PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	16/01/2023
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Bienestar al Aprendiz
ORDENADOR DEL GASTO:	Subdirección del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira – Regional
OBJETO:	**“**Contratar el servicio de Alimentación (los 7 días de la semana y las 3 comidas principales respectivas), vigencia 2023 para los aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, que ingresen al centro de convivencia”.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación:	El Servicio Nacional de Aprendizaje — SENA es una entidad adscrita al Ministerio de Trabajo, cuya responsabilidad de conformidad con lo establecido en la Ley 119 de 1994, es cumplir con la función que le corresponde al estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y otorgando formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, las cuales deben ajustarse a los objetivos trazados por el Gobierno Nacional. En cumplimiento de esta misión, el SENA cuenta con una estrategia institucional para contribuir en la permanencia y el desempeño exitoso de los aprendices en su proceso formativo con enfoque territorial y diferencial, esta estrategia es denominada *Bienestar al Aprendiz SENA,* entendido también como el conjunto de acciones que realiza la entidad para potenciar el desarrollo personal de los aprendices, 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. El Plan Nacional Integral de Bienestar de los Aprendices SENA está integrado por Objetivos Estratégicos de acuerdo a la Resolución No. 1-01399 de 2021, entre ellos encontramos el Objetivo No. 2 cuyo propósito es *Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos* que se materializa en los objetivos operativos descritos. Para hacer tangible este Objetivo Estratégico, se estipularon objetivos operativos y acciones asociados a este, entre los cuales encontramos la asignación de apoyos de alimentación para aprendices. Las acciones que concretizan este objetivo específico son: *Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional; Realizar seguimiento al desempeño del aprendiz beneficiario de alimentación; y Gestionar mecanismos alternativos para brindar apoyos a la alimentación a los aprendices.* Como funciones del Subdirector consagradas en el artículo 27 del decreto 249 de 2004 encontramos en el numeral 11 el deber de *"Garantizar que la formación profesional integral que imparte el centro constituya un proceso educativo teórico – práctico de carácter integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos y de actitudes y valores para la convivencia social y el emprendimiento que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida"* y en el numeral 19 del mencionado artículo la obligación de *"Dirigir la implementación del programa integral de Bienestar de los Aprendices del Centro".* Al tenor de lo anteriormente mencionado, el Subdirector del centro de formación debe propender por dar cumplimiento a las acciones previstas en el Plan Nacional Integral de Bienestar a los Aprendices SENA y en concordancia con la Resolución No. 1-01399 de 2021, suplir una necesidad básica de los aprendices de mayor vulnerabilidad como medio para promover su acceso a la formación profesional integral y potenciar su desarrollo social, humano y técnico, orientándolos al desarrollo de actitudes de excelencia. Teniendo en cuenta la ubicación en zona rural del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, específicamente en el kilómetro 5 vía a Gaira, en cumplimiento de lo señalado anteriormente, este cuenta con un Centro de Convivencia con capacidad de albergue de

	hasta 250 aprendices, estos aprendices son provenientes de los diferentes municipios de la geografía del Departamento del Magdalena, además de la población flotante de aprendices que provienen de las otras sedes del centro de formación, que en su tránsito por el centro requieren también el suministro de alimentación. Inicialmente, durante el plazo de veintitrés días, a los aprendices se les debe garantizar la provisión de desayunos, almuerzos y cenas mientras permanezcan en las instalaciones del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, en procura del normal desarrollo de las actividades de formación profesional integral que les imparte el SENA, las cuales dan inicio a las 06:00 a.m. y hasta las 16:00 horas de lunes a viernes, teniendo en cuenta la variación de algunos horarios de manera excepcional y que la permanencia de los mismos es de lunes a domingo, por lo que el servicio de alimentación se deberá prestar durante los siete días de la semana. En vista de la prioridad que reviste la atención del personal aprendiz de la entidad, se procederá inicialmente a realizar el presente proceso de mínima cuantía, atendiendo su dinámica y celeridad en sus trámites con lo cual es posible la atención de la necesidad que se presenta en el área de casino para suministrar desayuno, almuerzo y cena de este personal en formación, mientras se surte de forma alternativa el proceso de menor cuantía, el cual demanda un tiempo prolongado en su trámite y seleccion; es así que se ha determinado por la necesidad inminente utilizar la modalidad de mínima cuantía. Es por esta razón que se requiere contratar el suministro de desayunos, almuerzos y cenas para 100 aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, que gozan del apoyo socioeconómico de Centro de Convivencia (Internado) y de esta manera potencializar el mejoramiento de las condiciones sociales y el aprovechamiento de los objetivos de la formación profesional integral como estrategia para el mejoramiento de la calidad de vida y opciones laborales de los jóvenes del Departamento del Magdalena.
Análisis de conveniencia	Conforme a las necesidades particulares del Centro de Formación Profesional, el SENA podrá facilitar ayudas de alimentación a los aprendices que por su condición de vulnerabilidad lo requieren. Con esta contratación se podrá suministrar alimentación distribuida en desayunos, almuerzos y cenas para los aprendices internos que por necesidad socioeconómica necesiten de este apoyo para su proceso de formación en el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira. Se estima que serán beneficiarios aproximadamente 100 aprendices que serán escogidos de acuerdo al grado de vulneración socioeconómica, lo cual será verificado previas visitas domiciliarias. La población que se requiere atender la compone aprendices sin distinción del sexo, cuyas edades oscilan entre los 16 y 24 años de edad, que provienen de las distintas regiones del país. Estos aprendices realizan actividades de formación correspondiente en su mayoría a labores de campo, maquinaria y diferentes procesos productivos, en una jornada diaria de ocho (8) horas. De igual manera al contratar el suministro del servicio de alimentación para 100 aprendices, se entregará a título de arrendamiento el espacio destinado para la prestación del servicio del Casino en el centro de formación.

	Teniendo en cuenta que la necesidad que se pretende satisfacer obedece a un lineamiento normativo de la entidad, esta será recurrente siempre que se encuentre vigente la norma que lo establece.
	De acuerdo a la programación del Área de Bienestar al Aprendiz del Centro de formación, el proceso de escogencia de los aprendices que serán beneficiarios del Apoyo socioeconómico Centro de Convivencia se llevará a cabo durante el mes de febrero del presente año, así las cosas, el inicio del goce del beneficio por parte de los aprendices a través del presente proceso será de hasta aproximadamente 46 días. En consecuencia y teniendo en cuenta el plazo de ejecución se acudirá a un proceso de Mínima Cuantía atendiendo un monto de recursos que en todo caso no superará los 100 SMLMV, en aras de atender la necesidad de suministrar el servicio a los aprendices que ingresarán al Centro de Convivencia luego de la convocatoria para la adjudicación de los cupos para acceder a este Apoyo Socioeconómico, durante los días iniciales a partir del mes de febrero de 2023. En conclusión, el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira para satisfacer la necesidad de suministrar alimentación a los aprendices que ingresarán al Centro de Convivencia próximamente y por un término de aproximadamente 46 días, considera que la mejor alternativa es realizar un proceso de mínima cuantía.

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

. Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
93131608; 90101501	47_9118_5 Contratar el servicio de Alimentación (los 7 días de la semana y las 3 comidas principales respectivas), vigencia 2023 para los aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, que	$112.000.000	Julio del Castillo	jdelcastillo@sena.edu.co

	ingresen al centro de convivencia			

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:

Con el objetivo de evaluar la experiencia en procesos públicos de selección solo se tendrá en cuenta hasta el tercer nivel de clasificación.

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
1	**F**	**90000000**	**90100000**	**90101500**	**90101501**	**Restaurantes**
2	**F**	**90000000**	**90100000**	**90101600**	**90101604**	**Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo**
3	**F**	**90000000**	**90100000**	**90101600**	**90101603**	**Servicios de cáterin**

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

No Aplica

6. OBJETO

“Contratar el servicio de Alimentación (los 7 días de la semana y las 3 comidas principales respectivas), vigencia 2023 para los aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, que ingresen al centro de convivencia”.

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

El servicio de alimentación a contratar incluye la preparación de los alimentos en las instalaciones del centro de formación y la servida de las raciones de acuerdo a los menús previamente elaborados, lo anterior conforme a las especificaciones técnicas mínimas y obligaciones contenidas en el presente documento.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Se deberá prestar el siguiente servicio, de acuerdo con los siguientes parámetros y especificaciones:

ITEM	ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL SOLICITADO
1	Servicio de Alimentación para los aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira.	El contratista deberá garantizar: 1. Desayunos 100 diarios por 46 días. 2. Almuerzos 100 diarios por 46 días. 3. Cena 100 diarias por 46 días que serán entregados en los siguientes horarios (este horario puede estar sujeta a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación). De lunes a viernes: desayunos de 6:00 a 6:45 a.m. almuerzos 12:00 a.m. a 1:00 p.m. cena 6:00 a 7:00 p.m. sábados y domingos: desayunos de 7:00 a 7:30 a.m. almuerzos 12:00.m. A12:30 p.m. cena 5:00 a 6:00 p.m. La necesidad nutricional de estas raciones alimentarias deben estar en una propuesta de quince (15) menús basados en la tabla de composición de alimentos del ICBF, y cada ciclo diario alimentario deberá aportar mínimo 2800 kcal, con un porcentaje de adecuación mínimo del 90% en kilocalorías y macronutrientes para	Ración	Desayunos 100 Almuerzos 100 Cena 100	24.213 raciones de comida

		los aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira			

7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBE CUMPLIR EL SERVICIO

Especificaciones descritas en el numeral anterior y además las siguientes:

1.- El servicio de alimentación debe prestarse de domingo a domingo incluyendo los días festivos en las raciones de desayuno, almuerzo y cena, teniendo en cuenta que la preparación y servicio de los alimentos en caliente, en las instalaciones del Casino en las cantidades y horarios señalados en el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira.

