PROCESO DE GESTION CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	17/02/2023
DEPENDENCIA REQUIRENTE CONTRATACIÓN:	Bienestar al Aprendiz y Coordinación Administrativa
ORDENADOR DEL GASTO:	Subdirectora (E) del Centro de Formación Agroindustrial, SENA Regional Huila.
OBJETO:	Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial" del SENA Regional Huila.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación:	El SENA como Entidad del Gobierno, asociada a las políticas de Competitividad, Innovación y Desarrollo Tecnológico Productivo, debe orientar sus políticas y programas para propiciar el desarrollo de competencias requeridas por el recurso humano y por ende para el cumplimiento de los resultados esperados. Que la Constitución Política de Colombia señala en su artículo 67 que: *"La educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social: con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura. La educación formará al colombiano en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia, y en la práctica del trabajo y en la recreación, para el mejoramiento cultural, científico, tecnológico y para la protección del ambiente".* Que la Ley 119 de 1994 establece que *"El Sena, está encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país".* Que el artículo 4º de la Ley 119 de 1994, establece como función del Sena, entre otras: *"1. Impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales éticos, culturales y ecológicos".* Que la Resolución 1-01399 de 2021, Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y se

	deroga la Resolución 2203 de 2019, nos direcciona hacía unos Objetivos estratégicos. Que los **Objetivos estratégicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz "**establecen las rutas de implementación de las acciones de Bienestar con el fin de ofrecer a los aprendices matriculados en formación laboral y tecnológica oportunidades para el fortalecimiento de su desarrollo humano integral, así como para favorecer su permanencia y certificación de su proceso formativo". Que estos objetivos estratégicos se hacen tangibles mediante la formulación de objetivos operativos y acciones orientadas al cumplimiento del propósito del plan. Que el **Objetivo estratégico 2**: "Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos", es un objetivo con el que se busca "lograr que los aprendices vean en los estímulos que entrega el SENA, un reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso para la excelencia". **Que el Objetivo Operativo**: "Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación, tiene dentro de sus acciones el "Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional". Que la Guía de Apoyos Socioeconómicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz - PNIBA **,** Código: GFPI-G-007 Versión 11 de 2022, establece: **"Apoyo de alimentación**: Se refiere al apoyo orientado a cubrir parcialmente costos mensuales de alimentación de los aprendices beneficiados que se brinda a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que cumplen con los requisitos definidos en este procedimiento, de acuerdo con la disponibilidad de cupos y recursos asignados a cada Centro de Formación". Que cuenta con una Asignación presupuestal en cada vigencia. **"**Este apoyo se brinda teniendo en cuenta la disponibilidad presupuestal que tienen los centros de formación como techo asignado en la apertura presupuestal de la vigencia fiscal por concepto interno gastos bienestar y de acuerdo con la priorización de actividades que realicen según la guía GFPI- G-026 del procedimiento de bienestar al aprendiz. Se brinda a los aprendices de todas las modalidades de los niveles de formación laboral y tecnológica que se encuentren en el centro de formación, ambientes de aprendizaje o escenarios formativos donde desarrolle ejecución de la formación, previo cumplimiento de requisitos". Que la citada guía **establece** los tipos de apoyo de alimentación, con las siguientes modalidades, sin superar la vigencia fiscal: "**Apoyo de alimentación ocasional**. Es aquel que se otorga a los aprendices que participan de actividades programadas con duración mínima de cuatro (4) horas para dar cumplimiento a los objetivos estratégicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz. Estos apoyos se asignan durante la actividad de bienestar en la que se convoca la participación de los aprendices. Dado su carácter de ocasional, no aplica convocatoria. La evidencia de entrega del apoyo debe reunir las condiciones que se fijen en los contratos de adquisición de este servicio y ser aprobadas por el supervisor". "**Apoyo de hidratación**. Es aquel que se brinda a los aprendices para su hidratación por medio de la adquisición de botellones de agua para ser en el Centro de Formación o sus ambientes de aprendizaje, para el desarrollo de actividades en su proceso formativo. (no vasos, ni filtros)". "**Apoyo de alimentación de centros de convivencia**. Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que son beneficiarios de los centros de

convivencia. “**Apoyo de alimentación temporal**. Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas de etapa lectiva o que realizando su etapa productiva no recibe remuneración económica o estos se encuentran suspendidos. Este estimulo tiene como propósito apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo para programas de formación presencial, virtual y a distancia. Este tipo de apoyo se puede brindar mediante las siguientes modalidades, Apoyo de alimentación temporal-trimestral Apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria”. La “**Modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria** Se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio.”

El SENA cuenta con 17 Internados Centros de Convivencia, en igual número de Centros, que tienen por objeto beneficiar a los aprendices que se encuentran matriculados y proceden de los municipios que no cuentan con el servicio de transporte, para poder atender la formación en cada uno de los Centros. Uno de esos Internados Centros de Convivencia, está ubicado en el Centro de Formación Agroindustrial. Este es un beneficio, que también se constituye como un apoyo socioeconómico que incluye la estadía dentro del Internado y la alimentación. El Apoyo de alimentación en los centros de convivencia, se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que son beneficiarios de los centros de convivencia. Se tiene previsto albergar aproximadamente, entre 120/135 aprendices para el primer trimestre 2023, estos jóvenes que proceden en su gran mayoría de zona rural dispersa pernoctan incluso los fines de semana, donde además se crean espacios que fomentan las prácticas y el fortalecimiento de habilidades blandas. Ahí también se establecen estrictas medidas de bioseguridad para contrarrestar la propagación del COVID 19.

