



## PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

### ETAPA PRECONTRACTUAL

#### FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

##### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

|                                                |                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>                   | 23/11/2022                                                                                                                                                                                       |
| <b>DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:</b> | Bienestar al Aprendiz Centro Internacional de Producción Limpia Lope                                                                                                                             |
| <b>ORDENADOR DEL GASTO:</b>                    | Jaime Marin Fajardo Daza, Subdirector (e ) Centro Internacional de Producción Limpia Lope – Sena Regional Nariño.                                                                                |
| <b>OBJETO:</b>                                 | Contratar el suministro de alimentación para trabajadores oficiales, aprendices internos, externos en las cafeterías del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del Sena Regional Nariño |

##### 2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Justificación y Análisis de conveniencia</b> | <p>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 con su misión de inversión en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la Formación Profesional Integral gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, las cuales se deben ajustar a los objetivos trazados por el Gobierno Nacional.</p> <p>En línea con el Plan Nacional de Desarrollo, la entidad formula sus aportes estratégicos y compromisos que generan retos institucionales, fundamentados en la estrecha relación que existe entre formación profesional integral, trabajo decente, desarrollo productivo y el desafío que esto implica respecto a las transformaciones institucionales para aportar a la productividad y</p> |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>competitividad del país, los cuales se traducen en el aumento de personas colocadas en el mercado laboral, inclusión y movilidad social. Por lo anterior, se ratifica que la actividad misional del SENA estimula: La productividad de las empresas, la generación de ingresos, fuerza laboral innovadora a las empresas y las regiones, integralidad de sus egresados y vocación de servicio, calidad, estándares internacionales y la incorporación de tecnologías de última generación.</p> <p>La Entidad en cumplimiento a sus fines, normal funcionamiento, logrando sus objetivos de ofrecer un excelente servicio y considerando que la Resolución 1-2203 de 2019, "Por el cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA establece las acciones previstas, asociadas a los objetivos operativos del objetivo estratégico 2, entre ellas, la asignación de apoyos de alimentación para aprendices, con el fin de favorecer su desarrollo personal, dando herramientas que permitan una relación favorable consigo mismos, con los demás miembros de la comunidad, con la naturaleza y con su entorno, lo que aporta al fortalecimiento de la formación profesional integral de aquellos aprendices que presentan dificultades y requerimientos específicos nutricionales y que cumplen con los requisitos del estudio socioeconómico, de acuerdo con la disponibilidad presupuestal y a la normatividad vigente.</p> <p>b) Servicio de alimentación a los aprendices para los Centros de Formación Profesional Integral que tengan Centro de Convivencia, a través de estrategias de producción de Centro, de acuerdo con la normatividad vigente. Población que es atendida por este centro de formación, motivo por el cual se debe cubrir la alimentación diaria ya que en el centro de convivencia los aprendices permanecen los siete días a la semana.</p> <p>Adicionalmente se tiene aprendices con beneficio de almuerzo y entredía diario, así como trabajadores oficiales, a quienes se les suministra alimentación, con un rubro destinado para tal fin.</p> <p>Es importante señalar que, el Centro Internacional de Producción Limpia - Lope forma alrededor de 3000 aprendices y atiende 34 municipios, desde los cuales se desplazan los aprendices a reforzar sus conocimientos teórico - prácticos hasta las instalaciones del centro, mediante visitas programadas, motivo por el cual el contrato</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>de alimentación busca satisfacer las necesidades de los aprendices de los diferentes programas, durante su proceso de formación, Así mismo es importante especificar en el Contrato, que el (la) contratista se compromete a suministrar los desayunos con destino a la totalidad de aprendices beneficiarios del centro de convivencia, por valor unitario de \$3.776, a manera de retribución, por el uso de las bienes, servicios e instalaciones del CIPLL, para la ejecución del contrato, (Restaurantes de los Sectores Comercio y Servicios y agroindustria del del CIPLL).</p> <p>Teniendo en cuenta el retorno a la principalidad de los programas de formación en el Centro Internacional de producción Limpia Lope, con el fin de que los aprendices más vulnerables de los programas técnicos y tecnólogos rindan en su formación, se busca aplicar la Resolución 1-2203 de 2019, "Por el cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA establece las acciones previstas, asociadas a los objetivos operativos del objetivo estratégico 2, entre ellas, la asignación de apoyos de alimentación para aprendices, con el fin de favorecer su desarrollo personal, dando herramientas que permitan una relación favorable consigo mismos, con los demás miembros de la comunidad, con la naturaleza y con su entorno, lo que aporta al fortalecimiento de la formación profesional integral de aquellos aprendices que presentan dificultades y requerimientos específicos nutricionales y que cumplen con los requisitos del estudio socioeconómico, de acuerdo con la disponibilidad presupuestal y a la normatividad vigente; de igual manera el Servicio de alimentación que se presta a los aprendices del Centro de Formación Profesional Integral es atendida por el operador contratado en las cafeterías de los sectores comercio y servicios como del sector Agroindustrial; para cubrir como un beneficio a los aprendices que permanecen en la formación presencial en el centro.</p> <p>Así mismo se cuenta con 10 trabajadores oficiales quienes por convención colectiva cuentan con el derecho al beneficio de la alimentación.</p> <p>Para lo anterior, la Entidad requiere llevar a cabo un proceso de contratación para el suministro de alimentación de los aprendices y los trabajadores oficiales, toda vez que en el Centro Lope no existe personal de planta o personal contratista que pueda realizar la prestación de este servicio a contratar. De conformidad con lo</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>establecido en el artículo 2.2.1.1.4.1., y s.s., del Decreto 1082 de 2015, la necesidad que se pretende satisfacer con la contratación se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2022.</p> <p>Considerando lo anterior y para nuestro Centro, la mejor forma y la más conveniente para satisfacer esta necesidad es celebrar un contrato de suministro, con un tercero, proveedor que cumpla con las condiciones jurídico-legales, técnicas, económicas y de calidad exigidas por el SENA de conformidad con lo previsto en el decreto 1082 del 2015.</p> <p>Por lo antes expuesto, el subdirector del Centro Internacional de Producción Limpia Lope encuentra justificado realizar el presente proceso de contratación, y cuyas especificaciones se detallan en adelante.</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

| <b>Código UNSPSC<br/>(cada código separado por ;)</b> | <b>Descripción</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Valor total estimado</b> | <b>Nombre del responsable</b> | <b>Dirección</b>                                                 |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 93131608                                              | 52_9536_118 Contratar servicio de Restaurante para brindar apoyo alimentario a los aprendices de formación titulada en etapa lectiva que presenten condiciones de vulnerabilidad de acuerdo con los criterios socioeconómicos y académicos establecidos en la normatividad vigente y reglamento SENA. | 495.037.158                 | Andres Oswaldo Fajardo        | <a href="mailto:afajardoc@sena.edu.co">afajardoc@sena.edu.co</a> |



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

| UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 |             |          |          |          |          |                                     |
|-------------------------------|-------------|----------|----------|----------|----------|-------------------------------------|
| ITEM                          | GRUPO       | SEGMENTO | FAMILIA  | CLASE    | PRODUCTO | DESCRIPCIÓN                         |
| 1                             | F-SERVICIOS | 93000000 | 93130000 | 93131600 | 93131608 | Servicio de suministro de alimentos |

**5. MADURACIÓN DEL PROYECTO**

N/A

**6. OBJETO**

Contratar el suministro de alimentación para trabajadores oficiales, aprendices internos, externos en las cafeterías del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del Sena Regional Nariño.

**6.1 ALCANCE DEL OBJETO**

N/A

**7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR**

| ITEM | DESCRIPCION                       | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO ESTIMADO (INCLUIDO IVA) | PRECIO TOTAL ESTIMADO (INCLUIDO IVA) |
|------|-----------------------------------|------------------|----------|-----------------------------------------|--------------------------------------|
| 1    | Almuerzos                         | UNIDAD           | 1.600    | 4.700,00                                | 7.520.000                            |
| 2    | Cenas                             | UNIDAD           | 10       | 3.500,00                                | 35.000                               |
| 3    | Entredía                          | UNIDAD           | 42.500   | 2.000,00                                | 85.000.000                           |
| 4    | Almuerzos para eventos especiales | UNIDAD           | 100      | 8.000,00                                | 800.000                              |
| 5    | Refrigerios especiales            | UNIDAD           | 400      | 3.400,00                                | 1.360.000                            |



|              |                                  |        |     |          |                   |
|--------------|----------------------------------|--------|-----|----------|-------------------|
| 6            | Almuerzos trabajadores oficiales | UNIDAD | 642 | 7.727,00 | 4.960.734         |
| <b>TOTAL</b> |                                  |        |     |          | <b>99.675.734</b> |

## MINUTA DE MENUS

### SEMANA 1

#### LUNES

| DETALLE           | MEDIDA         | UNIDAD |
|-------------------|----------------|--------|
| Crema de verduras | 1 Plato sopero | 300 g  |
| Arroz             | 1 Porción      | 110 g  |
| Carne asada       | 1 Porción      | 100 g  |
| Papa salada       | 1 Porción      | 90 g   |
| Ensalada fresca   | 1 Porción      | 90 g   |
| Jugo de fruta     | 1 vaso         | 8 oz   |

#### MARTES

| DETALLE               | MEDIDA         | UNIDAD |
|-----------------------|----------------|--------|
| Sopa de Maiz          | 1 Plato sopero | 300 g  |
| Arroz                 | 1 porcion      | 110 g  |
| Pollo en salsa blanca | 1 Porción      | 100 g  |
| Lenteja               | 1 Porción      | 80 g   |
| Ensalada              | 1 porcion      | 60 g   |
| Platano frito         | 1 Porción      | 40 g   |
| Jugo de fruta         | 1 vaso         | 8 oz   |

#### MIERCOLES

| DETALLE           | MEDIDA         | UNIDAD |
|-------------------|----------------|--------|
| Sopa de sancocho  | 1 Plato sopero | 300 g  |
| Arroz             | 1 Porción      | 110 g  |
| Ensalada mixta    | 1 Porción      | 90 g   |
| Cerdo a la BQQ    | 1 Porción      | 100 g  |
| Zanahoria guisada | 1 Porción      | 80 g   |
| Jugo de lulo      | 1 vaso         | 8 oz   |

#### JUEVES

| DETALLE        | MEDIDA         | UNIDAD |
|----------------|----------------|--------|
| Sopa de cebada | 1 Plato sopero | 300 g  |



|                      |           |       |
|----------------------|-----------|-------|
| <b>Arroz</b>         | 1 Porción | 110 g |
| <b>Higado sudado</b> | 1 Porción | 100 g |
| <b>blanquillo</b>    | 1 Porción | 80 g  |
| <b>Ensalada</b>      | 1 Porción | 90 g  |
| <b>Jugo de fruta</b> | 1 vaso    | 8 oz  |

#### **VIERNES**

| <b>DETALLE</b>        | <b>MEDIDA</b>  | <b>UNIDAD</b> |
|-----------------------|----------------|---------------|
| <b>Sopa de Quinoa</b> | 1 Plato sobero | 300 g         |
| <b>Arroz</b>          | 1 Porción      | 110 g         |
| <b>arvejas</b>        | 1 Porción      | 80 g          |
| <b>Hamburguesa</b>    | 1 Porción      | 100 g         |
| <b>Ensalada</b>       | 1 Porción      | 90 g          |
| <b>Jugo de fruta</b>  | 1 vaso         | 8 oz          |

#### **SABADO**

| <b>DETALLE</b>       | <b>MEDIDA</b>  | <b>UNIDAD</b> |
|----------------------|----------------|---------------|
| <b>Sopa de pasta</b> | 1 Plato sobero | 300 g         |
| <b>Arroz</b>         | 1 Porción      | 110 g         |
| <b>Pescado frito</b> | 1 Porción      | 100 g         |
| <b>Patacón</b>       | 1 Porción      | 80 g          |
| <b>Ensalada</b>      | 1 Porción      | 90 g          |
| <b>Jugo de fruta</b> | 1 vaso         | 8 oz          |

