAS TECNICAS: CONTRATAR LA PRESTACION DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA HOSPEDAJE Y ALIMENTACION PARA APRENDICES DEL CIMI CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A EJECUCION DE GIRAS TECNICAS APROBADAS POR LA DIRECCION DE FORMACION

CAMPO ELIAS GUTIERREZ POLANIA
COORDINADOR GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO

CERTIFICADO DE INCLUSIÓN DE OBJETO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

LA SUBDIRECTORA DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL DEL

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – REGIONAL SANTANDER

Que una vez revisado el Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2022, entregado a la Dirección de Formación Profesional, se verificó que la descripción para Contratar el objeto**: "68-9224-243 CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022."** se encuentra incluido en éste.

Para mayor constancia se firma en Girón, a los dieciséis (16) días del mes de mayo de 2022

CLAUDIA MARCELA MURILLO SALGUERO
Subdirectora Centro Industrial de Mantenimiento Integral
Regional Santander

Elaboró: María Mónica Rodríguez – Apoyo Administrativo

PANTALLAZO DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Con el fin de proceder a completar las columnas: Código UNSPSC, Duración del contrato (intervalo: días, meses, años), Modalidad de selección, Fuente de los recursos, ¿Se requieren vigencias futuras?, Estado de solicitud de vigencias futuras; vea la "Hoja de soporte" para saber cuáles son los códigos que aplican a cada columna.

Código UNSPSC (cada	Descripción	Fecha est	Duración estimada del	Modalidad de selección	Valor estimado en la vigenc	Ubicación	Nombre del responsable	Teléfono del respons	Correo electrónico del responsable
90111500,7	68-9224-241 Contratar los Servicios logísticos en hospedaje, alimentación y movilidad interna para atender las giras técnicas de los aprendices del Centro de Formación, de ac	4	240	CCE-10	39.680.000	CO-SAN-68307	Claudia Marcela Murillo Sa	6468036	cmmurillo@sena.edu.co
78111500,7	68-9224-242 Contratar los Servicios de movilidad nacional en la Ciudad en la que se realizarán las giras técnicas de los aprendices del Centro de Formación, de acuerdo a la ap	4	240	CCE-10	22.500.000	CO-SAN-68307	Claudia Marcela Murillo Sa	6468036	cmmurillo@sena.edu.co
90111500,78111800,90101800,90101600,78111500,78111800	68-9224-243 Contratar la prestación de servicios logísticos para la movilidad nacional e interna, hospedaje y alimentación para los aprendices del Centro Industrial de Mantenimiento Integral, con el fin de dar cumplimiento a la ejecución de las giras técnicas aprobadas por la Dirección de Formación Profesional del SENA para la vigencia 2022.	4	240	CCE-10	99.999.999	CO-SAN-68307	Claudia Marcela Murillo Salguero	6468036	cmmurillo@sena.edu.co

DESIGNACION COMITÉ ESTRUCTURADOR GIRAS TECNICAS

Claudia Marcela Murillo Salguero <cmmurillo@sena.edu.co>
Lun 16/05/2022 8:03
Para: Tatiana Andrea Villamizar Jaimes <bienestarcimi@sena.edu.co>;Cynthia Liesel Martinez Bohorquez <clmartinez@sena.edu.co>;Tania Shirley Osorio Suarez <tsosorio@sena.edu.co>;Maria Monica Rodriguez Mantilla <mmrodriguezm@sena.edu.co>

Buenos días para todos,

En cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 1.3.2 del Manual de Contratación SENA, cordialmente me permito comunicarle que ha sido designado como miembro del comité estructurador para llevar a cabo un proceso de selección de contratista.

Este comité se encargará de la elaboración y proyección de los documentos en la etapa preparatoria, de los procesos contractuales. Así mismo, estructurará las respuestas a las observaciones que sean allegadas hasta la presentación de las ofertas.

Líder del proceso: Tatiana Andrea Villamizar Jaimes

En ese sentido, la necesidad cuyo objeto responde a: 68-9224-243 CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022, será adelantada por el siguiente comité estructurador:

Área	Función	Nombre
Área solicitante	Estructurar y suscribir los estudios previos, el análisis del sector y análisis de riesgos conjunto con sus anexos	Técnico: Tatiana Andrea Villamizar Jaimes SG-SST: Cynthia Liesel Martínez Bohórquez
Área Jurídica y Económica	Acompañar la estructuración y consolidación de la etapa precontractual en la plataforma SECOP II.	María Mónica Rodríguez Mantilla
Área Ambiental	Acompañar la estructuración de los	Tania Shirley Osorio Suarez

	estudios previos en lo concerniente a el componente ambiental y energético	

Con el presente correo de designación de líder y miembros del comité, se entenderán notificados y en consonancia dará aplicación en plenos efectos a las disposiciones contenidas en la normatividad nacional e institucional y el Manual de contratación del SENA (GCCON-M-001).

Cordialmente,

Claudia Marcela Murillo Salguero
Subdirectora
Centro industrial de Mantenimiento Integral
cmmurillo@sena.edu.co
Tel: (+57) 6468036 IP 73352
Km 7 vía Palenque – Rincón de Girón – Girón
Regional Santander

@SENAcomunica www.sena.edu.co

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	28/07/2022
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Bienestar al aprendiz
ORDENADOR DEL GASTO:	Subdirector de Centro
OBJETO:	68-9224-243 CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación:	El SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA es una entidad adscrita al Ministerio de Trabajo, cuya responsabilidad de conformidad con lo establecido en la Ley 119 de 1994, es cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, las cuales deben ajustarse a los objetivos trazados por el Gobierno Nacional. Que de acuerdo a lo establecido en la Resolución 1657 de 2014, Articulo 1: "Las Giras Técnicas son una estrategia de formación que hace parte del proceso formativo, que permite a los aprendices en compañía del Instructor, el desplazamiento a diferentes empresas, Centros de Desarrollo Tecnológico, de Investigación y/o de Educación, con el fin de complementar, fortalecer y cumplir los resultados de aprendizaje en actividades prácticas del mundo laboral, relacionadas directamente con las competencias Técnicas del Programa de Formación". Que, de acuerdo a lo anterior, la Dirección General, aprobó para el Centro Industrial de Mantenimiento Integral, la ejecución en esta vigencia de 5 giras técnicas, por lo cual se hace necesario contratar los servicios logísticos en para apoyar la realización de las actividades correspondientes estas. Así las cosas y con el fin de dar cumplimiento a las metas, proyectos, y programas tendientes al enriquecimiento del aprendizaje del aprendiz, brindando de manera eficiente y eficaz actividades complementarias a la formación integral, con la finalidad de incorporar aprendices en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, brindado herramientas adecuadas para su desenvolvimiento laboral competitivo, que les ayuden a su desarrollo en el campo profesional; es menester coadyuvar en esta meta, contratando la prestación de los servicios logísticos con el fin de apoyar la realización de las actividades programadas y propuestas para las giras técnicas del Centro Industrial de Mantenimiento Integral, con una persona natural o jurídica, que cuente con la experiencia e idoneidad, para garantizar los bienes contratados y de esta forma satisfacer la necesidad de la Entidad.

Análisis de conveniencia	La necesidad que se pretende satisfacer, corresponde a la contratación de prestación de servicios logísticos para coadyuvar a la formación integral profesional de los aprendices del Centro Industrial de Mantenimiento Integral, realizando los desplazamientos entre la ciudad de Bucaramanga y las diferentes ciudades o municipios del territorio Nacional en donde sea autorizada la formación complementaria a través de las giras técnicas, al igual que la alimentación, el hospedaje y el transporte terrestre interno de los aprendices.
	Es una necesidad recurrente en la entidad, toda vez que el apoyo a la formación del aprendiz es obligatoria y la realización de las giras técnicas son parte del apoyo a la formación, cuando estas sean aprobadas por la dirección general del SENA; en consecuencia, por vigencia se debe adelantar un proceso de selección para apoyar la realización de las actividades programadas a través de las giras técnicas.
	Por lo anterior, se hace indispensable adelantar el proceso de contratación de prestación de servicios logísticos, a través del proceso de selección de mínima cuantía, en el cual, se consigue mejoras en los precios existentes en el mercado, pues su factor de selección corresponder al menor precio ofrecido por los proveedores interesados en participar en el proceso.

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

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
90111500; 78111800; 90101800; 90101600; 78111500; 78111800	68-9224-243 CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022.	$99.999.999	Claudia Marcela Murillo Salguero	CO-SAN-68307

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

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	F	90	11	15	01	Hoteles

2	F	90	11	15	03	Hospedaje de cama y desayuno
3	F	93	13	16	08	Servicio de suministro de alimentos
4	F	78	11	15	00	Transporte de pasajeros aérea
5	F	78	11	15	02	Viajes en aviones comerciales
6	F	78	11	18	00	Transporte de Pasajeros por carretera
7	F	78	11	18	03	Transporte de pasajeros por carretera
8	F	81	14	16	01	Logística
9	F	90	11	18	00	Cuartos de hotel
10	F	91	12	15	02	Agencias de viajes

4. MADURACIÓN DEL PROYECTO: NO APLICA

5. OBJETO

68-9224-243 CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022.

5.1 ALCANCE DEL OBJETO

Las fechas y los lugares en donde se desarrollarán las giras técnicas son susceptibles de modificación según necesidad del centro y las giras aprobadas, teniendo en cuenta, que ya se realizó un proceso anterior el cual fue declarado desierto, y en consecuencia surgió la necesidad de contar con la opción de permitir dejar las fechas y los lugares con la posibilidad de modificación.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

SE REQUIERE:

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA
1	**Prestación de servicios logísticos para cubrir el desplazamiento entre la ciudad de Bucaramanga, Santander y Barranquilla, Atlántico y retorno, con fecha de salida el 06 de junio de 2022 en horas de la mañana y fecha de retorno el 09 de junio de 2022 en horas de la tarde del año 2022 (tiquetes de avión transporte aéreo o tiquete de transporte terrestre, lo que más se ajuste a las necesidades de la entidad**). **(fechas y lugares susceptibles de modificación)**	Personas	**14**
	Prestación de Servicios Logísticos para el alojamiento en la ciudad de Barranquilla - Atlántico, para cuatro (4) días, tres (3) noches en hotel, desde el 06 de junio hasta el 09 de junio de 2022 (fechas y lugares susceptibles de modificación) con habitaciones en acomodación: una (1) sencilla, dos (2) dobles y tres (3) triples, con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de 1,40 x 1,90, red wifi, las habitaciones deben tener como mínimo 18 mts2. Se incluyen impuestos de alojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxilios para los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menú patrón: Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc - equivalencia nueve (9) onzas. Una (1) de las siguientes raciones proteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamón de 40 gr, 1 porción de queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1) de las siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de producto tipo galleta de 30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de 50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1 unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera de azúcares equivalente a 20 gr.	Unidad	**14**
	Prestación de Servicios logísticos para cubrir la alimentación en la ciudad de Barranquilla así: Almuerzos a entregar en la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 06 y el 09 de junio del 2022. (fechas y lugares susceptibles de modificación) 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los almuerzos se entregarán en el Centro de Formación Colombo Alemán, en Barranquilla, Atlántico entre las 11: 30 am y las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de 9 onzas de Jugo de Fruta en agua o en leche de 270 cc, Un (1) plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2) pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillo de cereal de 120 gr. cualquiera de las siguientes opciones T.R.P: 1 papa mediana de 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4 unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150 gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr.	Unidad	**56**
	Alimentación: Refrigerio a entregar en la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 06 y el 09 de junio de 2022. (fechas y lugares susceptibles de modificación) 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los refrigerios se entregarán en el Centro de Formación Colombo Alemán, en Barranquilla, Atlántico. Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados con antelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO N° 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz, carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a base de harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo de aproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); empacado individualmente. REFRIGERIO N° 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de	Unidad	**56**

	aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y carne de aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionada tipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 20grs, elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de aproximadamente 10grs, jamón de aproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.		
	Alimentación Cena: entregar en la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 06 y el 09 de junio de 2022. (fechas y lugares susceptibles de modificación) 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisor del contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo o res) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr, Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raíces, tubérculos o plátanos (entre papa, plátano, papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 CC.	Unidad	**56**
	Prestación de Servicios Logísticos en transporte terrestre interno: Desplazamiento Terrestre para 14 personas, en vehículo automotor, tipo buseta de servicio especial escolar, en la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 06 y 09 de junio de 2022 Debe incluir los siguientes desplazamientos: (fechas y lugares susceptibles de modificación) Día 1: Del Aeropuerto al Hotel, del Hotel al Centro de Formación y retorno del Centro de Formación al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Formación y retorno. Día 3: Del Hotel al Centro de Formación y retorno Día 4: Del Hotel al Centro de Formación, retorno y del Hotel al Aeropuerto. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato.	Unidad	**1**
2	**Prestación de servicios logísticos para cubrir el desplazamiento entre la ciudad de Bucaramanga, Santander y Guajira, Riohacha y retorno, con fecha de salida el 28 de junio en horas de la mañana y fecha de retorno el 01 de julio de 2022, en horas de la tarde del año 2022 (tiquetes de avión transporte aéreo o tiquete de transporte terrestre, lo que más se ajuste a las necesidades de la entidad) (fechas y lugares susceptibles de modificación)**	Personas	**14**

	Prestación de Servicios Logísticos para el alojamiento en la ciudad de Riohacha - Guajira, para cuatro (4) días, tres (3) noches en hotel, desde el 28 de junio en horas de la mañana y fecha de retorno el 01 de julio de 2022, **(fechas y lugares susceptibles de modificación)** Con habitaciones en acomodación: una (1) sencilla, once (11) dobles y una (1) triple (son menos acomodaciones porque disminuyeron el número de aprendices, por favor verificar), con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de 1,40 x 1,90, red wifi, las habitaciones deben tener como mínimo 18 mts2. se incluyen impuestos de alojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxilios para los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menú patrón: Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc - equivalencia nueve (9) onzas. Una (1) de las siguientes raciones proteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamón de 40 gr, 1 porción de queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1) de las siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de producto tipo galleta de 30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de 50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1 unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera de azucares equivalente a 20 gr.	Unidad	**14**
	Prestación de Servicios logísticos para cubrir la alimentación en la ciudad de Riohacha así: Almuerzos a entregar en la Ciudad de Riohacha- Guajira entre el 28 de junio en horas de la mañana y fecha de retorno el 01 de julio de 2022: (fechas y lugares susceptibles de modificación) 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los almuerzos se entregarán en el Centro de Formación de Riohacha, Guajira entre las 11: 30 am y las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de 9 onzas de Jugo de Fruta en agua o en leche de 270 cc, Un (1) plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2) pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillo de cereal de 120 gr. cualquiera de las siguientes opciones T.R.P: 1 papa mediana de 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4 unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150 gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr.	Unidad	**56**
	Alimentación: Refrigerio a entregar en la Ciudad de Riohacha Guajira entre el 28 de junio en horas de la mañana y fecha de retorno el 01 de julio de 2022. (fechas y lugares susceptibles de modificación) 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados con antelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO N° 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz, carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a base de harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo de aproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); empacado individualmente. REFRIGERIO N° 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y	Unidad	**56**

	carne de aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionada tipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 120grs, elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de aproximadamente 10grs, jamón de aproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.		
	Alimentación: Cena entregar en la Ciudad de Riohacha, Guajira entre el 28 de junio en horas de la mañana y fecha de retorno el 01 de julio de 2022. **(fechas y lugares susceptibles de modificación)** 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisor del contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo o res) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr, Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raíces, tubérculos o plátanos (entre papa, plátano, papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 CC.	Unidad	**56**
	Prestación de Servicios Logísticos en transporte terrestre interno: Desplazamiento Terrestre para 14 personas en la Ciudad de Riohacha, Guajira, en vehículo automotor, tipo buseta de servicio especial escolar, entre el **28 de junio en horas de la mañana y fecha de retorno el 01 de julio de 2022**. **(fechas y lugares susceptibles de modificación)** Debe incluir los siguientes desplazamientos: Día 1: Del Aeropuerto al Hotel, del Hotel al Centro de Formación y retorno del Centro de Formación al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Formación y retorno. Día 3: Del Hotel al Centro de Formación y retorno Día 4: Del Hotel al Centro de Formación, retorno y del Hotel al Aeropuerto. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato.	Unidad	**1**
	Prestación de servicios logísticos para cubrir el desplazamiento entre la ciudad de Bucaramanga, Santander y Bogotá, Cundinamarca y retorno, con fecha de salida el 24 de junio en horas de la mañana y fecha de retorno el 27 de junio de 2022 en horas de la tarde del año 2022 (tiquetes de avión transporte aéreo o tiquete de transporte terrestre, lo que más se ajuste a las necesidades de la entidad). **(fechas y lugares susceptibles de modificación)**	Personas	**31**
3	**Prestación de Servicios Logísticos para el alojamiento en la ciudad de Bogotá, Cundinamarca, para cinco (5) días, cuatro (4) noches en hotel**, **(fechas y lugares susceptibles de modificación)** con habitaciones en acomodación: una (1) sencilla, trece (13) dobles y una (1) triple, con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de 1,40 x 1,90, red wifi, las habitaciones deben tener como mínimo 18 mts2. se incluyen impuestos de alojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxilios para los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menú patrón: Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc - equivalencia nueve (9) onzas. Una (1) de las siguientes raciones proteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamón de 40 gr, 1 porción de	Unidad	**31**

	queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1) de las siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de producto tipo galleta de 30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de 50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1 unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera de azucares equivalente a 20 gr. **Prestación de Servicios logísticos para cubrir la alimentación en la ciudad de Bogotá así: Almuerzos a entregar en la Ciudad de Bogotá- Cundinamarca entre el 24 y el 27 de junio de 2022:** 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los almuerzos se entregarán en el Centro de Convenciones, Colferias de Bogotá, Cundinamarca, entre las 11: 30 am y las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de 9 onzas de Jugo de Fruta en agua o en leche de 270 cc, Un (1) plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2) pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillo de cereal de 120 gr. cualquiera de las siguientes opciones T.R.P: 1 papa mediana de 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4 unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150 gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr.	Unidad	**124**
	Alimentación: Refrigerio a entregar en la Ciudad de Bogotá, Cundinamarca entre el 24 y el 27 de junio de 2022. (fechas y lugares susceptibles de modificación) 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados con antelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO N° 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz, carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a base de harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo de aproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); empacado individualmente. REFRIGERIO N° 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y carne de aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionada tipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 120grs, elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de aproximadamente 10grs, jamón de aproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.	Unidad	**124**

	Alimentación: Cena entregar en la Ciudad de Bogotá, Cundinamarca entre el 24 y el 27 de junio de 2022. (fechas y lugares susceptibles de modificación) 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisor del contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo o res) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr, Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raíces, tubérculos o plátanos (entre papa, plátano, papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 CC.	Unidad	**124**
	Prestación de Servicios Logísticos en transporte terrestre interno: Desplazamiento Terrestre para 31 personas en la Ciudad de Bogotá, Cundinamarca, en vehículo automotor, tipo buseta de servicio especial escolar, entre el 24 y el 27 de junio del 2022. Debe incluir los siguientes desplazamientos: Día 1: Del Aeropuerto al Hotel, del Hotel al Centro de convenciones y retorno del Centro de convenciones al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Convenciones y retorno. Día 3: Del Hotel al Centro de Convenciones y retorno Día 4: Del Hotel al Centro de Convenciones y retorno Día 5: Del Hotel al Centro de convenciones, retorno y del Hotel al Aeropuerto. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato.	Unidad	**1**

6.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

Las fechas de las giras técnicas están sujetas a modificación según acuerdo con el supervisor, y las ya especificadas en el numeral anterior.

7. ANALISIS DEL SECTOR

Se anexa el análisis de sector como documento integral del estudio previo, 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)

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será por la suma de SESENTA Y DOS MILLONES CIENTO SETENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS PESOS MCTE ($62.173.400), incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

8.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

8.1.1 (Cuando corresponda a PROCESOS DE SELECCIÓN)

Con el objeto de estimar el presupuesto para la presente Contratación, el Centro de Formación CIMI invitó a través de publicación de la plataforma secop II, estableciendo expresamente que ni la formulación de la solicitud ni la presentación de la cotización generan compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección, además se solicitó cotización de los bienes y/o servicios requeridos, obteniendo como resultado de análisis que el presupuesto estimado para "68-9224-243 CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022.." Es de **SESENTA Y DOS MILLONES CIENTO SETENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS PESOS MCTE ($62.173.400)** incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.).

Se presentaron 3 cotizaciones, estableciendo como presupuesto el siguiente análisis de precios:

			Precotizacion 1 Cosmos Tours								Precotizacion 2 Hotelería y Turismo								Precotización 3 Comfort Express							
es	Ciudad	Bien	Transporte Terrestre	Alimentación	Unidades	Valor Individual Alimentación		Valor Total Alimentacion	Valor Alojamiento Individual	Cantidad de Personas	Valor Total Alojamiento	Transporte Terrestre	Alimentación	Unidades	Valor Individual Alimentación		Valor Total Alimentación	Valor Alojamiento Individual	Cantidad de Personas	Valor Total Alojamiento	Trasnporte Terrestre	Alimentación	Cantidad de Personas	Valor Individual Alimentación		Valor Total Alimentación	Valor Alojamiento Individual	Cantidad de Personas	Valor Total Alojamiento
1	BARRANQUILLA	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022.	$ 5.600.000	Almuerzo	56	$ 25.500	$ 1.428.000	$ 3.220.000	$ 350.000	14	$ 4.900.000	$ 6.300.000	Almuerzo	56	$ 27.000	$ 1.512.000	$ 3.416.000	$ 370.000	14	$ 5.180.000	$ 8.200.000	Almuerzo	56	$ 25.000	$ 1.400.000	$ 3.360.000	$ 470.000	14	$ 4.200.000
				Refrigerio		$ 7.000	$ 392.000						Refrigerio		$ 7.000	$ 392.000						Refrigerio		$ 13.000	$ 728.000				
				Cena		$ 25.000	$ 1.400.000						Cena		$ 27.000	$ 1.512.000						Cena		$ 22.000	$ 1.232.000				
2	RIOACHA	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022.	$ 5.600.000	Almuerzo	56	$ 25.500	$ 1.428.000	$ 3.220.000	$ 350.000	14	$ 4.900.000	$ 7.800.000	Almuerzo	56	$ 27.000	$ 1.512.000	$ 3.416.000	$ 370.000	14	$ 5.180.000	$ 8.900.000	Almuerzo	56	$ 28.000	$ 1.568.000	$ 3.584.000	$ 481.000	14	$ 6.734.000
				Refrigerio		$ 7.000	$ 392.000						Refrigerio		$ 7.000	$ 392.000						Refrigerio		$ 13.000	$ 728.000				
				Cena		$ 25.000	$ 1.400.000						Cena		$ 27.000	$ 1.512.000						Cena		$ 23.000	$ 1.288.000				
3	BOGOTA	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022.	$ 7.800.000	Almuerzo	124	$ 26.000	$ 3.224.000	$ 7.167.200	$ 480.000	31	$ 14.880.000	$ 7.800.000	Almuerzo	124	$ 27.000	$ 3.348.000	$ 7.378.000	$ 457.000	31	$ 14.167.000	$ 9.500.000	Almuerzo	124	$ 20.000	$ 2.480.000	$ 6.448.000	$ 570.000	31	$ 17.670.000
				Refrigerio		$ 6.800	$ 843.200						Refrigerio		$ 5.500	$ 682.000						Refrigerio		$ 13.000	$ 1.612.000				
				Cena		$ 25.000	$ 3.100.000						Cena		$ 27.000	$ 3.348.000						Cena		$ 19.000	$ 2.356.000				
Total transporte terrestre nacional e interno			$ 19.000.000	**Total Alimentación**			$ 13.607.200	**Total Alojamiento**			$ 24.680.000	**Total Transporte** $ 21.900.000	**Total Alimentación**			$ 14.210.000	**Total Alojamiento**			$ 24.527.000	**Total Transporte**	$ 26.600.000	**Total Alimentación**		$ 13.392.000	**Total Alojamiento**			$ 28.604.000
				Total apoyo logístico				$ 57.287.200					Total Apoyo Logístico				$ 60.637.000				Total Apoyo Logístico						$ 68.596.000		
PROMEDIO TRANSPORTE:			$ 22.500.000																										
PROMEDIO ALIMENTACIÓN:			$ 13.736.400																										
PROMEDIO HOSPEDAJE			$ 25.937.000																										
VALOR PROMEDIO TOTAL							$ 62.173.400																						

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Para la definición del presupuesto oficial se realizó un análisis de precios con base a las cotizaciones de las empresas: COSMOS TOURS, EMPRESA HOTELERIA Y TURISMO, Y COMFORT EXPRES. Los valores de las cotizaciones incluyen los costos directos e indirectos que se debe tener en cuenta para suscribir un contrato con el SENA, como impuestos, retenciones, contribuciones, gastos de legalización, entre otros.