Respecto a los trabajadores oficiales: Que el Artículo 101 de la convención colectiva para trabajadores oficiales establece el auxilio de alimentación y determina: “El auxilio en dinero sustituye el pagado mediante el sistema de valera, con excepción de los trabajadores oficiales que laboren en los Centros del SENA donde se suministre la alimentación”, los cuales podrán escoger entre:

1. El auxilio de alimentación equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo legal vigente
2. La utilización de Valera a razón de cuatro pesos ($4.00) por cada comida.

“En los casos en que se pague en dinero este auxilio, en los Centros donde se suministra el servicio, el trabajador oficial tendrá derecho a la compra de dicha alimentación, en los días que labore, a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares”.

Así mismo, el Centro de Formación Agroindustrial al ubicarse las sedes en perímetros rurales representa distancias considerables respecto de restaurantes o tiendas, además que las condiciones que presentan los aprendices según caracterización realizada en el 2022 arrojan datos para el 2023 con altos grados de

vulnerabilidad que persiste en los aprendices de los diferente programas que actualmente tiene el Centro, lo cual nos indica que tenemos alrededor de 350 aprendices, que además hacen parte de los estratos 1 y 2, provenientes de algunos sitios de alto riesgo psicosocial y de zona rural dispersa, identificándose víctimas de conflicto armado, desplazados, madres y padres cabeza de familia, grupos étnicos, con dificultades económicas por obtener ingresos familiares, menores a un salario mínimo, entre otros, condiciones que se han intensificado debido a la pandemia como se observa en los hogares del país.

Como aquí se argumenta, existe la necesidad de continuar garantizando el suministro del apoyo de alimentación para los aprendices del internado, correspondiente a las tres raciones diarias, incluidas los fines de semana y los festivos, para aproximadamente 120 aprendices que corresponde a un aforo del 75%, teniendo en cuenta la capacidad que tiene el internado que está en 180 cupos, y la ración del almuerzo al 100% de los aprendices externos, con un aproximado de entre 200/280, beneficios que en conjunto son la única opción para que los aprendices continúen y finalicen su formación, siendo una de las garantías principales para potencializar el mejoramiento de las condiciones y aprovechamiento de los objetivos de la formación profesional integral como estrategia para el mejoramiento de la calidad de vida y opciones laborales de los aprendices.

Que el comportamiento del consumo del servicio de alimentación durante la vigencia 2022 mediante contrato No. CO1.PCCNTR.3657383 del 2022, es el que se muestra en la tabla siguiente.

Descripción del servicio	**Abril-Mayo**	**Mayo-Junio**	**Junio-Julio**	**Julio-Agosto**	**Agosto-Septiembre**	**Septiembre-Octubre**	**Octubre-Noviembre**	**Total**	**Promedio Raciones**
Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	3100	2959	1902	2959	2694	1892	3458	18964	2709
Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	6493	6322	3819	6322	6091	4705	7070	40822	5832
Cena para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, Aprendices-Apoyo del Sena 100%)	2801	2603	1239	2603	2514	1576	3338	16674	2382
Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, (Trabajador Oficial - Apoyo del Sena 85%)	96	87	57	87	85	81	87	580	83

Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, (Trabajador Oficial - Apoyo del Sena 85%)	96	89	57	89	93	81	87	592	85

Para el año 2023, se tiene una meta general de 500 aprendices en formación titulada, y el Centro de Formación se encuentra preparado para la presencialidad. Que a la fecha se tiene previsto un aproximado de 280/350 suministros diarios para el almuerzo, sumados los beneficiarios internos y los externos, que son los que se encuentran cumpliendo con su programa académico y desarrollando actividades en las unidades productivas. Es decir, se proyecta un consumo aproximado de lunes a viernes; de almuerzos 300, desayunos 140 y de cenas 120/135, igualmente los fines de semana un aproximado de 120/135, en desayunos, almuerzos y cenas

Para esta contratación y con el fin de definir la población objeto se tiene en cuenta la directriz establecida en la Guía de Apoyos Socioeconómicos Código GFPI-G-007 Versión 11, del mes de enero 2022. Se asignan el beneficio de ración alimentaria teniendo en cuenta la necesidad y la asignación presupuestal para los aprendices externos y para los aprendices internos del Internado Centro de Convivencia, las 3 raciones diarias, incluidos festivos y fines de semana.

Acorde a lo anterior es preciso adelantar el proceso de Mínima Cuantía, con un plazo de ejecución de cuarenta (40) días, atendiendo la necesidad, así como la permanencia de los aprendices en sus procesos de formación, evitando la deserción, lo que lleva a satisfacer la necesidad durante el primer trimestre de la vigencia 2023, la cual es susceptible de modificaciones frente a la situación excepcional de emergencia sanitaria.

Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto la necesidad para la vigencia 2023 por tiempo es de cuarenta (40) días.

En consecuencia, el requerimiento es el siguiente:

Requerimiento total: Días hábiles, festivos y fines de semana.

RACION	BENEFICIADOS	APOYO	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS APROXIMADAS
DESAYUNOS	Aprendices en general	100% y 50%	120
	Trabajadores Oficiales	85%	5
ALMUERZOS	Aprendices Externos y del Internado	100% 70% y 50%	300

		Trabajadores Oficiales	85%	5
	CENAS	Aprendices en general	100% y 50%	120
		TOTAL, ESTIMADO		550
	Requerimiento diario aproximado fines de semana y festivos:			
	RACIONES		**APOYO**	**CANTIDAD**
	Desayuno, Almuerzos y Cenas Aprendices Internado Centro de Convivencia		100%	120
	TOTAL, ESTIMADO			120

Análisis de conveniencia	Que el Centro de Formación Agroindustrial, del SENA, regional Huila, requiere el servicio de suministro de alimentación para aprendices con el objeto de dar continuidad a las estrategias del Internado Centro de Convivencia, beneficiando a los aprendices con tres raciones diarias (desayuno, almuerzo y cena), así como a los aprendices externos con presencialidad 100%. y para los aprendices de formación titulada que estarán asistiendo a desarrollar actividades que se convocan desde el equipo de Bienestar Integral al Aprendiz por mínimo 4 horas que tendrán derecho a una ración diaria consistente en almuerzo. Esto conlleva a garantizar el cumplimiento de la formación de los aprendices que por sus condiciones socioeconómicas no les es posible financiar la alimentación. Estos jóvenes representan vulnerabilidad y una posible deserción, mostrándose a todas luces esencial el servicio descrito en la presente solicitud.
	Es deber del Centro de Formación Agroindustrial velar por la implementación y ejecución del Programa de Bienestar de los aprendices para contribuir con el desarrollo eficaz de la formación, y que es de vital importancia mantener y acompañar el desempeño de los procesos formativos.
	Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto y considerando que el presupuesto oficial del contrato es por un valor inferior al 10% de la menor cuantía y en atención a las disposiciones de los artículos 274 de la Ley 1450 de 2011 y 94 de la Ley 1474 de 2011, el procedimiento de selección se efectuará conforme a lo dispuesto en dichas normas, y en lo consagrado en el Decreto 1082 de 2015.

3. El presente proceso de selección se encuentra previsto en el Plan Anual de Adquisiciones PAA de la vigencia 2023, como se evidencia a continuación:

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
90101604; 93131608	41_9116_304 Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila	$ 112.000.000	Alexander Ospina Zambrano	Km 38 vía al sur de Neiva

4. CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC): El objeto contractual se clasifica en el siguiente código del

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCION**
1	(F) Servicios	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entrenamiento	Restaurante y Catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de Banquetes y catering	Servicios de catering en la obra o lugar de trabajo	90101604
2	(F) Servicios	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda y Asistencia Humanitaria	Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y Nutrición	Servicio de Suministro de Alimentación	93131608

4. MADURACIÓN DEL PROYECTO

N.A.

5. OBJETO

Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila.

ALCANCE DEL OBJETO

El contratista deberá tener en cuenta que el SENA pagará valores diferentes por las raciones, así: 1. El cien (100%) de los desayunos, almuerzos y cenas para los aprendices que se benefician del internado centro de convivencia, el sesenta (60%) del valor de los almuerzos para los aprendices externos, ración de almuerzo, y el ochenta y cinco (85%) por ciento de los desayunos y los almuerzos para los trabajadores oficiales.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Teniendo en cuenta las necesidades del Centro, referentes a contratar el servicio de alimentación para los aprendices y Trabajadores Oficiales, a continuación, se describen las especificaciones técnicas para tener en cuenta para la entrega de raciones, lo cual se discrimina de la siguiente manera:

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD	CANTIDAD FINAL REQUERIDA

1	90101604	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	Unidad	10000
2	90101604	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 50%)	Unidad	5400
3	90101604	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Trabajadores Oficiales- Apoyo del Sena 85%)	Unidad	521
4	90101604	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100% y 50%)	Unidad	25000
5	90101604	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 70%)	Unidad	13000
6	90101604	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder	Unidad	520

		como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Trabajadores Oficiales- Apoyo del Sena 85%)		
7	90101604	Cena para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	Unidad	10000
8	90101604	Cena para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 50%)	Unidad	6000

NOTA 1: Teniendo en cuenta que en el presente proceso existe una variación diaria en el consumo de raciones tanto para aprendices como para trabajadores oficiales, el Centro ha determinado que para la presente contratación se establecerá una bolsa con el presupuesto total estimado, que se consumirá de acuerdo con los valores unitarios ofertados por ración conforme al porcentaje reconocido por el SENA y las cantidades solicitadas y recibidas por la Entidad en la ejecución del contrato.