#### **DOMINGO**

| <b>DETALLE</b>        | <b>MEDIDA</b>  | <b>UNIDAD</b> |
|-----------------------|----------------|---------------|
| <b>Sopa frita</b>     | 1 Plato sobero | 300 g         |
| <b>Arroz</b>          | 1 Porción      | 110 g         |
| <b>Carne asada</b>    | 1 Porción      | 100 g         |
| <b>Plátano cocido</b> | 1 Porción      | 80 g          |
| <b>Ensalada</b>       | 1 Porción      | 90 g          |
| <b>Avena</b>          | 1 vaso         | 8 oz          |

#### **MINUTA SEMANA 2**

##### **LUNES**

| <b>DETALLE</b> | <b>MEDIDA</b> | <b>UNIDAD</b> |
|----------------|---------------|---------------|
|----------------|---------------|---------------|



|                          |                |       |
|--------------------------|----------------|-------|
| <b>Sopa de Patacón</b>   | 1 Plato sopero | 300 g |
| <b>Arroz</b>             | 1 Porción      | 110 g |
| <b>Cerdo al limón</b>    | 1 Porción      | 100 g |
| <b>Arveja</b>            | 1 Porción      | 80 g  |
| <b>Ensalada verduras</b> | 1 Porción      | 90 g  |
| <b>Jugo</b>              | 1 vaso         | 8 oz  |

#### **MARTES**

| <b>DETALLE</b>       | <b>MEDIDA</b>  | <b>UNIDAD</b> |
|----------------------|----------------|---------------|
| <b>Mazamorra</b>     | 1 Plato sopero | 300 g         |
| <b>Arroz</b>         | 1 Porción      | 110 g         |
| <b>Pollo frito</b>   | 1 Porción      | 100 g         |
| <b>Papa sudada</b>   | 1 Porción      | 80 g          |
| <b>Ensalada</b>      | 1 Porción      | 90 g          |
| <b>Jugo de fruta</b> | 1 vaso         | 8 oz          |

#### **MIERCOLES**

| <b>DETALLE</b>             | <b>MEDIDA</b>  | <b>UNIDAD</b> |
|----------------------------|----------------|---------------|
| <b>Sopa de Pasta</b>       | 1 Plato sopero | 300 g         |
| <b>Arroz</b>               | 1 Porción      | 110 g         |
| <b>Carne molida sudada</b> | 1 porción      | 100 g         |
| <b>Frijoles</b>            | 1 Porción      | 80 g          |
| <b>Patacón</b>             | 1 Porción      | 50 g          |
| <b>Ensalada</b>            | 1 Porción      | 90 g          |
| <b>Jugo de fruta</b>       | 1 vaso         | 8 oz          |

#### **JUEVES**

| <b>DETALLE</b>             | <b>MEDIDA</b>  | <b>UNIDAD</b> |
|----------------------------|----------------|---------------|
| <b>Sopa de Arrocillo</b>   | 1 Plato sopero | 300 g         |
| <b>Arroz</b>               | 1 Porción      | 110 g         |
| <b>Chuleta de cerdo</b>    | 1 Porción      | 100 g         |
| <b>Puré de Papa</b>        | 1 Porción      | 70 g          |
| <b>Ensalada con arveja</b> | 1 Porción      | 90 g          |
| <b>Jugo</b>                | 1 vaso         | 8 oz          |

#### **VIERNES**

| <b>DETALLE</b>       | <b>MEDIDA</b>  | <b>UNIDAD</b> |
|----------------------|----------------|---------------|
| <b>Sopa de Avena</b> | 1 Plato sopero | 300 g         |



|                         |           |       |
|-------------------------|-----------|-------|
| <b>Arroz</b>            | 1 Porción | 110 g |
| <b>Ullucos guisados</b> | 1 Porción | 80 g  |
| <b>Res al ajillo</b>    | 1 Porción | 100 g |
| <b>Ensalada</b>         | 1 Porción | 80 g  |
| <b>Jugo de fruta</b>    | 1 vaso    | 8 oz  |

#### **SABADO**

| <b>DETALLE</b>            | <b>MEDIDA</b>  | <b>UNIDAD</b> |
|---------------------------|----------------|---------------|
| <b>Sopa de lenteja</b>    | 1 Plato sopero | 300 g         |
| <b>Arroz</b>              | 1 Porción      | 110 g         |
| <b>Cerdo a la plancha</b> | 1 Porción      | 100 g         |
| <b>Plátano frito</b>      | 1 Porción      | 80 g          |
| <b>Ensalada de piña</b>   | 1 Porción      | 80 g          |
| <b>Jugo</b>               | 1 vaso         | 8 oz          |

#### **DOMINGO**

| <b>DETALLE</b>             | <b>MEDIDA</b>  | <b>UNIDAD</b> |
|----------------------------|----------------|---------------|
| <b>Sopa de locro</b>       | 1 Plato sopero | 300 g         |
| <b>Arroz</b>               | 1 Porción      | 110 g         |
| <b>Carne sudada</b>        | 1 Porción      | 100 g         |
| <b>Pasta en salsa roja</b> | 1 Porción      | 80 g          |
| <b>Ensalada Brócoli</b>    | 1 Porción      | 90 g          |
| <b>Jugo de fruta</b>       | 1 vaso         | 8 oz          |

#### **MINUTA SEMANA 3**

##### **LUNES**

| <b>DETALLE</b>          | <b>MEDIDA</b>  | <b>UNIDAD</b> |
|-------------------------|----------------|---------------|
| <b>Sopa de Quinoa</b>   | 1 Plato sopero | 300 g         |
| <b>Arroz</b>            | 1 Porción      | 90 g          |
| <b>Arveja con huevo</b> | 1 Porción      | 80 g          |
| <b>Cerdo agri dulce</b> | 1 Porción      | 100 g         |
| <b>Ensalada</b>         | 1 Porción      | 90 g          |
| <b>Jugo de fruta</b>    | 1 vaso         | 8 oz          |

##### **MARTES**



| DETALLE               | MEDIDA         | UNIDAD |
|-----------------------|----------------|--------|
| Crema de verduras     | 1 Plato sopero | 300 g  |
| Arroz                 | 1 porción      | 110 g  |
| Pollo en salsa blanca | 1 Porción      | 100 g  |
| Ensalada de acelga    | 1 Porción      | 90 g   |
| Plátano Tentación     | 1 Porción      | 80 g   |
| Jugo de fruta         | 1 vaso         | 8 oz   |

#### MIERCOLES

| DETALLE                   | MEDIDA         | UNIDAD |
|---------------------------|----------------|--------|
| Sopa chorreada            | 1 Plato sopero | 300g   |
| Arroz                     | 1 Porción      | 110 g  |
| Rollo de res con verduras | 1 Porción      | 100 g  |
| Patacón                   | 1 Porción      | 60 g   |
| Ensalada                  | 1 Porción      | 90 g   |
| Jugo de frutas en leche   | 1 vaso         | 8 oz   |

#### JUEVES

| DETALLE            | MEDIDA         | UNIDAD |
|--------------------|----------------|--------|
| Sopa de Quinua     | 1 Plato sopero | 300    |
| Arroz              | 1 Porción      | 110 g  |
| Garbanzo           | 1 Porción      | 80 g   |
| Albóndigas al jugo | 1 Porción      | 100 g  |
| Ensalada – Fresa   | 1 Porción      | 80 g   |
| Jugo de fruta      | 1 vaso         | 8 oz   |

#### VIERNES

| DETALLE              | MEDIDA         | UNIDAD |
|----------------------|----------------|--------|
| Sopa de sancocho     | 1 Plato sopero | 300g   |
| Arroz                | 1 Porción      | 110 g  |
| Lentejas             | 1 Porción      | 80 g   |
| Hígado encebollado   | 1 Porción      | 100 g  |
| Ensalada de espinaca | 1 Porción      | 90 g   |
| Jugo de fruta        | 1 vaso         | 8 oz   |

#### SABADO



| DETALLE      | MEDIDA         | UNIDAD |
|--------------|----------------|--------|
| Sopa de maíz | 1 Plato sopero | 300g   |
| Arroz        | 1 Porción      | 110 g  |
| Pollo frito  | 1 Porción      | 100 r  |
| Papa salada  | 1 Porción      | 80 g   |
| Ensalada     | 1 Porción      | 90 g   |
| Avena        | 1 vaso         | 8 oz   |

#### DOMINGO

| DETALLE               | MEDIDA         | UNIDAD |
|-----------------------|----------------|--------|
| Sopa de cebada        | 1 Plato sopero | 300 g  |
| Arroz                 | 1 Porción      | 110 g  |
| Carne sudada con papa | 1 Porción      | 100 g  |
| Fríjoles              | 1 Porción      | 80 g   |
| Ensalada              | 1 Porción      | 90 g   |
| Jugo de fruta         | 1 vaso         | 8 oz   |



#### MINUTA SEMANA 4

##### LUNES

| DETALLE                  | MEDIDA         | UNIDAD |
|--------------------------|----------------|--------|
| Sopa de arrancada        | 1 Plato sopero | 300 g  |
| Arroz                    | 1 Porción      | 110 g  |
| Carne de cerdo al bistec | 1 Porción      | 100 g  |
| lenteja                  | 1 Porción      | 80 g   |
| Ensalada                 | 1 Porción      | 90 g   |
| Jugo de fruta            | 1 vaso         | 8 oz   |

##### MARTES

| DETALLE           | MEDIDA         | UNIDAD |
|-------------------|----------------|--------|
| Sopa de loco      | 1 Plato sopero | 300 g  |
| Arroz             | 1 Porción      | 110 g  |
| Res al humo       | 1 Porción      | 100 g  |
| Garbanzo          | 1 Porción      | 80 g   |
| Tajada de plátano | 1 Porción      | 50gr   |
| Ensalada          | 1 Porción      | 90 g   |
| Jugo de fruta     | 1 vaso         | 8 oz   |

##### MIÉRCOLES

| DETALLE          | MEDIDA         | UNIDAD |
|------------------|----------------|--------|
| Sopa de avena    | 1 Plato sopero | 300 g  |
| Arroz            | 1 Porción      | 110 g  |
| Pollo sudado     | 1 Porción      | 100 g  |
| Rodaja de tomate | 1 Porción      | 40 g   |
| Ensalada rusa    | 1 Porción      | 80 g   |
| Jugo de fruta    | 1 vaso         | 8 oz   |

##### JUEVES

| DETALLE       | MEDIDA         | UNIDAD |
|---------------|----------------|--------|
| Sopa sancocho | 1 Plato sopero | 300 g  |
| Arroz         | 1 Porción      | 110 g  |
| Trucha        | 1 Porción      | 100 g  |
| Frijol rojo   | 1 Porción      | 80 g   |
| Ensalada      | 1 Porción      | 90 g   |



|               |        |      |
|---------------|--------|------|
| Jugo de fruta | 1 vaso | 8 oz |
|---------------|--------|------|

#### VIERNES

| DETALLE       | MEDIDA         | UNIDAD |
|---------------|----------------|--------|
| Mazamorra     | 1 Plato sopero | 300 g  |
| Arroz         | 1 Porción      | 110 g  |
| Carne frita   | 1 Porción      | 100 g  |
| Plátano frito | 1 Porción      | 40 g   |
| Puré          | 1 Porción      | 80 g   |
| Jugo de fruta | 1 vaso         | 8 oz   |

#### SABADO

| DETALLE               | MEDIDA         | UNIDAD |
|-----------------------|----------------|--------|
| Sopa de pasta         | 1 Plato sopero | 300 g  |
| Arroz                 | 1 Porción      | 110 g  |
| cerdo a la plancha    | 1 Porción      | 100 g  |
| Papa guisada con maní | 1 Porción      | 80 g   |
| Ensalada              | 1 Porción      | 90 g   |
| Jugo de fruta         | 1 vaso         | 8 oz   |

#### DOMINGO

| DETALLE                    | MEDIDA         | UNIDAD |
|----------------------------|----------------|--------|
| Sopa de loco               | 1 Plato sopero | 300 g  |
| Arroz                      | 1 Porción      | 110 g  |
| Hamburguesa de carne mixta | 1 Porción      | 100 g  |
| Papa frita                 | 1 Porción      | 80 g   |
| Ensalada                   | 1 Porción      | 90 g   |
| Jugo de fruta              | 1 vaso         | 8 oz   |