El presupuesto oficial para la presente contratación es de SESENTA Y DOS MILLONES CIENTO SETENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS PESOS MCTE ($62.173.400) incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.).

9. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO: C-3603-1300-14-0-3603025-02			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	X	C-3603-1300-14-0-3603025-02	$62.200.000
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.
3922	25/04/2022	31/12/2022	922410 CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL-SANTANDER	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	10 Nación	SESENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS	$62.200.000

10. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Teniendo en cuenta lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, relativo a los estudios y documentos previos en la contratación estatal, se establece como elemento integrante de estos, los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección.

Por tratarse de un contrato inferior al 10% de la menor cuantía, de conformidad con el numeral 5 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y el artículo 274 de la ley 1450 de 2011 y en concordancia con los artículos 94 de la ley 1474 de 2011, 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 se contratará mediante una invitación pública en la modalidad de mínima cuantía, teniendo en cuenta como factor de selección además de los requisitos habilitantes, el menor precio de las propuestas.

Una vez efectuada la apertura de las propuestas, La Entidad procederá a realizar el análisis jurídico y técnico de los documentos que las integran, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos para participar y asignarles la respectiva habilitación.

11. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

12. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Prestación de Servicios con persona juridica	
Otro:	Describa cual.

13. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

13.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

13.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

a. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
b. El servicio prestado deberá ser de primera calidad, cumpliendo con las especificaciones técnicas y de seguridad, de acuerdo con las normas de calidad del servicio, y las condiciones requeridas por la Entidad en la invitación pública y en el contrato.
c. El contratista deberá contar con personal idóneo y con experiencia para prestar el servicio.
d. Presentar la factura o cuenta de cobro con los requisitos legales exigidos.
e. Llegado el caso de presentarse algún imprevisto que imposibilite la prestación del servicio por parte del contratista, deberá informar a la Entidad la situación e indicar la solución, sin que genere costo adicional para el SENA, so pena, de declararse el incumplimiento y/o solicitar el pago de multas señaladas en el contrato.
f. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
g. Ejecutar el objeto del presente contrato dentro de los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con la invitación a cotizar los cuales hacen parte vinculante del contrato.
h. El contratista junto con el supervisor del contrato llevará el control de la ejecución de este.
i. El contratista se obliga a sostener los precios del servicio ofertado dentro de la ejecución del contrato.
j. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.
k. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
l. Vincular al personal y celebrar subcontratos en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo, sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior, deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.

m. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
n. El transporte, cargue, descargue y entrega de los elementos requeridos por el SENA, serán asumidos por el PROVEEDOR. El riesgo y propiedad de los bienes será asumido por parte del PROVEEDOR hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado.
o. Cumplir con las normas de SG SST vigentes.
p. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.

13.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista:

a. El Contratista deberá contar con el personal, los vehículos, los equipos, elementos y mano de obra idónea para prestar debidamente el servicio.
b. El riesgo y propiedad del servicio será asumido por el contratista hasta que se preste el servicio contratado a satisfacción en los lugares indicados y el supervisor avale la efectiva prestación del servicio.
c. Prestar el servicio logístico objeto de este contrato a los aprendices del CIMI de acuerdo al requerimiento técnico y lo solicitado por el supervisor.
d. Prestar el servicio de transporte en vehículos adecuados bajo responsabilidad y riesgo del contratista.
e. Mantener los vehículos que utilice para la prestación del servicio en óptimas condiciones mecánicas, mantenimiento preventivo y correctivo permanentemente y en las mejores condiciones de seguridad y comodidad para el transporte de pasajeros y con documentación en regla.
f. Prestar los servicios logísticos a contratar dentro de los parámetros legales que son exigidos en el territorio nacional para la prestación de transporte, especialmente las establecidas en las leyes 366 de 1996, 769 de 2002, decreto 348 de 2015, 431 de 2017 y las demás normas que las modifiquen, complemente, sustituyan o adicionen.
g. Presentar y mantener vigente durante la ejecución del contrato, los certificados de revisión técnico-mecánica de los vehículos utilizados para la prestación del servicio, expedido por un centro diagnóstico autorizado por las autoridades competentes.
h. Si llegado el caso, es necesario reemplazar algún vehículo automotor sea por fallas mecánicas o falta de disponibilidad para realizar el servicio en ese vehículo automotor, el contratista debe proveer de inmediato a la prestación del servicio un vehículo de características similares o superiores a las inicialmente ofrecidas, con la documentación requerida al día.
i. Mantener vigente durante la ejecución del contrato la renovación del SOAT de cada vehículo en los cuales se va a prestar el servicio de transporte intermunicipal e interno.
j. Presentar y mantener vigentes durante la vigencia del contrato los documentos que requieran las autoridades para la movilización de los vehículos de pasajeros, conductores, igualmente las pólizas de responsabilidad civil contractual y extracontractual de cada uno de los vehículos utilizados para la ejecución del contrato y el certificado único de habilitación del servicio de transporte de pasajeros.
k. Responder de conformidad con la ley por los daños e indemnizaciones que se originen con el vehículo, con ocasión a la prestación del servicio logístico contratado.
l. El servicio de transporte debe contemplar la ida y regreso partiendo desde las instalaciones del CIMI o de acuerdo a las especificaciones técnicas entregadas.
m. El contratista deberá suministrar en cada uno de los viajes el seguro de vida para cada uno de los participantes de las giras técnicas.
n. Los vehículos a utilizar para la prestación del servicio de transporte, deberán contar con aire acondicionado, baño, sillas reclinables, pantalla y sonido."
o. Los vehículos destinados para la prestación del servicio logístico deben tener disponibilidad para cada una de las actividades a realizar de acuerdo al cronograma establecido con el supervisor.

p. El proponente deberá presentar durante la prestación del servicio de transporte, la licencia vigente de operación, tarjeta de propiedad de cada uno de los vehículos, tarjeta de operación de cada uno de los vehículos, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), revisión técnico mecánica, póliza colectiva de accidentes de tránsito, certificado único de habilitación del servicio de transporte de pasajeros.
q. Contar con la documentación en regla para la prestación del servicio especial de transporte terrestre de pasajeros y todo lo requerido por las autoridades de tránsito y transporte, como seguro obligatorio contra accidentes de tránsito, certificado de revisión de gases, RUNT y todos los demás requisitos que sean de obligatorio cumplimiento para la movilización de pasajeros por el territorio nacional y municipal.
r. Contar con conductores expertos y responsables con licencia de conducción categoría C2 de conformidad con la resolución 1500 de 2005 o su equivalente con la legislación anterior categoría 5, las licencias de conducción deben estar vigentes y acordes al tipo de vehículo que van a conducir.
s. Los vehículos que han de transportar las personas participantes en las giras técnicas deben contar con llantas de repuesto en buenas condiciones y las herramientas necesarias para asegurar las condiciones mecánicas de funcionamiento de los vehículos automotores, para ellos deben tener el kit de carreteras así:

- Un gato con capacidad de elevar el vehículo.
- Una cruceta.
- Dos señales de carretera en forma de triángulo en material reflectivo y provistas de soportes para ser colgadas en forma vertical o lámparas de señal de luz amarilla intermitente o de destello.
- Botiquín de primeros auxilios.
- Extintor en condiciones de uso, y con revisión vigente.
- Dos tacos para bloquear el vehículo.
- Una caja de herramientas básica que como mínimo debe contener: alicate, destornilladores, llave de expansión, llaves fijas.
- Llanta de repuesto en condiciones de uso.
- Linterna.

t. El vehículo debe tener demarcación en las placas en sus costados, según las mismas exigencias empleadas para los vehículos de transporte público, tener un dispositivo luminoso y sonoro que advierta a los vehículos en la vía que el vehículo automotor se ha detenido, que está descendiendo o ascendiendo según sea el caso.

u. El contratista se obliga a respetar los límites de velocidad reglamentados por el ministerio de transporte para manejar en vías nacionales y municipales.

v. Responder de conformidad con la ley por los daños e indemnizaciones originadas por accidentes con los vehículos puestos a disposición de la prestación del servicio logístico.

w. Abstenerse de transportar personal diferente al autorizado y contratado, personas ajenas al Centro Industrial de Mantenimiento Integral, personal de apoyo autorizado por el supervisor del contrato.
x. El contratista se obliga a cumplir con los horarios que establezca el centro para el transporte de los aprendices, pudiendo este ser modificado de acuerdo a las necesidades del servicio.
y. Garantizar que el personal que opera los vehículos automotores, esté debidamente capacitado y que posea la idoneidad técnica para la prestación del servicio que se contrata, así mismo tenga calidad humana para el trato con el personal de giras técnicas.
z. El proponente debe allegar el Registro Nacional de Turismo (RNT) vigente, en donde como mínimo debe incluir una de las actividades que estén relacionadas con el objeto y alcance del presente proceso, indiferente de si son personas naturales o jurídicas que efectúen sus operaciones en Colombia. Este registro es obligatorio para el funcio0namiento de dichos prestadores turísticos y deberá actualizarse anualmente dentro de los tres primeros meses del año. El documento debe estar vigente a la fecha de la presentación de la oferta y mantenerse vigente durante la ejecución del contrato, de conformidad con el decreto 019 de 2012.

aa. Alojamiento: el operador se obliga a garantizar el alojamiento en las condiciones exigidas en la ficha técnica, y de exis tir algún inconveniente manifestarlo de inmediato al supervisor del contrato y de ser necesario cambiar el lugar del alojamiento se haga por uno igual, o mejor que el que se tenía previsto, cumpliendo con las especificaciones técnicas.
bb. Alimentación: el operador se obliga a proporcionar la alimentación requerida en la ficha técnica en óptimas condiciones de salubridad, bioseguridad.
cc. De existir algún inconveniente con la alimentación requerida, manifestarlo de inmediato al supervisor del contrato y de ser necesario cambiar verificar los menús, cumpliendo con las especificaciones técnicas.
dd. Ostentar los registros de capacitación en protocolos de Bioseguridad para los trabajadores de la empresa contratista y de temas relacionados con seguridad y salud en el trabajo.
ee. Aplicar en la ejecución del contrato todos los protocolos necesarios de bioseguridad vigentes, para mitigar, controlar y realizar un adecuado manejo de la pandemia COVID 19, establecidos por el MINISTERIO DE SALUDY PROTECCION SOCIAL, y el SENA.
ff. El contratista destinará para el cumplimiento del objeto contractual la provisión del servicio el 5% por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial de especial protección constitucional, en consonancia del Decreto 1860 de 2021 artículo 2.2.1.2.4.2.16, y Decreto 1082 de 2015. (Sí aplica)

Obligaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo

a. El contratista debe entregar Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 350 de 2022 o la que haga sus veces.
b. Ostentar el protocolo de bioseguridad aprobado por las alcaldías municipales en este caso Girón, según corresponda, con el visto bueno por parte de la ARL antes del inicio de las actividades.
c. El oferente deberá adjuntar matriz de EPP´s del protocolo de bioseguridad de la empresa contratista para la actividad a realizar.
d. El oferente deberá adjuntar la matriz de peligros y valoración de riesgos de la empresa contratistas - Esta misma debe incluir la identificación de peligros del COVID-19.
e. Carta de la empresa contratista certificando que los trabajadores que van a prestar con el servicio logístico cumplen con el protocolo de bioseguridad establecido por la empresa y acataran las indicaciones de bioseguridad que el Centro Industrial de Mantenimiento Integral tengan para cada una de las sedes de formación según corresponda, todo el tiempo que dure la estadía de las personas en las instalaciones del SENA. Así mismo, que se ha venido realizando el respectivo seguimiento de la sintomatología del COVID- 19 del personal relacionado para el ingreso.
f. Ostentar los registros de capacitación en protocolos de Bioseguridad para los trabajadores de la empresa contratista y de temas relacionados con seguridad y salud en el trabajo.
g. Ejecutar una sensibilización referente a educación sanitaria a la comunidad de Centro Industrial de Mantenimiento Integral, encaminada a reducir o evitar la infestación de plagas.

13.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

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

14. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

Debe prestar el servicio señalado que se encuentra señalado en sus especificaciones técnicas numeral 6 y 6.1 del presente estudio previo.

15. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de ciento treinta (130) días sin exceder la vigencia fiscal 2022, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato/aceptación de la oferta (entiéndase registro presupuestal y aprobación de la garantía única).

15.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contratista deberá prestar el servicio en el Centro Industrial de Mantenimiento Integral del SENA Regional Santander, ubicado en el kilómetro 7 vía palenque Rincón de Girón - Municipio de Girón, y en los lugares en donde se realicen las giras técnicas conforme a lo establecido en el requerimiento técnico y/o lo convenido con el supervisor.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Girón.

15.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato (Incluya el número de casillas que sean necesarias)	**Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato**	**Requisito para el pago** (ej. Entrega de informe mensual, cumplimiento de mes de servicio, entrega a satisfacción de algún producto)

Otra forma de Pago:	El contrato se pagará de la siguiente forma: El SENA Regional Santander cancelará al contratista el valor del contrato, en pagos mensuales, dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la presentación de la factura, soportada con la certificación del recibido a satisfacción del supervisor del contrato, y los documentos que acrediten el pago de las obligaciones con el Sistema Integral de Seguridad Social (Artículo 23 Ley 1150 de 2007), estableciendo una correcta relación de los montos adeudados y las sumas que debieron haber sido cotizadas. Los pagos a que se obliga el SENA Regional Santander en virtud del contrato se sujetarán a las apropiaciones y disponibilidades presupuestales correspondientes, y a la situación de recursos del Programa Anual Mensualizado de Caja – PAC. Cuando se realicen contratos con auto retenedores, deberán informar en la factura esta condición a fin de no realizar retención alguna

15.3 PAGO DE ANTICIPOS

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

16. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

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

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	Conocimiento en el área
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de Gerardo Rueda Sánchez, funcionario del CIMI 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

El CIMI adjudicará el proceso contractual de manera total, NO ACEPTARÁ PROPUESTAS PARCIALES, el oferente deberá ofertar la totalidad de ítems que solicita la entidad, so pena de ser rechazada su propuesta.

17.1 Clasificación de la adjudicación

La adjudicación es total, de acuerdo a lo que establezca el proponente adjudicatario en su oferta económica, en las cantidades requeridas por la entidad.

17.2 Lotes: NO APLICA

18. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

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

18.1 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 Financiera.

c) Capacidad Técnica

18.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

Describa los requisitos de capacidad jurídica de acuerdo con el Manual de Contratación y la Normativa Vigente.

✓ Carta de presentación de la propuesta

✓ Certificado de existencia y representación legal de persona jurídica expedida por ente competente.

✓ Inscripción del registro mercantil personas naturales.

✓ Autorización expresa del órgano social competente (Asamblea, Junta Directiva, etc.), de conformidad con los requisitos legales para su validez, en la que conste que el representante legal está plenamente facultado para presentar la propuesta

y para suscribir el contrato hasta por el valor de la propuesta (cuando el representante legal de la persona jurídica tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de esta).

✓ PARA CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES. Acreditar la existencia del consorcio o de la unión temporal, para lo cual deberá aportarse el documento de constitución suscrito por todos los integrantes.

✓ Fotocopia del documento de identidad de la persona natural o del Representante Legal de la persona jurídica consorcio y/o Unión temporal o de la persona natural de quien actúe como proponente y/o de la persona que suscribe la carta de presentación de la oferta

✓ Libreta Militar: La persona natural y/o el representante legal deberá adjuntar al momento de presentar su propuesta, Fotocopia de la Libreta Militar si es hombre menor de 50 años. En caso de pérdida deberá anexar certificación de la Dirección de Reclutamiento donde conste que la situación militar se encuentra definida

✓ El oferente no debe estar incurso en ninguna de las inhabilidades, incompatibilidades, conflicto de intereses y prohibiciones establecidas en la Constitución y la Ley. Para tal efecto, la persona natural o el representante legal de la persona jurídica deberán adjuntar a la propuesta una declaración en la que conste dicha situación.

✓ Certificado antecedente disciplinarios

✓ Certificado antecedente fiscales

✓ Certificado de paz y salvo medidas correctivas

✓ Certificación de cumplimiento de pago de aportes de seguridad social integral

✓ Registro único tributario – Rut-

✓ Cumplimiento cuota de aprendices: Previo a la suscripción del eventual contrato el SENA SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE verificará el cumplimiento por parte del futuro contratista de lo dispuesto por la Ley 789 de 2002 y el Decreto 933 de 2003, relacionado con la Cuota de Aprendizaje. Si tiene más de 15 trabajadores debe aportar cuota de aprendiz. Presentar carta mediante la cual certifique que cumple con la cuota de aprendizaje y la cantidad de trabajadores que tiene la empresa. En caso que no tenga más de 15 trabajadores, manifestar por escrito dicha situación e identificar la cantidad de trabajadores con los que cuenta el proveedor.

✓ Certificación bancaria

✓ Pacto de Transparencia: El compromiso que debe contraer el (los) PROPONENTE (S), deberá hacerse constar el pacto de transparencia y se contraerá bajo la gravedad de juramento, el que se entiende prestado por la sola suscripción del documento anexo.

✓ El oferente debe diligenciar y hacer entrega del formato autorización para notificación electrónica de actos administrativos.

✓ FORMATO LAVADO DE ACTIVOS: El oferente debe adjuntar debidamente suscrito el formato Certificación de aplicación de normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo

18.1.2 REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

EXPERIENCIA: La experiencia que se debe acreditar será como máximo dos (2) mínimo uno (1) contratos ejecutados y terminados que cumpla con los siguientes requisitos:

1. El objeto de los contratos debe estar relacionado con el objeto y alcance del proceso, esto es, prestación de servicios logísticos en transporte, alimentación, alojamiento, igual o similar al objeto contratado.

2. Se encuentren ejecutados en un cien por ciento (100%) por el proponente.

3. Como mínimo el valor del contrato o la sumatoria de los contratos, debe ser igual o superior al ochenta por ciento (80%)del presupuesto oficial definido para el presente proceso.

El proponente deberá acreditar su experiencia aportando certificación expedida por la entidad contratante en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos:

• Nombre de la empresa Contratante (Dirección y Teléfono)

• N.I.T

• Nombre del Contratista

• Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.

• Número del contrato (si tiene)

• Objeto del contrato

• Valor del Contrato (si el contrato se encuentra en ejecución el valor ejecutado)

• Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día,

mesy año).

• Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)

• Nombre y firma de quien expide la certificación.

Nota 1: Cuando se pretenda acreditar experiencia con entidades privadas, adicional a las certificaciones, deberá anexar copia de la minuta respectiva, so pena de no ser tenida en cuenta para el cálculo de la experiencia. En el caso de no contarse con la respectiva minuta, el proponente deberá anexar copia de las órdenes de compra, facturas y/o documentos que permitan acreditar la experiencia y los valores del/los contratos que pretenda acreditar, los cuales deben contar con la información mínima de fecha, nombre del proveedor e identificación del comprador.

Nota 2: En el evento que los contratos presentados por los proponentes, involucren servicios adicionales a los solicitados por la entidad, la certificación deberá reflejar el valor total correspondiente a dichos servicios.

Nota 3: La entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades y/o personas naturales o jurídicas, la información que suministran los proponentes.

Nota 4: Cuando se trate de contrato celebrados con el SENA, el proponente podrá allegar acta de liquidación.

Nota 5: Las facturas y órdenes de servicios y los documentos derivados de la aceptación de las ofertas en procesos de contratación de mínima cuantía son contratos para efectos de la acreditación de la experiencia (Circular 12 del 05 de mayo de 2014).

REGISTRO NACIONAL DE TURISMO: El oferente deberá presentar con su oferta el certificado que acredite

con el Registro Nacional de Turismo (RNT), en donde como mínimo debe incluir una de las actividades que estén relacionadas con el objeto y alcance del presente proceso y debe estar vigente para la fecha de presentación de la propuesta.

CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES: Declaración en el pliego electrónico respecto del conocimiento y cumplimiento del alcance del objeto del proceso contractual- cumplimiento de obligaciones contractuales.

CAPACIDAD LOGISTICA Y OPERATIVA: El proponente deberá certificar a través del representante legal que se encuentra en la capacidad logística y operativa de dar cabal cumplimiento al objeto contractual, su alcance y obligaciones.

AUTORIZACIÓN SERVICIO DE TRANSPORTE ESPECIAL: El oferente deberá presentar con su propuesta fotocopia Legible de la Autorización para la Prestación el Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial, del bus que vaya a utilizar en la ejecución del contrato - Atendiendo lo dispuesto en el Artículo 10 del Título II del Decreto 174 de 2001, las empresas legalmente constituidas, interesadas en prestar el servicio público de transporte terrestre automotor especial, deberán solicitar y obtener habilitación para operar. La habilitación lleva implícita la autorización. Por lo anterior el proponente deberá allegar con la propuesta la correspondiente autorización o habilitación. En caso que se subcontrate el servicio de transporte especial, deberá aportar la documentación de la empresa con quien realice dicha subcontratación y además aportar Documento de compromiso: donde conste compromiso de la correspondiente empresa transportadora para suministrar el servicio requerido en el futuro contrato. Este documento debe ser suscrito por el Rte. Legal de la empresa subcontratada. Este punto aplica para el caso que subcontrate el servicio de transporte especial.

PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VIAL: El oferente deberá aportar el Plan Estratégico de Seguridad Vial, el oferente deberá presentar este documento bajo los lineamientos establecidos en las Resoluciones 315 y 378 de 2013, y 1565 de 2014, del Ministerio del Transporte, acatando las obligaciones ahí contenidas. En caso que se subcontrate el servicio de transporte especial, deberá aportar el documento de la empresa con quien realice dicha subcontratación.

CARACTERÍSTICAS DEL VEHÍCULO A UTILIZAR: El Proponente deberá presentar la información del vehículo o los vehículos que empleará para prestar el servicio en el cual se debe incluir: Tipo de Vehículo, No. interno, placa, modelo, capacidad transportadora y última revisión técnico-mecánica. En caso que se subcontrate el servicio de transporte especial, deberá aportar el documento de la empresa con quien realice dicha subcontratación, en donde señale la información.

PERSONAL ASIGNADO: El proponente deberá aportar con su propuesta la relación de Personal de Conducción Asignado. – el vehículo o los vehículos asignados para la prestación del servicio, deberá ser operado por personal experto e idóneo, conductores que tengan Licencia de Conducción para vehículos automotores destinados al servicio público Categoría C2 de conformidad con la Resolución 1500 de 2005 o su equivalente con la legislación anterior, 5a Categoría. El oferente deberá aportar un listado de los conductores asignados, en el cual incluirá copias legibles de cédula de ciudadanía, licencia de conducción, antecedentes judiciales, los exámenes médicos que acrediten que el o los conductores asigna dos para prestar el servicio se encuentran en buenas condiciones de salud. Teniendo en cuenta para ello los parámetros establecidos por el Ministerio de Transporte, certificados que acrediten a los conductores capacitados en técnicas de conducción. En caso que se subcontrate el servicio de transporte especial, deberá aportar los documentos de la empresa con quien realice dicha subcontratación.

REQUISITOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- ✓ Entrega de la copia de la autoevaluación de estándares mínimos según corresponda, teniendo en cuenta el número de trabajadores y nivel de riesgo, basados en la Resolución 312/2019. Relacionando el número de trabajadores, nivel de riesgo de acuerdo a la actividad económica desempeñada. Aquellos oferentes que tengan un puntaje igual o inferior a 85% deberán entregar el respectivo plan de mejoramiento. La expedición de

la misma no podrá ser superior a un año.

- ✓ Adjuntar la certificación firmada por el Representante Legal y Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o certificación de ARL, en donde conste la implementación y mantenimiento del SG-SST de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 y Resolución 312 de 2019. La expedición de la misma no podrá ser superior a un año.
- ✓ Acreditar la vinculación laboral del encargado del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Para ello se deberá aportar prueba documental sumaria que certifique dicha relación comercial o laboral (Contrato de prestación de servicios, copia del contrato laboral, acta de designación u otro documento en el que se evidencie que el encargado de llevar el SG-SST tiene una relación laboral, contractual o comercial con el proponente). Adicionalmente, deberá anexar el certificado del curso de las 50 horas de SST de la persona encargada de la implementación del SG-SST. Incluir la licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo para los casos que aplique según los lineamientos de la Resolución 312 de 2019.
- ✓ Informar para los casos que aplique si son independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales que trata la sección 5 del capítulo 2 del título 4 de la parte 2 del libro del Decreto 1072 de 2015 – Único Reglamento del Sector Trabajo. Los cuales no estarían obligados a cumplir con la implementación de estándares mínimos establecidos en la Resolución 312 de 2019.
- ✓ El oferente deberá ostentar el compromiso suscrito por el representante legal, que en caso de ser adjudicado el contrato debe realizar el trámite y obtener el visto bueno del protocolo de bioseguridad por parte de la ARL a la cual se encuentra vinculado, antes del inicio de labores a las instalaciones del Centro de formación. Así mismo, acatar las respectivas directrices emitidas bajo la normatividad legal vigente, la cual establezca la Gobernación departamental de Santander y municipal por parte de la Alcaldía municipal del Girón Santander, en lo relacionado con las medidas de bioseguridad generada por la emergencia sanitaria COVID-19.
- ✓ Ostentar el manual o procedimiento de bioseguridad para la prestación del servicio relacionada con la atención de los pacientes.
- ✓ Protocolo de Bioseguridad Resolución 0350 del 2022: Así mismo, el proponente deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 0350 del 2022 los cuales son de obligatorio cumplimiento dado que se establecieron a nivel institucional a través de la Circular No: 3-2022-000004 de 18 de enero de 2022, referencio las medidas adoptadas en el protocolo de bioseguridad para la prevención del COVID-19.
- ✓ Así mismo, el proponente deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 0350 del 2022 los cuales son de obligatorio cumplimiento dado que se establecieron a nivel institucional a través de la Circular No: 3 -2022- 000004 de 18 de enero. En cuanto al retorno a la presencialidad, el Ministerio de Salud y Protección Social dispone lo siguiente en la Resolución 2157 del 20 diciembre 2021, que modificó el artículo 4 de la Resolución 0350 del 2022: "Parágrafo 3. Dadas las actuales condiciones sanitarias y la evolución de la pandemia, el servicio educativo, incluyendo los servicios de alimentación escolar, transporte y actividades curriculares complementarias, continuará desarrollándose de manera presencial. Lo anterior también aplica para la educación para el trabajo y el desarrollo humano y la educación superior en los programas académicos cuyos registros así lo exijan. Para el desarrollo de estas actividades no se exigirán límites de aforo. "

REQUISITOS AMBIENTALES:

Requisitos habilitantes (etapa precontractual)

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

Requisitos Ambientales etapa contractual:

Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente, según los siguientes criterios:

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

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

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

- El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado y presentar al supervisor del contrato los certificados de aprovechamiento o tratamiento expedido por el gestor externo autorizado.

- Entregar copia de la constancia de inscripción ante la autoridad ambiental por parte del gestor externo autorizado para el tratamiento, almacenamiento, aprovechamiento o disposición final de residuos de aceite de cocina usado.

18.1.3 REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA

NO APLICA

18.1.4 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

NO APLICA

18.2 REQUISITOS PONDERABLES

En consideración a lo expuesto y de acuerdo con la naturaleza del proceso de selección y las disposiciones legales vigentes, no se consideran factores de ponderación.

19. 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**

20. 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 (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y 6 meses más.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (10 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
X	**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 (10 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y 6 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 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

21. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

El presente proceso de selección puede ser limitado a MIPYMES nacionales o territoriales, conforme lo dispone la Ley 2069 de 2020 que reza en su artículo 30 lo siguiente:

"ARTÍCULO 30. MIPYMES Y MÍNIMA CUANTÍA. Modifíquese el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, el cual quedará así:

5) Contratación mínima cuantía. La contratación cuyo valor no excede del 10% por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas: a) Se publicará una invitación, por un término no inferior a un día hábil, en la cual se señalará el objeto a contratar, el presupuesto destinado para tal fin, así como las condiciones técnicas exigidas; b) El término previsto en la invitación para presentar la oferta no podrá ser inferior a un día hábil; c) La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas; d) La comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.

PARÁGRAFO 1o. Las particularidades del procedimiento aquí previsto, así como la posibilidad que tengan las entidades de realizar estas adquisiciones a Mipymes o establecimientos que correspondan a la definición de "gran almacén" señalada por la Superintendencia de Industria y Comercio, se determinarán en el reglamento que para el efecto expida el Gobierno Nacional.

PARÁGRAFO 2o. La contratación a que se refiere el presente artículo se realizará exclusivamente con las reglas en él contempladas y en su reglamentación. En particular no se aplicará lo previsto en la Ley 816 de 2003. (…)"

Teniendo en cuenta lo anterior, el Decreto 1860 de 2021, reglamentó y estableció lo siguiente:

"ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mípyme. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme

colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:

1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación. Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

PARÁGRAFO. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mípyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo.

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

PARÁGRAFO 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

PARÁGRAFO 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

PARÁGRAFO 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.

PARÁGRAFO 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas."

Así las cosas, de presentarse las solicitudes de limitación a MIPYMES que cumplan las condiciones relacionadas anteriormente, la Entidad mediante aviso informará si al proceso solo podrán participar empresas MPYMES nacionales o territoriales, según el caso

22. CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYMES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PUBLICAS

En cumplimiento al artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1860 de 2021, el cual dispone la aplicación de criterios diferenciales en los procesos de contratación publicados por las Entidades Estatales, una vez analizado el objeto y las obligaciones del proceso, se establecerá condiciones más exigentes respecto del requisito habilitante de experiencia que deberá acreditar las empresas que no reúne las calidades de MIPYMES frente a las que sí lo son.

En ese orden, aquellas empresas que no ostenten la calidad de MIPYMES y quieran participar en el presente proceso de selección, deberá cumplir con el siguiente factor diferencial (tiempo de experiencia) así; máximo (3) contratos, mínimo (1) contrato que cumplan con las siguientes condiciones expuestas en el numeral 21.1.2.

"ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.18. Criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas. De acuerdo con el numeral 1 del artículo 12 de la Ley 590 de 2000, según los resultados del análisis del sector, las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos establecerán condiciones habilitantes diferenciales que promuevan y faciliten la participación en los procedimientos de selección competitivos de las Mipyme domiciliadas en Colombia. Para el efecto, en función de los criterios de clasificación empresarial, los Documentos del Proceso deberán incorporar requisitos habilitantes diferenciales relacionados con alguno o algunos de los siguientes aspectos: 1. Tiempo de experiencia. 2. Número de contratos para la acreditación de la experiencia. 3. Índices de capacidad financiera. 4. Índices de capacidad organizacional.5. Valor de la garantía de seriedad de la oferta. Los requisitos mencionados deberán fijarse respetando las condiciones habilitantes requeridas para el cumplimiento adecuado del contrato, teniendo en cuenta el alcance de las obligaciones. En desarrollo de lo anterior, con la finalidad de beneficiar a las Mipyme, se establecerán condiciones más exigentes respecto a alguno o algunos de los criterios de participación antes enunciados frente a los demás proponentes que concurran al procedimiento de selección que no sean Mipyme.

Con excepción de los procedimientos de selección abreviada por subasta inversa y de mínima cuantía, las entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, teniendo en cuenta los criterios de clasificación empresarial, podrán establecer puntajes adicionales para Mipyme. En ningún caso, estos podrán superar el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones.

PARÁGRAFO 1. Para los efectos de este artículo, los criterios de clasificación empresarial son los definidos en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, o la norma que lo modifique, derogue o sustituya.

PARÁGRAFO 2. Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

PARÁGRAFO 3. Lo previsto en esta norma aplica sin perjuicio de lo dispuesto en los Acuerdos Comerciales suscritos por el Estado colombiano, pero no rige en las convocatorias limitadas que se realicen conforme a los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto."

23. CRITERIOS DE DESEMPATE: En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas evaluadas se aplicarán las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 35 de Ley 2069 de 31 de diciembre de 2020 "Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia", así:

Reglas de desempate (sucesivas yexcluyentes)	Acreditación - - Observaciones

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.	En cualquier caso, este factor de desempate se aplicará de conformidad con el parágrafo 1 del artículo 1 de la Ley 816 de 2003. Al efecto, los bienes y servicios originarios de países con los cuales Colombia tenga compromisos comerciales internacionales vigentes en materia de trato nacional para compras estatales, o de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales; deberán ser tratados en el marco de los criterios de desempate como si fueren bienes o servicios nacionales colombianos. En caso de consorcio o unión temporal, cada uno de los integrantes deberá cumplir con este factor de desempate. Por lo anterior se acreditará con: Certificado de existencia y representación legal, cédula de ciudadanía o visa de residencia. Se reconocerá como oferta de bienes o servicios nacionales,a: ▪ Servicios de otros estados con los cuales exista un acuerdo comercial aplicable al proceso de contratación, (tabla de acuerdos comerciales) ▪ Servicios frente a los cuales exista trato nacional por reciprocidad. Para tal efecto el proponente deberá mencionar e identificar esta situación la cual será verificada en la páginaweb de Colombia Compra Eficiente. ▪ A los servicios de la Comunidad Andina de naciones. Cuando se trate de adquisición de bienes se deberá: ▪ Bienes frente a los cuales exista trato nacional por reciprocidad. Para tal efecto el proponente debe adjuntar el Registro de Productor Nacional, de la totalidad de los bienes ofrecidos.

2. Preferir la propuesta de la mujercabeza de familia, mujeres víctimasde la violencia intrafamiliar o de lapersona jurídica en la cual participe oparticipen mayoritariamente; o, la deun proponente plural constituido pormujeres cabeza de familia, mujeresvíctimas de violencia intrafamiliar y/opersonas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente. Diligenciar formato	Madre Cabeza de Familia: de conformidad con el parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, se acreditará con la declaración ante notario, expresando las circunstancias básicas del respectivo caso. Mujer víctima de la violencia intrafamiliar: según lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, se acreditará con la medida de protección emitida por un comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y a falta de este, el juez civil municipal o promiscuo municipal o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades indígenas. Persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar: la participación mayoritaria de la mujer cabeza de familia y/o mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar, se acredita: - Cuando uno de los socios dependiendo el tipo de sociedad, tenga el mayor porcentaje participación de acuerdo con el monto de sus acciones o de sus aportes, respecto de los demás socios que la conforman, acreditado mediante alcertificado de existencia y representación legal. - Acredite a su vez la condición de mujer cabeza de familia y/o mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar. Proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia,mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personasjurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente:la participación mayoritaria de la mujer cabeza de familia y/o mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar, se acredita: Cada uno de los integrantes del proponente plural debeacreditar que: - Uno de los socios de la persona jurídica, integrante del proponente plural, posea el mayor porcentaje participación de acuerdo con el monto de sus acciones o de sus aportes, respecto de los demás socios que integran la persona jurídica, acreditado mediante al certificado de existencia y representación legal. - Acredite simultáneamente la condición de mujer cabeza defamilia y/o mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar Formato indicado en el pliego de condiciones definitivo:suscrito por el representante legal y/o el revisor fiscal de lapersona jurídica según corresponda, o la persona natural queacredite la relación de personas que se encuentran en suempresa en condición de madres cabeza de familia y/omujeres víctimas de la violencia intrafamiliar.

3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.	-Para efectos de este criterio, tanto para personas naturales como jurídicas deberán presentar la certificación expedida por la oficina de trabajo de la respectiva zona, en la que conste que cumplen con los requisitos, es decir, tener contratado el personal en situación de discapacidad con por lo menos un año de anterioridad y que de acuerdo con el compromiso establecido en la carta de presentación de la oferta mantendrádicho personal por un lapso igual al de la contratación. Los documentos para acreditar el criterio de desempate como incentivo a la población con discapacidad deberán presentarse con la propuesta y estar vigente al momento de aplicación de dicho criterio. La experiencia acreditada en la oferta se entenderá como la totalidad de la experiencia acreditada habilitante y laexperiencia acreditada ponderable. - El proponente plural debe anexar el documento de constitución para acreditar su figura jurídica y el porcentaje de participación de sus integrantes, pues para este criterio sise debe verificar dicho porcentaje.
4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley. Diligenciar formato	Adulto mayor: conforme al artículo 3 de la Ley 1251 de 2008, es aquella persona que cuenta con sesenta (60) años o más, lo cual se puede acreditar con el documento de identidad correspondiente. Mayor proporción de personas mayores: Entiéndase al número de personas vinculadas por el oferente, donde no se tendrá en cuenta las condiciones del tipo societario de ningúnproponente, que cumplan las siguientes condiciones: - Tener 60 años cumplido o más. - No ser beneficiario de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia - Haber cumplido el requisito de edad de pensión establecidoen la Ley Formato indicado en el pliego de condiciones definitivo: suscrito por el representante legal o por el revisor fiscal cuando estén obligados a tener revisor fiscal, adjuntando copia de las cedulas de ciudadanía y documento idóneo que acredite la vinculación de la persona mayor con el proponente, tales como contrato, pagos al sistema de seguridad social entre otros.

	-Proponentes plurales: la regla de desempate aplica para proponentes plurales, en este caso, se sumarán el número de personas mayores vinculadas por los integrantes del consorcio o unión temporal, para lo cual cada uno de sus integrantes deberá presentar el formato firmado con los soportes de cedulas de ciudadanía y documento idóneo que acredite la vinculación de la persona mayor con el proponente, tales como contrato, pagos al sistema de seguridad social entre otros.
5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas. Diligenciar formato.	- Certificación expedida por el Ministerio del Interior: el proponente deberá anexar la copia en la cual acredite que el trabajador pertenece a la comunidad indígena, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, palenqueras, Rrom o gitanas en los términos del Decreto 2893 de 2011 o la norma que lo modifique, sustituya o complemente. - Formato indicado en el pliego de condiciones definitivo: suscrito por el representante legal y/o el revisor fiscal de la persona jurídica según corresponda, o el proveedor persona natural acredite que al menos el 10% de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas y documento idóneo que acredite la vinculación de la persona mayor con el proponente, tales como contrato, pagos al sistema de seguridad social entre otros. - Copia de los documentos de identidad de población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas con la cual se pretende acreditar esta condición. - Autorización para el tratamiento de datos personales: el oferente deberá anexar la como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, suscrita por parte del titular del dato, es decir, las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom ogitanas, la respectiva autorización. - Proponentes plurales: el representante legal de cada uno de sus integrantes certificará que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina, pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas y documento idóneo que acredite la vinculación de la persona mayor con el proponente, tales como contrato, pagos al sistema de seguridad social entre otros. - El porcentaje de participación del proponente plural se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del Proveedor plural.

6. Preferir la propuesta de personasen proceso de reintegración o reincorporación o de la personajurídica en la cual participe oparticipen mayoritariamente; o, la deun proponente plural constituido porpersonas en proceso dereincorporación, y/o personasjurídicas en las cuales participe oparticipen mayoritariamente. Diligenciar formato	- El proponente deberá acreditar copia de alguno de los siguientes documentos: i) La certificación en las desmovilizaciones colectivas que expide la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) El certificado que expida el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual. - Copia de los documentos de identidad: persona en proceso de reintegración o reincorporación. - Formato indicado en el pliego de condiciones definitivo: suscrito por el representante legal y/o el revisor fiscal de la persona jurídica según corresponda, o la persona natural que acredite la relación de personas que se encuentran en su empresa con esta condición. - Autorización para el tratamiento de datos personales: el oferente deberá anexar la como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, suscrita por parte del titular del dato, es decir, las personas que se encuentran en proceso de reintegración o reincorporación. -Para la acreditación de la participación de persona en proceso de reintegración o reincorporación en una persona jurídica se realizará con el certificado de existencia y representación legal.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, Para este criterio, las expresiones "participe o participen mayoritariamente", "debe entenderse -a menos que el reglamento disponga lo contrario- como tomar parte en la sociedad o proponente plural, de acuerdo con el aporte en dinero o trabajo, En consecuencia, se debe demostrar éste concepto de "participación" de las mismas, según el certificado de existencia y representación - tratándose de o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural;) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.	-Documento de constitución del proponente plural y los soportes de acuerdo con el criterio de la persona natural o jurídica que conforman la estructura plural de acuerdo con los requisitos referenciados anteriormente para cada una de estas poblaciones. Para la acreditación de la condición de mujer cabeza de familia, se deberá aportar, junto con la propuesta, declaración ante notario y para la de mujer víctima de violencia intrafamiliar se deberá aportar la providencia que establezca la medida de protección expedida por un comisario de familia, juez civil municipal o promiscuo municipal o autoridad indígena o la Fiscalía General de la Nación. Para la acreditación de la condición de personas en proceso de reintegración o reincorporación se deberá aportar junto con la propuesta, la certificación expedida por el Comité Operativo para la dejación de las armas-CODA de la Agencia para la Reincorporación y la Normalización – ARN. Para la acreditación de la participación de la mujer cabeza de familia o mujer víctima de violencia intrafamiliar o persona en proceso de reintegración o reincorporación, en una persona jurídica se realizará con el certificado de existencia y representación legal o documento expedido por el órgano societario competente. El proponente plural debe anexar el documento de constitución para acreditar su figura jurídica y el porcentaje de participación de sus integrantes, pues para este criterio si se debe verificar dicho porcentaje. La experiencia acreditada en la oferta se entenderá como la totalidad de la experiencia acreditada habilitante y laexperiencia acreditada ponderable.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales, o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.	Acreditación de MIPYME (Micro, Pequeña y mediana Empresa. Para acreditar el tamaño de la empresa, se verificará de acuerdo con la información que se registra en elRUP. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o mediana Documentos de su existencia y representación legal
9. Preferir la oferta presentada por elproponente plural constituido pormicro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.	Para este criterio se tendrá en cuenta lo dispuesto para las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñaso medianas Documentos de su existencia y representación legal.
10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales seanempleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.	La acreditación de MIPYME (Micro, Pequeña y mediana Empresa). Para acreditar el tamaño de la empresa, se verificará de acuerdo con la información que se registra en el RUP Experiencia acreditada en la oferta, se entenderá como la totalidad de la experiencia acreditada habilitante. Formato indicado en el pliego de condiciones definitivo: Para acreditar que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos se realizados durante el año anterior, fueron a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, se debe aportar junto con la propuesta certificación expedida por el contador, represente legal y/o revisor fiscal en la cual manifieste como mínimo, el valor total en pesos colombianos, de los pagos realizados por concepto de proveeduría del oferente, el valor total en pesos colombianos de pagos realizados a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente y el porcentaje resultando de dichos valores, anexando a dicha certificación los estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.	-Acreditar y aportar junto con la propuesta, registro y aprobación formal de adopción de la condición BIC ante la Cámara de Comercio de su ciudad, vigente al cierre delproceso. Certificado de existencia y representación legal.
12. Utilizar un método aleatorio paraseleccionar el oferente	La realización del sorteo será a través de medios electrónicos,a saber: - Uso de la herramienta LISTA ALEATORIA de la página web www.random.org (link https://www.random.org/lists/) listando los nombres de cada uno de los proponentes empatados y aplicando tres (3) veces la opción ALEATORIZAR y quien resulte seleccionado en la tercera oportunidad, será el ganador. Para efectos de garantizar la transparencia en la aplicación de este criterio de desempate, este sorteo se realizará a través de la herramienta Microsoft Teams y a los proponentes empatados se les compartirá la diligencia para que puedan seguir la aplicación en la página con la cual se realiza el sorteo, previa convocatoria a través del SECOP II. Si todos los proponentes empatados, por razones ajenas a la Entidad, no pueden conectarse a la herramienta Microsoft Teams, se verificará el sorteo con los que se conecten que, en todo caso, serán mínimo dos. Esta diligencia se grabará y publicada en la plataforma del SECOP II en el link del proceso.