NOTA 2: Las cantidades diarias, pueden aumentar o disminuir de acuerdo a la necesidad del servicio, frente a lo cual el supervisor del contrato informará por escrito de manera previa al contratista las cantidades de raciones requeridas en el día (desayuno, almuerzo y cena), en donde una vez manifestado el requerimiento por parte del supervisor, llevará a cabo las acciones pertinentes con el fin de garantizar el consumo de las raciones solicitadas al contratista, toda vez que la Entidad mensualmente cancelará al contratista las raciones informadas diariamente y suministradas por el contratista.

NOTA 3: El precio unitario ofertado no podrá superar el presupuesto oficial establecido por la Entidad como valor unitario por ración, so pena de rechazo de la oferta.

NOTA 4: Para efectos de la evaluación el comité evaluador tendrá en cuenta lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del decreto 1082 de 2015: "Artículo 2.2.1.1.2.2.4. Oferta con valor artificialmente bajo. Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el

comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de esta en la evaluación de las ofertas. Cuando el valor de la oferta sobre la cual la Entidad Estatal tuvo dudas sobre su valor responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta, la Entidad Estatal debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas.". En este aspecto, el Centro de Formación Agroindustrial La Angostura, de acuerdo con los lineamientos impartidos por Colombia Compra Eficiente en la "Guía para el Manejo de Ofertas Artificialmente Bajas en Procesos de Contratación" G-MOAB-OI ha determinado: En caso de evidenciar precio supuesto artificialmente bajo acorde al estudio de mercado, la entidad solicitará al proponente aclaración y explicación para permitir el análisis completo de la oferta y su sostenibilidad durante la vigencia del contrato, para lo cual solicitará aclaración de la oferta con la siguiente desagregación del precio del ítem o ítems que lo considere.

Oferta = Costo del bien, servicio u obra (insumos, equipos, personal) + Gastos generales +imprevistos + utilidad

De igual manera se establece que en caso de que el proponente no aclare o sustente su oferta conforme lo solicite la Entidad, la oferta será rechazada.

6.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS SERVICIOS

El contratista deberá tener en cuenta que los pagos serán así:

PARA LOS APRENDICES: El SENA pagará al contratista el cien (100%) por ciento del valor de cada alimento para los aprendices del Internado Centro de Convivencia y para los externos de acuerdo con el porcentaje de subsidio de la caracterización del aprendiz.

PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES: El ochenta y cinco (85%) del valor de cada alimento lo paga el SENA.

ESPECIFICACIONES ESENCIALES PARA DESARROLLAR EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contratista deberá prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial, SENA Regional Huila, atendiendo los parámetros descritos en la minuta patrón establecida en el presente documento. El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de personal manipulador de alimentos, adquisición de alimentos, almacenamiento y alistamiento de alimentos, personal para recibo de alimentos, condiciones para el almacenamiento, sistema de rotulado de materias primas, descongelamiento de alimentos, preparación de alimentos con/sin procesos térmicos, servicios de alimentos, implementos para la higienización y almacenamiento de productos químicos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997 "Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones" especificadas en el documento “DO-PG-008 Programa de

Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" este documento hace parte integral de estos estudios previos.

COMPONENTE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

6.1.1 Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

El Proveedor de Servicios de alimentación está obligado a la protección, la Seguridad y la salud de Vas trabajadores, acorde con establecido en la normatividad vigente. tendrá entre otras, las Siguientes obligaciones:

- Adoptar una metodología para identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía Colombiana G TC. 45, O"RA, etc.)
- Generar un programa de capacitación, entrenamiento e inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo. se deben tener en cuenta tos aspectos relacionados con prevención y promoción de la seguridad y salud de Vos trabajadores administrativas y operativos de restaurantes y cafeterías.
- Reportar a la ARL y EPS todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas de los trabajadores administrativas y operativos. incluyendo 'os vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los dos (2) hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. Copia del este reporte deberá suministrarse al trabajador, la supervisión del Contrato e integrante de Seguridad y Salud en Trabajo de la Regional o Centro de Formación.
- Acogerse al Plan Integral de Atención de Emergencias establecido por el grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional de La Regional o Centro de Formación.

6.1.1.1 Inspecciones de Seguridad:

Acompañar al Equipo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional y miembro del COPASST, previa notificación a la Supervisión, para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el programa de inspecciones planeadas DO-PG-002 V.05 del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y disfunciones que los trabajadores a nivel operario en el servicio de alimentación o expendio de alimentos, que pueden ocasionar pérdidas de cualquier tipo o daños a terceros.

6.1.1.2 Equipos Contra Incendio:

El contratista deberá dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores de clase K) para equipos de cocina que estén o no bajo una campana y en donde se manejen productos como grasas y aceites animales o vegetales.

El contratista deberá dotar y ubicar equipos portátiles de extinción de incendios (extintores) de clase A, B y C para extinguir conatos producidos por sólidos, líquidos inflamables y grasas no orgánicas y por material eléctrico. El número de extintores será de (1) un extintor por cada 200 metros cuadrados de superficie en el restaurante.