#### DESAYUNOS

##### LUNES

ARROZ 110 g  
HUEVO REVUELTO  
FRUTA 80 gr O JUGO 9 oz  
CAFÉ CON LECHE 9 oz  
PAN 40 gr

##### MARTES

ARROZ 110 g  
HUEVO PERICOS  
FRUTA 80g O JUGO 9 oz  
CAFÉ CON LECHE 9 oz  
PAN 40 gr


**MIÉRCOLES**

ARROZ 110 g

1 HUEVO DURO

FRUTA 100 g

CHOCOLATE LECHE 9 OZ

PAN 40 gr

**VIERNES**

CHOCOLATE CON

LECHE 9 oz

AREPA 60 g

1 HUEVO FRITO

FRUTA 100 g

**JUEVES**

ARROZ 110 g

SALCHICHA COCIDA

40gr

FRUTA 100 g O JUGO 9 oz

AGUA DE PANELA 9 oz

AREPA 60 gr

**SABADO**

ARROZ 110 g

1 HUEVO REVUELTO

FRUTA 100 g

CAFÉ CON LECHE 9 oz

TAJADAS 30 g

**DOMINGO**

ARROZ 110 g

CALDO DE COSTILLA 300 g

JUGO EN FRUTA 9 oz

CAFÉ CON LECHE 9 oz

PAN 40 gr

**ENTREDIA**
**PONTE EN PIE**

AVENA FRIA O JUGO EN FRUTA 7 oz

CHOCOLATE EN LECHE 7 oz

AGUA DE PANELA EN LECHE 7 0z

CAFÉ EN LECHE 7 oz

**COMPLEMENTARIOS**

GALLETA 40 g

PAN 40 g

TOSTADA 40 g

PAN 40 g

**NOTA**

LOS APRENDICES A TRAVES DE SU REPRESENTANTE PUEDE MANIFESTAR A LA OFICINA DE BIENESTAR AL APRENDIZ, QUIEN INFORMARA AL COMITÉ DE CAFETERÍAS Y RESTAURANTES DEL CENTRO Y AL SUPERVISOR DEL CONTRATO CON PREVIA AUTORIZACION DE LA SUBDIRECCION; EL ENTREGAR UN DIA POR SEMANA UNA PORCION DE 100 GR DE FRUTA.

**REFRIGERIO**



|                                      |                                          |
|--------------------------------------|------------------------------------------|
| SANDWICH CON JAMON Y QUESO 120 gr    | JUGO, CHOLATE, CAFÉ, AGUA DE PANELA 9 oz |
| SANDWICH DE POLLO 120 gr             | JUGO CHOLATE, CAFÉ, AGUA DE PANELA 9 oz  |
| HAMBURGUESA SENCILLA ENSALADA 120 gr | JUGO CHOLATE, CAFÉ , AGUA DE PANELA 9 oz |
| EMPANADA DE HORNO POLLO 150 g        | JUGO CHOLATE, CAFÉ , AGUA DE PANELA 9 oz |
| PASTEL HAWAIANO 150 g                | JUGO CHOLATE, CAFÉ , AGUA DE PANELA 9 oz |
| PERRO DE CALIENTE 120 gr             | JUGO CHOLATE, CAFÉ , AGUA DE PANELA 9 oz |

#### ALMUERZO ESPECIAL

|                                                                                                                                                                                                                           |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Hornado (300 gramos) con crispeta, 2 papas, maduro y ají de maní – ¼ de Pollo asado o a la broster con papas a la francesa o papa cocinada - Frito 3 chicharrones (300 gramos) con crispetas, papa cocinada, maduro y ají | Refresco 10 oz |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|

**NOTA:** LOS CORRESPONDIENTES MENÚS DEBEN ESTAR FIRMADOS Y AVALADOS POR UN NUTRICIONISTA.

#### COMPENSACION POR EL USUFRUCTO DEL BIEN INMUEBLE DONDE SE INSTALARÁ LA CAFETERIA

En calidad de compensación por el uso y goce de la cafetería donde se ejecutara el contrato el contratista se comprometerá a suministrar hasta **52** desayunos diarios de lunes a domingo para los aprendices internos en el Centro de Convivencia; en caso de no contar con el servicio del Centro de Convivencia la compensación se realizara con el valor equivalente a los 52 desayunos con la entrega de Entre días a los aprendices del centro de formacion; sin exceder el monto establecido y contando con previa autorización del Subdirector de Centro, a un costo unitario de:

\$

#### ALIMENTACIÓN TRABAJADORES OFICIALES

De acuerdo a lo dispuesta en la normatividad vigente Artículo 101 de la convención colectiva de trabajo en las normas que me permito a continuación identificar: circular 3-2016-000045, circular 3-2016-000157, 3-2017-000040 el valor del almuerzo será de \$ 9.091 MDA/TE, el Sena pagará el 85% del valor del mismo a su cargo y el valor restante correspondiente al



15% será pagado por el trabajador oficial. Los Valores son determinados por la Convención Colectiva de Trabajo y normatividad Sena **LOS CUALES SON INMODIFICABLES.**

| ALMUERZOS TRABAJADORES OFICIALES                                                                                                                        |                            |          |                         |                 |                                     |                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------|-------------------------|-----------------|-------------------------------------|----------------------------------------|
| 20% SMLMV                                                                                                                                               | 100% VALOR ALMUERZO DIARIO | No. T.O. | DIAS/MES                | TOTAL ALMUERZOS | VALOR UNITARIO (Pagado por el SENA) | VALOR TOTAL (Valor Pagado por el SENA) |
| \$200.000                                                                                                                                               | \$ 9.091                   | 10       | 22 días por un (01) mes | 642             | \$ 7.727                            | 4.960.734                              |
| Por convención Colectiva el SENA pagará por almuerzos a cada Trabajador Oficial el valor de \$ 7,727 y el Trabajador Oficial Pagará el valor de \$1,364 |                            |          |                         |                 |                                     |                                        |

#### ALMUERZOS TRABAJADORES OFICIALES

| Concepto                              | Und. | Nº de Bienes | VALOR     |
|---------------------------------------|------|--------------|-----------|
| Almuerzos para trabajadores oficiales | Und  | 642          | 4.960.734 |

#### MENÚS ALMUERZOS TRABAJADORES OFICIALES

##### SEMANA No. 1

|                             | LUNES               | MARTES                        | MIÉRCOLES               | JUEVES                            | VIERNES                        |
|-----------------------------|---------------------|-------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| ENTRADA<br>350 g            | SOPA DE VERDURAS    | CREMA DE POLLO PAPA FOSFORITO | SOPA DE PLÁTANO FRITO   | SOPA DE CEBADA                    | SOPA DE MOTE                   |
| PROTEÍNA<br>120 g           | CHULETA DE CERDO    | SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA     | CERDO EN SALSA CIRUELAS | MUSLOS EN SALSA ROJA              | RES A LA PLANCHA               |
| G 1 ARROZ<br>130 g          | ARROZ VERDE         | ARROZ BLANCO                  | ARROZ AMARILLO          | ARROZ CON ARVEJA                  | ARROZ BLANCO                   |
| G 2 ALMIDÓN O GRANO<br>90 g | PURÉ DE PAPA BLANCA | MOLO DE PAPA                  | BLANQUILLO              | AVORRAJADOS                       | VERDURAS ORIENTALES            |
| G 3 VEGETALES<br>100 g      | TOMATE LECHUGA      | LECHUGA, MANZANA ROJA         | MELÓN, UVAS, LECHUGA    | BRÓCOLI, LECHUGA, COLIFLOR Y PIÑA | PEPINO, YOGURTS, MANZANA VERDE |
| JUGO 9 oz                   | LIMONADA            | JUGO DE FRESA                 | SANDIA Y LIMÓN          | TOMATE DE ÁRBOL                   | PIÑA                           |



|             |               |                        |              |           |      |
|-------------|---------------|------------------------|--------------|-----------|------|
| POSTRE 45 g | FLAN MARACUYA | DULCE DE TOMATE CHONTO | MOUSE BANANO | BOCADILLO | MORA |
|-------------|---------------|------------------------|--------------|-----------|------|

### Semana No. 2

|                           | LUNES                                 | MARTES                       | MIÉRCOLES                       | JUEVES                              | VIERNES                |
|---------------------------|---------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| ENTRADA 350 g             | SOPA MAÍZ                             | SOPA DE TACADO               | CREMA DE AHUYAMA PAPA FOSFORITO | SOPA FRITA                          | AJIACO                 |
| PROTEÍNA 120 g            | FILETE DE POLLO A LA CRIOLLA CON PAPA | CERDO A LA PLANCHA           | RES SUDADO                      | CERDO EN SALSA DE CHAMPIÑONES       | POLLO DESMECHADO       |
| G 1 ARROZ 130 g           | ARROZ BLANCO                          | ARROZ VERDE                  | ARROZ CON CABELLO ANGEL         | ARROZ AL PIMENTÓN                   | ARROZ BLANCO           |
| G 2 ALMIDON O GRANOS 90 g | FRIJOL ROJO                           | PURÉ DE PAPA BLANCA          | BLANQUILLO                      | CASCOS DE PAPA CRIOLLA              | CONCHAS MAYONESA JAMON |
| G 3 VEGETALES 100 g       | PEPINO, TOMATE, LECHUGA, ZANAHORIA    | MANDARINA, DURAZNOS, LECHUGA | LECHUGA, BRÓCOLI, FRESA, PIÑA   | CHOCLO, ARVEJA, ZANAHO RIA, LECHUGA | TOMATE PICADO ,CEBOLLA |
| JUGO 9 oz                 | MORA                                  | LIMONADA                     | PAPAYA C                        | JUGO DE LULO                        | TOMATE                 |
| POSTRE 45 g               | FLAN DE FRESA                         | UCHUVAS                      | MOUSE DE MANGO                  | DULCE DE GUAYABA                    | POSTRE DE MORA         |

### Semana No. 3

|                            | LUNES                             | MARTES                 | MIÉRCOLES              | JUEVES                    | VIERNES                   |
|----------------------------|-----------------------------------|------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------|
| ENTRADA 300 g              | SOPA DE LENTEJA                   | SOPA DE QUÍNOA         | SANCOCHO               | SOPA DE PASTA             | CONSOMÉ DE CARNE CON PAPA |
| PROTEÍNA 120 g             | RES AL VINO TINTO                 | CERDO A LA BQQ         | POLLO A LA PLANCHA     | HIGADO SUDADO             | POLLO FRITO               |
| G 1 ARROZ 130 g            | ARROZ AL PEREJIL                  | ARROZ BLANCO           | ARROZ AMARILLO         | ARROZ BLANCO              | ARROZ CON VERDURA         |
| G 2 ALMIDON O GRANOS 100 g | PAPAS A LA FREANCESA              | FRIJOL ROJO            | AREPAS DE PAPA         | ARVEJA                    | PATACON DULCE             |
| G 3 VEGETALES 100 g        | PEPINO, LECHUGA, CEBOLLA, TOMATES | LECHUGA, MANGO BRÓCOLI | LECHUGA, PAPAYA, FRESA | REPOLLO, TOMATE, MAYONESA | ENSALADA RUSA             |



|             |                    |              |                    |                         |                 |
|-------------|--------------------|--------------|--------------------|-------------------------|-----------------|
| JUGO 9 oz   | TOMATE DE ÁRBOL    | JUGO DE PIÑA | JUGO DE MARACUYÁ   | JUGO DE TOMATE          | JUGO DE MORA    |
| POSTRE 50 g | MOUSE DE CHOCOLATE | BOCADILLO    | DULCE DE CHILACUAN | POSTRE DE TOMATE CHONTO | ARROZ CON LECHE |