24. 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**	N/A	N/A	N/A	N/A
	México	N/A	N/A	N/A	N/A
	Perú	N/A	N/A	N/A	N/A
Canadá		N/A	N/A	N/A	N/A

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
Chile		N/A	N/A	N/A	N/A
Corea		N/A	N/A	N/A	N/A
Costa Rica		N/A	N/A	N/A	N/A
Estados Unidos		N/A	N/A	N/A	N/A
Estados AELC		N/A	N/A	N/A	N/A
México		N/A	N/A	N/A	N/A
Triángulo Norte	**El Salvador**	N/A	N/A	N/A	N/A
	Guatemala	N/A	N/A	N/A	N/A
	Honduras	N/A	N/A	N/A	N/A
Unión Europea			N/A	N/A	N/A
Comunidad Andina		**N/A**	N/A	N/A	N/A

25. 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
MUESTRA Indique si se requiere o no presentación de muestra	**SI:**		**NO:**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN. Indique si requiere o no una visita para verificación de información a las sedes o instalaciones del proponente.	**SI:**		**NO:**	X

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

El presente proceso de selección no requiere de licencias, permisos, autorizaciones y diseños. La estimación del impacto ambiental del desarrollo del objeto a contratar, se estiman en la matriz de riesgos, así mismo, los requisitos ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo se encuentran plasmados en este estudio previo, Requisitos Habilitantes Técnicos.

27. CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo): NO APLICA

28. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

29. ANEXOS

Análisis del sector, análisis del riesgo, matriz del riesgo, precotizaciones, CDP, certificación PAA, autorización para contratar.

Firmado digitalmente por CAMPO ELIAS GUTIERREZ POLANIA
Fecha: 2022.08.03 11:04:21 -05'00'

CAMPO ELIAS GUTIERREZ POLANIA
Subdirector(E) Centro Industrial de Mantenimiento IntegralRegional Santander

Comité Estructurador:

Aspecto Técnico:

Tatiana Andrea Villamizar Jaimes
Líder bienestar al aprendiz CIMI

Aspecto SG SST:
Cynthia Liesel Martínez Bohórquez
Apoyo SGSST

Aspectos Ambientales:
Tania Osorio Suárez
Tania Shirley Osorio Suarez
Responsable ambiental y energético.

Aspecto Jurídico:
María Mónica Rodríguez Mantilla
Apoyo Jurídico

ESTUDIO Y ANÁLISIS ECONOMICO DEL SECTOR
(CAPITULO VI – Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015)

OBJETO: 68-9224-243 CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022.

Los bienes y servicios deberán cumplir con las siguientes especificaciones y se clasifica en el siguiente código del clasificador de Bienes y Servicios así:

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA
1	**Prestación de servicios logísticos para cubrir el desplazamiento entre la ciudad de Bucaramanga, Santander y Barranquilla, Atlántico y retorno, con fecha de salida el 06 de junio de 2022 en horas de la mañana y fecha de retorno el 09 de junio de 2022 en horas de la tarde del año 2022 (tiquetes de avión transporte aéreo o tiquete de transporte terrestre, lo que más se ajuste a las necesidades de la entidad). (fechas y lugares susceptibles de modificación)**	Personas	**14**
	Prestación de Servicios Logísticos para el alojamiento en la ciudad de Barranquilla - Atlántico, para cuatro (4) días, tres (3) noches en hotel, desde el 06 de junio hasta el 09 de junio de 2022 con habitaciones en acomodación: una (1) sencilla, dos (2) dobles y tres (3) triples, con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de 1,40 x 1,90, red wifi, las habitaciones deben tener como mínimo 18 mts2. Se incluyen impuestos de alojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxilios para los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menú patrón: Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc - equivalencia nueve (9) onzas. Una (1) de las siguientes raciones proteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamón de 40 gr, 1 porción de queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1) de las siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de producto tipo galleta de 30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de 50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1 unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera de azúcares equivalente a 20 gr.	Unidad	**14**
	Prestación de Servicios logísticos para cubrir la alimentación en la ciudad de Barranquilla así: Almuerzos a entregar en la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 06 y el 09 de junio del 2022. (fechas y lugares susceptibles de modificación) 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los almuerzos se entregarán en el Centro de Formación Colombo Alemán, en Barranquilla, Atlántico entre las 11: 30 am y las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de 9 onzas de Jugo de Fruta en agua o en leche de 270 cc, Un (1) plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2) pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillo de cereal de 120 gr. cualquiera de las siguientes opciones T.R.P: 1 papa mediana de 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4 unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150 gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr.	Unidad	**56**
	Alimentación: Refrigerio a entregar en la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 06 y el 09 de junio de 2022. (fechas y lugares susceptibles de modificación) 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los refrigerios se entregarán en el Centro de Formación Colombo Alemán, en Barranquilla, Atlántico. Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados con antelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO N° 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz, carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a base de harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo de aproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); empacado individualmente. REFRIGERIO N° 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y carne de aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionada tipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 20grs, elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de aproximadamente 10grs, jamón de aproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.	Unidad	**56**

	Alimentación Cena: entregar en la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 06 y el 09 de junio de 2022. (fechas y lugares susceptibles de modificación) 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisor del contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo o res) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr, Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raíces, tubérculos o plátanos (entre papa, plátano, papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 CC.	Unidad	**56**
	Prestación de Servicios Logísticos en transporte terrestre interno: Desplazamiento Terrestre para 14 personas, en vehículo automotor, tipo buseta de servicio especial escolar, en la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 06 y 09 de junio de 2022 Debe incluir los siguientes desplazamientos: (fechas y lugares susceptibles de modificación) Día 1: Del Aeropuerto al Hotel, del Hotel al Centro de Formación y retorno del Centro de Formación al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Formación y retorno. Día 3: Del Hotel al Centro de Formación y retorno Día 4: Del Hotel al Centro de Formación, retorno y del Hotel al Aeropuerto. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato.	Unidad	**1**
2	**Prestación de servicios logísticos para cubrir el desplazamiento entre la ciudad de Bucaramanga, Santander y Guajira, Riohacha y retorno, con fecha de salida el 28 de junio en horas de la mañana y fecha de retorno el 01 de julio de 2022, en horas de la tarde del año 2022 (tiquetes de avión transporte aéreo o tiquete de transporte terrestre, lo que más se ajuste a las necesidades de la entidad) (fechas y lugares susceptibles de modificación)**	Personas	**14**
	Prestación de Servicios Logísticos para el alojamiento en la ciudad de Riohacha - Guajira, para cuatro (4) días, tres (3) noches en hotel, desde el 28 de junio en horas de la mañana y fecha de retorno el 01 de julio de 2022, (fechas y lugares susceptibles de modificación) Con habitaciones en acomodación: una (1) sencilla, once (11) dobles y una (1) triple (son menos acomodaciones porque disminuyeron el número de aprendices, por favor verificar), con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de 1,40 x 1,90, red wifi, las habitaciones deben tener como mínimo 18 mts2. se incluyen impuestos de alojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxilios para los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menú patrón: Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc - equivalencia nueve (9) onzas. Una (1) de las siguientes raciones proteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamón de 40 gr, 1 porción de queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1) de las siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de producto tipo galleta de 30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de 50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1 unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera de azucares equivalente a 20 gr.	Unidad	**14**
	Prestación de Servicios logísticos para cubrir la alimentación en la ciudad de Riohacha así: Almuerzos a entregar en la Ciudad de Riohacha- Guajira entre el 28 de junio en horas de la mañana y fecha de retorno el 01 de julio de 2022: (fechas y lugares susceptibles de modificación) 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los almuerzos se entregarán en el Centro de Formación de Riohacha, Guajira entre las 11: 30 am y las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de 9 onzas de Jugo de Fruta en agua o en leche de 270 cc, Un (1) plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2) pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillo de cereal de 120 gr. cualquiera de las siguientes opciones T.R.P: 1 papa mediana de 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4 unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150 gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr.	Unidad	**56**
	Alimentación: Refrigerio a entregar en la Ciudad de Riohacha Guajira entre el 28 de junio en horas de la mañana y fecha de retorno el 01 de julio de 2022. (fechas y lugares susceptibles de modificación) 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados con antelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO N° 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz, carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a base de harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo de aproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); empacado individualmente. REFRIGERIO N° 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.	Unidad	**56**

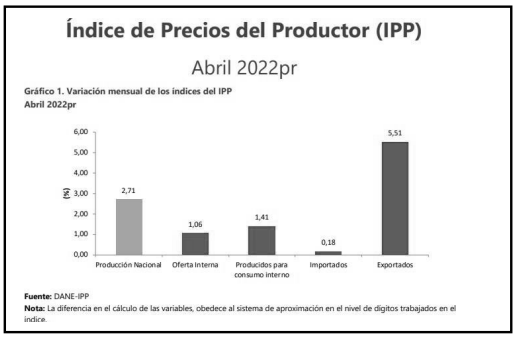
	REFRIGERIO N° 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y carne de aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionada tipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 120grs, elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de aproximadamente 10grs, jamón de aproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.		
	Alimentación: Cena entregar en la Ciudad de Riohacha, Guajira entre el 28 de junio en horas de la mañana y fecha de retorno el 01 de julio de 2022. (fechas y lugares susceptibles de modificación) 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisor del contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo o res) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr, Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raíces, tubérculos o plátanos (entre papa, plátano, papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 CC.	Unidad	**56**
	Prestación de Servicios Logísticos en transporte terrestre interno: Desplazamiento Terrestre para 14 personas en la Ciudad de Riohacha, Guajira, en vehículo automotor, tipo buseta de servicio especial escolar, entre el **28 de junio en horas de la mañana y fecha de retorno el 01 de julio de 2022. (fechas y lugares susceptibles de modificación)** Debe incluir los siguientes desplazamientos: Día 1: Del Aeropuerto al Hotel, del Hotel al Centro de Formación y retorno del Centro de Formación al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Formación y retorno. Día 3: Del Hotel al Centro de Formación y retorno Día 4: Del Hotel al Centro de Formación, retorno y del Hotel al Aeropuerto. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato.	Unidad	**1**
3	**Prestación de servicios logísticos para cubrir el desplazamiento entre la ciudad de Bucaramanga, Santander y Bogotá, Cundinamarca y retorno, con fecha de salida el 24 de junio en horas de la mañana y fecha de retorno el 27 de junio de 2022 en horas de la tarde del año 2022 (tiquetes de avión transporte aéreo o tiquete de transporte terrestre, lo que más se ajuste a las necesidades de la entidad). (fechas y lugares susceptibles de modificación)**	Personas	**31**
	Prestación de Servicios Logísticos para el alojamiento en la ciudad de Bogotá, Cundinamarca, para cinco (5) días, cuatro (4) noches en hotel, (fechas y lugares susceptibles de modificación) con habitaciones en acomodación: una (1) sencilla, trece (13) dobles y una (1) triple, con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de 1,40 x 1,90, red wifi, las habitaciones deben tener como mínimo 18 mts2. se incluyen impuestos de alojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxilios para los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menú patrón: Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc - equivalencia nueve (9) onzas. Una (1) de las siguientes raciones proteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamón de 40 gr, 1 porción de queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1) de las siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de producto tipo galleta de 30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de 50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1 unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera de azucares equivalente a 20 gr.	Unidad	**31**
	Prestación de Servicios logísticos para cubrir la alimentación en la ciudad de Bogotá así: Almuerzos a entregar en la Ciudad de Bogotá- Cundinamarca entre el 24 y el 27 de junio de 2022: (fechas y lugares susceptibles de modificación) 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los almuerzos se entregarán en el Centro de Convenciones, Colferias de Bogotá, Cundinamarca, entre las 11: 30 am y las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de 9 onzas de Jugo de Fruta en agua o en leche de 270 cc, Un (1) plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2) pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillo de cereal de 120 gr. cualquiera de las siguientes opciones T.R.P: 1 papa mediana de 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4 unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150 gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr.	Unidad	**124**

	Alimentación: Refrigerio a entregar en la Ciudad de Bogotá, Cundinamarca entre el 24 y el 27 de junio de 2022. (fechas y lugares susceptibles de modificación) 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados con antelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO N° 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz, carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a base de harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo de aproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de REFRIGERIO N° 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y carne de aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionada tipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 120grs, elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de aproximadamente 10grs, jamón de aproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.	Unidad	**124**
	Alimentación: Cena entregar en la Ciudad de Bogotá, Cundinamarca entre el 24 y el 27 de junio de 2022. (fechas y lugares susceptibles de modificación) 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisor del contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo o res) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr, Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raíces, tubérculos o plátanos (entre papa, plátano, papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 CC.	Unidad	**124**
	Prestación de Servicios Logísticos en transporte terrestre interno: Desplazamiento Terrestre para 31 personas en la Ciudad de Bogotá, Cundinamarca, en vehículo automotor, tipo buseta de servicio especial escolar, entre el 24 y el 27 de junio del 2022. (fechas y lugares susceptibles de modificación) Debe incluir los siguientes desplazamientos: Día 1: Del Aeropuerto al Hotel, del Hotel al Centro de convenciones y retorno del Centro de convenciones al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Convenciones y retorno. Día 3: Del Hotel al Centro de Convenciones y retornoDía 4: Del Hotel al Centro de Convenciones y retorno Día 5: Del Hotel al Centro de convenciones, retorno y del Hotel al Aeropuerto. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato.	Unidad	**1**

1. ANALISIS DEL MERCADO:

Para el análisis económico se tomará como referencia el sector de las empresas que desarrollan actividades logísticas para la organización y montaje en la producción de eventos en Colombia, específicamente del sector logístico que haya realizado eventos de más de 100 personas en diferentes lugares del territorio nacional. Este importante sector de la economía nacional, es un instrumento fundamental para las empresas que desean hacer uso de herramientas logísticas para lograr un efectivo reconocimiento de sus productos o servicios, en Colombia este mercado dinámico posee una gran acogida, esta Industria ha experimentado un creciente incremento de su demanda y ha despertado un especial interés de las entidades públicas orientado a acercarse a la ciudadanía y socializar a nivel nacional las actividades que se realizan al interior de la institución y que son de importancia para las personas, esto evidenciado a través de eventos a nivel nacional, jornadas de divulgación para que las entidades logren socializar el quehacer institucional orientado al cumplimiento de la misión y objetivos estratégicos, logrando así la visibilidad de la entidad y el acercamiento con los públicos de interés en diferentes lugares del territorio nacional.

1.1 ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO.



El índice de precios del productor (IPP) es un indicador económico que presenta la variación promedio de precios de una canasta de bienes representativa de la producción nacional e importaciones.

El objeto del índice es hacer parte de un conjunto de herramientas para el análisis de coyuntura, en partículas, para la detección de canales de transmisión inflacionarios, de manera que permite estudiar el comportamiento de los precios de los productos desde el momento en que ellos ingresan a los canales de comercialización.

El cálculo del IPP se inició en el año 1999 en el banco de la república. Este indicador tenía como propósito general elaborar un conjunto de índices para medir los cambios en los precios de una canasta de bienes representativa de la oferta interna de la economía, en la primera etapa de comercialización.

A partir del 2007 el DANE asume la elaboración del índice con el objetivo institucional de dar continuidad a las cifras, implementando las técnicas requeridas y definidas por los lineamientos internacionales sobre la materia. Entre ellas se encuentran: garantizar la actualización y ampliación de la estructura de las ponderaciones, contar con la infraestructura para la recolección de información de manera masiva, tener los directorios propios actualizados de las empresas del país con información para su ubicación y nivel de producción, así como, personal de campo especializado y el mandato normativo que permite asegurar la solicitud de información, garantizando la reserva estadística.

A partir del año 2015, se publicó el rediseño del IPP que corresponde a la más reciente revisión del indicador y refiere otras, el cálculo y difusión del índice de la producción nacional, que incluye los bienes producidos en el país, sin importar su destino (sea exportaciones o consumo interno)

Teniendo en cuenta los ajustes de la información reportada por algunas fuentes después de la ejecución del proceso estadístico que permite el cálculo del IPP, los resultados presentados a partir de enero 2021, son generados con carácter provisional, por lo que son susceptibles de revisión hasta en un mes posterior a su difusión.

La publicación de resultados en versión provisional hace parte del conjunto de lineamiento metodológicos definidos por la experiencia internacional compilada en el manual del IPP (Producer Price Index Manual; 2004), relacionada con la recepción de ajustes de la información reportada por las fuentes dentro del proceso estadístico.

RESULTADOS EN EL MES DE ABRIL DEL IPP DE PRODUCCION NACIONAL.

El IPP de la producción nacional, en abril de 2022 presentó una variación de 2,71% respecto a marzo de 2022

Tabla 1 IPP
Producción Nacional
Variación mensual
Abril 2022pr

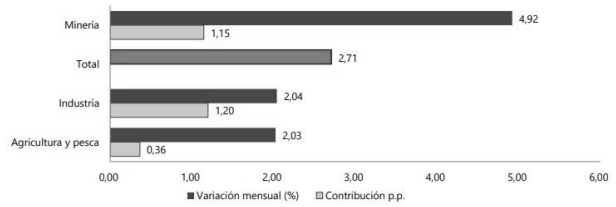
Índice	Variación % Abril		Diferencia Puntos Porcentuales
	2021 Abr 2021 / Mar 2021	2022 Abr 2022 / Mar 2022	
Total Producción Nacional*	1,28	2,71	1,43
Producidos para consumo interno	1,37	1,41	0,04
Exportados	1,04	5,51	4,48

*Este índice inició su publicación a partir de enero de 2015.
Nota: La diferencia en el cálculo de las variables, obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Comportamiento de la Variación Mensual del IPP De Producción Nacional, según secciones de la Clasificación Internacional Industrial Uniforme Adaptada para Colombia – CIIU Rev.4.0

En abril de 2022, el único sector que registró una variación superior a la media fue Explotación de minas y canteras con 4,92%. Los sectores Industrias manufactureras (2,04%) y Agricultura, ganadería, silvicultura, caza y pesca (2,03%) presentaron variaciones inferiores a la media (2,71%).

Gráfico 2. Variación mensual del IPP de Producción Nacional por secciones CIIU Rev.4.0 A.C
Abril 2022pr



Fuente: DANE-IPP
Nota: La diferencia en el cálculo de las variables, obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Variación y contribución mensual de las subclases según Clasificación Central de Productos adaptada para Colombia – CPC Rev.2.0.

Las subclases CPC que se destacaron por su contribución positiva en el mes, fueron: Hulla, sin aglomerar (38,32%), Ferroníquel (30,54%) y Ganado bovino (6,17%), que en conjunto aportaron 2,58 puntos porcentuales a la variación del Índice de Precios de la Producción Nacional.
En contraste, las principales contribuciones negativas a la variación correspondieron a las siguientes subclases CPC: Aceites de petróleo y aceites obtenidos de minerales bituminosos, crudos (-6,79%), Frutas de pepita y frutas de hueso (-10,93%) y Papas (-5,31%), que en conjunto restaron 1,35 puntos porcentuales a la variación del Índice de Precios de la Producción Nacional.

Tabla 2. Variación mensual del Índice de Precios del Productor (IPP) de la Producción Nacional por secciones CIIU Rev.4.0 A.C y las respectivas subclases CPC Rev.2.0 A.C
Abril 2022pr

Minería Variación 4,92% Contribución 1,15 p.p*			
SUBCLASE CPC	DESCRIPCIÓN	Variación (%)	Contribución (p.p.)
11010	Hulla, sin aglomerar	38,32	2,25
14210	Minerales de cobre y sus concentrados	0,54	0,00
14242	Minerales de oro y platino y sus concentrados	0,00	0,00
14290	Otros minerales de metales no ferrosos y sus concentrados (excepto minerales de uranio o torio y sus concentrados)	-0,31	0,00
12020	Gas natural licuado o en estado gaseoso	-0,51	0,00
12010	Aceites de petróleo y aceites obtenidos de minerales bituminosos	-6,79	-1,10

Industria Variación 2,04% Contribución 1,20 p.p*			
SUBCLASE CPC	DESCRIPCIÓN	Variación (%)	Contribución (p.p.)
41114	Ferroníquel	30,54	0,20
33341	Queroseno	17,74	0,11
21111	Carne de ganado bovino, fresca o refrigerada	5,10	0,10
41320	Oro (incluso oro platinado) en bruto, semilabrado o en polvo	-0,54	-0,01
33311	Gasolina para automotores	-1,15	-0,02
23811	Café trillado o verde	-1,51	-0,03

Agricultura, ganadería y pesca Variación 2,03% Contribución 0,36 p.p*			
SUBCLASE CPC	DESCRIPCIÓN	Variación (%)	Contribución (p.p.)
02111	Ganado bovino	6,17	0,14
01250	Hortalizas de raíz, bulbosas y tuberosas	22,03	0,14
02211	Leche cruda de vaca	4,43	0,06
01210	Hortalizas de hoja o de tallo	-13,48	-0,03
01510	Papas	-5,31	-0,07
01350	Frutas de pepita y frutas de hueso	-10,93	-0,19

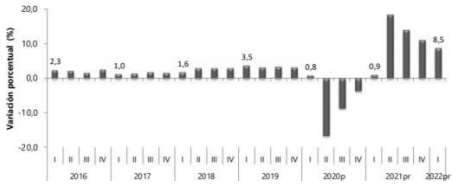
Fuente: DANE-IPP
Nota: La diferencia en el cálculo de las variables, obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.
*Puntos porcentuales

● El Producto Interno Bruto (PIB) es una medida del valor de la actividad económica de un país. Básicamente calcula cuál fue la producción en bienes y servicios que se hizo en un periodo de tiempo específico, generalmente en un trimestre o en un año, en las fronteras de un país. Para entender cómo el PIB incide en el proceso de contratación y sus consecuencias frente a la caída o bajada de este indicador, es importante destacar lo siguiente.

Producto Interno Bruto (PIB)

I trimestre 2022 preliminar

Gráfico 1. Producto Interno Bruto (PIB)
Tasas de crecimiento en volumen[1]
2016-I / 2022[pr]-I



Fuente: DANE, Cuentas nacionales
[1]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015
[p]preliminar
[pr]provisional

En el primer trimestre de 2022pr, el Producto Interno Bruto, en su serie original, crece 8,5% respecto al mismo periodo de 2021
Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

• Comercio al por mayor y al por menor; Reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 15,3% (contribuye 3 puntos porcentuales a la variación anual).
• **Industrias manufactureras crece 11,1%** (contribuye 1,4 puntos porcentuales a la variación anual).
• **Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios**; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; Actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 35,7% (contribuye 1,1 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 1,0%. Esta variación se explica principalmente por la siguiente dinámica:

• Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; Actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 11,9%.
• Información y comunicaciones crece 3,9%.
• Industrias manufactureras crece 1,4%.