2.- El contratista que sea seleccionado tendrá a su cargo la dotación de vajillas, vasos, cubiertos, ollas, plásticos, estantes, neveras, refrigeración, utensilios de cocina y demás enseres necesarios adicionales para la prestación del servicio con los que no cuente el centro en el inventario entregado.

3.- El SENA pondrá a disposición del contratista las instalaciones del Casino que cuente con comedor, cocina y dotación de ciertos elementos y utensilios, por el cual el contratista deberá pagar un canon de arrendamiento al SENA, además deberá pagar el servicio de gas por su utilización, y las demás especificaciones establecidas en los estudios previos.

7.1.1. Tipo de ración y necesidad nutricional, requerimiento mínimo de aporte calórico:

Para efectos del aporte nutricional mínimo diario del complemento alimentario distribuido en desayuno, almuerzo y cena, será equivalente al 100% de las necesidades diarias de calorías y nutrientes establecidos para este grupo (edades entre 16 y 25 años) en promedio, de acuerdo a la Tabla de Composición de Alimentos colombianos 2018 (vigente) y a las Guías Alimentarias Colombianas.

CALORIAS MÍNIMAS REQUERIDAS	MACRONUTRIENTES	DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL	GRAMAJE MÍNIMO APROXIMADO
3.000	PROTEÍNAS	20-25%	120 gr
	CARBOHIDRATOS	60-70%	450 gr
	GRASAS	15-20%	80 gr

TIPO DE CONSUMO		GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL
DESAYUNO		1. Una proteína: huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado)	Diario
		2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo	Diario
		3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o calientes (bebidas lácteas)	Diario
		4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas)	Diario
ALMUERZO	SOPA	1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas, etc.) o carnes (res, pollo, cerdo o pescado)	Diario
		2. Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
		3. Raíces o tubérculos o plátanos	Diario
	SECO	1. Cereal (Arroz)	Diario
		2. Ensalada de verduras	3 veces
		3. Proteico carne (res, pollo, cerdo, pescado)	Diario
		4. Complemento o adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)	Diario
		5. Bebida fría (jugos de fruta)	Diario
CENA		1. Cereal (Arroz)	Diario
		2. Proteico carne (res o pescado o pollo o cerdo)	Diario
		3. Complemento adicional (tajadas, pastas o ensalada de granos)	Diario
		4. Bebida fría (jugos de fruta)	Diario

	5. Ensalada de verduras u hortalizas	Diario

Nota No. 1: Se solicita utilizar en cada preparación las cantidades estandarizadas anteriormente con el fin de obtener una comida de óptima calidad en cuanto a sabor, consistencia y presentación; logrando con ello evitar servir preparaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas o insípidas, excesivamente condimentada o grasosas. Además, se recomienda:

a. Jugos de frutas. Preparar con frutas naturales frescas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. Preparados con agua ozonizada o hervida.
b. Entradas. Preparar sopas tipo casero. No se deberá espesar ninguna sopa con harinas. En caso de proponer la sopa para el menú debe incluirse los ingredientes característicos a utilizar en cada sopa.
c. Ensaladas. Se solicita utilizar verdura fresca, de excelente calidad.
d. Cereales. Utilizar cereales de calidad seleccionada de acuerdo a normas y especificaciones del mercado.
e. Aceites. Manejar aceites vegetales, tales como: maíz, girasol, Oliva. No se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco.
f. Proteína. Suministrar las mismas de primera calidad y adecuadamente preparadas según los parámetros del mercado. El pollo deberá cocinarse y servirse sin piel.

Nota No. 2: No se aceptan ofertas alternativas ni con especificaciones técnicas inferiores o elementos diferentes a los señalados en las especificaciones so pena de rechazo.

Nota No. 3: El SENA podrá adjudicar el proceso contractual hasta por la totalidad del presupuesto oficial asignado, por lo tanto, al oferente con el menor valor y que cumpla con los requisitos habilitantes, se le aumentará la cantidad en algunos ítems ofertados, según lo establezca la entidad, hasta copar la totalidad del presupuesto oficial del presente proceso contractual. El proponente se obliga a entregar los bienes adicionales de los ítems que sean indicados por el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira Regional Magdalena, bajo las mismas condiciones de precio final y calidad indicadas en el presente proceso contractual.

El no cumplimiento de este requisito en lo menús elaborados dará como resultado que el proponente se encuentre NO HABILITADO.

Los requerimientos son los siguientes:

El ciclo de los menús (desayuno, almuerzo y cena) debe incluir un mínimo de cinco (5) días con su análisis cuantitativo de kilocalorías, proteínas, grasas y carbohidratos totales por cada menú, de acuerdo a la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos expedida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF.

En el análisis químico de cada minuta se deberá consignar el respectivo número consecutivo que aparece registrado en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta. Los menús anteriores con sus respectivos análisis químicos deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.

Los menús deben ser elaborados de acuerdo a los requerimientos de kilocalorías y macronutrientes que se contemplan en las especificaciones técnicas, durante cinco (5) días a la semana de acuerdo a la frecuencia y cantidades de los alimentos. El no cumplimiento de este requisito dará como resultado que el proponente se encuentre NO HABILITADO.

7.1.2. Listados de minutas:

Es la lista de preparaciones que conforman un día de alimentación; incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes de los usuarios. Describe las medidas, cantidades y número de comidas que cada día debe tener la alimentación suministrada.

Es el punto de partida para la programación de los menús. Se debe elaborar las minutas escogiendo los grupos de alimentos con base en las Guías Alimentarias Colombianas vigentes teniendo en cuenta la población a atender y la tabla de composición de alimentos colombianos expedida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

Los alimentos por brindar en las preparaciones deben corresponder a los estándares de calidad exigidas por las normas vigentes, se debe tener en cuenta productos naturales para sazonar. Estos productos deberán estar incluidos en los menús presentados.

7.1.3. Variedad del menú diario:

Se debe presentar como mínimo un ciclo de rotación de diez (10) menús (que incluya desayuno, almuerzo y cena), a partir de la suscripción del contrato se le deberá aportar al supervisor del contrato los menús correspondientes a otros cinco días y así hasta la terminación del contrato para garantizar la variedad en el menú. Cada menú deberá ser publicado dentro de las instalaciones del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

El ciclo de variedad del menú aprobado para la empresa seleccionada debe cumplirse teniendo en cuenta la lista de intercambios cuando se presente novedad en la disponibilidad de las materias primas, calidad, también se podrán realizar intercambios de preparación siempre y cuando mantengan el aporte nutricional requerido, El intercambio debe estar autorizado por el supervisor del contrato.

El incumplimiento periódico de la no entrega de algún componente de la preparación es causal de sanción o suspensión del contrato con base en lo estipulado por el SENA.

7.1.4. Calidad del personal ofrecido y profesionales a cargo:

El proponente deberá entregar con su propuesta una relación con el personal que pondrá a disposición para el cumplimiento del objeto contractual, la cual deberá acompañar con la hoja de vida con sus debidos soportes de experiencia y formación profesional o técnica, por lo menos del personal tales como el Administrador del Restaurante y nutricionista. Dentro de los cinco (05) días siguientes al perfeccionamiento y legalización del contrato el proponente deberá aportar las hojas de vida del personal que se encargará del funcionamiento del restaurante.

Adicionalmente el proponente debe describir en la propuesta lo siguiente:

- La cantidad de puestos de trabajo a utilizar en la prestación del servicio a contratar, el cual debe estar acorde con el número de aprendices a atender.

El proponente deberá presentar la relación del personal, donde indique cada una de las personas prestarán sus servicios en caso de resultar adjudicatario para el desarrollo del objeto contractual.

El futuro contratista debe garantizar desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por él contratado, observando que entre el personal contratado por el Contratista para la prestación del servicio y el SENA no surgirá ninguna relación de carácter laboral o contractual, es responsabilidad exclusiva del Contratista la contratación de dicho personal.

El no cumplimiento de alguno de estos requerimientos declarará NO HABILITADA la propuesta.

7.1.5 Personal especializado:

El proponente debe garantizar que cuenta con el personal especializado, para cumplir el objeto del contrato, con la entrega de las hojas de vida (soportes de experiencia y formación profesional y técnica), además de la respectiva matrícula profesional (si aplica), el certificado de vigencia y antecedentes emitido por el organismo competente en el caso que aplique. A parte de los manipuladores y personal de cocina y atención, el proponente deberá contar como mínimo con el personal que se relaciona a continuación. El no cumplimiento de alguno de estos requerimientos declarará NO HABILITADA la propuesta.

- Administrador del restaurante:

Deberá ser profesional en administración de empresas, ingeniero agroindustrial, contaduría pública y/o en ciencias afines y tener como mínimo dos (2) años de experiencia en cargos

relacionados con programas o servicios de alimentación, lo cual se verificará en la respectiva hoja de vida.