#### Semana No. 4

|                           | LUNES                              | MARTES                            | MIÉRCOLES                                    | JUEVES                      | VIERNES                                        |
|---------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------|
| ENTRADA 350 g             | SOPA DE AVENA                      | SOPA DE MONDONGO                  | CREMA DE ZANAHORIA<br>PAPA<br>FOSFORITO      | SOPA DE MASITAS<br>FRITAS   | CONSOMÉ DE POLLO CON PAPA                      |
| PROTEÍNA 120g             | FILETE DE POLLO CON SALSA DE QUESO | CALLO CON MANI                    | FILETE DE BASA APANADA                       | CERDO AL LIMOM              | RES AL CHIMICHURRI                             |
| G 1 ARROZ 130 g           | ARROZ BLANCO                       | ARROZ CABELLO DE ANGEL            | ARROZ CON COCO                               | ARROZ VERDE                 | ARROZ AL PIMENTON                              |
| G 2 ALMIDÓN O GRANOS 100g | BLANQUILLO                         | PAPA COCIDA                       | FRIJOL ROJO                                  | PAPAS SALTEADAS CON TOMILLO | PAPA A LA FRANCESA                             |
| G 3 VEGETALES 100 g       | LECHUGA<br>TOMATE,<br>PEPEINO      | AGUACATE,<br>LECHUGA,<br>PIMENTÓN | MANDARINA,<br>LECHUGA,<br>MANZANA,<br>PAPAYA | PICO DE GALLO               | PIÑA, PAPAYA<br>ZANAHORIA,<br>MIEL,<br>NARANJA |
| JUGO 9 oz                 | JUGO DE LULO                       | MACUYA                            | JUGO DE GUAYABA                              | JUGO TOMATE                 | JUGO DE MORA                                   |
| POSTRE 50 g               | MARACUYA CON GALLETA               | DULCE DE GUAYABA                  | ESPONJADO DE LIMÓN                           | MOUSE DE BANANO             | FRUTAS                                         |

#### Semana No. 5

|                           | LUNES                   | MARTES                       | MIÉRCOLES                                      | JUEVES                        | VIERNES                                    |
|---------------------------|-------------------------|------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------|
| ENTRADA 350 g             | SOPA DE ARROCILLO       | SOPA DE MENUENCIAS           | CREMA DE VERDURAS<br>PAPA                      | LOCRO                         | CAZUELA DE FRIJOLES                        |
| PROTEÍNA 120 g            | CERDO EN SALSA HAWAIANA | LENGUA EN SALSA ROJA         | PECHUGA CON FOSFORITO<br>DURAZNOS<br>SALTEADOS | CERDO EN SALSA DE CHIMICHURRI | CARNE MOLIDA                               |
| G 1 ARROZ 130 g           | ARROZ BLANCO            | ARROZ AL PIMENTON            | ARROZ CON ARVEJA Y                             | ARROZ CON ZANAHORIA           | ARROZ BLANCO                               |
| G 2 ALMIDÓN O GRANOS 100g | PAPA GUISADA            | GARBANZO                     | MOLO DE PAPA                                   | ROLLITO DE PLÁTANO MADURO     | TAJADA DE PLATANO                          |
| G 3 VEGETALES 100 g       | PICO DE GALLO CON MANGO | LECHUGA,<br>ZANAHORIA,TOMATE | MANGO,PIÑA,<br>LECHUGA                         | ENSALADA DE FRUTAS            | AGUACATE,<br>LECHUGA,<br>TOMATE,<br>PEPINO |



|              |              |              |                  |               |                      |
|--------------|--------------|--------------|------------------|---------------|----------------------|
| JUGO 9 oz    | JUGO DE PIÑA | JUGO DE MORA | JUGO DE GUAYABS  | LULO          | JUGO TOMATE DE ÁRBOL |
| POSTRE 50 oz | DULCE MORA   | BOCADILLO    | POSTRE DE UCHUVA | PSTRE DE COCO | POSTRE DE GUANABANA  |

### Semana No. 6

|                            | LUNES                         | MARTES                         | MIÉRCOLES                    | JUEVES                         | VIERNES                    |
|----------------------------|-------------------------------|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| ENTRADA 350 g              | SOPA DE VERDURAS              | SOPA DE QUINUA                 | SOPA DE MOTE                 | SANCOCHO                       | CREMA DE CHOCLO PAPA       |
| PROTEÍNA 120 g             | CERDO ORIENTAL                | ALBONDIGAS AL JUGO             | FILETE DE POLLO A LA MOSTAZA | CERDO SALTEADO EN TROZOS       | TRUCHA FRITA               |
| G 1 ARROZ 130 g            | ARROZ VERDE                   | ARROZ BLANCO                   | ARROZ CON ARVEJA             | ARROZ AL PIMENTÓN              | ARROZ BLANCO               |
| G 2 ALMIDÓN O GRANOS 100 g | PAPA SALTADAS CON TOMILLO     | FRIJOL ROJO                    | PURÉ DE PAPA                 | CASCOS DE PAPA CRIOLLA         | PATACONES                  |
| G 3 VEGETALES 100 g        | LECHUGA, ZANAHORIA, ABICHUELA | LECHUGA, MANGO TOMMY Y BRÓCOLI | PIÑA, LECHUGA, FRESA         | ARVEJAS, ZANAHORIA BLANQUEADAS | LECHUGA, PASAS, COCO, PIÑA |
| JUGO 9 oz                  | JUGO DE PIÑA                  | JUGO DE GUAYABA                | JUGO DE MORA                 | JUGO DE LULO                   | JUGO DE MARACUYÁ           |
| POSTRE 50 gr               | TOMATE CHONTO                 | POSTRE DE MORA                 | POSTRE DE UCHUVA             | MOUSSE DE MARACUYÁ             | GELATIAN CREMA DE LECHE    |

### Semana No. 7

|                           | LUNES                 | MARTES                          | MIÉRCOLES               | JUEVES                        | VIERNES               |
|---------------------------|-----------------------|---------------------------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| ENTRADA 300 g             | SOPA CUCHUCO DE TRIGO | CREMA DE AHUYAMA PAPA FOSFORITO | SOPADE PATACON          | SOPA DE CEBADA                | SOPA DE MAIZ          |
| PROTEÍNA 120 g            | FILETE DE POLLO       | CERDO EN SALSA DE PIÑA          | TRUCHA EN SALSA TARTARA | CHULETA DE POLLO              | RES SUDADA            |
| G 1 ARROZ 130 g           | ARROZ BLANCO          | ARROZ CABELLOS DE ANGEL         | ARROZ AL PIMENTON       | ARROZ VERDE                   | ARROZ BLANCO          |
| G 2 ALMIDÓN o GRANOS 100g | GARBANZO              | PAPA A LA FRANCESA              | ABORAJADOS              | LENTEJA                       | PAPA AL PEREJIL       |
| G 3 VEGETALES 100 g       | LECHUGA TOMATE        | LECHUGA, BRÓCOLI, FRESA,        | PAPAYA, UVAS LECHUGA    | LECHUGA, BRÓCOLI, FRESA, PIÑA | ENSALADA DE LA HUERTA |



|              |                    |                  |                |                 |                |
|--------------|--------------------|------------------|----------------|-----------------|----------------|
| JUGO 9 oz    | JUGO DE MANGO      | PAPAYA CON LIMÓN | JUGO, FRESA    | JUGO DE TOMATE  | JUGO DE LULO   |
| POSTRE 50 oz | MOUSE DE CHOCOLATE | MOUSE DE MANGO   | POSTRE DE MORA | POSTRE DE LIMON | POSTRE DE COCO |

### Semana No. 8

|                                  | LUNES                                           | MARTES                                   | MIÉRCOLES                            | JUEVES                      | VIERNES                           |
|----------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| ENTRADA 350 g                    | SOPA FRITA                                      | CREMA DE CHOCLO<br>PAPA FOSFORITO        | AJIACO                               | CONSOME DE<br>MENUDENCIAS   | SOPA DE<br>ARROCILLO              |
| PROTEÍNA 120 g                   | TRUCHA AL<br>AJILLO                             | LENGUA APANADA                           | PECHUGA<br>EL SALSA<br>DE JAMON      | CHULETAS DE<br>CERDO        | PECHUGA EN<br>SALSA DE<br>MANZANA |
| G 1 ARROZ 130 g                  | ARROZ<br>BLANCO                                 | ARROZ CON<br>PIMENTON                    | ARROZ CON<br>ZANAHORIA               | ARROZ PIMENTON<br>ROJO      | ARROZ CON<br>ARVEJA               |
| G 2<br>ALMIDÓN O<br>GRANOS 100 g | FRIJOL ROJO                                     | PURE DE YUCA                             | PAPAS<br>SALTEADAS<br>CON<br>PEREJIL | GARBANZO                    | VERDURAS<br>SALTEADAS             |
| G 3<br>VEGETALES<br>100 g        | MANZANA<br>VERDE<br>PAPAYA,<br>MANGO Y<br>TOMMY | ENSALADA<br>LECHUGA,<br>TOMATE,ZANAHORIA | PICO DE<br>GALLO CON<br>MANGO        | REPOLLLO,TOMATE<br>MAYONESA | JARDINERA<br>DE<br>VEGETALES      |
| JUGO 9 oz                        | JUGO DE<br>MARACUYA                             | TOMATE DE ARBOL                          | JUGO DE<br>MORA                      | JUGO DE LULO                | JUGO DE<br>GUAYABA                |
| POSTRE 50 gr                     | CHESSECAKE                                      | DULCE DE GUAYABA                         | MOUSE<br>BANANO                      | POSTRE DE<br>CHOCOLATE      | MARACUYA<br>CON GALLETA           |

**Entrada 350 g, Proteína 120g, G1 Arroz 130g, G2 Almidón 100g, G3 Vegetales o ensalada 100 g, Jugo 9oz y Postre 50g.**

#### 7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS SERVICIOS

- El proponente deberá garantizar a través de su propuesta el cumplimiento de las especificaciones y requisitos técnicos que hacen parte del presente proceso; del cumplimiento o no de ello depende si la propuesta será aceptada o Rechazada. Los equipos y elementos por contratar se harán con las especificaciones esenciales que se encuentran detallados en el anterior cuadro.
- EL PROPONENTE NO PODRÁ PRESENTAR PRECIOS UNITARIOS (INCLUIDO IVA) SUPERIORES AL CONSIGNADO ÍTEM POR ÍTEM EN EL CUADRO**



**ANTERIOR, NI SOBREPASAR EL VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO POR LA ENTIDAD. SI LO HICIERE SERÁ CAUSAL DE RECHAZO.**

- La oferta presentada por el proponente debe determinar la calidad de los bienes cotizados, ofertando marcas que disponga en el momento, que cumplan con las condiciones técnicas solicitadas, el valor unitario de cada uno de los ítems deberá ser concordante con el valor comercial o mercantil para cada uno. **LOS ELEMENTOS DEBEN SER DE MARCAS RECONOCIDAS EN COLOMBIA.**
- La evaluación y escogencia se hará de manera global por la totalidad de los ítems, atendiendo las especificaciones esenciales (Cuadros de solicitud de elementos) con el precio más bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado, satisfaga las necesidades de la entidad y aquella que no supere el presupuesto oficial, no tenga un precio artificialmente bajo, cumpla las especificaciones técnicas y de calidad requeridas, conforme a lo contenido en el presente Estudio Previo.

**8. ANALISIS DEL SECTOR** Ver documento anexo.

#### **9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL**

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **NOVENTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS (\$99.675.734) MDA/CTE**, 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.

##### **9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.**

El presupuesto oficial para la presente contratación es de **NOVENTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS (\$99.675.734) MDA/CTE**, cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, **El Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional Nariño**, adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para *“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA TRABAJADORES OFICIALES, APRENDICES INTERNOS, EXTERNOS EN LAS CAFETERÍAS DEL CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCIÓN LIMPIA LOPE DEL SENA REGIONAL NARIÑO”* es de **NOVENTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS (\$99.675.734) MDA/CTE** 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, tal como se evidencia en el documento anexo **ESTUDIO Y ANALISIS ECONÓMICO DEL SECTOR**, el cual forma parte integral del presente documento.