6.1.1.3 Botiquines:
El contratista debe suministrar para el área de restaurante un botiquín dotado con al menos los elementos relacionados en la Tabla siguiente:

ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD
Paquete de gasas limpias	Paquete x 20	1
Baja lenguas	Paquete x 20 Un	1
Compresas	Paquete x 3	1
Esparadrapo de tela rollo 4"	Unidad	1
Paquete de gasas	Paquete x 20und	4
Solución salina	Bolsa x 500cc	1
Apósito ocular	Unidad	5
Guantes para examinar (no látex)	Cajax100und	1
Venda elástica 3x5 yardas	Unidad	1
Venda algodón 3x5 yardas	Unidad	1
Venda algodón 5x5 yardas	Unidad	1
Silbatos pitos para emergencia	Unidad	1
Linterna con baterías	Unidad	1
Tijera de trauma corta todo	Unidad	1
Manta térmica	Unidad	1
Libreta de papel – lapicero	Unidad	1
Libro de primeros auxilios	Unidad	1

El contratista deberá ubicar el botiquín en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales, es importante que este sitio no sea la cocina o el baño, ya que la humedad puede alterar el estado de los elementos del botiquín.

Se deberá socializar la ubicación del botiquín con todo el personal del restaurante.

El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiere que dicho rótulo contenga:

- Nombre elemento
- Cantidad
- Fecha de adquisición
- Fecha de vencimiento

6.2 COMPONENTE SANITARIO

El contratista deberá dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" que aplican en todo el territorio nacional a:

a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos.
b) Al personal manipulador de alimentos,
c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;
d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

Para lo anterior, el contratista deberá tramitar durante los 20 días hábiles siguientes a la suscripción del contrato de restaurante, la inscripción de este ante la autoridad sanitaria del departamento o el municipio según corresponda. mediante carta, conforme a lo descrito en el artículo 50 de la resolución 2674 de 2013, para la solicitud de concepto sanitario Si el concepto sanitario presentado es emitido como favorable con exigencia, aplazado o pendiente, el contratista debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el plazo establecido en el acta de visita, mediante la aplicación de un plan de mejoramiento.

El concepto sanitario favorable por parte de la autoridad sanitaria no exime al contratista de la revisión del cumplimiento de las condiciones del componente higiénico sanitario por parte de la supervisión del contrato, grupo de Seguridad y salud en el trabajo y COPASST, los cuales, en caso de hallar condiciones desfavorables, podrán realizar una nueva solicitud de visita a la respectiva autoridad sanitaria

Se solicitará al futuro contratista, la implementación de un Plan de Saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable, conforme a lo establecido en el artículo 26 de la resolución 2674 de 2013, para lo cual deberá entregar copia del Plan de Saneamiento (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables) durante los primeros 30 días hábiles a la suscripción del contrato.

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.

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.

Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.

6.3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTO

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.

Cada vez que renueve los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el contratista se obliga a presentar a la Supervisión los originales, y a mantener copia de estos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados:

Certificado de Aptitud Médica: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado de aptitud médica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, Coprocultivo para salmonella, Seriado de baciloscopia los cuales indicaran que el personal es apto para manipular alimentos. El certificado de aptitud laboral no deberá ser mayor a un año. Las evaluaciones médicas ocupacionales deben ser realizadas por médicos especialistas en SST con licencia vigente.
La supervisión podrá pedir al contratista el reemplazo de uno o varios operarios que padezcan alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otros que resulten necesarias.

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.

Certificado de Capacitación: El contratista debe tener capacitado a sus trabajadores en el manejo adecuado de los alimentos y debe evidenciar con la constancia de asistencia al curso, el cual no podrá ser inferior a cuatro (4) horas. La formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la resolución 765 de 2010 0 por la secretaria de salud departamental o municipal. Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización por parte de la secretaria de Salud del Departamento o Distrital y la solicitud de supervisión del curso al respectivo ente.

Formato de Revisión Diaria de Operario: La presentación diaria del recurso humano ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizante y guantes cuando se requiera) establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.

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.

6.4 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS

Todos los alimentos y materias primas e insumos deben ser inspeccionados y clasificados por el personal manipulador, previo al uso o comercialización para lo cual se debe contar con un formato de recepción.

La entidad podrá solicitar al proveedor los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo en caso de alguna intoxicación o en su defecto para asegurar la salud pública de la comunidad.

Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Conforme la Resolución 240 de 2013, en el Articulo 140. Se establece que:

Artículo 29. Transporte. El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones: 1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso. 2. 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 del alimento, o al producto durante el cargue y descargue. 3. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. 4. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias. 5. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. 6. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada. 7. Se prohíbe disponer los alimentos 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. 8. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima. 9. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

Acorde a lo establecido en el artículo 126 de Ley 019 de 2012, el Contratista deberá contar con copia de las notificaciones sanitaria y/o permisos sanitarios expedidos por el INVIMA de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, y que estén clasificados como de mediano y bajo riego según la Resolución 0719 de 2015, principalmente los alimentos de alto riesgo.

Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del bromato de potasio en el Territorio Nacional.

El contratista deberá mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos.

6.5. PERSONAL DE RECIBO DE ALIMENTOS

El contratista deberá destinar personal con el entrenamiento para la recepción de alimentos (manipulador de alimentos) y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos. En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos.