- Nutricionista

El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un Nutricionista, personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio y definirá las garantías en la composición de las raciones diarias con los aportes nutricionales requeridos para el grupo poblacional a atender.

El profesional requerido, deberá tener formación a través de estudios de postgrado o maestría en áreas relacionadas con la seguridad alimentaria; para lo cual deberá anexar su hoja de vida con los títulos respectivos y acreditar en el momento de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a entidades públicas o privadas de Un (1) año.

Los anteriores profesionales tendrán las siguientes responsabilidades:

- Planear los ciclos de menús de acuerdo a las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y contrato.
- Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
- Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.
- Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.
- Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
- Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.
- Siempre que el ingeniero o tecnólogo del área de alimentos o cocina deba ausentarse, deberá ser reemplazado por un suplente idóneo quien en ese momento será el representante autorizado del contratista para estos fines, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del contratante o su representante.

7.1.6 Exámenes de Laboratorio:

El personal de la firma proponente deberá presentar ante el SENA en caso de ser adjudicado y al iniciar el contrato y semestralmente los siguientes exámenes de laboratorio (con vigencia máxima de tres meses) del personal manipulador:

- Análisis coprológico
- KOH para uñas
- Frotis de garganta

- Certificado médico

Estos resultados deberán tener consulta y demostrar que han sido tratados si es del caso.

7.1.7 Dotación del personal:

La dotación mínima con que debe contar el personal que el contratista coloque a disposición del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, debe ser:

Un (1) uniforme de color blanco sin cierre ni cremalleras, sin bolsillos en la parte superior de la blusa.
Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color blanco.
Un (1) tapabocas, en color blanco.
Un (1) par de zapatos cerrados impermeables de suela antideslizante de color blanco.

Guantes plásticos cuando sea necesario.

Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados con información permanentemente actualizada durante la ejecución del contrato.

7.1.8 Disposiciones higiénicas, sanitarias y ambientales:

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente (Resolución 2674 de 2013).

Para el efecto, el contratista deberá aportar al momento de presentar la propuesta los programas del Plan de Saneamiento que se describen a continuación:

- Programa de manipulación de alimentos y capacitación básica para los manipuladores de alimentos.
- Programa para limpieza y desinfección.
- Programa de control de plagas.
- Plan de muestreo.
- Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.

El no cumplimiento de alguno de estos requerimientos declarará NO HABILITADA la propuesta.

7.1.9. Establecimiento de comercio:

Actualmente el Casino (espacio o lugar destinado específicamente a la preparación, venta y consumo de los alimentos), presenta inconsistencias en las tuberías de aguas residuales, lo cual está causando rebosamiento de estas aguas y malos olores. Dado el servicio que se presta en este lugar, es necesario que se intervenga y se le dé pronta solución, lo cual requerirá su cierre temporal generando la imposibilidad de la elaboración de los alimentos dentro de las instalaciones del Casino. En virtud a estas circunstancias y con la finalidad garantizar el suministro de los alimentos diarios a los aprendices beneficiarios, se establece el requisito del que trata el presente ítem y que se deberá cumplir como se detalla a continuación.

El proponente deberá presentar un plan de contingencia que evite la interrupción de la normalidad del servicio por cualquier evento

- Abastecimiento de materias primas
- Abastecimiento de agua
- Fluido eléctrico
- Orden publico
- Condiciones ambientales

8. ANÁLISIS DEL SECTOR

Se adjunta el Anexo 1 “análisis económico del sector” como documento integral del presente estudio previo, elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manual de Contratación y la Guía de Colombia Compra Eficiente.

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **CIENTO DOCE MILLONES DE PESOS M/CTE ($112.000.000.oo),** 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.

Nota: Deberá verificarse la aplicación del IVA

9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

9.1.1 PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA

El presupuesto oficial para la presente contratación es de **CIENTO DOCE MILLONES DE PESOS M/CTE ($112.000.000.oo).**

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el Comité Estructurador adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para *Contratar el servicio de Alimentación (los 7 días de la semana y las 3 comidas principales respectivas), vigencia 2023 para los aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, que ingresen al centro de convivencia*, es de **CIENTO DOCE MILLONES DE PESOS M/CTE ($112.000.000.oo)**, tal como se evidencia en el documento anexo ANÁLISIS DEL SECTOR, el cual forma parte integral del presente documento.

NOTA: Para esta contratación APLICA el estudio de mercado o de sector. SE ADJUNTA ANEXO 1.

Nota: Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el análisis del Sector.

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE VALOR BLOQUEADO BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	$ 690.103.440,00
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	**Fecha de CDP o Vigencia Futura**	**Fecha de vencimiento del CDP**	**Dependencia**	**Posición Catálogo de Gasto**	**Fuente**	**Valor en Letras**	**Valor en Números.**
423	2023-01-21		911810 Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira – Magdalena	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE VALOR BLOQUEADO BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	Nación	SEISCIENTOS NOVENTA MILLONE CIENTO TRES MIL CUATROCIE	$ 690.103.440

				- MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL		NTOS CUARENTA PESOS M/L	

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Por tratarse de un contrato inferior al diez por ciento (10%) de la menor cuantía, de conformidad con el numeral 5° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 274 de la Ley 1450 de 2011, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, se contratará mediante 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.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Elija un elemento.	
Otro:	Prestación de Servicios

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

14.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

a. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación
b. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
c. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones
d. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
e. Garantizar que los bienes o servicios suministrados en desarrollo del contrato, sean de primera calidad y deberán cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por la entidad.

f. Avisar al SENA dentro de las 24 horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
g. Presentar la factura de cobro mensualmente, previo visto bueno del supervisor del contrato.
h. Sostener los precios de los elementos o servicios ofertados dentro de la ejecución del contrato.
i. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.
j. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar ese paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
k. El contratista deberá asumir el transporte, cargue, descargue y entrega de los elementos, bienes, suministros e insumos requeridos para la correcta ejecución del contrato y el funcionamiento del Casino del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira. El riesgo y propiedad de los bienes será asumido por parte del contratista.
l. Asumir todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.
m. 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.
n. Las demás contemplados en el artículo 5 de la ley 80 de 1993
o. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

14.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista:

a. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.
b. Suministrar los desayunos, almuerzos y cenas requeridas en las instalaciones del respectivo centro.
c. Garantizar que durante toda la vigencia del contrato el personal a cargo del contratista cuente con el carnet de manipulación y preparación de alimentos.
d. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de los mismos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.
e. Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.
f. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.

g. El contratista se obliga a presentar en la cuenta correspondiente al pago por los servicios prestados, el comprobante de pago del canon de arrendamiento del Casino.
h. Presentar copia del convenio o contrato con un gestor de residuos autorizados, o certificación expedida por la empresa que le preste el servicio y en la que conste que recibe del proponente los residuos para encargarse de su disposición final. El contratista, si lo prefiere, puede ser gestionado por el SENA.
i. Presentar registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.
j. Aportar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgos para expendios de alimentos. Para ello contará con tres meses a partir de la firma del contrato.
k. Allegar copia de los documentos que le apliquen o le correspondan establecidos en la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que la sustituyan ubicadas en la plataforma CompromISO SENA.

14.1.3 Obligaciones relacionadas con el servicio de alimentación:

a. Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente balanceada.
b. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales.
c. Proporcionar como mínimo los siguientes aditamentos: sal y azúcar y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables.
d. Abstenerse de utilizar ingredientes nocivos para la salud como conservantes para carnes (sal nitrada), en caso de que así suceda, la entidad se reserva el derecho de prohibir el uso de determinados productos.
e. Prestar atención en el suministro de los alimentos en los horarios pico de almuerzo, para lo cual debe contar con el personal suficiente, de tal manera que a los usuarios no les demande más de 10 minutos el obtener el servicio de alimentación.
f. Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendamiento en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato (que será designado por el Subdirector del centro) en cuanto a manejo higiénico de los víveres, presentación de comidas y condiciones higiénico-sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse en solución 0,01% por 10 minutos, seguido de un enjuague con agua potable.
g. Limpiar permanentemente el área donde se preparan los alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga líquido desinfectante inoloro.

h. Suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del restaurante y cocina con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas. Debe utilizarse además de jabón, hipoclorito de sodio comercial a concentración 5,25%. El piso, las mesas, las sillas y los vidrios deben permanecer impecables y se debe hacer limpieza general de cafetería y del área donde se ubicarán las máquinas dispensadoras (si las hay) y las mesas para consumo, cuantas veces sea necesario.
i. Cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos.
j. Es importante que se dé cumplimiento con las normas higiénico-sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.
k. Cumplir con las normas de calidad e higiene hasta el último día del contrato y responder por el menaje que se le hasta asignado al comenzar sus actividades.
l. Almacenar las basuras fuera del lugar de preparación y almacenamiento de alimentos, en recipientes plásticos tapados con bolsa plástica desechable, para el transporte hasta el lugar de recolección general de basuras, por cuenta del personal contratado por el arrendatario.
m. Efectuar mensualmente fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades.
n. Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.
o. Garantizar que las despensas permanezcan totalmente aseados y debidamente organizados, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden y limpieza del lugar.
p. Cumplir con las normas de seguridad que establecerá la entidad para el ingreso de personal de servicio del restaurante y transporte de alimentos.
q. Realizar por su cuenta la limpieza de las instalaciones y/o equipos suministrados por la entidad para el normal funcionamiento del restaurante, deberán realizarse periódicamente, de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo el arrendatario el responsable de los daños causados por le mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarios de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.
r. Elaborar las minutas escogiendo los grupos de alimentos con base en las Guías Alimentarias Colombianas vigentes teniendo en cuenta la población a atender y la tabla de composición de alimentos colombianos expedida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
s. Publicar la minuta semana de desayunos, almuerzos y cena en un lugar visible.
t. Presentar como mínimo un ciclo de rotación de cinco (5) menús, a partir de la suscripción del contrato, el contratista deberá aportar al supervisor del contrato los menús correspondientes a otros cinco días y así hasta la terminación del contrato para garantizar la variedad en el menú. Cada menú deberá ser publicado dentro de las instalaciones del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

u. El contratista no podrá realizar cambios a los menús sin previa autorización del supervisor del contrato.
v. Realizar mantenimiento periódico a los equipos y las instalaciones, incluido los baños, desagües, trampas de grasa, y cañerías durante el término de ejecución del contrato. Estos deberán ser entregados en el momento que se termine el contrato en el mismo estado de recibo salvo el deterioro proveniente del tiempo y del uso legítimo.
w. Suministrar en caso de daño o avería, la grifería y los repuestos con las mismas o mejores especificaciones de las averiadas.
x. Suministrar los equipos y elementos para una buena prestación de los servicios de restaurante, estos deben ser suministrados por el contratista, sin costo alguno para la entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato.
y. Permitir la realización de análisis microbiológicos de la comida cuando la entidad lo considere necesario y como una forma de evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o como una forma de control microbiológico.
z. Recibir las instalaciones físicas de cocina, instalaciones eléctricas, gas y agua, equipos (horno, otros) y muebles discriminados y relacionados conforme al inventario oficial, que se entregará mediante acta la cual es parte integral del presente contrato.
aa. Suministrar el menaje de cocina necesario para la prestación cabal del servicio, a saber: ollas, vajillas, cubiertos, elementos desechables, etc.
bb. El contratista no podrá tener ningún elemento por fuera de las instalaciones que entrega el SENA, tales como: canastillas, bombonas de gas, equipos, asadores, salvo autorización expresa de la Subdirección del centro.
cc. Permitir al Comité de Cafetería del centro evaluar el servicio prestado por el contratista, evaluación de la cual podrán surgir recomendaciones y aspectos a mejorar que deberán ser acatados y aplicados por el contratista.

14.1.4 Obligaciones sobre normas de higiene y manejo de alimentos:

a. Ofrecer en el menaje del restaurante:
- La vajilla adecuada para la prestación óptima del servicio a los usuarios como electroplata o acero inoxidable de baja densidad (se prohíbe el uso de vajillas, vasos, cubiertos y utensilios plásticos, desechables o de polietileno expandido – icopor).
- Los cubiertos deben ser de metal.
- Las bandejas deben ser grandes.

b. Garantizar que los empleados ubicados en el área de preparación de alimentos usen la vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: color blanco; sin cierres, cremalleras, broches, botones u otro accesorio que pueda caer en los alimentos; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación

del alimento y accidentes de trabajo. El contratista será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador de alimentos, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.

c. Cumplir con las siguientes normas para la presentación personal de quienes trabajen en el restaurante: Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Usar protector de boca, y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas, se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos. Es obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipule el alimento. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios en manos o brazos mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, debe asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables. No se permite comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento. En general no se permiten visitantes en las áreas de preparación, si por fuerza mayor es necesario recibir visitantes, estos deben ser autorizados por el supervisor del contrato y se debe verificar que cumplan con las medidas de protección y sanitarias adecuadas.
d. Cumplir con las siguientes normas: No podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje quienes presenten enfermedad infectocontagiosa como gripes, infecciones de garganta, hepatitis, tuberculosis, roséola, infección intestinal o heridas que comprometan la inocuidad de los alimentos, debiendo ser remitido al médico para su tratamiento o reubicarlo en una actividad diferente a la de manipulación de alimentos.
e. Cumplir las siguientes condiciones respecto a los alimentos:
    - Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el contratista deberá garantiza la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y tener en cuenta las fechas de vencimiento.
    - Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior.
    - Los vegetales y demás productos deberán ser revisados de tal forma que den garantía de buena calidad.
    - El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito.

- Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, pescado y huevos y deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimentos.
- Provisión suficiente y adecuada de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación.
- Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimento, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.

f. Distribuir los alimentos de la siguiente forma: los alimentos se deberán 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.

g. Manejar los residuos así:
   - Deberán depositarse directamente en canecas limpias, con tapa ajustable. Deberán utilizar cepillo o esponja, nunca con la mano. La loza sucia deberá lavarse tan pronto se recoja o una vez termine el servicio.
   - Los residuos deberán ser retirados a diario del edificio, preferiblemente media hora después de haberse terminado cada servicio y máximo se almacenará para evacuarse en el transcurso del día.

h. Garantizar que las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos estén sujetas a controles de calidad apropiados. En centro realizará las pruebas aleatorias con los instructores y aprendices del programa Control de Calidad de Alimentos. Para este fin el contratista se obliga a suministrar en cualquier momento que el SENA señale, las muestras necesarias para los respectivos análisis.

i. Todo el personal que manipule alimentos debe tener formación en educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, capacitados y demostrar experiencia en el cargo a desempeñar.

j. Tomar las medidas para que al personal manipulador de alimentos se le practiquen dos (2) reconocimientos médicos en el año. Los resultados de reconocimiento serán presentados por el contratista al supervisor del contrato.

k. Presentar al supervisor del contrato un plan que contenga: El procedimiento de limpieza y desinfección que deberá satisfacer las necesidades particulares del proceso. El plan de desinfección debe tener por escrito los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

l. El contratista se compromete a presentar y ejecutar el plan de muestreo microbiológico del área de preparación y manipulación (semanal), de superficie y utensilios (semanal), materias primas y alimentos procesados semanalmente (tres veces por semana).

En cuanto a las obligaciones descritas, se deberá atender primordialmente el procedimiento de limpieza y desinfección y empaque de los productos, siguiendo todo el proceso de bioseguridad establecido y los protocolos de bioseguridad implementados para prevenir y mitigar la propagación del COVID-19.

14.1.5 Obligaciones De Seguridad y Salud en el Trabajo:

a. Allegar los soportes de pago actual de los aportes al Sistema General de Seguridad Social de aquellos trabajadores que requieran ingresar al centro de formación para la ejecución del presente contrato.
b. Presentar matriz de identificación de los peligros que se pueden presentar durante el desarrollo del contrato. Tener en cuenta todas las actividades que se desarrollarán durante la ejecución del contrato.
c. El contratista deberá acogerse a los lineamientos de limpieza y desinfección del SENA, referenciándose en el Protocolo de bioseguridad del Centro de formación. Se evidenciará en los formatos, bioseguridad, buenas prácticas.
d. Cumplir 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), para lo cual deberá entregar copia de los documentos que le apliquen o le correspondan.
e. Aportar informe de procedimiento de limpieza y desinfección antes, durante y después de los procesos de preparación de alimentos. Con evidencias de todo el proceso de bioseguridad y uso de elementos de bioseguridad. Este Informe debe contener evidencias que pueden ser fotos y/o video.
f. En caso de requerir ingresar a las instalaciones de la entidad, deberá solicitarlo previamente. El supervisor de contrato deberá enviar al subdirector de Centro (jdelcastillo@sena.edu.co), al encargado de crear los usuarios en el aplicativo y al área de Seguridad y Salud en el Trabajo, los datos del personal externo que requiera ingresar a las instalaciones estos son: Tipo y número de identificación, nombre completo, número de teléfono y dirección de correo electrónico. Una vez el subdirector haya autorizado el ingreso y la creación de los usuarios en el aplicativo, deberán ingresar al siguiente link para realizar la encuesta de condiciones de salud y crear el código QR http://dfpi.senaedu.edu.co/Appingreso/public/encuesta
g. El supervisor de contrato deberá contactar al equipo SST del SENA, antes de iniciar cualquier tipo de actividad con el fin de realizar la respectiva inducción del SGSST del personal que requiera ingresar a las instalaciones del SENA de que trata el Decreto 1072 de 2015. Esta se realizará de manera presencial o virtual dependiendo del caso, para lo cual SST SENA estimará la modalidad.

14.1.6 Obligaciones de tipo ambiental:

a. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá tres

meses para la entrega del concepto. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá un mes para la entrega del concepto y se acreditará con la copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos. Lo anterior a partir de la suscripción del contrato.

b. 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.
c. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.
d. Aportar copia del Plan de Saneamiento actualizado (procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).
e. 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.
f. Garantizar que los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación sean: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.
g. 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.
h. 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.
i. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.
j. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias

para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

k. Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores.
l. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:

   - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.

   Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

14.1.7 Obligaciones del contratista sobre el arrendamiento del inmueble (casino):

El contratista igualmente ostenta la calidad de arrendatario del área destinada como Casino del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, por lo cual se compromete a:

a. Tomar en arrendamiento el espacio o lugar destinado específicamente a la preparación, venta y consumo de los alimentos, por el valor del canon mensual que será de UN MILLÓN TREINTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/CTE ($1.034.893), sin incluir el pago del servicio público de gas, el cual deberá sufragar directamente el contratista de forma puntual, sin que por ningún motivo genere mora a la entidad, debiendo asumir el arrendatario los costos que se generen por este concepto.
b. Utilizar el espacio entregado en arrendamiento para prestar el servicio de casino y dar oportuno y cabal cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato.
c. Pagar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, el canon de arrendamiento a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad, la cual será suministrada por el supervisor del contrato.

d. El contratista deberá entregar el espacio del Casino una vez termine el contrato, a paz y salvo del servicio público que le corresponde cancelar, garantizando el pago de los recibos que lleguen con posterioridad a la entrega pero que su cobro corresponda al periodo previo a la entrega.
e. Presentar al supervisor del contrato los recibos del servicio público cancelados.
f. Regresar en perfecto estado (con los desgastes naturales por el uso) todos y cada uno de los elementos que le sean facilitados por el SENA para ser utilizados en el Casino.
g. Acogerse a las normas comerciales y civiles en materia de arrendamientos.

14.1.8 Prohibiciones del contratista:

a. Cambiar la destinación del espacio entregada en calidad de arrendamiento.
b. Ingreso y almacenamiento en las instalaciones de sustancias y/o bienes explosivos o elementos perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene de las personas o de los bienes de la entidad.
c. Ingreso y venta de bebidas embriagantes, cigarrillos o cualquier tipo de sustancias alucinógenas.
d. Prestar los servicios de restaurantes a personas externas del SENA tanto en las instalaciones de la entidad como servicio a domicilio, salvo expresa autorización del Subdirector del centro.
e. Ceder el contrato o subarrendar las instalaciones, salvo expresa autorización del Subdirector del centro.

14.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

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

APLICACIÓN ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.16. DECRETO 1082 DE 2015: Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional.

En cumplimiento del artículo 2.2.1.2.4.2.16. del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Artículo 2º del Decreto 1860 de 2021, se realiza el análisis de oportunidad y conveniencia para la inclusión o no en la minuta del contrato y demás documentos, de la obligación de destinar al cumplimiento del objeto del contrato que se originará del presente proceso de

selección, la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, en aras de no poner en riesgo el cumplimiento del objeto contractual, así:

El presente proceso va encaminado a la selección del contratista para el cumplimiento del contrato cuyo objeto es: “Contratar el servicio de Alimentación (los 7 días de la semana y las 3 comidas principales respectivas), vigencia 2023 para los aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, que ingresen al centro de convivencia”, el plazo para su ejecución se ha establecido en 46 días calendario y su valor se ha estimado en CIENTO DOCE MILLONES DE PESOS M/CTE ($112.000.000.oo), incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.). En virtud a su objeto y cuantía, se tramita por la modalidad de selección de Mínima Cuantía.

Podemos observar que establecer criterios excesivos puede restringir la participación de proponentes percibiéndose esto como barreras de acceso; teniendo en cuenta que el oferente debe vincular, si no lo ha hecho, a personas en condición de vulnerabilidad y esto requiere del cumplimiento de las leyes del derecho laboral y la protección constitucional que amerite cada caso.

Caso similar sucede con presupuestos demasiado bajos que no le generan rango de ganancia al futuro contratista y que por ello se desaniman para participar, lo cual puede también suceder cuando se establecen requisitos que durante la ejecución le ocasionan al contratista una erogación adicional que puede llegar a anular aquel índice de ganancia que se plantearon obtener.

En el caso bajo análisis, pedir al contratista que para el cumplimiento del objeto contractual demuestre la vinculación de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, puede llegar a ser una carga excesiva teniendo en cuenta el corto plazo para la ejecución del contrato. Así mismo, se debe observar que, al ser un contrato de compraventa, su ejecución se produce en un solo tiempo y por personal limitado, por lo cual no tendría sentido la vinculación de trabajadores o colaboradores adicionales para su ejecución, los cuales no realizarían labores más allá de los 30 días hábiles pactados y de las escasas tareas que muy seguramente ya se encuentran asignadas a empleados con vinculación permanente por parte del proveedor.

Por lo anterior y teniendo en cuenta la facultad que el Decreto 1860 de 2021 les confiere a las entidades estatales de efectuar un previo análisis de oportunidad y conveniencia para la aplicación de esta obligación, la entidad decide no incluirla dentro de las obligaciones que deberá cumplir el contratista en ejecución del contrato.

15. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

El contratista deberá suministrar los servicios descritos en el numeral 7 del presente documento.

16. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será CUARENTA Y SEIS (46) DÍAS calendarios, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución, como son el registro presupuestal y aprobación de la garantía única.

16.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será el Departamento del Magdalena, Santa Marta (Colombia), Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, SENA – Regional Magdalena, ubicado en el kilómetro 5 Vía Gaira.

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

16.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

No aplica plan de pagos

Pagos que se realizarán durante el contrato (Incluya el número de casillas que sean necesarias)	**Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato**	**Requisito para el pago** (ej. Entrega de informe mensual, cumplimiento de mes de servicio, entrega a satisfacción de algún producto)
PAGO 1	.	.
PAGO 2	.	.
PAGO 3	.	.
.	.	.

Otra forma de Pago:	El SENA realizará pagos parciales por las raciones servidas durante periodos establecidos por el supervisor (los cuales podrán ser de 10, 15, 20 días), en un término máximo de diez (10) días siguientes al recibo del servicio a entera satisfacción de la Entidad, para lo cual EL CONTRATISTA deberá aportar: a) Certificación suscrita por el Supervisor Contractual en la que consta que se ha cumplido a satisfacción con el objeto del Contrato; b) La factura correspondiente con el cumplimiento de

	los requisitos fiscales y legales; y c) Certificación del Pago de Aportes Parafiscales y de Seguridad Social. El SENA, efectuará a EL 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. Este desembolso estará sujeto a la disponibilidad de PAC

16.2.1 Documentos soporte requeridos para trámite de pago1

DOCUMENTOS PARA PAGO	GESTION FINANCIERA	GESTION CONTRACTUAL	FACTURA
Registro presupuestal del compromiso	X		
Formato GRF-F-078 Reconocimiento de Activos Intangibles adquiridos de forma separada, para adquisición de intangibles.	X		
RUT con fecha de impresión o generación no mayor a 180 días. (Para el primer pago).	X		
En el caso de que la adquisición se haya efectuado a una persona natural, se remite soporte del pago de su seguridad social del mes anterior del periodo objeto de cobro.	X		
Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayor a 30 días, firmada por el Revisor Fiscal o Representante Legal, para personas jurídicas	X		
Certificación cuenta bancaria del beneficiario del pago no mayor a 30 días, únicamente en el primer desembolso o cuando se presenten solicitudes de cambio de cuenta por parte del contratista con el otro sí respectivo	X		
Para los contratos que requieran constitución de fiducia, se adjunta	X		

[1] Instructivo Documentos Requeridos para el Registro de Obligaciones y Trámite de Pagos – GRF-I-002 V.06

certificación bancaria de la misma no mayor a 30 días, únicamente para el primer pago.			
Certificación de recibo a satisfacción, firmada por el supervisor del contrato en la que se indique el valor a pagar y la relación de facturas o documentos equivalentes a pagar.		X	
Nota de entrada al Almacén de los elementos.	X		
Formato GIL-F-029 certificación contratos para intervención bienes inmuebles, documento a diligenciar para bienes muebles adheridos a bienes inmuebles.			
Factura de venta o documento equivalente en original y copia cuando tenga IVA, cumpliendo con todos los requisitos de Ley. Para el caso de la adquisición de bienes, esta factura o documento equivalente requiere el detalle del costo de adquisición de los elementos y todas las erogaciones necesarias para poner en condiciones de uso el bien. Para el caso de factura electrónica se requiere que esta incluya el código QR.	X		X
Copia del documento contractual para el primer pago.		X	
Copia del documento contractual cuando se realicen adiciones y modificaciones		X	

Para el proceso de pago, el contratista radicará la facturación anexando los documentos con el soporte de los bienes entregados en el módulo “Ejecución del Contrato”. Una vez reunida la documentación pertinente para inicio del trámite de pago, el contratista deberá a tender a lo estipulado en la No.01-3-2020-000054, No. 01-3-2020-000065 y No. 3-2021-000055 emitidas por el SENA, donde debe conformar dos archivos para la respectiva revisión y aceptación por parte del supervisor. En caso de que NO la acepte, el supervisor rechazará el trámite de la factura con todos los soportes para que el contratista suba los documentos en el SECOP II y sea aprobado por el supervisor del contrato, en la misma plataforma y para el posterior envío de la autorización del pago a la coordinación de Grupo de Apoyo Administrativo Mixto.

Por su parte, el contratista deberá reportar la correspondiente factura electrónica en el aplicativo Olimpia, siguiendo los lineamientos establecidos en la CIRCULAR EXTERNA 016 emitida por el Ministerio de Hacienda y la circular 3-2021-000055 emitida por el SENA, la cual establece los Lineamientos y requisitos para la recepción de facturación electrónica expedida por contratistas y proveedores.

Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para éste sólo empezará a contarse desde la fecha en que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

16.2.2 REQUISITOS PARA LA RECEPCIÓN DE FACTURACIÓN ELECTRÓNICA EXPEDIDA POR CONTRATISTAS Y PROVEEDORES.

En atención a lineamientos para la recepción de facturación electrónica en el SENA, frente a las facturas, notas débito y notas crédito, emitidas por parte de sus proveedores y contratistas, de acuerdo con las actualizaciones realizadas por parte de la Administración del aplicativo SIIF Nación. En primer lugar, es preciso señalar que las entidades ejecutoras del Presupuesto General de la Nación, al realizar el registro de la obligación, el sistema identificará si el tercero beneficiario de la misma es sujeto obligado a facturar electrónicamente, y al verificarlo solicitará la consulta y vinculación de la(s) factura(s) electrónica(s) de venta en estado “Aprobada” (s) por el supervisor y/o tácitamente, según lo define la norma, para continuar con el proceso de pago.

Las acciones que deben realizar el proveedor o contratista obligado a facturar electrónicamente son las siguientes:

1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.

2. Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo “correo” su dirección electrónica como proveedor, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.

3. Diligenciar en la sección de la factura Notas u observaciones, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el contrato, número del contrato, y correo del supervisor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo: #$36-02-00-008-920810; Contrato No XX; PedroPerez@sena.edu.co #$

4. Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo “Correo”, el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por

el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.

5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).
6. Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

   Si el proveedor o contratista tiene la posibilidad de definir el asunto del correo remisorio de los documentos electrónicos al adquiriente, debe registrar los siguientes datos: el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con el cual suscribió el contrato, número del contrato y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo:

   36-02-00-008-920810; Contrato No XX; PedroPerez@sena.edu.co

   Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, el proveedor podrá remitir directamente la factura al buzón indicado para tal fin.

La factura será direccionada al SENA, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico.

16.3 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO: X**	.	
Si requiere de anticipo diligencie las siguientes casillas:					
Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato (Incluya el número de casillas que sean necesarias)	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**		**Amortización:** (identifique los momentos de amortización)		**Requisito para el desembolso** (ej. Entrega de informe mensual, cumplimiento de mes de servicio, entrega a satisfacción de algún producto)
DESEMBOLSO 1	.		.		.

DESEMBOLSO 2	.	.	.

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:	El supervisor deberá contar con estudios en el área de Ingeniería de Alimentos y afines, Microbiología y afines, Ingeniería Industrial y afines, Biotecnología y afines. El requisito de estudio podrá ser reemplazado por experiencia en la supervisión de contratos anteriores cuyo objeto tenga relación con el objeto de la presente contratación. Además, el supervisor deberá demostrar las siguientes habilidades blandas: responsabilidad, liderazgo, transparencia, compromiso, toma de decisiones. Así mismo las características consagradas en el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad: profesionalismo, honestidad, criterio técnico y orden.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de LUIS HOYOS JIMÉNEZ, quien ejerce el cargo de Técnico Grado 02 en el centro de formación, como supervisor del contrato. Quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

18. FORMA DE ADJUDICACIÓN

La selección del Contratista se hará de conformidad a lo establecido en el numeral 4 del artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015:

"La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente".

“La entidad estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la entidad estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato”.

18.1 Clasificación de la adjudicación

La adjudicación se realizará al proponente con su propuesta más favorable teniendo como único criterio o factor de selección: EL PRECIO MAS BAJO (literal c. art. 94 Ley 1474/11), por el valor total del presupuesto, lo cual permitirá optimizar el recurso para cubrir mayor número de días en el suministro del servicio a los aprendices.

La propuesta más favorable será la que presente el menor valor ofertado. Teniendo como base de partida el valor estimado descrito en este estudio previo en aras de garantizar el principio de pluralidad de oferentes y selección objetiva, siempre que hubiere ofertado todos los ítems y cumpla con los requisitos habilitantes.

El proponente se obliga a entregar los servicios adicionales de los ítems que sean indicados por el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, en las mismas condiciones de precio final y calidad indicadas en el presente proceso contractual.

18.2 Lotes

No Aplica

19. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

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

19.1 REQUISITOS HABILITANTES

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

a) Capacidad Jurídica.

b) Capacidad Financiera. N/A

c) Capacidad Técnica

19.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

1. Presentación de la Oferta: El proponente debe suscribir el modelo de Carta de Presentación contenido en el formato No. GCCON-F-061 (Representante Legal de la persona jurídica, o su apoderado debidamente constituido, evento en el cual se

debe anexar el poder autenticado donde se especifique si se otorga poder para presentar la oferta, para participar en todo el proceso y suscribir el contrato en caso de resultar seleccionado). En este evento el poder deberá ser anexado con esas formalidades junto con la carta de presentación de la propuesta so pena de rechazo de la propuesta.
2. Acreditación de la Existencia y Representación Legal: a) La persona natural deberá acreditar estar inscrita ante Cámara de Comercio, mediante el Certificado expedido por la cámara de comercio donde este registrado, con una vigencia no mayor de 30 días calendarios. b) Si se trata de una persona jurídica, mediante el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio con fecha de expedición no superior a 30 días calendarios contados a partir del cierre. c) Cuando el proponente sea un consorcio o unión temporal, deberá expresar claramente su conformación, las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos y su responsabilidad, e igualmente su deseo de participar en la presentación conjunta de la propuesta y de suscribir el contrato, de conformidad con el artículo 7º de la Ley 80 de 1993. A su vez, designarán a la persona que actuará como representante legal del consorcio o de la unión temporal.
2.1. Objeto Social o actividad económica: El objeto social del proponente o su actividad económica, según el caso, debe ser relacionado con el objeto del contrato a suscribir, de manera que le permita a la persona natural o jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere. Cuando el proponente reporte actividad económica esta deberá estar relacionada con el objeto a contratar. Si es una persona jurídica su objeto social debe tener relación con el objeto a contratar al igual que su actividad económica, en especial mencionar servicios de alimentación y/o administración de restaurantes como requisito de habilitación. Este es un requisito de capacidad de la persona jurídica o natural proponente que se circunscribe al desarrollo de la actividad prevista en su objeto social o actividad económica lo cual verificará el SENA a través del Certificado de Existencia y Representación Legal o Matrícula Mercantil que presente con su oferta.
2.2. Autorización Para Contratar: Si el Representante Legal del proponente requiere autorización de sus órganos de dirección, para presentar oferta y/o para suscribir el Contrato, debe el proponente anexar los documentos que acrediten dicha autorización EN ORIGINAL. En caso de que el valor de la propuesta supere el monto de la autorización prevista en los estatutos para que el Representante Legal del proponente pueda presentar propuesta y contratar, debe anexar el respectivo documento donde previamente a la presentación de la propuesta se le faculte para presentarla y contratar, mínimo, por el valor propuesto.
2.3. Constitución y Vigencia: General: El proponente deberá tener un tiempo de constitución mínimo de un año y una vigencia no inferior 1 año después de terminado el plazo de ejecución. El tiempo de constitución deberá reflejarse en la experiencia general en la actividad descrita en el objeto contractual. Para el caso de consorcios y uniones temporales, será suficiente que uno de los miembros tenga el

tiempo exigido, o en su defecto, deberá acreditarse que la suma de los años de experiencia de sus miembros alcanza el rango aceptable.
2.4. Acreditación Socios que conforman la sociedad. El proponente deberá diligenciar el formato No GCCON-F-057, con la información allí solicitada.
3. Copia de la Cédula de ciudadanía: Del proponente si es persona natural, del representante legal si se trata de persona jurídica.
4. Documento de constitución del consorcio o unión temporal (cuando se requiera). Formatos GCCON-F-066 y GCCON-F-067, respectivamente.
5. Fotocopia del RUT, en el cual se pueda verificar la actividad económica.
6. Certificación bancaria, con una vigencia no mayor de 30 días.
7. Acreditación de encontrarse a paz y salvo en el pago de aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar. Así como manifestar que se encuentra a paz y salvo con la contratación de aprendices, cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el representante legal o revisor fiscal cuando este exista, y cuando no se esté obligado así deberá manifestarlo. Formatos GCCON-F062 y GCCON-F-063 según sea el caso.
8. El SENA verificará en la evaluación y dejará evidenciado a través de la impresión de los certificados, si el futuro contratista se encuentra reportado en el Boletín de Responsabilidades Fiscales de la Contraloría General de la República, si registra sanciones e inhabilidades vigentes en el sistema de información de la Procuraduría General de la Nación, si presenta asuntos pendientes con las autoridades judiciales. El proveedor deberá aportar certificado de medidas correctivas pendientes por cumplir reportadas en el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional de Colombia.
9. El SENA verificará que el futuro contratista no se encuentre incurso en inhabilidad para contratar con el estado por la comisión de delitos sexuales cometidos en contra de personas menores de 18 años de edad, mediante el certificado de consulta a la página de la Policía Nacional de Colombia que deberá aportar el representante legal del proponente.
10. El SENA verificará la ausencia de inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones de la persona jurídica mediante la declaración que el proponente presente en la cual certifique que ni la persona jurídica ni su representante legal están incursos en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones.
11. Situación Militar definida: El proveedor o representante legal del proveedor hombre menor de 50 años de edad, deberá acreditar tener su situación militar definida, lo cual se constatará con la libreta o directamente por la entidad.
12. Deberá declarar en el pliego electrónico respecto del conocimiento y cumplimiento del alcance del objeto del proceso contractual.
13. El proveedor persona natural o el representante legal deberá autorizar a la entidad para realizar la verificación del registro de inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad. Formato GTH-F-231

14. El proponente deberá diligenciar y anexar el Formato Certificación de Aplicación de Normas de Prevención y Control del Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo. Formato GCCON-F-064 V.01
15. El proponente deberá diligenciar y anexar Formato Autorización para Notificación Electrónica de Actos Administrativos.GCCON-F-059 V.01

EXPERIENCIA:

Los proponentes deberán acreditar experiencia en el suministro de raciones alimentarias iguales similares a la presente Selección con dos (2) contratos y/o convenios, ejecutados con entidades públicas o privadas, cuya sumatoria sea igual o superior al presupuesto oficial de este proceso.