**NOTA:** Para esta contratación APLICA el **ESTUDIO Y ANALISIS ECONÓMICO DEL SECTOR**. SE ADJUNTA ANEXO.

#### 10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

| PRESUPUESTO    | Indique con X | RUBRO                                                                                                                                                                                | VALOR             |
|----------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Inversión      |               |                                                                                                                                                                                      |                   |
| Funcionamiento | X             | C-3603-1300-14-0-3603025-02<br>ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL | \$ 17.531.000,00  |
|                |               | C-3603-1300-14-0-3603025-02<br>ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL | \$ 382.036.836,00 |

| 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. |
|-------------------------------|--------------------------------|------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------|-------------------|
|                               | 28/01/2022                     | 30/12/2022                   | 953610      | C-3603-1300-14-0-3603025-02<br>ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO | Nación | DIECISIETE MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y UN MIL PESOS MCTE | \$ 17.531.000     |



|      |            |            |        |                                                                                                                                                                                      |        |                                                                                             |                |
|------|------------|------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 4022 |            |            |        | DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL                                                                                                                              |        |                                                                                             |                |
|      | 28/10/2022 | 30/12/2022 | 953642 | C-3603-1300-14-0-3603025-02<br>ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL | Nación | TRESCIENTOS OCHENTA Y DOS MILLONES TREINTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS MCTE | \$ 382.036.836 |

## 11. JUSTIFICACIÓN DE 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.

## 12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

|                |
|----------------|
| Mínima Cuantía |
|----------------|

## 13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

### TIPOLOGÍA CONTRACTUAL



|                        |  |
|------------------------|--|
| Contrato de Suministro |  |
| Otro:                  |  |

## **14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES**

### **14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

#### **14.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:**

Sin perjuicio de las demás obligaciones que se desprendan de la Constitución Política de la República de Colombia, del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, de las contenidas en las normas, técnicas y ambientales pertinentes, de las particulares que correspondan a la naturaleza del contrato a celebrar, de aquellas contenidas en otros apartes del presente pliego de condiciones y de las consignadas específicamente en el contenido del contrato, el contratista contrae, entre otras, las siguientes:

1. Prestar durante toda la ejecución del contrato, un servicio óptimo y eficiente, teniendo en cuenta que los aprendices y trabajadores oficiales, tomen oportunamente su alimentación.
2. Entregar al SENA los productos a suministrar bajo las condiciones económicas y dentro del término previsto en el contrato.
3. Los alimentos deben ser frescos, es decir su elaboración debe ser del día y dotar la cafetería de elementos suficientes para un buen servicio.
4. El alimento debe ser agradable en su presentación y cumplir con las características de variedad, textura y consistencia, color sabor, forma humedad y métodos de preparación.
5. Los productos cárnicos deben ser elaborados en aplicación del Decreto 1500 de 2007 y la Resolución 2905 de 2007 expedida por el ministerio de protección social, los derivados lácteos utilizados en los menús deben cumplir con las normas establecidas.
6. La distribución de los alimentos: a). los alimentos se deben servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones, pero nunca con las manos durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.
7. El CONTRATISTA deberá responsabilizarse sobre la conservación y mantenimiento (Correctivo y Preventivo) de la dotación e infraestructura de las cafeterías (es decir Equipos de Cocina Profesional, Equipos para servicio de restaurante); de los Sectores Agroindustrial y Comercio y Servicios; lo anterior en cumplimiento de las normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social - Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.



8. El Contratista deberá equipar las cafeterías de la siguiente manera:

**La Cafetería ubicada en el Sector Agroindustrial** con un mínimo de Treinta y Cinco (35) mesas cada una con Cuatro (4) sillas y con su respectivo mantel, un sistema audio visual para ambientar el sitio de comedor; en la cocina, un filtro de agua, 5 estufas industriales de mínimo tres quemadores dobles de hierro y estructura fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 304, 2 neveras o refrigeradores verticales, un congelador horizontal con consumo bajo en energía, licuadoras industriales, microondas, ollas, y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato, ademas se debe equipar el sitio asignado para bodega o recepción de materias primas con sus respectivos estantes, canastillas de material lavable y permitido según los entes de control, para el almacenamiento de frutas, verduras, productos no perecederos entre otros, así mismo se debe instalar cámaras de seguridad para control interno y externo de la preparación de alimentos y servicio al cliente.

**La Cafetería ubicada en el Sector Comercio y Servicios** con un mínimo de 10 mesas y cuarenta sillas, cafetera industrial, microondas, así como también el menaje y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato y correcta prestación del servicio.

9. El contratista debe contar con un asesor externo en el área de ingeniería ambiental con el fin de auditar, corregir y realizar planes de mejora sobre los diferentes procesos realizados en la preparación y disposición de alimentos
10. La presentación del producto final refleja la calidad del servicio, todos los productos deberán ser de excelente calidad, para ello el contratista tendrá que avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancia que pueda incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos de la Entidad.
11. Ejecutar el objeto del presente contrato bajo las condiciones económicas técnicas y financieras, de acuerdo con lo pactado en el contrato, la propuesta, y los pliegos de condiciones, los cuales hacen parte vinculante del contrato.
12. Colaborar con el Sena en lo que sea necesario para el cumplimiento del objeto contractual.
13. Los productos y/o bienes entregados deberán ser vigentes, de óptima y primera calidad, libres de defectos, vencimientos e imperfecciones, cumpliendo con las especificaciones técnicas señaladas en el presente documento y en la oferta presentada, las cuales constituyen parte integral del contrato, igualmente deberán cumplir con los reglamentos técnicos de salubridad e higiene, de acuerdo con las normas de calidad del producto.
14. Remplazar los productos, bienes y/o servicios que resulte defectuosos o de mala calidad, igualmente deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo



de entrega, los productos y/o bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos. Si el proveedor no restituye los productos y/o bienes defectuosos dentro del término señalado por el SENA esta podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.

15. Indemnizar a la Entidad los perjuicios que cause mora o el incumplimiento de las obligaciones a su cargo.
16. Informar al SENA dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviviente.
17. El Contratista deberá realizar el transporte, cargue, descargue, y entrega de los productos y/o bienes requeridos por el SENA, de acuerdo a lo previsto en el presente proceso de contratación y a la normatividad vigente.
18. Sostener los precios de los productos y/o bienes ofertados dentro del plazo de ejecución del contrato, así mismo no podrá cambiar en forma unilateral las cantidades ni las especificaciones técnicas de los ítems requeridos.
19. Avisar a la Entidad con la debida anticipación (a más tardar quince (15) días antes del vencimiento del contrato) a cerca de la solicitud de prórroga y/o modificaciones del contrato si es del caso y de conformidad con la Ley.
20. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de 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, 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, afiliaciones al sistema de seguridad social según lo ordenado por la Ley 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.
21. Permanecer a paz y salvo y acreditar el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, Parafiscales y Contratación de Aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato aportando junto con la factura los respectivos comprobantes de pago en el periodo correspondiente con los montos de liquidación establecidos por ley; de conformidad a lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes.
22. El Contratista deberá mantener indemne a la Entidad de cualquier reclamación proveniente de terceros que contengan como causa las actuaciones del contratista, sus dependientes y subcontratista, conforme a lo previsto en la ley.
23. El riesgo y propiedad de los productos y/o servicios serán asumidos por parte del PROVEEDOR hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado.
24. Las omisiones o ambigüedades que se puedan presentar en las especificaciones del SENA no exoneran al contratista de la responsabilidad de efectuar la entrega de productos o bienes de primera calidad, si el contratista encuentra inexactitudes o



- incorrecciones en las especificaciones, deberá hacer corregir o aclarar del SENA estas discrepancias antes de iniciar la ejecución del contrato
25. El contratista deberá dar cumplimiento a las normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social - Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.
  26. El contratista deberá entregar entredías diarios de acuerdo a la cantidad de aprendices en formación en los sectores de Comercio y Servicios, y el Sector Agroindustrial.
  27. Dar cumplimiento a las obligaciones del Sistema de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos laborales), así como al SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.
  28. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015 y aquellas necesarias e inherentes para la correcta ejecución del objeto contractual.

#### **14.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista:**

- 1 El contratista deberá presentar junto con el primer pago el soporte o recibo de cancelación de la planilla de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos laborales).
- 2 El Contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago Certificación del Nivel de Riesgo al cual pertenece, emitida por la ARL con fecha de expedición no mayor a 30 días.
- 3 El Contratista deberá presentar ante el SENA junto con el primer pago el Certificado de Implementación del SG-SST con los siguientes soportes: - Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional SST, - La Evaluación de estándares mínimos, y adicional a ello en caso de No contar con el 100% de la implementación presentar Plan de Acción.
- 4 El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.
- 5 Presentar Análisis microbiológicos de acuerdo a las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.
- 6 Aportar minuta de un nutricionista en forma semanal.
- 7 El contratista deberá presentar junto informe y factura evidencias de entrega de los servicios contratados tanto para los aprendices del centro de formación, como de los trabajadores oficiales (Registro Fotográfico y/o Firmas de listado de recibido de los servicios contratados).
- 8 El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.



- 9 El personal a contratar debe aportar certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.
- 10 El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.
- 11 El contratista debe presentar un plan de capacitación del personal a contratar para la manipulación de alimentos, en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura, practicas higiénicas en manipulación de alimentos.
- 12 El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.
- 13 El CONTRATISTA deberá proporcionar el servicio de alimentación en la totalidad de los ítems contratados en las cafeterías ubicadas en el Centro de Formación, ubicadas en los Sectores de Comercio y Servicios; y el sector Agroindustrial.
- 14 El CONTRATISTA deberá responsabilizarse sobre la conservación y mantenimiento (Correctivo y Preventivo) de la dotación e infraestructura de las cafeterías (es decir Equipos de Cocina Profesional, Equipos para servicio de restaurante, Menaje e instalaciones locativas respondiendo por los daños ocasionados por su uso indebido o destinación diferente a la presentada en la presente contratación); de los Sectores Agroindustrial y Comercio y Servicios; lo anterior en cumplimiento de las normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.
- 15 El Contratista deberá equipar las cafeterías de la siguiente manera:

**La Cafetería ubicada en el Sector Agroindustrial** con un mínimo de Treinta y Cinco (35) mesas cada una con Cuatro (4) sillas y con su respectivo mantel, un sistema audio visual para ambientar el sitio de comedor; en la cocina, un filtro de agua, 5 estufas industriales de mínimo tres quemadores dobles de hierro y estructura fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 304, 2 neveras o refrigeradores verticales, un congelador horizontal con consumo bajo en energía, licuadoras industriales, microondas, ollas, y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato, ademas se debe equipar el sitio asignado para bodega o recepción de materias primas con sus respectivos estantes, canastillas de material lavable y permitido según los entes de control, para el almacenamiento de frutas, verduras, productos no perecederos entre otros, así mismo se debe instalar cámaras de seguridad para control interno y externo de la preparación de alimentos y servicio al cliente.

**La Cafetería ubicada en el Sector Comercio y Servicios** con un mínimo de 10 mesas y cuarenta sillas, cafetera industrial, microondas, así como también el menaje y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato y correcta prestación del servicio.



- 16 No reutilizar las materias primas (aceite).
- 17 Eliminar el uso de limpienes y/o trapos, ya que éstos, facilitan la contaminación cruzada, pues son el medio perfecto para el crecimiento de microorganismos patógenos y hongos por sus excelentes condiciones de ambiente.
- 18 El contratista deberá presentar conceptos sanitarios de los proveedores de las materias primas de alto riesgo en salud pública.
- 19 El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y otros que correspondan como los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES).
- 20 El contratista debe dar aplicación a lo establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.
- 21 De conformidad a los linimentos emitidos por los entes gubernamentales y territoriales con lo referente a la emergencia Sanitaria Covid-19, el contratista deberá entregar la cantidad de entredías y refrigerios diarios a los aprendices del Centro de Formación, en los sectores de Comercio y Servicios, y el Sector Agroindustrial según el retorno gradual permitido para el sector de la formación profesional a nivel nacional.
- 22 El contratista deberá presentar junto con la oferta el Plan de Saneamiento teniendo en cuenta lo establecido en el capítulo VI de la Resolución No. 2674 de 2013.
- 23 El contratista deberá contar con un establecimiento comercial abierto al público en el cual su actividad económica principal este acorde al objeto a contratar y deberá certificar su funcionamiento con mínimo 12 meses el cual cuente con acta de inspección vigente expedida por la alcaldía.
- 24 Una vez formalizado el contrato, para realizar la entrega de los bienes objeto de este, el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega y/o que ingresen a las instalaciones del Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional Nariño, deberán participar en la inducción y Reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo realizada por la Entidad (por cada contrato con la Entidad).
- 25 El contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago el Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST.
- 26 Adoptar, garantizar y responder por todas las medidas de seguridad necesarias para el mantenimiento de los bienes objeto del contrato, acorde con la normatividad vigente en la materia y según las nuevas políticas y protocolos establecidos para la prevención y contención del CORONAVIRUS- COVID 19.
- 27 Para realizar la entrega de los bienes objeto del presente contrato, el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega deben ingresar a la Entidad y permanecer con los elementos de bioseguridad necesarios, en cumplimiento de los lineamientos señalados en la **Resolución No. 350 del 2022** por medio de la cual se adopta el protocolo general de Bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado. Esta Resolución es acogida por el Sena mediante Circular 3-2022-000070 de 2022 Actualización Protocolos de Bioseguridad SENA con la resolución del MinSalud N°. 350 de 2022.