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2022pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2022pr- I / 2021pr-I	2022pr - I / 2021pr - IV
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	-2,5	-3,3
Explotación de minas y canteras	1,0	-1,0
Industrias manufactureras	11,1	1,4
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	4,9	0,6
Construcción	5,2	0,4
Comercio al por mayor y al por menor[3]	15,3	0,7
Información y comunicaciones	20,6	3,9
Actividades financieras y de seguros	-3,2	-6,5
Actividades inmobiliarias	2,1	0,8
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	9,7	1,2
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	6,2	0,9
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	35,7	11,9
Valor agregado bruto	**8,3**	**1,1**
Total impuestos menos subvenciones sobre los productos	11,3	1,1
Producto Interno Bruto	**8,5**	**1,0**

Fuente: DANE, Cuentas nacionales

El producto interno bruto es considerado la medida más importante para conocer el bienestar económico de cualquier región en el mundo, aunque en él no se vean reflejados temas como el impacto en el medio ambiente, la distribución de la riqueza y la informalidad.

Comercio al por Mayor y al por Menor

Tabla 7. Comercio al por mayor y al por menor[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Primer trimestre 2022pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2022pr- I / 2021pr-I	2022pr - I / 2021pr - IV
Comercio al por mayor y al por menor[3]	7,4	1,4
Transporte y almacenamiento	19,8	2,5
Alojamiento y servicios de comida	31,0	3,0
Comercio al por mayor y al por menor[4]	**15,3**	**0,7**

Fuente: DANE,Cuentas nacionales
prpreliminar
[1]Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida.
[2]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[3]Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida.
[4]Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida.

En el primer trimestre de 2022pr, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece 15,3% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2021pr

Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 7):

• Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 7,4%.
• Transporte y almacenamiento crece 19,8%.
• Alojamiento y servicios de comida crece 31,0%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece en 0,7%, explicado por:

• Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 1,4%.
• Transporte y almacenamiento crece 2,5%.
• Alojamiento y servicios de comida crece 3,0%.

Desde el enfoque de la producción el comportamiento del PIB para el sector que nos atañe en el presente estudio previo se presenta así:

En el primer trimestre de 2022pr, el Producto Interno Bruto crece 22,1% a precios corrientes respecto al mismo periodo de 2021pr (ver tabla 19). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

• Comercio al por mayor y al por menor; Reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 23,7% (contribuye 4,7 puntos porcentuales a la variación anual).
• Industrias manufactureras crece 27,8% (contribuye 3,5 puntos porcentuales a la variación anual).
• Explotación de minas y canteras crece 66,0% (contribuye 3,4 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 5,4% a precios corrientes.

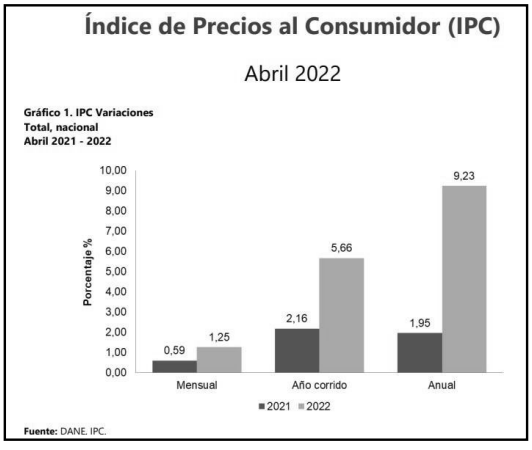
Esta variación se explica principalmente por la siguiente dinámica:

• Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios;
• Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores crece 22,2%.
• Explotación de minas y canteras crece 15,6%.
• Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 8,8%.

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie Original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2022pr- I / 2021pr-I	2022pr - I / 2021pr - IV
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	36,9	8,8
Explotación de minas y canteras	66,0	15,6
Industrias manufactureras	27,8	8,6
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[1]	18,8	3,7
Construcción	13,5	1,7
Comercio al por mayor y al por menor[2]	23,7	3,9
Información y comunicaciones	14,2	4,1
Actividades financieras y de seguros	1,7	-4,6
Actividades inmobiliarias	4,8	1,4
Actividades profesionales, científicas y técnicas[3]	14,5	4,2
Administración pública, defensa, educación y salud[4]	10,0	2,1
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[5]	41,2	22,2
Valor agregado bruto	**21,1**	**5,9**
Total impuestos menos subvenciones sobre los productos	30,3	5,0
Producto Interno Bruto	**22,1**	**5,4**

Fuente: DANE, Cuentas nacionales

Respecto del IPC – 2022



Comportamiento de la variación mensual del IPC según divisiones y subclases:

Variación y contribución mensual por divisiones de gasto:

En el mes de abril de 2022, el IPC registró una variación de 1,25% en comparación con marzo de 2022, tres divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (1,25%): Prendas de vestir y calzado (2,99%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (2,75%) y, por último, Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (1,49%). Por debajo se ubicaron: Recreación y cultura (1,18%), **Restaurantes y hoteles (1,09%), Bienes y servicios diversos (0,96%),** Salud (0,87%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,82%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,68%), Transporte (0,66%), Información y comunicación (0,13%) y, por último, Educación (0,01%).

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Abril 2021 - 2022

Divisiones de Gasto	Peso (%)	2021 Variación (%)	2021 Contribución Puntos Porcentuales	2022 Variación (%)	2022 Contribución Puntos Porcentuales
Prendas de vestir y calzado	3,98	-0,37	-0,01	2,99	0,10
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	2,09	0,34	2,75	0,51
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,37	0,01	1,49	0,06
TOTAL	100,00	0,59	0,59	1,25	1,25
Recreación y cultura	3,79	0,07	0,00	1,18	0,04
Restaurantes y hoteles	9,43	0,37	0,04	1,09	0,11
Bienes y servicios diversos	5,36	0,35	0,02	0,96	0,05
Salud	1,71	0,42	0,01	0,87	0,01
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,43	0,14	0,82	0,26
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,51	0,01	0,68	0,01
Transporte	12,93	0,38	0,05	0,66	0,08
Información y comunicación	4,33	-1,13	-0,05	0,13	0,00
Educación	4,41	0,86	0,04	0,01	0,00

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

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (1,25%), se ubicaron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, **Alojamiento**, agua, electricidad, gas y otros combustibles, **Restaurantes y hoteles**, Prendas de vestir y calzado y Transporte, las cuales aportaron 1,06 puntos porcentuales a la variación total.

En abril de 2022 en comparación con marzo de 2022, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: arroz (7,64%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (1,03%), electricidad (1,94%), leche (4,96%), carne de res y derivados (2,32%), arriendo imputado (0,38%), prendas de vestir para hombre (5,75%), arriendo efectivo (0,47%), prendas de vestir para mujer (5,07%) y gas (3,80%).

Cuadro 2. IPC Variación y contribución mensual
Por principales subclases
Abril 2022

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Arroz	7,64	0,07
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	1,03	0,07
Electricidad	1,94	0,06
Leche	4,96	0,06
Carne de res y derivados	2,32	0,06
Arriendo imputado	0,38	0,05
Prendas de vestir para hombre	5,75	0,05
Arriendo efectivo	0,47	0,05
Prendas de vestir para mujer	5,07	0,04
Gas	3,80	0,04

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

Respecto a la Variación y contribución anual por divisiones de gasto En el mes de abril de 2022, el IPC registró una variación de 9,23% en comparación con abril de 2021.

En el último año, las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas (26,17%), Restaurantes y hoteles (14,37%) y, por último, Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (11,76%) se ubicaron por encima del promedio nacional (9,23%). Entre tanto, las divisiones **Transporte (7,68%), Bienes y servicios diversos (7,37%),** Salud (6,45%), Bebidas alcohólicas y tabaco (6,23%), **Alojamiento,** agua, electricidad, gas y otros combustibles (4,75%), Recreación y cultura (4,18%), Educación (2,85%), Prendas de vestir y calzado (2,23%) y, por último, Información y comunicación (-10,01%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

Cuadro 5. IPC Variación y contribución anual
Según divisiones de gasto
Abril 2021 - 2022

Divisiones de Gasto	Peso (%)	2021 Variación (%)	2021 Contribución Puntos Porcentuales	2022 Variación (%)	2022 Contribución Puntos Porcentuales
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	3,98	0,64	26,17	4,26
Restaurantes y hoteles	9,43	3,83	0,36	14,37	1,38
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	-0,31	-0,01	11,76	0,47
TOTAL	100,00	1,95	1,95	9,23	9,23
Transporte	12,93	3,52	0,44	7,68	0,99
Bienes y servicios diversos	5,36	2,27	0,12	7,37	0,39
Salud	1,71	4,28	0,07	6,45	0,11
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	2,83	0,05	6,23	0,11
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	2,13	0,70	4,75	1,56
Recreación y cultura	3,79	-0,16	-0,01	4,18	0,15
Educación	4,41	-7,12	-0,33	2,85	0,12
Prendas de vestir y calzado	3,98	-2,68	-0,10	2,23	0,08
Información y comunicación	4,33	0,37	0,02	-10,01	-0,40

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

Los mayores aportes a la variación anual se registraron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Restaurantes y hoteles y Transporte, las cuales en conjunto contribuyeron con 8,20 puntos porcentuales al acumulado anual de dicha variación.

El mercado de eventos en Colombia

Las ciudades que más eventos organizan en Colombia son Bogotá 52%, Cartagena 22%, Medellín 15%. La participación promedio está en 250 personas, las temáticas más comunes están entre medicina 30%, administración 16%, mercadeo 9% educación 5%. El 48% de los eventos se realizaron en eventos de ciudad, el 16% en centros de convenciones, el 7% en clubes, el 4% en resorts y el 3% en otras locaciones.

El servicio a contratar se ubica dentro del sector terciario engloba las actividades relacionadas con los servicios materiales no productores de bienes. No compran bienes materiales de forma directa, sino servicios que se ofrecen para satisfacer las necesidades. Actualmente el sector terciario es uno de los sectores más competitivos a nivel mundial gracias a la dramática reducción de los costos de comunicación, el mejoramiento de la velocidad y la fiabilidad en el transporte de personas y a la comunicación de la información, el sector servicios representa más de la mitad del aparato productivo del país (55%), dentro del sector servicios se destacan, el sector bancario y el sector de servicios personales y sociales, el sector manufacturero concentra en cinco industrias, más de la mitad de la producción del sector.

Los servicios de operador logístico hacen parte del sector servicios del país, el cual está compuesto también por servicios de educación, salud, informática, inmobiliarios, viajes, alquiler y arrendamiento. La dinámica de este servicio consiste en "diseñar los procesos de una o varias fases de su cadena de suministro, organizar, gestionar y controlar dichas operaciones utilizando para ello infraestructuras físicas, tecnología y sistemas de información, propios o ajenos, independientemente de que preste o no los servicios con medios propios o subcontratados, de acuerdo con los encargos de su cliente"

Se establece que un operador logístico, es un aliado estratégico que se le encarga el diseño y la organización de todos los aspectos logísticos de la empresa contratante, con el fin de realizar los eventos institucionales, jornadas o talleres y demás actividades requeridas.

El SENA de acuerdo a lo establecido en la Resolución 1657 de 2014, Articulo 1: "Las Giras Técnicas son una estrategia de formación que hace parte del proceso formativo, que permite a los aprendices en compañía del Instructor, el desplazamiento a diferentes empresas, Centros de Desarrollo Tecnológico, de Investigación y/o de Educación, con el fin de complementar, fortalecer y cumplir los resultados de aprendizaje en actividades prácticas del mundo laboral, relacionadas directamente con las competencias Técnicas del Programa de Formación".

Que, de acuerdo a lo anterior, la Dirección General, aprobó para el Centro Industrial de Mantenimiento Integral, la ejecución en esta vigencia de 5 giras técnicas, por lo cual se hace necesario contratar los servicios logísticos en para apoyar la realización de las actividades correspondientes estas.

Así las cosas y con el fin de dar cumplimiento a las metas, proyectos, y programas tendientes al enriquecimiento del aprendizaje del aprendiz, brindando de manera eficiente y eficaz actividades complementarias a la formación integral, con la finalidad de incorporar aprendices en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, brindado herramientas adecuadas para su desenvolvimiento laboral competitivo, que les ayuden a su desarrollo en el campo profesional; es menester coadyuvar en esta meta, contratando la prestación de los servicios logísticos con el fin de apoyar la realización de las actividades programadas y propuestas para las giras técnicas del Centro Industrial de Mantenimiento Integral, con una persona natural o jurídica, que cuente con la experiencia e idoneidad, para garantizar los bienes contratados y de esta forma satisfacer la necesidad de la Entidad.

La necesidad que se pretende satisfacer, corresponde a la contratación de prestación de servicios logísticos para coadyuvar a la formación integral profesional de los aprendices del Centro Industrial de Mantenimiento Integral, realizando los desplazamientos entre la ciudad de Bucaramanga y las diferentes ciudades o municipios del territorio Nacional en donde sea autorizada la formación complementaria a través de las giras técnicas, al igual que la alimentación, el hospedaje y el transporte terrestre interno de los aprendices.

1.2 ANALISIS LEGAL

El presente estudio se realiza en cumplimiento de lo señalado en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015. Teniendo la necesidad que se pretende satisfacer el enfoque legal, está basada principalmente en:

LEY 119 DE 1994, "Por la cual se reestructura el Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, se deroga el Decreto 2149 de 1992 y se dictan otras disposiciones".

ARTÍCULO 2o. Misión. El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, está encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

ARTÍCULO 3o. Objetivos. El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, tendrá los siguientes objetivos:

1. Dar formación profesional integral a los trabajadores de todas las actividades económicas, y a quienes, sin serlo, requieran dicha formación, para aumentar por ese medio la productividad nacional y promover la expansión y el desarrollo económico y social armónico del país, bajo el concepto de equidad social redistributiva.
2. Fortalecer los procesos de formación profesional integral que contribuyan al desarrollo comunitario a nivel urbano y rural, para su vinculación o promoción en actividades productivas de interés social y económico.

Decreto 1072 DE 2015, "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo". 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 Resolución 777 DE 2021 "Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas."

ARTÍCULO 1.1.1.1. El Ministerio del Trabajo. El Ministerio del Trabajo es la cabeza del Sector del Trabajo.

Son objetivos del Ministerio del Trabajo la formulación y adopción de las políticas, planes generales, programas y proyectos para el trabajo, el respeto por los derechos fundamentales, las garantías de los trabajadores, el fortalecimiento, promoción y protección de las actividades de la economía solidaria y el trabajo decente, a través un sistema efectivo de vigilancia, información, registro, inspección y control; así como del entendimiento y diálogo social para el buen desarrollo de las relaciones laborales.

Resolución 0312 de 2019 – Nuevos estándares mínimos del SG-SST "Por la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST".

Ley 9 de 1979 "Por la cual se dictan Medidas Sanitarias". Las normas generales que servirán de base a las disposiciones y reglamentaciones necesarias para preservar, restaurar u mejorar las condiciones necesarias en lo que se relaciona a la salud humana; Los procedimientos y las medidas que se deben adoptar para la regulación, legalización y control de los descargos de residuos y materiales que afectan o pueden afectar las condiciones sanitarias del Ambiente.

Decreto No. 1074 de 26 de mayo de 2015, "Por medio del cual se expidió el Decreto Único Reglamentación del Sector Comercio, Industria y Turismo".
Decreto No. 2130 de 4 de noviembre de 2018, "Por el cual se modifican y adicionan normas en materia de la lista de auxiliares de la justicia de la Superintendencia de Sociedades al Decreto Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo 1074 de 2015 y se dictan otras disposiciones".

Norma técnica NTS-OPC sectorial 001 2009-08-26 operación de congresos, ferias y convenciones. Requisitos de servicio.

Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces

Leyes 366 de 1996, 769 de 2002, decreto 348 de 2015, 431 de 2017 y las demás normas que las modifiquen, complemente, sustituyan o adicionen.

Decreto 019 de 2012

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, adicionado por el artículo 94 de la Ley1474 de 2011, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, se adelanta proceso de selección de mínima cuantía".

1.3 REQUISITOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y AMBIENTALES

SGSST:

| Entrega de la copia de la autoevaluación de estándares mínimos según corresponda, teniendo en cuenta el número de trabajadores y nivel de riesgo, basados en la Resolución 312/2019. Relacionando el número de trabajadores, nivel de riesgo de acuerdo a la actividad económica desempeñada. Aquellos oferentes que tengan un puntaje igual o inferior a 85% deberán entregar el respectivo plan de mejoramiento. La expedición de la misma no podrá ser superior a un año.

| Adjuntar la certificación firmada por el Representante Legal y Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o certificación de ARL, en donde conste la implementación y mantenimiento del SG-SST de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 y Resolución 312 de 2019. La expedición de la misma no podrá ser superior a un año.

| Acreditar la vinculación laboral del encargado del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Para ello se deberá aportar prueba documental sumaria que certifique dicha relación comercial o laboral (Contrato de prestación de servicios, copia del contrato laboral, acta de designación u otro documento en el que se evidencie que el encargado de llevar el SG-SST tiene una relación laboral, contractual o comercial con el proponente). Adicionalmente, deberá anexar el certificado del curso de las 50 horas de SST de la persona encargada de la implementación del SG-SST. Incluir la licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo para los casos que aplique según los lineamientos de la Resolución 312 de 2019. Informar para los casos que aplique si son independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales que trata la sección 5 del capítulo 2 del título 4 de la parte 2 del libro del Decreto 1072 de 2015 – Único Reglamento del Sector Trabajo. Los cuales no estarían obligados a cumplir con la implementación de estándares mínimos establecidos en la Resolución 312 de 2019.

| El oferente deberá ostentar el compromiso suscrito por el representante legal, que en caso de ser adjudicado el contrato debe realizar el trámite y obtener el visto bueno del protocolo de bioseguridad por parte de la ARL a la cual se encuentra vinculado, antes del inicio de labores a las instalaciones del Centro de formación. Así mismo, acatar las respectivas directrices emitidas bajo la normatividad legal vigente, la cual establezca la Gobernación departamental de Santander y municipal por parte de la Alcaldía municipal del Girón Santander, en lo relacionado con las medidas de bioseguridad generada por la emergencia sanitaria COVID-19.

| Ostentar el manual o procedimiento de bioseguridad para la prestación del servicio relacionada con la atención de los pacientes.
| Protocolo de Bioseguridad Resolución 0350 del 2022: Así mismo, el proponente deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 0350 del 2022 los cuales son de obligatorio cumplimiento dado que se establecieron a nivel institucional a través de la Circular No: 3-2022-000004 de 18 de enero de 2022, referencio las medidas adoptadas en el protocolo de bioseguridad para la prevención del COVID-19.
| Así mismo, el proponente deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 0350 del 2022 los cuales son de obligatorio cumplimiento dado que se establecieron a nivel institucional a través de la Circular No: 3-2022-000004 de 18 de enero. En cuanto al retorno a la presencialidad, el Ministerio de Salud y Protección Social dispone lo siguiente en la Resolución 2157 del 20 diciembre 2021, que modificó el artículo 4 de la Resolución 0350 del 2022: "Parágrafo 3. Dadas las actuales condiciones sanitarias y la evolución de la pandemia, el servicio educativo, incluyendo los servicios de alimentación escolar, transporte y actividades curriculares complementarias, continuará desarrollándose de manera presencial. Lo anterior también aplica para la educación para el trabajo y el desarrollo humano y la educación superior en los programas académicos cuyos registros así lo exijan. Para el desarrollo de estas actividades no se exigirán límites de aforo. "

AMBIENTALES:

Requisitos habilitantes (etapa precontractual)

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

1.4 ANALISIS TÉCNICO:

EXPERIENCIA: La experiencia que se debe acreditar será como mínimo de uno (1) o dos (2) contratos ejecutados y terminados que cumpla con los siguientes requisitos:
1. El objeto de los contratos debe estar relacionado con el objeto y alcance del proceso, esto es, servicio de fumigación, control de plagas, vectores, roedores, igual o similar al objeto contratado.
2. Se encuentren ejecutados en un cien por ciento (100%) por el proponente.
3. Como mínimo el valor del contrato o la sumatoria de los contratos, debe ser igual o superior al setenta por ciento (70%) del presupuesto oficial definido para el presente proceso.
El proponente deberá acreditar su experiencia aportando certificación expedida por la entidad contratante en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos:
• Nombre de la empresa Contratante (Dirección y Teléfono)
• N.I.T
• Nombre del Contratista
• Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
• Número del contrato (si tiene)
• Objeto del contrato
• Valor del Contrato (si el contrato se encuentra en ejecución el valor ejecutado)
• Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).
• Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)
• Nombre y firma de quien expide la certificación.
Nota 1: Cuando se pretenda acreditar experiencia con entidades privadas, adicional a las certificaciones, deberá anexar copia de la minuta respectiva, so pena de no ser tenida en cuenta para el cálculo de la experiencia. En el caso de no contarse con la respectiva minuta, el proponente deberá anexar copia de las órdenes de compra, facturas y/o documentos que permitan acreditar la experiencia y los valores del/los contratos que pretenda acreditar, los cuales deben contar con la información mínima de fecha, nombre del proveedor e identificación del comprador.
Nota 2: En el evento que los contratos presentados por los proponentes, involucren servicios adicionales a los solicitados por la entidad, la certificación deberá reflejar el valor total correspondiente a dichos servicios.
Nota 3: La entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades y/o personas naturales o jurídicas, la información que suministran los proponentes.
Nota 4: Cuando se trate de contrato celebrados con el SENA, el proponente podrá allegar acta de liquidación.
Nota 5: Las facturas y órdenes de servicios y los documentos derivados de la aceptación de las ofertas en procesos de contratación de mínima cuantía son contratos para efectos de la acreditación de la experiencia (Circular 12 del 05 de mayo de 2014).

REGISTRO NACIONAL DE TURISMO: El oferente deberá presentar con su oferta el certificado que acredite con el Registro Nacional de Turismo (RNT), el cual deberá encontrarse vigente para la fecha de presentación de la propuesta.

CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES: Declaración en el pliego electrónico respecto del conocimiento y cumplimiento del alcance del objeto del proceso contractual- cumplimiento de obligaciones contractuales.

CAPACIDAD LOGISTICA Y OPERATIVA: El proponente deberá certificar a través del representante legal que se encuentra en la capacidad logística y operativa de dar cabal cumplimiento al objeto contractual, su alcance y obligaciones.

AUTORIZACIÓN SERVICIO DE TRANSPORTE ESPECIAL: El oferente deberá presentar con su propuesta fotocopia Legible de la Autorización para la Prestación el Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial, del bus que vaya a utilizar en la ejecución del contrato - Atendiendo lo dispuesto en el Artículo 10 del Título II del Decreto 174 de 2001, las empresas legalmente constituidas, interesadas en prestar el servicio público de transporte terrestre automotor especial, deberán solicitar y obtener habilitación para operar. La habilitación lleva implícita la autorización. Por lo anterior el proponente deberá allegar con la propuesta la correspondiente autorización o habilitación. En caso que se subcontrate el servicio de transporte especial, deberá aportar la documentación de la empresa con quien realice dicha subcontratación y además aportar Documento de compromiso: donde conste compromiso de la correspondiente empresa transportadora para suministrar el servicio requerido en el futuro contrato. Este documento debe ser suscrito por el Rte. Legal de la empresa subcontratada. Este punto aplica para el caso que subcontrate el servicio de transporte especial.

PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VIAL: El oferente deberá aportar el Plan Estratégico de Seguridad Vial, el oferente deberá presentar este documento bajo los lineamientos establecidos en las Resoluciones 315 y 378 de 2013, y 1565 de 2014, del Ministerio del Transporte, acatando las obligaciones ahí contenidas. En caso que se subcontrate el servicio de transporte especial, deberá aportar el documento de la empresa con quien realice dicha subcontratación.

CARACTERÍSTICAS DEL VEHÍCULO A UTILIZAR: El Proponente deberá presentar la información del vehículo o los vehículos que empleará para prestar el servicio en el cual se debe incluir: Tipo de Vehículo, No. interno, placa, modelo, capacidad transportadora y última revisión técnico-mecánica. En caso que se subcontrate el servicio de transporte especial, deberá aportar el documento de la empresa con quien realice dicha subcontratación, en donde señale la información.

PERSONAL ASIGNADO: El proponente deberá aportar con su propuesta la relación de Personal de Conducción Asignado. – el vehículo o los vehículos asignados para la prestación del servicio, deberá ser operado por personal experto e idóneo, conductores que tengan Licencia de Conducción para vehículos automotores destinados al servicio público Categoría C2 de conformidad con la Resolución 1500 de 2005 o su equivalente con la legislación anterior, 5a Categoría. El oferente deberá aportar un listado de los conductores asignados, en el cual incluirá copias legibles de cédula de ciudadanía, licencia de conducción, antecedentes judiciales, los exámenes médicos que acrediten que el o los conductores asignados para prestar el servicio se encuentran en buenas condiciones de salud. Teniendo en cuenta para ello los parámetros establecidos por el Ministerio de Transporte, certificados que acrediten a los conductores capacitados en técnicas de conducción. En caso que se subcontrate el servicio de transporte especial, deberá aportar los documentos de la empresa con quien realice dicha subcontratación.

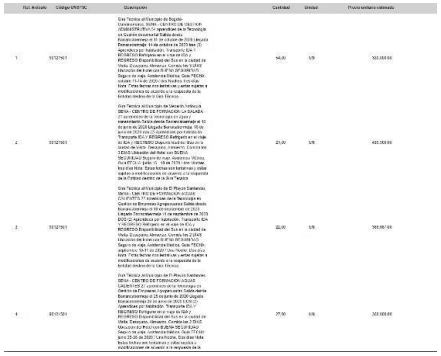
1.5 ANALISIS DE LA DEMANDA:

Para realizar el análisis de la demanda, la entidad tuvo como referencia el comportamiento de los procesos contractualesdesarrollados en vigencias anteriores para contratar el respectivo bien/ servicio teniendo como referencia los siguientes aspectos:

ANTECEDENTE SENA	
-Modalidad de selección del contratista.	MINIMA CUANTIA
Entidad Contratante	CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL – SENAREGIONAL SANTANDER
Contratista	**INGENIA SOLUCIONES S.A.S.**
- Objeto del contrato.	SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y ALIMENTACIÓN PARA APRENDICES PARTICIPANTES DE GIRAS TÉCNICAS
- Cantidad del bien o servicio.	https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.957402
- Las autorizaciones, permisos y licencias requeridas para su ejecución, y cuando el contrato incluye diseñoy construcción, los documentos técnicos para el desarrollo del proyecto.	Cumple
- Valor de los contratos y forma de pago.	**$ 6.235.940** El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valordel contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera: El SENA cancelará al CONTRATISTA el valor del contrato en pagos mensuales de acuerdo a los servicios prestados,previa certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, y presentación de la factura o cuenta de cobro del objeto del presente contrato, dentro de los quince (15) días siguientes al recibo de satisfacción del SENA, con el cumplimiento de todas sus obligaciones precontractuales, además, de los aportes al sistema general de seguridad social en pensión y en salud e igualmente las constancias expedidas por las entidades respectivas en las cuales se certifique que el contratista se encuentra a paz y salvo con el pago de los aportes a seguridad social y parafiscales.
- Número de contratos suscritos para el efecto yvigencias de los mismos.	UNO
- Vigencia de los contratos.	5 días

- Presupuesto con cargo al cual han sido ejecutados los contratos (inversión o funcionamiento) y si hahabido lugar a vigencias futuras.	Inversión CDP No. 7419 del 16/10/2019
- Oferentes que han participado en los procesos deselección y contratistas.	Oferentes: Ingenia Soluciones S.A.S
- Comportamiento de los contratistas, imposición desanciones.	NO para el contrato
- Condiciones de pago establecidas en los contratosanteriores.	Se cumplió
- Cronograma del Proceso de Contratación, teniendoen cuenta tiempos y lugar de entrega luego de la firma del contrato.	Se cumplió

- Garantías exigidas en los Proceso de Contratación ysiniestros	Aplica
Observaciones:	El contrato se encuentra ejecutado

ANTECEDENTE OTRAS ENTIDADES	
-Modalidad de selección del contratista.	Mínima Cuantía
Departamento	Santander
Entidad Contratante	Sena Regional Santander Centro Industrial y del Desarrollo Tecnológico
Contratista	**Ingenia Soluciones S.A.S**
Número de proceso	MC-RS-CIDT-09-2020_2
- Objeto del contrato.	Prestar el servicio de operador logístico para el desarrollo de las actividades de giras técnicas dentro del desarrollo de las acciones de formación de los aprendices del centro industrial y del desarrollo tecnológico de Barrancabermeja Condiciones técnicas exigidas
- Cantidad del bien o servicio.	
- Las autorizaciones, permisos y licencias requeridas para su ejecución, y cuando el contrato incluye diseño y construcción, los documentos técnicos para el desarrollo del proyecto.	CUMPLE
- Valor de los contratos y forma de pago.	$47.355.574 El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera: El SENA cancelará al CONTRATISTA el valor del contrato en pagos mensuales de acuerdo a los servicios prestados, previa certificación del supervisor de contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, y presentación de la factura o cuenta de cobro del objeto del presente contrato, dentro de los quince (15) días siguientes al recibo de satisfacción del SENA, con el cumplimiento de todas sus obligaciones precontractuales, además, de los aportes al sistema general de seguridad social en pensión y en salud e igualmente las constancias expedidas por las entidades respectivas en las cuales se certifique que el contratista se encuentra a paz y salvo con el pago de los aportes a seguridad social y parafiscales.
- Número de contratos suscritos para el efecto yvigencias de los mismos.	UNO
- Plazo de los contratos.	8 meses
- Presupuesto con cargo al cual han sido ejecutadoslos contratos (inversión o funcionamiento) y si ha habido lugar a vigencias futuras.	CDP No 4820 DE 2020
- Oferentes que han participado en los procesos deselección y contratistas.	FAVIAN JAIMES PROSERVARIOS SAS Jaime Alberto Hurtado Castellanos Ingenia Soluciones S.A.S J&M SOLUCIONES SEGURAS S.A.S
- Comportamiento de los contratistas, imposición desanciones.	NO aparece registrado para el presente contrato

- Condiciones de pago establecidas en los contratosanteriores.	CUMPLE
- Cronograma del Proceso de Contratación, teniendo en cuenta tiempos y lugar de entrega luego de la firmadel contrato.	CUMPLE
- Garantías exigidas en los Proceso de Contratación ysiniestros	CUMPLE
Observaciones:	El proceso se encuentra adjudicado y celebrado

2. ANALISIS DE LA OFERTA

2.1 DINÁMICA DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE BIENES O SERVICIOS

Proveedores (Identificar posibles proveedores en elmercado nacional y/o local)		**P1**	**P2**	**P3**
		COSMOS TOURS	**COMFORT EXPRESS**	**EMPRESA DE TURÍSMO Y VIAJES**
Ubicación	Local	X	X	X
	Nacional			
Proceso de producción de bienes o servicios	Materia Prima/ transformación – producción /distribución			
	Compra / bodegaje/distribución	X	X	X
	Importación/distribución			
Forma de distribución y entrega de bienes o servicios	Directo: del productor al usuario	X	X	X
	Indirecto: del productor a distribuidores y de estos al usuario			
Costos asociados	Se tiene como referencia los costos adicionales asociados para garantizar la efectiva entrega del bien/servicio (**costos de manipulación, transporte, personal, elementos, equipos, etc.**)	En el análisis del mercado, se proyecta que el lugar de ejecución: EL contratista deberá prestar el servicio en el Centro Industrial de Mantenimiento Integral, SENA Regional Santander, Kilometro 7 Vía Palenque Rincón de Girón y en los lugares donde se realicen los eventos deportivos, culturales yactividades de los aprendices del Centro de Formación.		
Los proveedoresse encuentran enlas siguientes clasificaciones.	Materias primas	X	X	X
	Fabricante			
	Importador			
	Ensamblador			
	Distribuidor mayorista	X	X	X
	Distribuidor Minorista	X	X	X
	Intermediario	X	X	X
	Transportador	X	X	X

Dado en Girón, a los Dieciséis (16) días del mes de mayo de 2022.

TATIANA ANDREA VILLAMIZAR JAIMES
Funcionaria Bienestar al Aprendiz

MARIA MONICA RODRIGUEZ MANTILLA
Abogada Contratación

ESTUDIO DE MERCADO

OBJETO: 68-9224-243 CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022.

El análisis del mercado se realizó a través de cotizaciones allegadas de forma escrita con proveedores del área, señalando expresamente que ni la formulación de la solicitud, ni la presentación de la cotización genera compromiso u obligación por parte del SENA, toda vez que no corresponden a un procedimiento de selección, en consecuencia, el estudio arrojó el siguiente resultado:

			Precotizacion 1 Cosmos Tours								Precotizacion 2 Hotelería y Turismo								Precotización 3 Comfort Express							
ten	Ciudad	Bien	Transporte Terrestre	Alimentación	Unidades	Valor Individual Alimentación		Valor Total Alimentacion	Valor Alojamiento Individual	Cantidad de Personas	Valor Total Alojamiento	Transporte Terrestre	Alimentación	Unidades	Valor Individual Alimentación		Valor Total Alimentación	Valor Alojamiento Individual	Cantidad de Personas	Valor Total Alojamiento	Trasnporte Terrestre	Alimentación	Cantidad de Personas	Valor Individual Alimentación		Valor Total Alimentación	Valor Alojamiento Individual	Cantidad de Personas	Valor Total Alojamiento
1	BARRANQUILLA	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENT	$ 5.600.000	Almuerzo	56	$ 25.500	$ 1.428.000	$ 3.220.000	$ 350.000	14	$ 4.900.000	$ 6.300.000	Almuerzo	56	$ 27.000	$ 1.512.000	$ 3.416.000	$ 370.000	14	$ 5.180.000	$ 8.200.000	Almuerzo	56	$ 25.000	$ 1.400.000	$ 3.360.000	$ 470.000	14	$ 4.200.000
				Refrigerio		$ 7.000	$ 392.000						Refrigerio		$ 7.000	$ 392.000						Refrigerio		$ 13.000	$ 728.000				
				Cena		$ 25.000	$ 1.400.000						Cena		$ 27.000	$ 1.512.000						Cena		$ 22.000	$ 1.232.000				
2	RIOACHA	Ó INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022.	$ 5.600.000	Almuerzo	56	$ 25.500	$ 1.428.000	$ 3.220.000	$ 350.000	14	$ 4.900.000	$ 7.800.000	Almuerzo	56	$ 27.000	$ 1.512.000	$ 3.416.000	$ 370.000	14	$ 5.180.000	$ 8.900.000	Almuerzo	56	$ 28.000	$ 1.568.000	$ 3.584.000	$ 481.000	14	$ 6.734.000
				Refrigerio		$ 7.000	$ 392.000						Refrigerio		$ 7.000	$ 392.000						Refrigerio		$ 13.000	$ 728.000				
				Cena		$ 25.000	$ 1.400.000						Cena		$ 27.000	$ 1.512.000						Cena		$ 23.000	$ 1.288.000				
3	BOGOTA		$ 7.800.000	Almuerzo	124	$ 26.000	$ 3.224.000	$ 7.167.200	$ 480.000	31	$ 14.880.000	$ 7.800.000	Almuerzo	124	$ 27.000	$ 3.348.000	$ 7.378.000	$ 457.000	31	$ 14.167.000	$ 9.500.000	Almuerzo	124	$ 20.000	$ 2.480.000	$ 6.448.000	$ 570.000	31	$ 17.670.000
				Refrigerio		$ 6.800	$ 843.200						Refrigerio		$ 5.500	$ 682.000						Refrigerio		$ 13.000	$ 1.612.000				
				Cena		$ 25.000	$ 3.100.000						Cena		$ 27.000	$ 3.348.000						Cena		$ 19.000	$ 2.356.000				
Total transporte terrestre nacional e interno			$ 19.000.000	Total Alimentación			$ 13.607.200		Total Alojamiento		$ 24.680.000	Total Transporte	Total Alimentación			$ 14.210.000		Total Alojamiento		$ 24.527.000	Total Transporte	$ 26.600.000	Total Alimentación		$ 13.392.000		Total Alojamiento		$ 28.604.000
												$ 21.900.000																	
				Total apoyo logístico					$ 57.287.200				Total Apoyo Logístico					$ 60.637.000				Total Apoyo Logístico						$ 68.596.000	

PROMEDIO TRANSPORTE:	$ 22.500.000	VALOR AUTORIZADO DG PARA TRANSPORTE	$ 22.520.000	DIFERENCIA	$ 20.000
PROMEDIO ALIMENTACIÓN:	$ 13.736.400	VALOR AUTORIZADO DG PARA ALIMENTACION	$ 13.740.000	DIFERENCIA	$ 3.600
PROMEDIO HOSPEDAJE	$ 25.937.000	VALOR AUTORIZADO DG PARA HOSPEDAJE	$ 25.940.000	DIFERENCIA	$ 3.000
VALOR PROMEDIO TOTAL				$	62.173.400

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

El valor total del presente estudio de mercado, se realizó en razón al valor promedio de las cotizaciones presentadas por proveedores del sector a nivel Local y/o nacional, cotización 1 COSMOS TOURS, cotización 2 EMPRESA HOTELERIA Y TURISMO, cotización 3 COMFORT EXPRESS, teniendo presente la necesidad del área, se toma el valor unitario de cada cotización, para un valor total de **SESENTA Y DOS MILLONES CIENTO SETENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS PESOS MCTE ($62.173.400),** incluido IVA, que es el valor estimado para el proceso (anexo informe en Excel).

Se expide en Girón, trece (13) de mayo de 2022

MARIA MONICA RODRIGUEZ MANTILLA

Abogada Contratista CIMI

COTIZACION GIRAS TECNICAS SENA 2022

ÍTEM	NOMBRE Y DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO (ANTES DE IVA)	% DE IVA (SI APLICA)	VALOR TOTAL SIN IVA
1	Alojamiento en la ciudad de Barranquilla - Atlántico, para cuatro (4) días, tres (3) noches en hotel con habitaciones en acomodación: una (1) sencilla, dos (2) dobles y tres (3) triples, con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de 1,40 x 1,90, red wifi,las habitaciones deben tener como mínimo 18 mts2. Seincluyen impuestos de alojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxilios para los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menú patrón:Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc - equivalencianueve (9) onzas. Una (1) de las siguientes raciones proteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamón de 40 gr, 1 porción de queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1)de las siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de producto tipo galleta de 30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de 50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera deazucares equivalente a 20 gr	UNIDAD	14	370.000	0	5.180.000
2	Almuerzos a entregar en la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 25 y al 28 de abril del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones" .Los almuerzos se entregarán en el Centro de Formación Colombo Alemana, en Barranquilla, Atlántico entre las 11: 30 am y las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de 9 onzas de Jugo de Fruta en agua o en leche de 270 cc, Un (1) plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2) pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillo de cereal de 120 gr. cualquiera de las siguientes opciones T.R.P: 1 papa mediana de 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4 unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150 gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr	UNIDAD	54	27.000	0	1.512.000

3	Refrigerio a entregar en la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 25 y al 28 de abril del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones" .Los refrigerios se entregarán en el Centro de Formación Colombo Alemana, en Barranquilla, Atlántico. Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados con antelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO N° 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz, carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a base de harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo de aproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); empacado individualmente. REFRIGERIO N° 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y carne de aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionada tipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 120grs,elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de aproximadamente 10grs, jamón de aproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.	UNIDAD	56	7000	0	392.000

4	Cena entregar en la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 25 y al 28 de abril del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisor del contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo o res) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr, Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raíces, tubérculos o plátanos (entre papa, plátano, papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 cc.	UNIDAD	56	27.000	0	1.512.000
5	Desplazamiento Terrestre ida y regreso para 14 personas, en vehículo automotor, tipo buseta de servicio especial escolar, desde la Ciudad de Bucaramanga a la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 24 y al 28 de abril del 2022 Debe incluir los siguientes desplazamientos: Día 1: Hotel al Centro de Formación y retorno del Centro de Formación al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Formación y retorno. Día 3: Del Hotel al Centro de Formación y retorno Día 4: Del Hotel al Centro de Formación, Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato.	UNIDAD	1	6300000	0	6.300.000
6	Alojamiento en la ciudad de Riohacha - Guajira, para cuatro (4) días, tres (3) noches en hotel, con habitaciones en acomodación: una (1) sencilla, once (11) dobles y una (1) triple, con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de 1,40 x 1,90, red wifi, las habitaciones deben tener como mínimo 18 mts2. Se incluyen impuestos de alojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxilios para los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menú patrón: Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc - equivalencia nueve (9) onzas. Una (1) de las siguientes raciones proteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamón de 40 gr, 1 porción de queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1) de las siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de producto tipo galleta de 30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de 50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1 unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera de azucares equivalente a 20 gr	HUESPEDES	14	370.000	0	5.180.000

7	Almuerzo a entregar en la Ciudad de Riohacha, Guajira entre el 25 y al 28 de abril del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los almuerzos se entregarán en el Centro de Formación de Riohacha, Guajira entre las 11: 30 am y las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de 9 onzas de Jugo de Fruta en agua o en leche de 270 cc, Un (1) plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2) pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillo de cereal de 120 gr. cualquiera de las siguientes opciones T.R.P: 1 papa mediana de 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4 unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150 gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr.	UNIDAD	56	27.000	0	1.512.000
8	Refrigerio a entregar en la Ciudad de Riohacha, Guajira entre el 25 y al 28 de abril del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados con antelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO N° 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz, carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a base de harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo de aproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); empacado individualmente. REFRIGERIO N° 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y carne de	UNIDAD	56	7000	0	392.000

	Aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionada tipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 120grs, elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de aproximadamente 10grs, jamón de aproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.					
9	Cena entregar en la Ciudad de Riohacha, Guajira entre el 25 y al 28 de abril del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisor del contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo o res) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr, Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raíces, tubérculos o plátanos (entre papa, plátano, papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 cc.	UNIDAD	56	27.000	0	1.512.000
10	Desplazamiento Terrestre ida y regreso para 26 personas desde la Ciudad de Bucaramanga a la Ciudad de Riohacha, Guajira, en vehículo automotor, tipo buseta de servicio especial escolar, entre el 24 y al 28 de abril del 2022. Debe incluir los siguientes desplazamientos: Día 1: Hotel al Centro de Formación y retorno del Centro de Formación al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Formación y retorno. Día 3: Del Hotel al Centro de Formación y retorno Día 4: Del Hotel al Centro de Formación, retorno y del Hotel Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato.	UNIDAD	1	7800000	0	7.800.000

11	Alojamiento en la ciudad de Bogotá, Cundinamarca, para cinco (5) días, cuatro (4) noches en hotel, con habitaciones en acomodación: una (1) sencilla, trece (13) dobles y una (1) triple, con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de 1,40 x 1,90, red wifi, las habitaciones deben tener como mínimo 18 mts2. Se incluyen impuestos de alojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxilios para los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menú patrón: Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc - equivalencia nueve (9) onzas. Una (1) de las siguientes raciones proteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamón de 40 gr, 1 porción de queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1) de las siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de producto tipo galleta de 30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de 50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1 unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera de azucares equivalente a 20 gr.	HUESPEDES	31	457.000	0	14.167.000
12	Almuerzo a entregar en la Ciudad de Bogotá, Cundinamarca entre el 27 de septiembre y el 01 de octubre del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los almuerzos se entregarán en el Centro de Convenciones, Corferias de Bogotá, Cundinamarca, entre las 11: 30 am y las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de 9 onzas de Jugo de Fruta en agua o en leche de 270 cc, Un (1) plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2) pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillo de cereal de 120 gr. cualquiera de las siguientes opciones T.R.P: 1 papa mediana de 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4 unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150 gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr.	UNIDAD	124	27.000	0	3.348.000

13	Refrigerio a entregar en laCiudad de Bogotá, Cundinamarca entre el 27 de septiembre y el 01 de octubre del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados con antelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO N° 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz, carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a base de harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo de aproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); empacado individualmente. REFRIGERIO N° 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y carne de aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionada tipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 120grs, elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de aproximadamente 10grs, jamón de aproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.	UNIDAD	124	5500	0	682.000

14	Cena entregar en la Ciudad de Bogotá, Cundinamarca entre el 27 de septiembre y el 01 de octubre del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisor del contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo o res) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr, Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raíces, tubérculos o plátanos (entre papa, plátano, papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 cc.	UNIDAD	124	27.000	0	3.348.000
15	Desplazamiento Terrestre ida y regreso para 30 personas desde la ciudad de Bucaramanga a la Ciudad de Bogotá, Cundinamarca, en vehículo automotor, tipo buseta de servicio especial escolar, entre el 26 de septiembre y el 1 de octubre del 2022. Debe incluir los siguientes desplazamientos: Día 1: Hotel al Centro de convenciones y retorno del Centro de convenciones al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Convenciones y retorno. Día 3: Del Hotel al Centro de Convenciones y retorno Día 4: Del Hotel al Centro de Convenciones y retorno Día 5: Del Hotel al Centro de convenciones, retorno Hotel Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato.	UNIDAD	1	7800000	0	7.800.000
VALOR TOTAL: SESENTA MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL PESOS.						
TOTAL						**60.637.000**

ÍTEM	ASPECTO PARA ANALIZAR		SI	NO	VARIABLES
1.	CAPACIDAD JURIDICA: El posible proveedor se encuentra inscrito en la Cámara de Comercio y desarrolla la actividad relacionada con el objeto a contratar.		x		
2.	CAPACIDAD OPERATIVA: Los posibles proveedores cuentan con el personal requerido o manifiesta la posibilidad de contratarlo para prestar el servicio y/o proveer los bienes.		x		
3.	EXPERIENCIA: Se analiza experiencia relacionada con el objeto del contrato.		x		Años:26 Meses:348 Días: 9.490
4.	NORMAS RELACIONADAS CON EL OBJETO DEL CONTRATO:		x		SEÑALAR NORMAS Y PERMISOS RELACIONADAS
5.	VALOR DE BIENES O SERVICIOS ADICIONALES QUE SE CONSIDEREN NECESARIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL OBJETO.		x		CONTEMPLAR TRANSPORTE, LOGÍSTICA, ALMACENAMIENTO, VALOR PERMISOS ETC
6.	Ubicación	Local	x		
		Nacional	x		
7.	PROCESO DE PRODUCCIÓN DE BIENES O SERVICIOS	Materia Prima/ transformación – producción /distribución			
		Compra / bodegaje/distribución	X		
		Importación/distribución			
8	FORMA DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE BIENES O SERVICIOS	Directo: del productor al usuario			
		Indirecto: del productor a distribuidores y de estos al usuario	x		
9	Costos asociados	Se tiene como referencia los costos adicionales asociados para garantizar la efectiva entrega del bien/ servicio, (costos de manipulación, transporte, personal, elementos, equipos, etc.)	x		
10.	LOS PROVEEDORES SE ENCUENTRAN EN LAS SIGUIENTES CLASIFICACIONES.	Materias primas			
		Fabricante			
		Importador			
		Ensamblador			
		Distribuidor mayorista			
		Distribuidor Menorista			
		Intermediario	x		
		Transportador	x		