El personal destinado para la actividad en mención debe contar la dotación apropiada (gorro o cofia, bata, tapabocas y zapato cerrado antideslizante), estos elementos tendrán que ser de color claro y utilizarlos en debida forma.

6.6 CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Los espacios o áreas destinadas para el almacenamiento de los alimentos deben contar con las siguientes condiciones:

- Los alimentos de alto riesgo epidemiológico deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración (0°C a 4°C) O congelación (menor a -18°C) dependiendo del tiempo de conservación deseado.
- Se realizará la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar.
- Registrar diariamente, tres veces al día, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeración y congelación en los formatos Control de temperaturas.
- Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original, y deben ser almacenados en refrigeración o a temperatura ambiente.
- Los alimentos no perecederos empacados individualmente, que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo remendado en el empaque. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada.
- Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa deben rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas.
- Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menor a 20°C teniendo la preocupación que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.

- Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

6.7 SISTEMA DE ROTULADO DE MATERIA PRIMA

Para los alimentos no perecederos usados como materia prima para preparaciones, el Contratista deberá implementar un sistema de rotulación que indique en forma legible:

- Nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto. Este rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto.

- Para alimentos perecederos almacenados a temperatura de refrigeración y/o congelación usados como materia prima para preparaciones, el contratista debe implementar un sistema de rotulación que serán ubicados dentro o fuera de los equipos, que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto.

- Para la rotación de los productos usados como materia prima o que se expendan directamente, se debe tener en cuenta el sistema (PEPS) PRIMEROS EN ENTRAR Primeros EN SALIR, es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos. En todo caso El Contratista debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.

6.8 DISTRIBUCIÓN DE LAS ZONAS DE PREPARACIÓN

El contratista deberá adecuar el espacio destinado para la preparación de alimentos y distribuirla espacialmente en cuatro (4) zonas básicas señalizadas, con el propósito de evitar o disminuir el riesgo de la contaminación cruzada. A continuación, se señalan estas zonas.

Zona de preparación de jugos y ensaladas: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento, preparación de los jugos y las ensaladas frías.

Zona caliente: Esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para la ubicación de una mesa auxiliar de trabajo como apoyo en el alistamiento y servido de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación para esta zona y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación.

Zona para pre-alistamiento de alimentos crudos: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento de aquellos alimentos como son carnes frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de otros alimentos diferentes a los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada.

Zona de higienización: Esta zona debe estar destinada para los procesos de lavado y desinfección de los elementos propios del proceso. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes esta debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección.

Debe contar un espacio para la ubicación de los elementos sucios, el escurrido de estos una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

6.9 DESCONGELAMIENTO DE ALIMENTOS

El contratista deberá descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación. "En ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua".

Debe evitarse al máximo el contacto de las manos con los alimentos, al servir se deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros.

En caso de que el servicio de alimentación cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción.

6.10 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CON PROCESO TÉRMICO

El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que involucran procesos térmicos como son: carnes, sopas, arroz, granos, tubérculos pastas, etc., los siguiente.

La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 65°C, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo.

Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como la cantidad a preparar.

En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. El tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro no debe ser superior a una hora.

6.11 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SIN PROCESO TÉRMICO

El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que no involucran procesos térmicos como son jugos y ensaladas entre otras, los siguientes:

- Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.
- En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.
- Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento debe estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Los jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, serán los últimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.
- Cuando se requiera la adición de atún, salsas o aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

Para llevar a cabo el control frente a la preparación de alimentos, la Entidad a través del supervisor y apoyo a la supervisión adelantará inspecciones planeadas al restaurante, verificando cada pasó para la preparación de estos.

6.12 SERVIDO DE ALIMENTOS

El contratista deberá durante el proceso de servido o distribución de alimentos atender las siguientes disposiciones:

- No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos
- Mantener disponible el menú en un lugar visible. La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.
- Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos.
- Los alimentos listos para el consuno que requieren procesos térmicos corno carnes, sopas, arroz deben mantenerse a una temperatura igual o mayor a 65 ^{0} C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura. Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4 ^{0} C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura. Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido de cada alimento.

- Durante el proceso de servido, se deben tomar toma de registro de temperatura. intervalo de cada hora, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad (=>65°C, lo anterior conforme a los registros de temperatura que se verifiquen.

- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65 ^{0} C, lo anterior conforme a los registros de temperatura que se verifiquen. De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.

6.13 IMPLEMENTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN: Para la adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies, es necesario contar con implementos mínimos para la labor, corno:

- Escobas, traperos, haraganes, recogedores, basureros - canecas, bolsas de basura, jabón, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.
- El Contratista implementara un código de color para la limpieza para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo que se deben usar en cada área del restaurante.
- Los implementos propios de cada área (baldes, traperos, escobas, recogedores y guantes de caucho, entre otros), se deben clasificar por colores.
- El Contratista debe construir la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible, los colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal operativo. A continuación, se realiza una ilustración a manera de ejemplo:

Amarillo: área de recibo de alimentos y almacenamiento.
Azul: baños.
Negro: área de cocina.
Verde: salón comedor, y/o pasillos.

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección con el mismo color deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área, siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas, además de usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados.