Para efectos de habilitación si se aportan certificaciones para acreditar la experiencia, cada certificación se analizará por separado; en caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales, estas deberán indicar por lo menos el año de suscripción de la adición, la adición en valor y/o plazo, si se adiciona el contrato principal.

Para tal efecto las certificaciones deben contener entre otros los siguientes aspectos:

- Nombre o razón social del contratante y del contratista dirección y teléfono.
- Objeto del contrato.
- Número del Contrato.
- Fecha de inicio y terminación del contrato.
- Valor del contrato.
- Indicar si cumplió o no con cada una de las exigencias que fueron pactadas en el contrato celebrado.
- Calificación de la prestación de los servicios (Excelente, Buenas, Satisfactoria, Regular y/o mala prestación etc).
- La certificación deberá estar suscrita por el representante legal de la entidad contratante o quien haga sus veces o apoderado o persona autorizado para ello, indicando la dirección NIT y teléfono.

NOTA: Las certificaciones serán objeto de verificación. No serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió con el objeto del contrato. Como experiencia adicional se solicita en las certificaciones o en las minutas aportadas, acreditar en que se tiene experiencia en atención de dos veces la cantidad de beneficiarios del presente proceso.

Si el contrato y/o convenio, corresponde a un contrato ejecutado bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, el valor a tener en cuenta como experiencia será

igual al valor total facturado del contrato multiplicado por el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, para lo cual se deberá anexar copia de documento consorcial o unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación.

19.1.2 REQUISITOS HABILITANTES TÉCNICOS

Se verificará que los bienes cotizados contengan y cumplan las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública en cada uno de los ítems allí estipulados y se ajuste a las necesidades de la entidad, de tal manera que la oferta que contenga los requerimientos mínimos señalados será ADMITIDA y las que no cumplan con las especificaciones técnicas serán RECHAZADAS.

19.1.2.1 Documentos que deberá aportar el contratista:

A la presentación de la oferta, además de los exigidos en los ítems “7.1 Especificaciones Técnicas Mínimas que deben cumplir los Bienes” y 7.1.1, 7.1.2, 7.1.3; 7.1.4; 7.1.5; 7.1.6; 7.1.7; 7.1.8; el contratista deberá aportar los siguientes documentos:

1. Hojas de vida con sus respectivos soportes que demuestren la experiencia y formación profesional y técnica exigidas en las especificaciones técnicas contenidas en el presente estudio previo, además de la copia de la Tarjeta de Matrícula Profesional y el certificado de vigencia y antecedentes emitido por el organismo competente (en el caso de aplicar), del personal especializado que el contratista pondrá a disposición para el cumplimiento del objeto contractual. Este requisito aplica por lo menos para el Administrador del Restaurante y el nutricionista.
2. Conformación de los Menús con sus respectivos análisis químicos los cuales deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.
3. Documento que acredite el cumplimiento del ítem **7.1.9. Establecimiento de comercio,** de acuerdo a lo enunciado en el mismo (certificado de existencia y representación legal o registro mercantil expedido por Cámara de Comercio o convenio de apoyo y certificado de existencia y representación legal o registro mercantil expedido por Cámara de Comercio del aliado comercial).
4. En el caso de contar con convenio de apoyo para el cumplimiento del ítem **7.1.9. Establecimiento de comercio,** el proponente deberá aportar todos los documentos que certifiquen que el aliado cumple con los criterios habilitantes en relación a las disposiciones higiénicas, sanitarias y ambientales exigidas; los puestos de trabajo requeridos; el menaje de cocina necesario; los equipos, instalaciones y demás elementos en condiciones higiénico sanitarias adecuadas; y el personal capacitado necesario para prestar el servicio. Podrá anexar fotografías que apoyen los documentos aportados como evidencias.

5. El proponente deberá aportar como mínimo una (1) **promesa de contrato de proveeduría** de que trata el artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 1071 de 2015, adicionado por el Decreto 248 de 2021, suscrito con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores.

La promesa de contrato de proveeduría deberá constar por escrito y tener como mínimo lo siguiente:

- Identificación del productor y del oferente.
- Producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere.
- Cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor
- Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios
- Condiciones de embalaje o empaque de estos.
- La intención de la compra de productos agropecuarios.

19.1.2.2 Criterios de Seguridad y Salud en el Trabajo:

A la presentación de la oferta, deberá cumplir con los siguientes criterios de Seguridad y Salud en el Trabajo:

a. Allegar los soportes de pago actual de los aportes al Sistema General de Seguridad Social de aquellos trabajadores que requieran ingresar al centro de formación para la ejecución del presente contrato.
b. Aportar Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo actualizado. Debe estar firmado por persona que reúna las condiciones de idoneidad para desempeñar labores de Seguridad y Salud en el Trabajo de qué trata el Artículo 2.2.4.1.3 del decreto 1072 de 2015.
c. Aportar Concepto Sanitario favorable concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea “Preparación de Alimentos”, mediante la Copia del Acta de inspección sanitaria vigente, con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.
d. Aportar Certificado de curso o capacitación para los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar, en especial manipulación higiénica de alimentos (contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013).
e. Aportar copia del Plan de Saneamiento Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Para la entrega del plan de saneamiento se tendrá un (1) mes a partir de la firma del contrato.

f. Aportar Declaración Juramentada en la que se exprese que se garantiza el transporte adecuado para alimentos que deban conservar la cadena de frio.

19.1.2.3 Criterios Ambientales:

A la presentación de la oferta, deberá cumplir con los siguientes criterios Ambientales y Energéticos:

1. 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.

19.1.3 REQUISITOS HABILITANTES ECONÓMICOS

La oferta económica deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. Validez mínima de la oferta económica: será la señalada en la presente invitación.

2. El PROPONENTE deberá cotizar los bienes y/o servicios solicitados en las unidades, medidas y cantidades requeridos, indicando el precio unitario de cada ítem incluido con los impuestos, tarifas y descuentos correspondientes a que hubiere lugar.

3. El proponente debe cotizar la totalidad de los ítems requeridos en las unidades, medidas requeridos por Ia Entidad, teniendo en cuenta que las cantidades son estimativas, el proponente deberá cotizar a valores unitarios.

4. Se verificarán los valores unitarios de los servicios contenidos en las ofertas, teniendo en cuenta los precios del mercado y la oferta más baja se determinará con la sumatoria de los valores unitarios ofertados. El proponente deberá presentar su oferta discriminando precios unitarios comprendiendo en ellos todos los costos directos e indirectos, el valor global de la oferta, incluido el IVA y no podrá superar el presupuesto disponible del proceso de selección. La oferta económica debe ser clara, legible y verificable matemáticamente, en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido, incluido IVA si pertenece al régimen común, y si aplica para el servicio requerido, en caso contrario deberá indicarlo.

5. En caso de existir errores aritméticos en la oferta económica, el SENA de oficio efectuará la debida corrección; y la oferta será habilitada siempre que el valor total de la oferta económica (SUMATORIA DE LOS PRECIOS UNITARIOS) siga siendo más bajo que las demás propuestas presentadas y éste no supere el presupuesto oficial de la presente contratación.

6. El SENA verificará que el valor unitario estipulado por ítem no sea superior a los estudios de mercado, en vista de que es un contrato de suministro y se toman son valores unitarios

más IVA. Las propuestas que sobrepasen dicho valor quedarán inhabilitadas para participar en el proceso de selección. Es de aclarar que se sumarán los valores unitarios y esta será el valor de su oferta inicial, pero se adjudicará el presupuesto total, por ende, los oferentes deben consultar el estudio de mercado observando los precios mercados, establecido en el Anexo 1 Análisis de Sector y Estudio de Mercado.

7. Para la presentación de la propuesta económica, el proponente deberá diligenciar lo correspondiente a través de la plataforma del SECOP II, en la cual deberá ingresar el precio unitario ofertado.

La no presentación de la oferta Económica o la presentación sin el lleno de los requisitos exigidos en el pliego de condiciones, dará lugar a que la propuesta sea RECHAZADA ECONÓMICAMENTE.

8. Todos los valores contenidos deben ser expresados en valores enteros, no se aceptan ofertas con valores expresados en centavos. En el evento en que la propuesta económica tenga centavos, el proponente deberá aproximarla al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor o menor a 0.50 centavos

9. Solo se pagarán los precios contratados y por tanto, no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad o a nivel nacional, previamente formalizada de acuerdo a los procedimientos legales y presupuestales que corresponda.