- 28 El contratista deberá prestar el servicio de cafetería y restaurante, atendiendo los estándares de calidad, atención al cliente, teniendo en cuenta las normas de higiene y manipulación de alimentos; así como también garantizar el uso de las materias primas de alta calidad para la elaboración de los alimentos contratados.
- 29 El Contratista y/o las personas a cargo de la entrega deberán cumplir igualmente con los protocolos de bioseguridad que implemente la Entidad, en aras de salvaguardar la salud de todo aquel que intervenga en este proceso.
- 30 Para realizar la entrega de los bienes objeto del presente contrato el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega deben ingresar a la Entidad con los elementos de protección personal EPP necesarios, en cumplimiento de los lineamientos señalados en la Resolución N°. 666 de 2020.
- 31 Establecer protocolos de limpieza y desinfección del vehículo que ingrese a la Entidad para cumplir con la entrega de los elementos objeto del contrato.
- 32 Realizar las medidas de limpieza y desinfección necesarias de los elementos, equipos y demás bienes a entregar en virtud del contrato.
- 33 De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.

#### **14.2 Obligaciones por parte del SENA:**

1. Expedir el Registro presupuestal correspondiente, luego de la suscripción del documento contractual por las dos partes.
2. Realizar la aprobación de las garantías o las modificaciones a las mismas que el Contratista constituya siempre que estas cumplan las condiciones de la suma asegurada, vigencias y amparos, exigidos en el contrato.
3. Pagar al Contratista el valor del contrato de acuerdo con la forma de pago establecida en el presente documento.
4. Realizar el seguimiento al cumplimiento del objeto del contrato a través del funcionario encargado de ejercer el respectivo control y vigilancia.
5. Expedir oportunamente el recibo a satisfacción de los bienes y/o servicios objeto del presente contrato.
6. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y de la garantía a que hubiere lugar.
7. Ejercer la acción de repetición por las indemnizaciones que deba pagar como consecuencia de la actividad contractual.
8. Adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo y ejecución del contrato las condiciones técnicas y financieras existentes.



9. Brindar la colaboración y proporcionar la información y/o documentación que sea necesaria para el adecuado cumplimiento del contrato.
10. Las demás contempladas en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015 y aquellas necesarias e inherentes para la correcta ejecución del objeto contractual.

#### **15. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA**

1. Bienes y/o servicios objeto del contrato.
2. Presentar documentos que acrediten el cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), así como el SG-SST y demás normas aplicables.
3. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

#### **16. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

La duración del contrato será de un (01) mes contado a partir de la fecha de aprobación de la garantía única.

##### **16.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

El lugar de ejecución del contrato será: El proveedor deberá ejecutar el objeto del contrato en las cafeterías de los sectores Comercio y Servicios y el Sector Agroindustrial del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del SENA Regional Nariño, Ubicado en la Calle 22 No. 11E – 05 Vía Oriente de la ciudad de San Juan de Pasto Nariño.

**PARAGRAFO:** Para todos los efectos contractuales se tendrá como domicilio la ciudad de Pasto – Nariño.

##### **16.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO**

| <b>Pagos que se realizarán durante el contrato</b> | <b>Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato</b> | <b>Requisito para el pago</b>                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OTRA FORMA DE PAGO</b>                          |                                                                                            | El Sena pagará parcialmente de acuerdo con la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previa recepción de los elementos a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en la respectiva |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>acta de Supervisión o Interventoría. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se aporten efectivamente los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del proveedor, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.</p> <p><b>NOTA:</b> Dado a las actualizaciones tributarias emitidas por el gobierno nacional LEY 1819 en el artículo 308 modifica el artículo 616-1 del Estatuto Tributario, estableciendo que a fecha de 1 de enero de 2019 todos los contribuyentes obligados a declarar y pagar el IVA y el impuesto al consumo deberán expedir factura electrónica, por lo tanto, dichas empresas o personas naturales que están en proceso de implementación según resolución 000042 debe contener en su RUT dicho proceso.</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**NOTA:** Si el contratista es responsable de IVA, entregará la factura de venta discriminando en cada ITEM los porcentajes de IVA que aplica a cada uno de ellos, los cuales deben corresponder a la tarifa establecida en el Estatuto Tributario Vigente. En caso de que los porcentajes de IVA plasmados en la factura no estén acordes a la norma, deberá realizar las modificaciones a las que haya lugar.



### 16.3 PAGO DE ANTICIPOS

|                         |     |   |     |   |  |
|-------------------------|-----|---|-----|---|--|
| Se requieren anticipos: | SI: | . | NO: | X |  |
|-------------------------|-----|---|-----|---|--|

### 17. 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: | La Supervisión del Contrato será ejercida por el funcionario que designe el subdirector del Centro Internacional de Producción Limpia Lope, quien hará el seguimiento y control requerido en desarrollo del proceso contractual correspondiente, teniendo en cuenta lo establecido en la Ley 1474 de 2011, manual de supervisión de la Entidad y demás normas concordantes. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 18. FORMA DE ADJUDICACIÓN

#### 18.1 Clasificación de la adjudicación

La adjudicación del presente proceso contractual es por el valor total de la Oferta.

#### 18.2 Lotes (N/A)

### 19. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

#### 19.1 REQUISITOS HABILITANTES

##### 19.1.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA (Anexo No. 2)

El (los) proponente (s) (representante legal de la persona jurídica, o la persona designada para representar al consorcio o unión temporal, o la persona natural, o su apoderado, si a ello hubiere lugar), debe suscribir el modelo de Carta de Presentación contenido en el anexo



No.1. **El mencionado formato de Carta de Presentación de la propuesta debe ser diligenciado conforme al Anexo No. 2;** cualquier anotación, aclaración o condicionamiento al mismo, se tendrá por no escrito. El (los) proponente (s), debe actuar a través de su representante legal, o apoderado debidamente facultado para obrar en su nombre y representación y para comprometerlo en la presentación de la propuesta, la celebración, ejecución y liquidación del contrato que se derive de este proceso de contratación.

#### **19.1.2 CERTIFICADOS DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL**

**Persona Jurídica:** Certificado de existencia y representación legal vigente, inferior a treinta días de la fecha de presentación de oferta, y deberá estar matriculada con un año de antelación al proceso de selección.

**Persona Natural:** Certificado de registro mercantil o matrícula mercantil vigente inferior a treinta días de la fecha de presentación de oferta, y deberá estar matriculada con un año de antelación al proceso de selección.

***El objeto social o actividad económica según corresponda, deben tener relación con el objeto de la presente contratación.***

#### **19.1.3 DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL (CUANDO APLIQUE).**

Para Consorcios o Uniones Temporales, se deberá anexar el documento que los constituye, con todos los requisitos exigidos en el presente Estudio Previo. El PROPONENTE deberá presentar el documento de constitución del Consorcio o Unión Temporal en el cual deberá cumplir lo siguiente:

1. Expresar si la participación es a título de Consorcio o de Unión Temporal. Si se trata de Unión Temporal, sus integrantes deberán señalar los términos y extensión (actividades y porcentaje) de su participación en la propuesta y en su ejecución, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito del SENA.
2. Hacer la designación de la persona que tendrá la Representación Legal del Consorcio o de la Unión Temporal.
3. Señalar que la duración del Consorcio o Unión Temporal no será inferior a la del plazo de ejecución y liquidación del Contrato y un (1) año más.

#### **19.1.4 REGISTRO UNICO TRIBUTARIO**

Deberán aportar fotocopia legible del Registro Único Tributario – RUT, en el cual se pueda verificar el NIT y que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto contractual, con expedición a partir del mes de febrero del año 2013, y que la generación o impresión de este documento no sea mayor a 180 días de la presentación de la oferta.

#### **19.1.5 FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANÍA**



Los proponentes colombianos deberán presentar con su oferta la fotocopia de su cédula de ciudadanía, en el caso de las personas jurídicas el documento de identidad corresponderá al de su representante legal. Para los consorcios o uniones temporales, deberá aportarse el documento de identidad de sus integrantes. Las personas naturales extranjeras, deberán acreditar su existencia mediante la presentación de copia de su pasaporte, y si se encuentran domiciliados en Colombia, mediante la presentación de copia de la Cédula de Extranjería expedida por la autoridad colombiana competente.

#### **19.1.6 DEFINICIÓN DE SITUACIÓN MILITAR**

Cuando se trate de oferentes en su calidad de personas naturales y los representantes legales de personas jurídicas que sean varones entre 18 y 50 años, deberán acreditar que tienen definida su situación militar aportando copia legible de la libreta militar o el certificado correspondiente emitido por la autoridad competente, en ese sentido. En caso de pérdida deberá anexar certificación de la Dirección de reclutamiento donde conste que la situación militar se encuentra definida.

Tratándose de proponentes plurales cada uno de sus integrantes debe acreditar el anterior requisito.

#### **19.1.7 PLANILLA DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL**

Se debe anexar planilla de pago de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos profesionales) del mes de presentación de la propuesta sea persona natural o jurídica, para esta última debe anexarse la Seguridad social del Representante Legal y/o Propietario del Establecimiento de Comercio.

La persona natural proponente deberá acreditar el cumplimiento de las obligaciones a los subsistemas de seguridad social en salud, riesgos profesionales y pensiones.

#### **19.1.8 CERTIFICADO DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES (Anexos No. 3-4)**

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a la fecha de la presentación de la propuesta, el proponente sea persona natural con personal vinculado laboralmente, o persona jurídica, deberá aportar certificaciones del cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, para lo cual deberá tener en cuenta lo siguiente:

- a) Está certificación debe ser diligenciada conforme a los Anexos No. 3 y 4, según sea el caso.**
- b) El proponente deberá presentar una certificación expedida por el revisor fiscal cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el**



representante legal y/o Contador Público, anexando copia de la tarjeta profesional y certificación de la Junta Central de contadores vigente.

- c) La Certificación del pago de aportes deberá en todo caso, acreditar el cumplimiento de la obligación como mínimo en los seis (6) meses anteriores a la presentación de la propuesta.
- d) Si el proponente no tiene más de seis (6) meses de constituido deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.
- e) La fecha de expedición de esta certificación no debe ser superior a treinta (30) días calendario a la fecha de entrega de la propuesta. La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento.
- f) En caso de que el proponente, no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social debe indicar esta circunstancia en la mencionada certificación, teniendo en cuenta los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta, también bajo la gravedad de juramento, el cual se considera prestado con la firma del documento.
- g) Si en virtud de lo dispuesto en el artículo 65 de la ley 1819 de 2016 el proponente se encuentra exonerado del pago de los aportes parafiscales a favor del servicio nacional del aprendizaje (SENA), del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y las cotizaciones al régimen contributivo de salud, debe indicar esta circunstancia en la mencionada certificación, teniendo en cuenta los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta, también bajo la gravedad de juramento, el cual se considera prestado con la firma del documento.

#### **19.1.9 VERIFICACIÓN INEXISTENCIA ANTECEDENTES: FISCALES, PENALES, DISCIPLINARIOS Y MEDIDAS CORRECTIVAS**

**Verificación de Antecedentes Fiscales:** Al tenor del Art. 60 de la Ley 610 de 2000 y la Resolución No. 5149 de 2000 de la Contraloría General de la República, el SENA verificará que el proponente y cada uno de los integrantes del Consorcio y/o Unión Temporal, según el caso, no se encuentren incluidos en el Boletín de Responsables Fiscales que expide la Contraloría General de la República, a la fecha de cierre de la presente convocatoria.

En el evento de encontrarse reportado(s) deberá(n) acreditar la cancelación total de la obligación.

**Verificación de antecedentes Disciplinarios:** El SENA verificará que el proponente, persona natural, jurídica, cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, no presente ninguna irregularidad en el Certificado del Sistema de Información y Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad – SIRI – vigente expedido por la Procuraduría General de la Nación.