6.14 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

El contratista deberá destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, desengrasantes, etc., en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química. A demás, deberá cumplir con las disposiciones de la Ley 55 de 1993, en sus artículos 6, 7, 8 y 9, relacionados con el etiquetado, marcado, y fichas de datos de seguridad de los productos químicos que se utilicen en el desarrollo del servicio contratado, para lo cual deberá tener disponibles las respectivas Hojas de seguridad. Por otra parte, el contratista deberá garantizar que las sustancias químicas estén clasificadas y etiquetadas de acuerdo con el Sistema Globalmente Armonizado. (Decreto 1496 de 2018).

El lugar para almacenar los productos químicos debe ser un cuarto, mueble o un cajón para tal fin, debidamente identificado, manteniéndolo siempre bajo llave, de igual manera deben permanecer las fichas de datos de seguridad y la matriz de compatibilidad. Puede también ser ubicado en el cuarto de alistamiento del personal, siempre que se mantenga protegido. De igual forma resulta pertinente manifestar, que el Centro de Formación cuenta con un cuarto disponible para tal fin.

El contratista deberá tener en cuenta las siguientes disposiciones:

- No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción del desinfectante.

- Nunca se deben mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico, esto tiende a formar soluciones poco estables.

- Solo preparar la cantidad de desinfectante que se van a usar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.

- No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.

- No adquirir desinfectantes para almacenarlos por más de seis meses.

Nota: La Entidad mediante las inspecciones a restaurante y cafetería verificara el cumplimiento al programa de riesgo químico.

6.15 COMPONENTE NUTRICIONAL

El contratista deberá contar con el recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en Nutrición, que asesore cada vez que se requiera la realización de las siguientes actividades:

- Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús.
- Planificar y elaborar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios.
- Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios.
- Planear y desarrollar el proceso de Promoción en Estilos de vida Saludable.
- El profesional nutricionista-Dietista deberá contar con tarjeta profesional.

El profesional nutricionista-Dietista deberá contar con tarjeta profesional.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Contratista debe suministrar acorde al artículo 9 de la ley 1355 de 2009 una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica mínima de 2900 Calorías diaria, así:

Desayuno: Deberá cubrir mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
Almuerzo: Deberá aportar mínimo el 38% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.
Cena: Deberá aportar mínimo el 32% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

7. MINUTA PATRÓN

Los menús que se deben presentar por el contratista para la aprobación, al momento de firmar el acta de inicio, deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta o matrícula profesional actualizada, tal situación la acreditará acompañando la propuesta de las fotocopias de: la cédula de ciudadanía y de la tarjeta profesional o matrícula actualizada por la Asociación Nacional de Nutricionistas Dietistas.

El contratista, al momento de la firma del acta de inicio deberá entregar para la aprobación un ciclo de menús mensuales (Mínimo 21) por cada servicio, (Desayuno-Almuerzo- Cena) con dos opciones diarias de menús por cada servicio, cumpliendo con la minuta patrón que se describe a continuación con mínimo 2900 calorías diarias.

VR. CALORICO TOTAL	MINIMO 2.900 CALORÍAS	VALOR CALORICO TOTAL (VCT)DIA 2900 Cal	PORCENTAJES MACRONUTRIENTES
PROTEINAS	105 g -140 g	420-560 Cal	15-20%
GRASA	62,2 g -93,3 g	560 – 840 Cal	20-30%
CARBOHIDRATOS	385 g – 420 g	1540 – 1680 Cal	55-60%
CALORIAS Y NUTRIENTES POR RACION DIARIA			
DESAYUNO	840 cal		30%
ALMUERZO	1120 cal		38%
CENA	940 cal		32%

ALIMENTO	PRODUCTO	PESO PROMEDIO PORCION PREPARADA/SERVIDA	FRECUENCIA
PROTEICOS	Porción de queso	40 g	Todos los días
	Huevos	50 g	Todos los días
	Salchicha, jamón, mortadela, chorizo	30 g	Todos los días
	Porción de carnes (cerdo, ave y res)	100 g – 120 g	
	Pollo con hueso	120 g -150 g	
	Porción de pescado, atún, sardinas	100 g -120 g	
BEBIDA EN LECHE	Leche pasteurizada: avena, cebada, maicena, chocolate, te, café, etc	240 g /8 ONZAS (240 c.c.)	Todos Los días