Identificación del proveedor:		SI	NO
Ubicación	Local	x	
	Nacional	x	
Proceso de producción de bienes o servicios	Materia Prima/ transformación – producción /distribución	x	
	Compra / bodegaje/distribución		
	Importación/distribución		
Forma de distribución y entrega de bienes o servicios	Directo: del productor al usuario		
	Indirecto: del productor a distribuidores y de estos al usuario	x	
Costos asociados	Se tiene como referencia los costos adicionales asociados para garantizar la efectiva entrega del bien/ servicio, **(costos de manipulación, transporte, personal, elementos, equipos, etc.)**	x	
Los proveedores se encuentran en las siguientes clasificaciones.	Materias primas		
	Fabricante		
	Importador		
	Ensamblador		
	Distribuidor mayorista		
	Distribuidor Menorista		
	Intermediario	x	
	Transportador	x	



LUDWING BARAJAS MENDOZA
CC.91.212.621

PRECOTIZACION GIRAS TECNICAS SENA 2022

ÍTEM	NOMBRE Y DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO (ANTES DE IVA)	% DE IVA(SI APLICA)	VALOR TOTAL SIN IVA
1	Alojamiento en la ciudad de Barranquilla - Atlántico, para cuatro (4) días, tres (3) noches en hotel con habitaciones en acomodación: una (1) sencilla, dos (2) dobles y tres (3) triples, con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de 1,40 x 1,90, red wifi,las habitacionesdeben tener como mínimo 18 mts2. Se incluyen impuestos dealojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxiliospara los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menú patrón:Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc -equivalencia nueve (9) onzas. Una (1) de las siguientes racionesproteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamónde 40 gr, 1 porción de queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1) de las siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de producto tipo galleta de30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1 unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera de azucares equivalente a 20 gr	HUESPEDES	14	470.000	0	4.200.000
2	Almuerzos a entregar en la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 25 y al 28 de abril del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones" .Los almuerzos se entregarán en el Centro de Formación Colombo Alemana, en Barranquilla, Atlántico entre las 11: 30 amy las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de9 onzas de Jugo de Fruta en agua o en leche de 270 cc, Un (1)plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2) pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillode cereal de 120 gr. cualquiera de las siguientes opciones T.R.P:1 papa mediana de 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150 gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr	UNIDAD	56	25.000	0	1.400.000

3	Refrigerio a entregar en la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 25 y al 28 de abril del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones" .Los refrigerios se entregarán en el Centro de FormaciónColombo Alemana, en Barranquilla, Atlántico. Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados con antelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cualdebe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO N° 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes,empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz,carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a basede harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo deaproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de temporadaseleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente200grs); empacado individualmente. REFRIGERIO N° 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y carne de aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionada tipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 120grs,elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de aproximadamente 10grs, jamón de aproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.	UNIDAD	56	13.000	0	728.000

4	Cena entregar en la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el25 y al 28 de abril del 2022. Deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y losrequisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisordel contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por elsupervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo ores) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr,Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raíces, tubérculos o plátanos (entre papa, plátano,papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 cc.	UNIDAD	56	22000	0	1.232.000
5	Desplazamiento Terrestre ida y regreso para 14 personas, en vehículo automotor, tipo buseta de servicio especial escolar, desde la Ciudad de Bucaramanga a la Ciudad de BarranquillaAtlántico entre el 24 y al 28 de abril del 2022 Debe incluir los siguientes desplazamientos: Día 1: Hotel al Centro de Formación y retorno del Centro deFormación al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Formación y retorno.Día 3: Del Hotel al Centro de Formación y retornoDía 4: Del Hotel al Centro de Formación, Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por elsupervisor del contrato.	UNIDAD	1	8.200.000	0	8.200.000
6	Alojamiento en la ciudad de Riohacha - Guajira, para cuatro (4) días, tres (3) noches en hotel, con habitaciones en acomodación: una (1) sencilla, once (11) dobles y una (1) triple, con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de 1,40 x 1,90, red wifi, las habitaciones deben tener como mínimo 18 mts2. Se incluyen impuestos de alojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxilios para los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menúpatrón: Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc - equivalencia nueve (9) onzas. Una (1) de las siguientes raciones proteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamón de 40 gr, 1 porción de queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1) de los siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de productotipo galleta de 30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de 50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1 unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera de azucares equivalente a 20 gr	HUESPEDES	14	481.000	0	6.734.000

7	Almuerzo a entregar en la Ciudad de Riohacha, Guajira entreel 25 y al 28 de abril del 2022. Deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y losrequisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los almuerzos se entregarán en el Centro de Formación de Riohacha, Guajira entre las 11: 30 am y las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobadopreviamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de 9 onzas de Jugo de Fruta en agua o enleche de 270 cc, Un (1) plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2)pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillo de cereal de 120 gr. cualquiera de las siguientes opciones T.R.P: 1 papa medianade 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4 unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr.	UNIDAD	56	28.000	0	1.568.000
8	Refrigerio a entregar en la Ciudad de Riohacha, Guajira entreel 25 y al 28 de abril del 2022. Deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y losrequisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados conantelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cual debe ser aprobadopreviamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO N° 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz, carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a base de harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo de aproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); empacado individualmente. REFRIGERIO N° 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y carne de	UNIDAD	56	13000	0	728.000

	Aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionadatipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 120grs, elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de aproximadamente 10grs, jamón deaproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.					
9	Cena entregar en la Ciudad de Riohacha, Guajira entre el 25 yal 28 de abril del 2022. Deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y losrequisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisor del contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cualserá informada con antelación por el supervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo ores) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr,Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raíces, tubérculos o plátanos (entre papa, plátano,papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 cc.	UNIDAD	56	23000	0	1.288.000
10	Desplazamiento Terrestre ida y regreso para 14 personas desde la Ciudad de Bucaramanga a la Ciudad de Riohacha,Guajira, en vehículo automotor, tipo buseta de servicio especial escolar, entre el 24 y al 28 de abril del 2022. Debe incluir los siguientes desplazamientos: Día 1: Hotel al Centro de Formación y retorno del Centro deFormación al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Formación y retorno.Día 3: Del Hotel al Centro de Formación y retorno Día 4: Del Hotel al Centro de Formación, retorno y del HotelLas fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por elsupervisor del contrato.	UNIDAD	1	8.900.000	0	8.900.000

11	Alojamiento en la ciudad de Bogotá, Cundinamarca, para cinco (5) días, cuatro (4) noches en hotel, con habitaciones enacomodación: una (1) sencilla, trece (13) dobles y una (1) triple, con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de 1,40 x 1,90, red wifi, las habitaciones deben tener como mínimo 18 mts2. Se incluyen impuestos de alojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxilios para los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menúpatrón: Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc - equivalencia nueve (9) onzas. Una (1) de las siguientes raciones proteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamón de 40 gr, 1 porción de queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1) de las siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de productotipo galleta de 30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de 50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1 unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera de azucares equivalente a 20 gr.	HUESPEDES	31	570.000	0	17.670.000
12	Almuerzo a entregar en la Ciudad de Bogotá, Cundinamarcaentre el 27 de septiembre y el 01 de octubre del 2022. Deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y losrequisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los almuerzos se entregarán en el Centro de Convenciones, Corferias de Bogotá, Cundinamarca, entre las 11: 30 am y las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobadopreviamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de 9 onzas de Jugo de Fruta en agua o enleche de 270 cc, Un (1) plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2)pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillo de cereal de 120 gr. cualquiera de las siguientes opciones T.R.P: 1 papa medianade 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4 unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr.	UNIDAD	124	20.000	0	2.480.000

13	Refrigerio a entregar en laCiudad de Bogotá, Cundinamarcaentre el 27 de septiembre y el 01 de octubre del 2022. Deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y losrequisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados conantelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cual debe ser aprobadopreviamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO N° 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz, carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a base de harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo de aproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); empacado individualmente. REFRIGERIO N° 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y carne de aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionada tipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO N° 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 120grs, elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de aproximadamente 10grs, jamón deaproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.	UNIDAD	124	13000	0	1.612.000

14	Cena entregar en la Ciudad de Bogotá, Cundinamarca entreel 27 de septiembre y el 01 de octubre del 2022. Deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y losrequisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisor del contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cualserá informada con antelación por el supervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo ores) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr,Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raíces, tubérculos o plátanos (entre papa, plátano,papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 cc.	UNIDAD	124	19000	0	2.356.000
15	Desplazamiento Terrestre ida y regreso para 31 personas desde la ciudad de Bucaramanga a la Ciudad de Bogotá, Cundinamarca, en vehículo automotor, tipo buseta de servicioespecial escolar, entre el 26 de septiembre y el 1 de octubre del 2022. Debe incluir los siguientes desplazamientos: Día 1: Hotel al Centro de convenciones y retorno del Centro de convenciones al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Convenciones y retorno.Día 3: Del Hotel al Centro de Convenciones y retorno Día 4: Del Hotel al Centro de Convenciones y retorno Día 5: Del Hotel al Centro de convenciones, retorno Hotel Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por elsupervisor del contrato.	UNIDAD	1	9.500.000	0	9.500.000
VALOR TOTAL: SESENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL PESOS MCTE.						
TOTAL						**68.596.000**

ITEM	ASPECTO A ANALIZAR		SI	NO	VARIABLES
1.	CAPACIDAD JURIDICA: El posible proveedor se encuentra inscrito en la Cámara de Comercio y desarrolla la actividadrelacionada con el objeto a contratar.		x		
2.	CAPACIDAD OPERATIVA: Los posibles proveedores cuentan con el personal requerido o manifiesta la posibilidad de contratarlo paraprestar el servicio		x		CARGO / CANTIDAD Guías 5 Conductores 4
3.	EXPERIENCIA: Se analiza experiencia relacionada con el objeto del contrato.		x		Años: 18 Meses: 216 Días: 6570
4.	NORMAS RELACIONADAS CON EL OBJETO DEL CONTRATO:		x		Cámara de comercio Registro Nacional de Turismo Convenios comerciales conhoteles Convenios de transporte
5.	VALOR DE BIENES O SERVICIOS ADICIONALES QUE SE CONSIDEREN NECESARIOS PARA LA EJECUCIÓN DELOBJETO.		x		TRANSPORTE Y LOGISTICA INCLUIDOSEN EL VALOR
6.	PROCESO DE PRODUCCIÓN DEBIENES O SERVICIOS	Materia Prima/ transformación – producción /distribución			
		Compra / bodegaje/distribución	x		
		Importación/distribución			
7	FORMA DE DISTRIBUCIÓN YENTREGA DE BIENES O SERVICIOS	Directo: del productor al usuario			
		Indirecto: del productor a distribuidores y de estos al usuario	x		
8.	LOS PROVEEDORES SE ENCUENTRAN EN LAS SIGUIENTES CLASIFICACIONES.	Materias primas			
		Fabricante			
		Importador			
		Ensamblador			
		Distribuidor mayorista			
		Distribuidor Menorista			
		Intermediario			
		Transportador	x		

Nombre del proveedor: JOSE OMAR NIÑO

CONFORT EXPRESS SAS

NIT: 804011303-0
Dirección: Calle 59 No. 15-50 Kilómetro 6 Pio 2 Autopista Girón
Correo electrónico: comercial@confortexpress.co Teléfono: (60) 76159923

PRECOTIZACION GIRAS TECNICAS SENA 2022

ÍTEM	NOMBRE Y DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO (ANTES DE IVA)	% DE IVA(SI APLICA)	VALOR TOTAL SIN IVA
1	Alojamiento en la ciudad de Barranquilla - Atlántico, para cuatro (4) días, tres (3) noches en hotel con habitaciones en acomodación: una (1) sencilla, dos (2) dobles y tres (3) triples, con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de 1,40 x 1,90, red wifi,las habitaciones deben tener como mínimo 18 mts2. Se incluyen impuestos de alojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxilios para los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menú patrón: Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc - equivalencia nueve (9) onzas. Una (1) de las siguientes raciones proteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamón de 40 gr, 1 porción de queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1) de las siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de producto tipo galleta de 30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de 50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1 unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera de azucares equivalente a 20 gr	HUESPEDES	14	350.000	0	4.900.000
2	Almuerzos a entregar en la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 25 y al 28 de abril del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones" .Los almuerzos se entregarán en el Centro de Formación Colombo Alemana, en Barranquilla, Atlántico entre las 11: 30 am y las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de 9 onzas de Jugo de Fruta en agua o en leche de 270 cc, Un (1) plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2) pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillo de cereal de 120 gr. cualquiera de las siguientes opciones T.R.P: 1 papa mediana de 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4 unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150 gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr	UNIDAD	56	25500	0	1.428.000

3	Refrigerio a entregar en la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 25 y al 28 de abril del 2022. Deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribucióny comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones" .Los refrigerios se entregarán en el Centro de Formación Colombo Alemana, en Barranquilla, Atlántico. Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados con antelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO Nº 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz, carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a base de harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo de aproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); empacado individualmente. REFRIGERIO Nº 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO Nº 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y carne de aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionada tipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO Nº 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 120grs,elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de aproximadamente 10grs, jamón de aproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.	UNIDAD	56	7000	0	392.000

4	Cena entregar en la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 25 y al 28 de abril del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisor del contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo o res) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr, Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raíces, tubérculos o plátanos (entre papa, plátano, papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 cc.	UNIDAD	56	25000	0	1.400.000
5	Desplazamiento Terrestre ida y regreso para 14 personas, en vehículo automotor, tipo buseta de servicio especial escolar, desde la Ciudad de Bucaramanga a la Ciudad de Barranquilla Atlántico entre el 24 y al 28 de abril del 2022 Debe incluir los siguientes desplazamientos: Día 1: Hotel al Centro de Formación y retorno del Centro de Formación al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Formación y retorno. Día 3: Del Hotel al Centro de Formación y retorno Día 4: Del Hotel al Centro de Formación, Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato.	UNIDAD	14	400.000	0	5.600.000
6	Alojamiento en la ciudad de Riohacha - Guajira, para cuatro (4) días, tres (3) noches en hotel, con habitaciones en acomodación: una (1) sencilla, once (11) dobles y una (1) triple, con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de 1,40 x 1,90, red wifi, las habitaciones deben tener como mínimo 18 mts2. Se incluyen impuestos de alojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxilios para los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menú patrón: Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc - equivalencia nueve (9) onzas. Una (1) de las siguientes raciones proteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamón de 40 gr, 1 porción de queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1) de los siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de producto tipo galleta de 30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de 50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1 unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera de azucares equivalente a 20 gr	HUESPEDES	14	350.000	0	4.900.000

7	Almuerzo a entregar en la Ciudad de Riohacha, Guajira entre el 25 y al 28 de abril del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los almuerzos se entregarán en el Centro de Formación de Riohacha, Guajira entre las 11: 30 am y las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de 9 onzas de Jugo de Fruta en agua o en leche de 270 cc, Un (1) plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2) pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillo de cereal de 120 gr. cualquiera de las siguientes opciones T.R.P: 1 papa mediana de 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4 unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150 gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr.	UNIDAD	56	25500	0	1.428.000
8	Refrigerio a entregar en la Ciudad de Riohacha, Guajira entre el 25 y al 28 de abril del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados con antelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO Nº 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz, carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a base de harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo de aproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); empacado individualmente. REFRIGERIO Nº 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO Nº 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y carne de	UNIDAD	56	7000	0	392.000

	Aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionada tipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO Nº 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 120grs, elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de aproximadamente 10grs, jamón de aproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.					
9	Cena entregar en la Ciudad de Riohacha, Guajira entre el 25 y al 28 de abril del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisor del contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo o res) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr, Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raíces, tubérculos o plátanos (entre papa, plátano, papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 cc.	UNIDAD	56	25000	0	1.400.000
10	Desplazamiento Terrestre ida y regreso para 14 personas desde la Ciudad de Bucaramanga a la Ciudad de Riohacha, Guajira, en vehículo automotor, tipo buseta de servicio especial escolar, entre el 24 y al 28 de abril del 2022. Debe incluir los siguientes desplazamientos: Día 1: Hotel al Centro de Formación y retorno del Centro de Formación al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Formación y retorno. Día 3: Del Hotel al Centro de Formación y retorno Día 4: Del Hotel al Centro de Formación, retorno y del Hotel Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato.	UNIDAD	14	400000	0	5.600.000

11	Alojamiento en la ciudad de Bogotá, Cundinamarca, para cinco (5) días, cuatro (4) noches en hotel, con habitaciones en acomodación: una (1) sencilla, trece (13) dobles y una (1) triple, con baño privado, tv, aire acondicionado, cama confortable con medidas mínimas de 1,40 x 1,90, red wifi, las habitaciones deben tener como mínimo 18 mts2. Se incluyen impuestos de alojamiento y seguro hotelero por persona. El alojamiento debe garantizar el servicio de primeros auxilios para los aprendices que lo requieran. SST, Ambiental, SISMORESISTENCIA y aseo diario a la habitación. Se requiere que incluya desayuno con el siguiente menú patrón: Una (1) fruta de mano en cantidad de 100 gr - equivalencia una (1) unidad. Una (1) bebida con leche en cantidad de 270 cc - equivalencia nueve (9) onzas. Una (1) de las siguientes raciones proteicas: 2 unidades de huevo de 100 gr, 2 tajadas de jamón de 40 gr, 1 porción de queso de 50 gr, 1 porción de salchichón cervecero de 50 gr. Uno (1) de las siguientes opciones de cereales acompañantes: 1 paquete de producto tipo galleta de 30 gr, 1 unidad de producto tipo pan relleno con o sin dulce de 50 gr, 1 unidad de producto tipo fritura de 60 gr, 1 unidad de producto tipo horneo de 60 gr. Una (1) cucharada sopera de azucares equivalente a 20 gr.	HUESPEDES	31	480000	0	14.880.000
12	Almuerzo a entregar en la Ciudad de Bogotá, Cundinamarca entre el 27 de septiembre y el 01 de octubre del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Los almuerzos se entregarán en el Centro de Convenciones, Corferias de Bogotá, Cundinamarca, entre las 11: 30 am y las 12:30m. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables (AMBIENTAL y NO ICOPOR) servilletas y palillos. Opciones de menú patrón, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. Menú: Un (1) vaso de 9 onzas de Jugo de Fruta en agua o en leche de 270 cc, Un (1) plato sopero de sopa espesa de 250 cc, una (1) porción de ración proteica de 180 gr, medio (1/2) pocillo de leguminosa de 50 gr, Un (1) plato mediano de verduras de 100 gr, Un (1) pocillo de cereal de 120 gr. cualquiera de las siguientes opciones T.R.P: 1 papa mediana de 150 gr. 1/4 unidad de plátano de 150 gr, 4 unidades medianas de papa criolla de 150 gr, 2 astillas de yuca de 150 gr. 1 Unidad de postre y/o dulce de 30 gr.	UNIDAD	124	26000	0	3.224.000

13	Refrigerio a entregar en laCiudad de Bogotá, Cundinamarca entre el 27 de septiembre y el 01 de octubre del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Las fechas, horarios y lugares específicos serán informados con antelación por el supervisor del contrato. Opciones de refrigerios, el cual debe ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. REFRIGERIO Nº 1: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; empanada mixta de arroz, carne y/o pollo de aproximadamente 140grs, elaborada a base de harina de trigo de aproximadamente 80grs, pollo de aproximadamente 20grs, arroz de aproximadamente 20grs y carne molida de aproximadamente 20grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); empacado individualmente. REFRIGERIO Nº 2: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; flauta horneada hawaiana de aproximadamente 160grs, elaborada con queso de aproximadamente 25 grs, piña de aproximadamente 30 grs, jamón de aproximadamente 25 grs y harina de aproximadamente 80 grs; fruta de temporada seleccionada (mandarina grande de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO Nº 3: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; pastel de carne de aproximadamente 120grs, elaborado en masa de hojaldre mediano de aproximadamente de 90 grs y carne de aproximadamente 30grs; fruta de temporada seleccionada tipo criollo (Banano de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente. REFRIGERIO Nº 4: Jugo de temporada de 200cc, elaborado con pulpa de fruta en agua, bajo en azúcar, sin preservantes, empacado y sellado en botella; sándwich de jamón y queso de aproximadamente 120grs, elaborado con pan tajado grande de aproximadamente 50grs, lechuga Batavia de aproximadamente 10grs, jamón de aproximadamente 25grs, queso crema tajado de aproximadamente 25grs y salsas aproximadamente de 10grs; fruta de temporada seleccionada tipo royal (manzana de aproximadamente 200grs); y empacado individualmente.	UNIDAD	124	6800	0	843.000

14	Cena entregar en la Ciudad de Bogotá, Cundinamarca entre el 27 de septiembre y el 01 de octubre del 2022. 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 Decreto 3075 de 1997"Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones". Se entregarán en sus respectivos empaques con su juego de cubiertos desechables, servilletas y palillos. Las cenas se entregarán en el lugar que indique el supervisor del contrato, entre las 6: 00 pm y las 7:30pm. Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato. Deben contener el siguiente menú patrón: Una (1) porción de ración proteica (pollo o pescado o cerdo o res) de 200 gr, Un (1) pocillo de Cereal (arroz o pasta) de 120 gr, Un (1) plato mediano de vegetales (en preparación de ensalada o verduras calientes con aderezo) de 150 gr, Una (1) porción de raíces, tubérculos o plátanos (entre papa, plátano, papa criolla y yuca) de 150 gr, Una (1) porción de postre de 50 gr, 9 onzas de bebida de jugo de fruta en agua de 270 cc.	UNIDAD	124	25000	0	3.100.000
15	Desplazamiento Terrestre ida y regreso para 31 personas desde la ciudad de Bucaramanga a la Ciudad de Bogotá, Cundinamarca, en vehículo automotor, tipo buseta de servicio especial escolar, entre el 26 de septiembre y el 1 de octubre del 2022. Debe incluir los siguientes desplazamientos: Día 1: Hotel al Centro de convenciones y retorno del Centro de convenciones al Hotel. Día 2: Del Hotel al Centro de Convenciones y retorno. Día 3: Del Hotel al Centro de Convenciones y retorno Día 4: Del Hotel al Centro de Convenciones y retorno Día 5: Del Hotel al Centro de convenciones, retorno Hotel Las fechas, horarios y lugares pueden estar sujetos a modificación, la cual será informada con antelación por el supervisor del contrato.	UNIDAD	1	251.612	0	7.800.000
VALOR TOTAL: CINCUENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y SIETEMIL DOSCIENTOS PESOS MCTE.						
TOTAL						**57.287.200**

ITEM	ASPECTO A ANALIZAR		SI	NO	VARIABLES
1.	CAPACIDAD JURIDICA: El posible proveedor se encuentra inscrito en la Cámara de Comercio y desarrolla la actividad relacionada con el objeto a contratar.		x		
2.	CAPACIDAD OPERATIVA: Los posibles proveedores cuentan con el personal requerido o manifiesta la posibilidad de contratarlo para prestar el servicio		x		CARGO / CANTIDAD Guías 5 Conductores 4
3.	EXPERIENCIA: Se analiza experiencia relacionada con el objeto del contrato.		x		Años: 18 Meses: 216 Días: 6570
4.	NORMAS RELACIONADAS CON EL OBJETO DEL CONTRATO:		x		Cámara de comercio Registro Nacional de Turismo Convenios comerciales con hoteles Convenios de transporte
5.	VALOR DE BIENES O SERVICIOS ADICIONALES QUE SE CONSIDEREN NECESARIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL OBJETO.		x		TRANSPORTE Y LOGISTICA INCLUIDOS EN EL VALOR
6.	PROCESO DE PRODUCCIÓN DE BIENES O SERVICIOS	Materia Prima/ transformación – producción /distribución			
		Compra / bodegaje/distribución	x		
		Importación/distribución			
7	FORMA DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE BIENES O SERVICIOS	Directo: del productor al usuario			
		Indirecto: del productor a distribuidores y de estos al usuario	x		
8.	LOS PROVEEDORES SE ENCUENTRAN EN LAS SIGUIENTES CLASIFICACIONES.	Materias primas			
		Fabricante			
		Importador			
		Ensamblador			
		Distribuidor mayorista			
		Distribuidor Menorista			
		Intermediario			
		Transportador	x		

Nombre del proveedor: Leovigildo Ramírez Barajas
NIT: 13925568-9
Dirección: calle 105 23-19
Correo electrónico: viajescosmos1@gmail.com
Teléfono: 3158716455



LEOVIGILDO RAMIREZ
Gerente

ANÁLISIS DE RIESGO EN EL PROCESO DE CONTRATACION

El Centro de Industrial de Mantenimiento Integral del SENA Regional Santander procede a realizar el análisis de carácter social, económico y político e identificar los riesgos que pueden presentarse dentro del proceso de contratación que se procede a adelantar, teniendo como referencia las variables definidas en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo publicado por Colombia Compra Eficiente, así:

1. CONTEXTO

El objeto del proceso de contratación: "El contrato que se pretende celebrar, tendrá por objeto: **68-9224-243 CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022.**

Los partícipes del proceso de contratación: la entidad el Centro Industrial de Mantenimiento Integral Regional Santander y todos aquellos proponentes que consideren que cumplen con los requisitos para su participación en el proceso, de los cuales se seleccionara el contratista.