**Verificación de antecedentes Judiciales:** El SENA verificará que el proponente, persona natural, y/o representante legal de la persona jurídica no presente antecedentes judiciales.



**Verificación Sistema Nacional De Medidas Correctivas (RNMC):** El SENA verificará que los proponentes y los representantes legales de las personas jurídicas, y miembros de los consorcios y uniones temporales, no tengan multas pendientes, de conformidad con lo establecido en la ley 1801 de 2016, por medio de la cual se expide el Nuevo Código Nacional del reporte generado por dichas multas generará rechazo de la oferta. De encontrarse reportado, se deberá a llegar al acuerdo de pago o el recibo de pago o la Resolución de cancelación total de la obligación para no ser rechazada la propuesta de lo contrario la propuesta allegada deberá ser RECHAZADA.

#### **19.1.10 CERTIFICACIÓN BANCARIA**

Certificación de la cuenta bancaria habilitada, emitida por el banco con fecha de expedición no mayor a 30 días de la presentación de la oferta.

#### **19.1.11 EXPERIENCIA**

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, requiere que los oferentes acrediten experiencia en contratos que hayan celebrado, ejecutado o tener en ejecución durante los últimos tres (3) años, contados a partir del cierre del presente proceso de contratación, cuyo objeto tenga relación con el objeto del proceso contractual, presentando dos (02) contratos por proponente, cuyo valor sea o sumen el 50% del presupuesto oficial. Esto se acreditará de la siguiente manera:

1. Tratándose de contratos ejecutados con Entidades Públicas el proponente deberá presentar Certificación de cada uno de los Contratos y/o copia de los contratos.
2. Para el caso de contratos ejecutados con empresas privadas o personas naturales, el proponente deberá presentar respecto de cada contrato la copia del Contrato y certificación del contrato, o copia del Contrato y copia de la factura o en su defecto copia del Contrato y cuenta de cobro según corresponda.
3. El oferente deberá aportar la certificación expedida por el contratante y suscrita por el funcionario o persona competente en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos:
  - a) Objeto
  - b) Plazo.
  - c) Número del Contrato.
  - d) Contratante, NIT, teléfono y dirección.
  - e) Nombre del contratista. (si se ejecutó en unión temporal o consorcio identificar los integrantes y su porcentaje de participación).
  - f) Fecha de iniciación



- g) Fecha de terminación.
  - h) Valor final del contrato
  - i) Si se encuentra ejecutado o en ejecución.
  - j) Calificación del servicio
  - k) Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año).
  - l) Nombre y firma de quien expide la certificación. (La certificación deberá estar firmada por la persona competente para suscribirla).
- Para contratos públicos, por el ordenador del gasto de la entidad contratante o el funcionario competente.
  - Para contratos privados suscritos con personas jurídicas, por el representante legal de la empresa contratante, o la persona delegada para suscribirlo.
  - Para contratos privados suscritos con personas naturales, por la misma persona natural con quien se suscribió el contrato.

La certificación o documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados o apostillados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia.

Cuando exista diferencia entre la información relacionada en la certificación y la consagrada en los soportes presentados, prevalecerá la información de los soportes.

#### **19.1.12 HOJAS DE VIDA DEL PERSONAL REQUERIDO PARA LA EJECUCION DEL CONTRATO**

El oferente deberá presentar cinco (05) hojas de vida del personal con quienes se va a ejecutar el desarrollo de este contrato, adjuntando por cada una la siguiente documentación:

- Copias de cedula de ciudadanía
- Certificaciones médicas (apto para manipulación de alimentos)
- Capacitación de manipulación de alimentos
- Certificado de Afiliación a Seguridad Social como Dependiente..

#### **19.1.13 PLAN DE CAPACITACIÓN EN HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

El oferente deberá presentar plan de capacitación en higiene y seguridad alimentaria, firmado por el profesional ambiental competente vigente.



#### **19.1.14 PLAN DE SANEAMIENTO Y CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

El oferente deberá presentar el plan de saneamiento y capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, el cual deberá ser aprobado, verificado y controlado por la autoridad sanitaria correspondiente.

#### **19.1.15 MINUTAS DE ALIMENTACION**

El oferente deberá presentar aportar las minutas de alimentación semanal, las cuales deben estar firmadas por un (a) nutricionista y deberá anexar matricula profesional.

#### **19.1.16 PROFESIONAL EN INGENIERIA AMBIENTAL**

El oferente deberá presentar la hoja de vida del profesional en ingeniería ambiental con tarjeta profesional vigente y copia del certificado de los antecedentes disciplinarios expedida por el Copnia; quien auditará, corregirá y realizará planes de mejora sobre los diferentes procesos realizados en la preparación y disposición de alimentos.

#### **19.1.17 ESTABLECIMIENTO COMERCIAL ABIERTO AL PUBLICO**

El oferente deberá acreditar que cuenta con un establecimiento comercial abierto al público con domicilio principal en la ciudad de Pasto, en el cual su actividad económica principal este acorde al objeto a contratar y deberá certificar su funcionamiento como mínimo doce 12 meses; el cual cuente el formato de visita de inspección técnica para verificación de control y vigilancia emitido por la secretaria de salud del Municipio de Pasto y que cuente con los permisos avalados por la alcaldía municipal sobre los protocolos de bioseguridad referentes al Covid-19, para lo cual debe presentar junto con su propuesta los siguientes documentos:

- Certificado de Cámara de Comercio con fecha de expedición no superior a 30 días a la fecha de cierre del presente proceso, del Establecimiento comercial.
- **Para inmueble propio**, se debe anexar certificado de libertad y tradición expedido por la Oficina de Instrumentos Públicos con fecha de expedición no superior a 30 días a la fecha de cierre del presente proceso.
- **Para inmueble arrendado**, se debe anexar certificado de tradición expedido por la Oficina de Instrumentos Públicos con fecha de expedición no superior a 30 días y el contrato de arrendamiento en el cual se pueda verificar que su vigencia es igual a la vigencia del contrato a celebrar.



#### **19.1.18 MANIFESTACIÓN DISPOSICIÓN DE RESIDUOS PELIGROSOS.**

El proponente deberá copia del convenio con la empresa competente y garantizar que en relación a los aceites de cocina que se llegaren a generar por el en caso de adjudicatario, se deben gestionar a través de proveedores legalmente constituidos para el aprovechamiento, recolección, tratamiento y/o disposición final de los mismos. Dicho requisito se entenderá cumplido mediante manifestación expresa y suscrita por el Representante Legal del Oferente.

#### **19.1.19. VEHICULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.**

El proponente deberá contar vehículo de su propiedad o de propiedad de la empresa para el transporte de alimentos si se requiere dentro de las instalaciones de la entidad que cuente con los requisitos determinados en la Resolución No. 002505 de 2004.

Para lo cual debe presentar junto con su propuesta los siguientes documentos:

- Tarjeta de propiedad del vehículo.
- Seguro Soat vigente
- Certificado de revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes (si aplica según modelo del vehículo)
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos que transportan alimentos expedido por la alcaldía municipal.

#### **19.1.20 HOJA DE VIDA DE CONDUCTOR**

El oferente deberá presentar una (01) hoja de vida del personal con quien se va a ejecutar el desarrollo de este contrato, adjuntando por cada una la siguiente documentación:

- Copia de cedula de ciudadanía.
- Certificaciones médicas (apto para manipulación de alimentos)
- Capacitación de manipulación de alimentos.
- Certificado de Afiliación a Seguridad Social como Dependiente.
- Licencia de conducción vigente B1.
- Copia del RUNT.

#### **19.1.21 CRITERIOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

Los requisitos solicitados deben ser entregados junto con la oferta como requisito habilitante:



| DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO                                                                                        | ENTREGABLE JUNTO CON LA OFERTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIÓN ARL</b>                                                                                        | El proponente deberá presentar Certificación del Nivel de Riesgo al cual pertenece, emitida por la ARL con fecha de expedición no mayor a 30 días de la presentación de la oferta.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>CERTIFICADO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (Anexo No. 5)</b> | Certificado de Implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, documento que debe estar suscrito por el Representante Legal y el Profesional en Salud Ocupacional o Seguridad y Salud en el Trabajo, con licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente, en concordancia con lo establecido en la Resolución 0312 de 2019. <b>Está certificación debe ser diligenciada conforme al Anexo No. 5.</b> |
| <b>LICENCIA EN SALUD OCUPACIONAL O EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO VIGENTE</b>                               | Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente, del Profesional SST.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>FOTOCOPIA DE CÉDULA DEL PROFESIONAL SST</b>                                                                  | Aportar fotocopia Legible del Profesional SST.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>EVALUACIÓN DE ESTÁNDARES MÍNIMOS Y PLAN DE ACCIÓN</b>                                                        | Presentar la evaluación de estándares mínimos y adicional a ello en caso de No contar con el 100% de la implementación, presentar Plan de Acción, de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.                                                                                                                                                                                              |

**NOTA:** Los Requisitos del Criterio de Seguridad y Salud en el Trabajo, también hacen parte de las obligaciones contractuales.



### 19.2.2 CRITERIOS AMBIENTALES

Verificación de Criterios de Contratación, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.

| DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ENTREGABLE JUNTO CON LA OFERTA |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Precontractual                 |
| <p>Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.</li> <li>• Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.</li> </ul> <p>Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.</p> | Contractual                    |
| Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Contractual                    |
| Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,)                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Contractual                    |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |
| <p>Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).</p> <p><b>Nota:</b> El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).</p> | Contractual |
| El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.                                                                                                       | Contractual |
| Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.                                                                                                                                                                                  | Contractual |
| Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje                                                                                                                                                                                    | Contractual |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <p>Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que evalúa los estándares mínimos.</li><li>2. Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019</li></ol> | Contractual |
| <p>Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces.</p> <p><b>Nota:</b> Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores</p>                                                                                                                                                                                   | Contractual |
| <p>De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública</p>                                                                                                                                                                                                               | Contractual |

### 19.1 OFERTA ECONÓMICA

La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente, en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido (sin que estos sobrepasen los valores unitarios incluido IVA establecidos por la Entidad). Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización o ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se requiera, son a cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se presenten deberán considerar tales conceptos.

**El proponente debe tener en cuenta los siguientes aspectos:**

- Para la presentación de la propuesta económica, diligenciar el FORMULARIO DE LA PLATAFORMA SECOP II. Este debe diligenciarse en forma clara y completa,



indicando el valor de cada ITEM (incluido IVA) **los cuales no deben sobrepasar los precios unitarios establecidos por la Entidad dentro del presente proceso so pena de rechazo.**

- **El oferente deberá tener en cuenta dentro de su oferta económica, todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos que estarán a su cargo, así como los gastos directos o indirectos que ocasione la ejecución del objeto contractual.**
- En el evento en que la propuesta económica tenga centavos, el proponente deberá aproximarla al peso, ya sea por exceso o por defecto, de manera que si los centavos son menores a 50 se supriman los centavos y los pesos permanezcan idénticos, y si los centavos son iguales o mayores a 50, se suprimen los centavos y el último peso se aumenta al peso inmediatamente superior. **NO DEBE SOBREPASAR PRECIOS ESTIMADOS POR LA ENTIDAD.**

La única información válida para efectos de la evaluación económica de las propuestas presentadas será la diligenciada en la Plataforma SECOP II del presente proceso, denominado cuestionario de propuesta económica formato SECOP II.

Así mismo, el oferente deberá considerar al momento de elaborar su propuesta, la variación de la TRM durante el plazo de ejecución contractual, toda vez que la fluctuación del dólar será entendida como un riesgo a cargo del contratista.

## **19.2 REQUISITOS PONDERABLES**

En consideración a lo expuesto y de acuerdo con la naturaleza del proceso de selección y las disposiciones legales vigentes, el precio se constituye en el único aspecto a ponderar, teniendo en cuenta que se trata de la modalidad de mínima cuantía.

## **20 PRESENTACIÓN DE LA OFERTA**

La propuesta será presentada de forma electrónica a través de la plataforma del SECOP II, para lo cual el Oferente deberá estar registrado como se establece en la guía que para el efecto publicó la agencia nacional de contratación Colombia Compra Eficiente en el siguiente link:

[https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce\\_public/files/cce\\_documentos/20170407\\_guia\\_registro\\_proveedor.pdf](https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/20170407_guia_registro_proveedor.pdf).