10. El SENA efectuará 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.

11. Deberán ser tramitadas por el PROPONENTE, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del SENA o costo para ella.

12. Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía Única de cumplimiento en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.

13. A efectos de realizar la comparación de las ofertas entre proponentes de régimen común y régimen simplificado se procederá a realizar la comparación de las ofertas económica, a fin de establecer la oferta más favorable, teniendo en cuenta los valores ofertados antes de IVA de quienes pertenezcan al régimen común, con el fin de evaluar en igualdad de condiciones y en cumplimiento a los principios de Selección Objetiva, de conformidad con el Concepto No. 216130001598 - "Incidencia del régimen tributario en la evaluación de las ofertas" emitido por Colombia Compra Eficiente.

19.1.3.1 Criterios para determinar existencia de un precio artificialmente bajo:

En virtud de los principios de transparencia, equilibrio e imparcialidad que gobiernan la actividad contractual y debido al comportamiento fluctuante de los valores de las tarifas ofrecidas por proveedores que se han presentado en las convocatorias publicadas que ha abierto el Centro durante los últimos años, se hace necesario determinar criterios claros que permitan establecer la existencia de un precio artificialmente bajo en una propuesta económica en el futuro proceso contractual.

Se considerará arterialmente baja la propuesta que:

1. Cuando se sacrifica la utilidad, incluso llegando al punto de perdida porque afecta su propio patrimonio. Según lo preveía el artículo 3 de la Ley 80 de 1993, se descalifica el comportamiento de aquel oferente que con la intención de obtener la adjudicación en un proceso de selección decide ofrecer un precio que se encuentra por fuera de su propio interés.
2. Cuando las ofertas sean menores o iguales al 20% del costo total estimado por la Entidad Estatal. Al momento de analizar las propuestas económicas estas se deben mirar de manera conjunta con diferentes factores entre ellos el sector económico en el que se mueven.

Cuando se cumplan cualquiera de las anteriores condiciones estaremos frente a una propuesta artificialmente baja, la cual podría afectar la ejecución del contrato e incluso luego de obtener la adjudicación del mismo, el oferente en una conducta castigada por el legislador, podría exigir la reparación de los perjuicios producto del desequilibrio económico del contrato que le ocasiona una oferta lesiva para sus propios intereses. Aun cuando sería por su propia culpa (proponente), según un principio de derecho el Estado, en este caso en SENA no se puede enriquecer a costa de un particular. Así las cosas, en aras de preservar los principios rectores de la contratación y con la intensión de que no se ocasione un daño lesivo, la entidad deberá considerar que las propuestas económicas que estén por debajo del 20% serán artificialmente bajas, esto en busca además de un valor constitucional como lo es el interés general, a fin de no poner en riesgo los intereses del Estado cuando una vez adjudicado el contrato se reclame desequilibrio económico del contrato.

Con lo anterior, desde ningún punto de vista podrá predicarse que no existirá selección objetiva del contratista, por el contrario, cuando se habla de selección objetiva se entiende que la escogencia se hace al ofrecimiento más favorable para la entidad y a los fines que ella busca sin tener en consideración factores de efecto o de interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva. En este entendido el ofrecimiento más favorable es aquel en el que se tiene en cuenta los factores de escogencia, como cumplimiento, experiencia, organización, equipos, plazo y precio, por tal motivo, la entidad realiza una evaluación en la que se analiza todos estos aspectos que se encuentran inmersos en los requisitos habilitantes. Así las cosas, la selección objetiva del contratista también se predican al analizar si la oferta económica tiene un precio artificialmente bajo, puede afectar la ejecución del contrato y generar un perjuicio para la entidad.

19.1.4 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

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

No Aplica

19.2 REQUISITOS PONDERABLES: No Aplica

REQUISITO	FORMA DE ACREDITACIÓN	PUNTAJE
No Aplica	**No Aplica**	**No Aplica**
TOTAL		**No Aplica**

20. ANALISIS DE RIESGOS

Anexo 2. Matriz de Riesgos. Se anexa documento.

21. GARANTÍAS

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
	Seriedad de la oferta:
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo:
	Pago anticipado:
X	**Cumplimiento:** por el diez (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y 4 meses más y deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:
X	**Calidad del servicio:** por el (10 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y 4 meses más.
	Protección de los bienes:

X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de 250 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

22. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES: (Solo aplica para procesos superiores a US$125.000)					
Con el fin de determinar si la convocatoria es susceptible de ser limitada a Mipyme, se debe revisar lo señalado en el Art. 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015, es decir que se debe verificar que el monto del proceso de selección sea inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Por lo anterior marque con una X alguna de las siguientes opciones una vez realice el cálculo respectivo. *La cifra limite según conversión vigente para el año 2023 corresponde a 457.297.264 Mcte.*					
El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)	SI	X	NO		

23. ACUERDOS COMERCIALES:

De conformidad con lo señalado en el “MANUAL PARA EL MANEJO DE ACUERDOS COMERCIALES EN LOS PROCESOS DE CONTRATACION” versión M-MACPC-13 publicado en la página web www.colombiacompra.gov.co en el literal D, “…Las Entidades Estatales que adelantan sus Procesos de Contratación con las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa, mínima cuantía o para la enajenación de bienes del Estado.”

24. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	**SI:**		**NO:**	X
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:				
MUESTRA	**SI:**		**NO:**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	**SI:**		**NO:**	X

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

La contratación de prestación de servicio de alimentación tiene un alto impacto desde el punto de vista social, económico y ambiental, teniendo en cuenta que Colombia es un país fundamentalmente agrícola, así las cosas, la producción de alimentos es una de las mayores fuentes de ingresos, lo cual debe redundar en la inversión social para su población.

Desde la óptica ambiental, es necesario resaltar la injerencia que tiene la producción de alimentos en la decadencia del medio ambiente, impacto que se debe a la utilización de máquinas procesadoras, del sacrificio de especies animales que puedan estar en extinción, del tratamiento inadecuado de residuos, del uso indiscriminado de plaguicidas, entre otros.

En consecuencia, al contratarse la prestación del servicio de alimentación se le exige el cumplimiento de obligaciones y criterios que propendan por el cuidado del medio ambiente y mitiguen los efectos nocivos frente a este, al igual que la salud de los trabajadores y usuarios del servicio, así:

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO AMBIENTAL	ETAPA
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Lo anterior a partir de la firma del contrato	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 copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Contractual
Certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal del resultado y nivel de implementación del SG-SST, de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	contractual
Entregar el aceite de cocina usado a un gestor autorizado y presentar los certificados de aprovechamiento del mismo, expedido por el gestor autorizado.	Contractual
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin	Contractual

ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	
Certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días	Contractual
Pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.	Contractual

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

En atención a lo dispuesto en el numeral 7 “Conceptos Técnicos, Certificaciones y Autorizaciones Particulares” del Manual de Contratación Administrativa del SENA, adoptado mediante Resolución No. 1-1470 del 17 de noviembre de 2020, para el objeto del presente proceso de contratación este numeral “No Aplica”.

27. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

En atención a lo dispuesto en el numeral 7 “Conceptos Técnicos, Certificaciones y Autorizaciones Particulares” del Manual de Contratación Administrativa del SENA, adoptado mediante Resolución No. 1-1470 del 17 de noviembre de 2020, para el objeto del presente proceso de contratación este numeral “No Aplica”.

28. ANEXOS

Se anexa al presente estudio previo

1. Estudios Previos
2. Anexo No. 1 - Análisis del Sector
3. CDP
4. Evidencia de publicación del PAA en la plataforma SECOPII
5. Anexo 2 - Matriz de Riesgo
6. Certificado Almacén
7. Designación Comité estructurador (Correo Electrónico)
8. Aval a la Coordinadora Grupo Mixto (Correo electrónico)
9. Formato Carta de Presentación de la Propuesta GCCON-F-061 V.01
10. Formato Certificación Aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona jurídica. GCCON-F-062 V.01. (Cuando Aplique).
11. Formato Certificación Aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales de Persona Natural GCCON-F-063 V.01. (Cuando Aplique).
12. Formato Certificación de Aplicación de Normas de Prevención y Control del Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo. GCCON-F-064 V.01
13. Formato Certificado de Implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. GCCON-F-065 V.01.

14. Formato de Constitución de Consorcio GCCON-F-066 V.0. (Cuando Aplique).
15. Formato de Constitución de Unión Temporal. GCCON-F-067 V.01 (Cuando Aplique)
16. Formato Acreditación Socios que Conforman la Sociedad. GCCON-F-057 V.01 (Cuando Aplique).
17. Formato Autorización para Notificación Electrónica de Actos Administrativos.GCCON-F-059 V.01.

Firmado digitalmente por JULIO RAFAEL DE JESUS DEL CASTILLO LOZANO
Fecha: 2023.02.06 17:29:12 -05'00'

JULIO RAFAEL DEL CASTILLO LOZANO
Subdirector Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira

Reviso.: Kelly Ávila padilla – Abogado Contratación CAAG

COMITÉ ESTRUCTURADO

Solicitante: Luis Hoyos Jiménez – Técnico G02 CAAG

Jurídico: Kelly Ávila Padilla – Abogado Contratación CAAG

Financiera: Miguel Cortes Acosta – Apoyo Contratación CA