La ciudadanía que se beneficia del proceso de contratación: El proceso a desarrollar, beneficiaria a los aprendices del centro, e instructores llamados a realizar las giras técnicas del SENA CIMI para coadyuvar al cumplimiento misional del SENA.

La capacidad de la entidad entendida como la disponibilidad de recursos y conocimientos para el proceso de contratación: El presupuesto oficial destinado para el presente proceso de contratación, corresponde a la suma de SESENTA Y DOS MILLONES CIENTO SETENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS PESOS MCTE ($62.173.400), incluido IVA de la vigencia fiscal 2022, respaldado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 4022 del 27 de abril de la presente anualidad, expedido para **"68-9224-243 CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022."**

Las condiciones geográficas y de acceso del lugar en el cual se debe cumplir el objeto del proceso de contratación: El Departamento de Santander se encuentra localizado en la zona nororiental del país en la región Andina, limita al norte con los departamentos de Norte de Santander, Cesar y Bolívar, al occidente con Antioquia, al sur con Boyacá y al oriente con Boyacá y Norte de Santander.

Santander se ubica en el sector nororiental de los Andes colombianos. Está conformado por 87 municipios, 2 corregimientos, 477 inspecciones de policía . Estos entes territoriales se agrupan en seis provincias reorganizadas en ocho núcleos de desarrollo provincial denominados así: Área Metropolitana con su capital en Bucaramanga, Comunero con su capital en El Socorro, García Rovira con su capital en Málaga, Guanentá con su capital en San Gil, Mares con su capital en Barrancabermeja, Soto Norte con su capital en Matanza y Vélez con su capital en Vélez.[1]

El SENA Regional Santander cuenta con su dependencia administrativa y ocho (8) Centros de Formación en las áreas de salud ocupacional, panadería, alimentos, empresas agropecuarias, seguridad industrial, mantenimiento industrial y automotriz, telecomunicaciones, desarrollo de videojuegos, producción de calzado, marroquinería, confección, construcción, carpintería, sistemas, joyería, administración empresarial, gestión documental, hotelería, sistemas de información, producción pecuaria, gestión de marcados y estética, entre otros, los cuales se encuentran estratégicamente ubicados en los municipios de Málaga (Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes), San Gil (Centro Agroturístico), Piedecuesta (Centro de Atención al Sector Agropecuario), Vélez (Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente), Bucaramanga (Centro de Servicios Empresariales y Turísticos), Girón (Centro Industrial de Mantenimiento Integral), Floridablanca (Centro Industrial del Diseño y la Manufactura) y Barrancabermeja (Centro Industrial

y del Desarrollo Tecnológico).

El entorno socio ambiental: El Departamento de Santander presenta una diversidad de pisos térmicos y una gran biodiversidad, situación que ha permitido aprovechar esta condición para impulsar la formación y desarrollo empresarial en temas como turismo de aventura, pecuario, gastronomía, automotriz, entre otros, incentivando esta misma práctica en sus pequeños municipios aledaños.

Por su parte, el SENA a través del Centro ha promovido el desarrollo de las áreas enfocadas a la formación en turismo y áreas comerciales, generando competitividad en los sectores del turismo y las áreas comerciales. De igual forma, el Centro lidera y contribuye la capacitación, difusión y la transferencia de nuevas tecnologías y al nuevo talento humano en la región, como apoyo a la competitividad y productividad de las empresas a través de programas y proyectos en los campos de la capacitación del talento humano requerido, del diagnóstico y de la solución de problemas técnicos relacionado con el mejoramiento de procesos, bienes y productos, generando para el departamento una oportunidad para la ampliación de su portafolio de ingresos.

El sector del objeto del Proceso de Contratación y su mercado: El Centro encuentra su estudio de análisis en el documento denominado Análisis del Sector, el cuál será debidamente publicado en el Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co junto con los demás documentos que soportan el Estudio Previo.

La normativa aplicable al objeto del Proceso de Contratación: Constitución Política, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás decretos reglamentarios.

Experiencia propia y de otras Entidades Estatales en Procesos de Contratación del mismo tipo: La cual se encuentra plenamente identificada en el documento denominado Análisis del Sector, que será debidamente publicado en el Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co junto con los demás documentos que soportan el Estudio Previo.

2. IDENTIFICACION Y CLASIFICACION DE LOS RIESGOS

Tomando como referencia la práctica y desarrollo de los diferentes procesos de contratación en vigencias anteriores, los riesgos identificados por otras entidades y proponiendo planes de acción-tratamiento que mermen dichas circunstancias y permitan garantizar el cumplimiento de lafinalidad que persigue el proceso contractual.

Al respecto, la entidad establece la clasificación del riesgo según su clase, su fuente, la etapa del proceso de contratación y su tipo:

Clase	General
	Específico
Fuente	Interno
	Externo
Etapa:	Planeación
	Selección
	Ejecución
Tipo	Riesgo económico
	Riesgo Social o Político
	Riesgos Operacionales
	Riesgos Financieros
	Riesgos Regulatorios
	Riesgos de la Naturaleza
	Riesgos Ambientales
	Riesgos Tecnológicos

EVALUAR Y CALIFICAR LOS RIESGOS

Una vez definido lo anterior, la entidad procede a evaluar los riesgos identificados estableciendo el impacto de los mismos frente al logro de los objetivos del proceso y la probabilidad de ocurrencia del evento, atendiendo a lo dispuesto en la siguiente tabla:

	Categoría	Valoración
Probabilidad	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1
	Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2
	Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3
	Probable (probablemente va a ocurrir)	4
	Casi cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias)	5

Posteriormente, se realiza la calificación cualitativa del riesgo, y la calificación monetaria, la cual corresponde a la estimación de los sobrecostos ocasionados por la ocurrencia del riesgo como un porcentaje del valor total del presupuesto del contrato

Impacto						
Calificación Cualitativa		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente.	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja. Aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual.	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes.	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual.	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual.
Calificación Monetaria		Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato.	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince por ciento (15%).	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta por ciento (30%).	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%).
Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
		1	2	3	4	5

A continuación, se sumaron las valoraciones de probabilidad e impacto para obtener la valoración total del riesgo:

Impacto						
Calificación Cualitativa		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente.	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se pueden lograr el objeto contractual.	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes.	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual.	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual.
Calificación Monetaria		Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato.	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince por ciento (15%).	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta por ciento (30%).	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%).
Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
		1	2	3	4	5
Probabilidad: Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1	2	3	4	5	6
Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2	3	4	5	6	7
Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3	4	5	6	7	8
Probable (probablemente va a ocurrir)	4	5	6	7	8	9
Casi cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias)	5	6	7	8	9	10

Con la información anterior, la valoración completa del riesgo permite establecer su categoría:

Valoración del Riesgo	Categoría
8, 9 y 10	Riesgo extremo
6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo medio
2, 3 y 4	Riesgo bajo

4. ASIGNACIÓN Y TRATAMIENTO DE LOS RIESGOS

Para establecer la asignación y tratamiento de los riesgos, el SENA Regional Santander, seleccionó la opción apropiada teniendo en cuenta el costo y el beneficio de cualquiera de las acciones identificadas para el tratamiento de dichos riesgos, teniendo en cuenta que en la mayoría de los casos una combinación de opciones permite un mejor resultado.

Información que se encuentra plasmada en la matriz adjunta al presente documento, que relaciona una a una las tareas previstas y los responsables en cada caso, que responden a los eventos indicados como posibles riesgos, así como los cronogramas, recursos (personal, información) y presupuesto, necesidades de informes de seguimiento, reportes de monitoreo, etc.

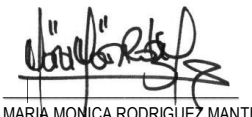
5. MONITOREAR LOS RIESGOS

Como acción de seguimiento, el SENA Regional Santander tiene previsto el monitoreo constante a los riesgos del proceso de contratación pues las circunstancias cambian rápidamente y los riesgos no son estáticos. La matriz y el plan de tratamiento serán revisadas constantemente y se evaluará si es necesario hacer ajustes al plan de tratamiento de acuerdo con las circunstancias.

De conformidad con lo anterior, se tiene como documento matriz el adjunto denominado **MATRIZ DE RIESGOS, INCLUIDO EN LOS ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS.**

6. FUENTES DE INFORMACION DEL DOCUMENTO http://es.wikipedia.org/wiki/Santander_(Colombia)
http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/cce_manual_riesgo_web.pdf
-Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo

ÁREA DE ORIGEN



MARIA MONICA RODRIGUEZ MANTILLA
Apoyo Administrativo

CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL
MATRIZ DE RIESGOS PRESTACIONDE SERVICIOS LOGISTICOS PARA GIRAS TECNICAS

Tipo	Descripción	Nº	Clase	Fuente	Etapa					Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	A quién se le asigna?		Tratamiento	Impacto despues del tratamiento				Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
					Planeación	Selección	Contratación	Ejecución	Postcontrga					SENA	proponente/ adjudicatario	Controles a ser implementados	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría				Como se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿cuándo?
Económico	La fluctuación de los precios de los insumos.		General	Externo	X			X	x	2	4	6	Riesgo Alto	0	100%	Verificar que las observaciones al respecto sean ciertas y proceder a ajustar los precios segùn corresponda	1	4	5	Riesgo medio	Personal encargado de la Etapa de Planeación. Supervisor	Etapa de Planeación. Fecha acta de inicio	Fecha de recibo final Fecha de Liquidación	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la situación	Por Evento
	Sobrecostos en los bienes/servicios a contratar en estudios de mercado		General	Externo	X	X		X		2	4	6	Riesgo Alto	50%	50%	Análisis de la situación al momento de hacer la selección del oferente y la verificación de los precios ofrecidos segùn la realidad económica.	1	3	4	Riesgo Bajo	Personal que interviene en cada una de las etapas del proceso contractual	Etapa de Planeación	Inicio de Etapa de selección	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la situación	Por Evento
	Ofertas artificialmente bajas		General	Externo		X				2	4	6	Riesgo Alto	0%	100%	Dar aplicación al artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015.	1	3	4	Riesgo Bajo	Comité evaluador	Etapa de Selección	Etapa de Selección	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la situación	Por Evento
	Sobrecostos en los bienes/servicios a contratar en estudios de mercado generados por la pandemia (COVID 19).		General	Externo	X	X		X		2	4	6	Riesgo Alto	50%	50%	Análisis de la situación al momento de hacer la selección del oferente y la verificación de los precios ofrecidos segùn la realidad económica.	1	3	4	Riesgo Bajo	Comité evaluador	Etapa de Selección	Etapa de Selección	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la situación	Por Evento
	Rompimiento del equilibrio económico del contrato		General	Interno / Externo				X	x	2	4	6	Riesgo Alto	50%	50%	Revisión de los estudios de mercado al presentarse disperción en sus valores	1	4	5	Riesgo medio	Personal encargado de la Etapa de Planeación	Etapa de Planeación	Inicio de Etapa de selección	Revisión vivotoria de procesos contractuales	Trimestral
Social o político	Paros, huelgas, actos terroristas, estados de excepción		General	Interno / Externo	X	X	X	X	x	1	4	5	Riesgo medio	100%	0%	Consultar las alteraciones de orden público y buscar mecanismos que aminoren los efectos del riesgo	1	3	4	Riesgo Bajo	Personal que interviene en cada una de las etapas del proceso contractual	Etapa de Planeación	Fecha de Liquidación	Consultar las alteraciones de orden público y buscar mecanismos que aminoren los efectos del riesgo	Diario
Operacional	Existencias de inadecuados procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos		General	Interno	X	X	X	X		2	2	4	Riesgo Bajo	100%	0%	Retroalimentación en visitas de campo y comités de seguimiento	1	1	2	Riesgo Bajo	Personal que interviene en cada una de las etapas del proceso contractual	Etapa de planeación	Fecha de Liquidación	Retroalimentación en visitas de campo y comités de seguimiento	Diario
	Incumplimiento en el pago de salarios y prestaciones sociales a los trabajadores dispuestos por el contratista		General	Externo				X	x	2	3	5	Riesgo medio	0%	100%	Establecer la forma de pago conforme a la prestación del servicio y añadir garantía de pago de salarios que respalde el posible incumplimiento del contratista a sus trabajadores	1	3	4	Riesgo Bajo	Supervisor	Etapa de ejecución	Fecha de Liquidación	El supervisor podrá consultar situaciones que pueda constituir un posible incumplimiento del contratista en el pago de salarios a sus trabajadores a efectos de mediar en la situación y hacer efectiva la	Por evento
	Incumplimiento, cumplimiento tardío o imperfecto de las obligaciones del contratista		General	Ext erno				X	x	2	3	5	Riesgo medio	0%	100%	Establecer la forma de pago conforme a la prestación del servicio y añadir garantía de cumplimiento	1	3	4	Riesgo Bajo	Personal que interviene en cada una de las etapas del proceso contractual	Etapa de planeación	Fecha de Liquidación	Vigilancia constante de ejecución del contrato a través del supervisor. Requirimientos de avances del contrato en los tiempos establecidos en el contrato	semanal
	Mala calidad de los bienes y/o servicios contratados		Genera	externo				X	x	2	3	5	Riesgo medio	0%	100%	Verificación tecnica de los bienes previa cancelación de las facturas al contratista igualmente establecer garantía que mitigue el riesgo	1	3	4	Riesgo bajo	Supervisor	Etapa de ejecución	Fecha de Liquidación	Vigilancia constante de ejecución del contrato a través del supervisor. Requirimientos inmediatos de los bienes que se estimen de mala calidad o defectuosos para que el contratista realice el respectivo	Por evento.
	Imposibilidad de que el plazo de ejecución se cumpla.		General	Interno				X		2	3	5	Riesgo medio	50%	50%	Seguimiento a la situación de emergencia y ampliación del plazo en caso de ser necesario.	1	1	2	Riesgo Bajo	Profesional encargado del proceso	Etapa de ejecución	Fecha de Liquidación	Al momento de la suscripción del contrato.	Por evento.
	No suscripción del contrato por parte del contratista		General	Externo			X			3	2	5	Riesgo Medio	0%	100%	Aplicación de la poliza de seriedad de la oferta y/o normatividad vigente	2	1	3	Riesgo Bajo	Profesional encargado del proceso	Etapa Contratación	Etapa de Contratación	Aplicación del debido proceso para la correspondiente sanción	Por Evento
Regulatorio	Cambios en las tarifas, cambios en los regimenes especiales, expedición de normas de carácter técnico o calidad		Especifico	Externo	X	X	X	X		3	2	5	Riesgo medio	100%	0%	Consultar las posibles variaciones de la normatividad al respecto y aplicar mecanismos que aminoren los efectos del riesgo	2	1	3	Riesgo Bajo	Personal que interviene en cada una de las etapas del proceso contractual	Etapa de Planeación	Etapa de Ejecución	Consultar las posibles variaciones de la normatividad al respecto y aplicar mecanismos que aminoren los efectos del riesgo	Mensual
De la naturaleza	Temblores, inundaciones, lluvias, sequía, entre otros, siempre y cuando los mismos puedan preverse		General	Externo				X		3	2	5	Riesgo medio	50%	50%	N/A	2	1	3	Riesgo Bajo	Supervisor y/o Interventor	Etapa de Ejecución	Etapa de Ejecución	Análisis de las condiciones o hechos que les pueden provocar.	Por evento
Ambiental	Obligaciones que emanan de las licencia ambientales, de los planes de manejo ambiental, de las condiciones ambientales o ecológicas exigidas		Especifico	Interno	X	X		X		1	1	2	Riesgo Bajo	50%	50%	Revisión de las exigencias ambientales, seguridad industrial, salubridad, permisos, planes de manejo aplicables a contratos	1	1	2	Riesgo Bajo	Personal responsable de la etapa de planeación y selección Supervisor y/o Interventor	Etapa de Planeación	Etapa de Ejecución	Exigencia en los requisitos habilitantes y condiciones contractuales de la normatividad aplicable	Por Evento
Tecnológico	Fallos en las telecomunicaciones, suspensión de servicios públicos, advenimiento de nuevos desarrollos tecnológicos		General	Interno / Externo	X	X	X	X		1	2	3	Riesgo Bajo	50%	50%	Establecer cronograma alternos para los posibles eventos de riesgo, requerir medios de comunicación alternos (mail, trunking), revisar la aplicabilidad de los procesos modernos a las normas vigentes	1	1	2	Riesgo Bajo	Personal responsable de la etapa de planeación y selección Supervisor y/o Interventor	Etapa de Planeación	Etapa de Ejecución	Consultar y tomar medidas pertinentes a los avisos de fallas tecnológicas por parte de sus administradores	Por Evento

CPE No. 68-9-2022-013881 - INICIO DEL PROCESO DE PRESTACION DE SERVICIOS LOGISTIVOS PARA GIRAS TECNICAS CIMI 2022

grupoadmondocumentos@sena.edu.co <grupoadmondocumentos@sena.edu.co>
Vie 20/05/2022 10:01

Para: Campo Elías Gutiérrez Polanía <cegutierrez@sena.edu.co>;Jenyfer Andrea Trujillo Guzman <jatrujillo@sena.edu.co>

CC: Claudia Marcela Murillo Salguero <cmmurillo@sena.edu.co>;Luis Ernesto Parada Moreno <leparadam@sena.edu.co>;Maria Monica Rodriguez Mantilla <mmrodriguezm@sena.edu.co>

3 archivos adjuntos (7 MB)

C.E.(FRM) - 68-9-2022-013881-(68)-681040 + CAMPO ELIAS GUTIERREZ POLANIA INI.tif; 693-CIMI.PDF 01-MAIL-Anexos Respuestas Internas - No. 9-2022-013881 - NIS 2022-02-183307 - 20-05-202.pdf; C.I.(FRM)-9-2022-013881-(68)-681040-+ CAMPO ELIAS GUTIERREZ POLANIA--INICIO D.html;

Apreciado(a) * CAMPO ELIAS GUTIERREZ POLANIA
Para su respectivo trámite se ha radicado la siguiente comunicación electrónica:

Radicado	N.I.S.	Fecha
68-9-2022-013881	2022-02-183307	20/05/2022 10:00:17 a. m.

Asunto	Descripción del asunto
SOLICITUDES PRESUPUESTALES	INICIO DEL PROCESO DE PRESTACION DE SERVICIOS LOGISTIVOS PARA GIRAS TECNICAS CIMI 2022

689224

Girón

Dr. CAMPO ELIAS GUTIERREZ POLANIA
GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO
Regional Santander

ASUNTO: INICIO DEL PROCESO DE PRESTACION DE SERVICIOS LOGISTIVOS PARA GIRAS TECNICAS CIMI 2022

Cordial saludo.

Atendiendo a lo dispuesto por el numeral 17.1 del Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA- comedidamente me permito solicitar el inicio del proceso de selección de contratista de la siguiente necesidad:

Objeto:

68-9224-243 CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOSPARA LA MOVILIDAD NACIONAL E INTERNA, HOSPEDAJE YALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DEMANTENIMIENTO INTEGRAL, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LAEJECUCIÓN DE LAS GIRAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DEFORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA PARA LA VIGENCIA 2022

Presupuesto Oficial:

SESENTA Y DOS MILLONES CIENTO SETENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS PESOS MCTE ($62.173.400)

Certificado de Disponibilidad Presupuestal: 3922 del 25 de abril de 2022.

Plazo: El plazo de ejecución del contrato será de siete (7) meses, sin exceder la vigencia fiscal 2022.

Muchas gracias 😄

Cordialmente,

Claudia Marcela Murillo Salguero
Subdirectora de Centro
Centro Industrial de Mantenimiento Integral
Regional Santander

Proyecto: María Mónica Rodríguez Mantilla - Apoyo Administrativo - Contratación

Atentamente,

Grupo Administración De Documentos
servicioalciudadano@sena.edu.co –
grupoadmondocumentos@sena.edu.co
5461500
Calle 57 # 8 69 - Bogotá Colombia

@SENAcomunica www.sena.edu.co

NOTA: Este correo es generado por medios automáticos, por favor no dar respuesta al remitente