El oferente deberá elaborar la Oferta de acuerdo con lo establecido en el presente Estudio Previo y anexar la documentación exigida. El oferente deberá tener en cuenta que con la presentación de su Oferta se entiende que acepta y cumple con las condiciones técnicas mínimas requeridas.



Los Proponentes presentarán las propuestas a través de la plataforma SECOP II, de conformidad al cronograma del proceso.

Los proponentes plurales deben presentar su oferta a través de su cuenta de proponente plural para que sea válida y pueda ser evaluada. Tener en cuenta las guías de Colombia Compra Eficiente para proponentes Plurales.

RECUERDE todos los documentos como observaciones al proceso, documentos de subsanación, aclaraciones y observaciones al informe de evaluación deberán ser presentados a través del SECOP II. Por lo expuesto, revise y aplique las guías elaboradas y publicadas en la plataforma.

## **20.1 INDISPONIBILIDAD DEL SECOP II PARA PRESENTAR OFERTAS**

En caso de que no pueda acceder al SECOP II, comuníquese a la Mesa de Servicio de la Agencia Nacional de Contratación Colombia Compra Eficiente ANCCE, e informe de una posible falla atribuible al SECOP II. Los teléfonos de la Mesa de Servicio son: 745 67 88 en la ciudad de Bogotá D.C., y 01 800 520808 para el resto del país.

En todo caso, deberá agotar el Protocolo de Indisponibilidad del SECOP II, vigente.

El correo electrónico para informar a la Entidad previo a la hora y fecha prevista para el cierre es: [wnarvaez@sena.edu.co](mailto:wnarvaez@sena.edu.co) con los datos requeridos en el protocolo mencionado. Se aclara que todo el proceso contractual será llevado en la plataforma del SECOP II y que solo se llevará a cabo este procedimiento si existe certificado de indisponibilidad de Colombia Compra Eficiente.

## **21 REGLAS PARA EXPEDIR ADENDAS**

- a) Mediante ADENDA expedida con anterioridad a la fecha de cierre del proceso, se podrá modificar el proceso.
- b) Todas las Adendas serán creadas y publicadas en el SECOP II. <https://community.secop.gov.co/STS/Users/Login/Index>
- c) Si la adenda se expide para adicionar requisitos de participación del proceso, el SENA extenderá el plazo para la presentación de la oferta por un día hábil adicional al previsto. En caso de que la adenda se expida simplemente para aclarar el alcance de algún numeral de este Estudio Previo sin que ello incida en los requisitos de participación, no se extenderá al plazo para la presentación de la oferta.
- d) Límite para la expedición de adendas: El SENA podrá expedir adendas, a más tardar, hasta el día hábil inmediatamente anterior, al vencimiento del plazo para presentar Ofertas a la hora fijada para tal presentación. Sin embargo, este término no se aplicará a la modificación de las fechas o términos establecidos para las etapas posteriores al cierre, que también se harán mediante adendas.
- e) En aquellos casos en que exista indisponibilidad, y la Entidad Estatal no pueda



realizar una Adenda, la Entidad Estatal podrá realizarla dentro de las 12 horas hábiles siguientes a la publicación del Certificado de Indisponibilidad.

***Una vez publicada la ADENDA el proponente deberá descargarla y presentar nuevamente su oferta en caso de que ésta ya hubiese sido presentada por el oferente en la plataforma.***

## **22 FORMA DE EVALUACIÓN**

La evaluación y escogencia se hará de manera global por la totalidad de los ítems atendiendo las especificaciones esenciales (Cuadros de solicitud de elementos) con el precio más bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado, satisfaga las necesidades de la entidad y aquella que no supere el presupuesto oficial, no tenga un precio artificialmente bajo, cumpla las especificaciones técnicas y de calidad requeridas, conforme a lo contenido en el presente Estudio Previo.

La verificación y la evaluación de las Ofertas será adelantada por quienes sean designados por el Ordenador del Gasto, quienes verificarán el cumplimiento de los requisitos habilitantes del oferente ubicado en el primer lugar del orden de revisión.

**En todo caso el orden de revisión está definido por el menor precio ofertado en el valor total de la propuesta incluido IVA.**

De acuerdo con el numeral 4° del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, en el evento en que el oferente que ofertó el menor precio cumpla con los requisitos habilitantes se procederá a la Aceptación de la Oferta, de lo contrario se verificarán los requisitos habilitantes del oferente que presentó el segundo menor precio y así sucesivamente.

## **23 PROCEDIMIENTO EN CASO DE EMPATE**

Se entenderá que hay empate cuando dos o más Ofertas presenten un idéntico precio de Oferta económica, bajo el anterior criterio, la Entidad aplicará los factores establecidos en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 “*Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia*”, conforme con los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015.

## **24 DOCUMENTOS SUBSANABLES**

Conforme a lo establecido en las normas vigentes para contratación estatal, serán subsanables los requisitos y documentos que no sean o hagan parte de los factores de escogencia; en todo caso, se tendrán en cuenta las reglas de subsanabilidad y dentro del término establecido en el cronograma.

- El SENA podrá solicitar la subsanación y/o aclaración de requisitos o documentos no necesarios para la comparación de las Ofertas y los oferentes deberán allegarlos en el término señalado por el comité evaluador en el informe de evaluación, de no hacerlo su oferta será rechazada.



- Las subsanaciones requeridas en las evaluaciones serán comunicadas a través de la plataforma SECOP II.

Las respuestas se presentarán a través de la plataforma SECOP II dentro del término indicado, sin que por ello puedan completar, adicionar, modificar o mejorar las propuestas.

## 25 ANALISIS DE RIESGOS

El Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional Nariño, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación. Seguidamente, se identifican y describen los riesgos, según el tipo y la etapa del proceso de contratación en la que ocurre.

Luego, se evalúan los riesgos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia y finalmente, se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta los controles existentes y el contexto de estos. El documento Matriz de Riesgos se encuentra anexo al presente Estudio Previo.

## 26 GARANTÍAS

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Señale con una “X” los amparos a exigir: |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                          | <b>Seriedad de la oferta:</b> Por el 10% del valor del presupuesto, la vigencia será de <b>noventa (90) días calendario</b> , contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. En todo caso deberá permanecer vigente hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento.                                                                                                                                                                                               |
|                                          | <b>Buen manejo y correcta inversión del anticipo:</b> por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                          | <b>Pago anticipado:</b> por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y seis (06) meses más.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>X</b>                                 | <b>Cumplimiento:</b> Por medio de este amparo la Entidad precave contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputable al contratista, de las obligaciones contraídas. Equivalente al diez por ciento 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y seis (6) meses más, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad. |



|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>X</b> | <b>Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:</b> El valor de la garantía es de cinco por ciento (5%) del valor total del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y tres (3) años más, contados a partir de su perfeccionamiento. (Art. 2.2.1.2.3.1.13 decreto 1082 del 26 de marzo de 2015).                                                                                                                                        |
| <b>X</b> | <b>Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:</b> Este amparo se exige, con el propósito de proteger a la Entidad en la calidad del producto; y será equivalente al veinte por ciento 20% del valor total del contrato. La duración será durante la vigencia del contrato y de seis (6) meses más, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad. |
| <b>X</b> | <b>Calidad del servicio:</b> El valor de esta garantía es del veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, la duración será durante la vigencia del contrato y de seis (6) meses más.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|          | <b>Protección de los bienes:</b> por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>X</b> | <b>Póliza de Responsabilidad extracontractual:</b> Derivada de la ejecución del contrato, a través de un amparo autónomo, contenido en una póliza anexa y en una cuantía equivalente a CINCUENTA SALARIOS MIINIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES (50 SMLMV) y con una vigencia igual a la duración del mismo, contados a partir de su perfeccionamiento. (Art. 2.2.1.2.3.1.17 Decreto 1082 del 26 de marzo de 2015).                                                                     |

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

## 27 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

| <b>INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES: (N/A)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>El artículo 2.2.1.2.4.2.2. del decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 5 del decreto 1860 de 2021 establece:</p> <p><i>“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 (01) año de existencia, cuando concurren los siguientes requisitos:</i></p> <p>1. <i>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</i></p> |



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 Mipyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.”

Así mismo, el artículo 2.2.1.2.4.2.3. ibidem señala: “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. (...).”

Según el Ministerio de Comercio Industria y Turismo MINCIT y la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente los umbrales vigentes del 01 de enero de 2022 hasta el 31 de diciembre de 2023 son los siguientes:

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| Umbral PYMES US\$  | 125.000     |
| Umbral PYMES COL\$ | 457.297.264 |

En este sentido, teniendo en cuenta que el presupuesto estimado para el presente proceso de contratación es menor al umbral, la presente convocatoria SI será susceptible de ser limitada a la participación de Mipymes.

Conforme a lo anterior, los interesados en limitar a MIPYMES el presente proceso de selección, deberán acreditar y allegar conforme al cronograma del proceso, lo requerido en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1860 de 2021.



|                                                                                                                     |    |   |    |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|----|--|--|
|                                                                                                                     |    |   |    |  |  |
| El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000) | SI | X | NO |  |  |

## 28 ACUERDOS COMERCIALES:

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA en cumplimiento con lo previsto en el Decreto 1082 de 2015 determina que el objeto del presente proceso se encuentra cobijado por Acuerdo Internacional o Tratado de Libre Comercio, para lo cual la entidad aplicará las obligaciones que le sean inherentes.

| Acuerdo Comercial |             | Entidad estatal incluida | Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial | Excepción Aplicable al Proceso de Contratación | Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial |
|-------------------|-------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Alianza Pacífico  | Chile       | Sí                       | Si                                                                              | No                                             | Si                                                        |
|                   | México      | Sí                       | Si                                                                              | No                                             | Si                                                        |
|                   | Perú        | Sí                       | Si                                                                              | No                                             | Si                                                        |
| Canadá            |             | Sí                       | Si                                                                              | No                                             | Si                                                        |
| Chile             |             | Sí                       | Si                                                                              | No                                             | Si                                                        |
| Corea             |             | Sí                       | No                                                                              | No                                             | No                                                        |
| Costa Rica        |             | Sí                       | Si                                                                              | No                                             | Si                                                        |
| Estados AELC      |             | Sí                       | Si                                                                              | No                                             | Si                                                        |
| Estados Unidos    |             | Sí                       | Si                                                                              | No                                             | Si                                                        |
| México            |             | Sí                       | No                                                                              | No                                             | No                                                        |
| Triángulo Norte   | El Salvador | Sí                       | Sí                                                                              | No                                             | Si                                                        |
|                   | Guatemala   | Sí                       | Sí                                                                              | No                                             | Si                                                        |
|                   | Honduras    | No                       | Sí                                                                              | No                                             | No                                                        |
| Unión Europea     |             | Sí                       | Si                                                                              | No                                             | Si                                                        |

## 29 OTROS ASPECTOS

|                                                                                                                                    |     |  |     |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|-----|---|
| <b>VISITA PROGRAMADA.</b> Indique si se requiere visita del personal de la Entidad o no, a los lugares o zona objeto del contrato. | SI: |  | NO: | X |
| <b>Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:</b>                                                               |     |  |     |   |
| <b>MUESTRA</b> Indique si se requiere o no presentación de muestra                                                                 | SI: |  | NO: | X |



|                                                                                                                                                         |            |  |            |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|------------|----------|
| <b>VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.</b> Indique si requiere o no una visita para verificación de información a las sedes o instalaciones del proponente. | <b>SI:</b> |  | <b>NO:</b> | <b>X</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|------------|----------|

**30 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 en el numeral 19.2.1.

**31 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo) (N/A)**

**32 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo) (N/A)**

**33 ANEXOS**

ANÁLISIS DEL SECTOR  
ESTUDIO DE MERCADO  
CDP  
MATRIZ DE RIESGOS  
PANTALLAZO DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIÓN

**Jaime Marín Fajardo Daza**  
**Subdirector (E ) Centro Internacional de Producción Limpia Lope**  
**SENA – Regional Nariño**

Proyectó: Fernanda Caicedo Díaz  
Abogada CIPLL