	Leche en polvo: avena, cebada, maicena, chocolate, te, café, etc	45 g /7 ONZAS	
MEZCLAS Y LEGUMINOSAS	Leguminosas secas: fríjol, arveja, garbanzo, lenteja	100 g	Todos los días
HORTALIZAS Y VERDURAS	Vegetales frescos en ensalada, ejemplo: lechuga, tomate, cebolla cabezona, aguacate, zanahoria, repollo, pepino cohombro, etc.	100 g CRUDAS	Todos los días
	Vegetales en preparaciones cocidas, ejemplo: acelgas, espinacas, zanahoria, ahuyama, coliflor, remolacha, brócoli, calabacín, habichuelas, arveja verde etc	100 g	
FRUTAS	Porción estándar: naranja, mandarina, manzana, granadilla, pera, ciruela, mango, banano, etc	120 g (UNIDAD)	Todos los días
	Frutas porcionadas, ejemplo: papaya, piña, melón, sandía, etc	100 g	
	Cantidad de fruta para jugo, ejemplo: guayaba, mango, papaya, mora, tomate de árbol, fresas, uvas negras, limón curuba, lulo, maracuyá, etc	100 g -120 g/ VASO DE 8 ONZAS	
FARINACEOS	Tubérculos y raíces: papa, yuca, plátano, arracacha, batata, ñame, etc,	100 g	Todos los días
HARINAS Y CERELAES	Arroz, pasta,	90 g	Todos los días
	Pasta plato único	150 g	
SOPAS Y CREMAS	Variedad de sopas, cremas, y caldos	TAZA DE SOPA / 240 c.c.	Todos los días
POSTRES SURTIDOS	Postre estándar: gelatina, mermelada, bocadillo, cocada, manjar, panelita, jalea, arroz de leche, natilla, etc	40 g	Todos los días

El consumo promedio está sujeto al cierre y apertura de nuevos cursos y a la dinámica de la programación de los horarios.

7.1 VARIEDAD DEL MENÚ

El contratista deberá presentar como ya se indicó un ciclo de mínimo veintiún (21) menús al mes diferentes por cada servicio, ofreciendo como mínimo dos opciones diarias de menús por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que garanticen así la variedad en la

alimentación a suministrar. De otra parte, los menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del restaurante, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

El ciclo de variedad de los menús aprobados por el Centro de Formación Agroindustrial , deberán cumplirse. De no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por el supervisor del contrato.

Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.

7.2 PERSONAL UTILIZADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El Contratista deberá contar con personal idóneo mínimo de cinco (5) operarios para la manipulación, preparación y servido de los alimentos, por lo tanto, deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y deben actualizarse semestralmente. Lo anterior de conformidad con lo establecido en la Resolución 16432 de 2015.

El personal que preste el servicio de atención al público deberá contar con el esquema de vacunación covid-19 completo, mínimo de dos dosis, de conformidad a la circular No. 003 12 de enero de 2022, emitida por el Ministerio del Trabajo.

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 contratista siempre deber tener en cuenta garantizar la prestación de un servicio de manera eficiente y diligente.

- Las funciones de los empleados y el perfil formativo junto con experiencia según las exigencias de la normatividad vigente y la guía técnica de seguridad y salud en el trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías.

- El proponente deberá presentar la relación del personal y la hoja de vida de cada uno de ellos, donde indique que cada una de las personas, prestarán sus servicios en caso de resultar adjudicatario, para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.

- El contratista debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por el contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los exámenes descritos en la guía técnica de seguridad y salud en el trabajo de lineamientos para restaurantes y

cafetería, los cuales se renovarán cada seis (6) meses, para lo cual hará el respectivo control en el caso de que deban renovarse.

NOTA: Se debe tener claridad que dentro de cinco (5) operarios mencionados anteriormente, no está incluido el administrador del restaurante y el operario de aseo.

7.2.1 PERSONAL ESPECIALIZADO

El contratista debe acreditar además de la respectiva matricula profesional, el certificado de vigencia y antecedentes emitido por el organismo competente en el caso que aplique, frente a las personas que integran el grupo de trabajo.

7.2.2 INGENIERO DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN ALIMENTOS O COCINA:

El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un Ingeniero de Alimentos, Tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con Tarjeta de matrícula profesional o Certificado de inscripción profesional auxiliar respectivamente, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.

El profesional o tecnólogo requerido, deberá anexar su hoja de vida y acreditar en el momento de la presentación de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a Entidades públicas o privadas de seis (6) meses.

Los anteriores profesionales tendrán las siguientes responsabilidades:

- Planear los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y el 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 de su representante.

Nota: Todas las responsabilidades descritas anteriormente deberán estar acorde con lo estipulado en la Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para los restaurantes y cafetería.

7.3 PROMOCIÓN DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE

“El estilo de vida en un sentido integral, se deriva de los conceptos de calidad de vida, promoción de la salud y desarrollo humano y está relacionado con las estrategias individuales y colectivas dirigidas a la expansión de las capacidades humanas y por supuesto, a la superación de las situaciones de privación” (Conpes 113). Los estilos de vida saludable tienen que ver con la promoción de la actividad física, adecuados hábitos alimentarios y prevención de factores de riesgo, entre otros.

El contratista promoverá estilos de vida saludable, dirigidos a la población atendida y al talento humano, responsable de la prestación del servicio. Este proceso debe ser desarrollado por un profesional que tengas las competencias técnicas requeridas de acuerdo con el tema que se vaya a desarrollar, por ejemplo, nutrición, enfermería, fisioterapeuta entre otros.

Las actividades de promoción en estilos de vida saludable deben incluir mínimo una acción de difusión o una jornada de actividad física mensual”.

7.4 DISPONIBILIDAD DEL SERVICIO

Los horarios previstos en los que el contratista deberá prestar el suministro del servicio de alimentos es el que se relaciona, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:

Todos los días:

Desayuno: De 06:30 a.m. a 7:30 a.m.
Almuerzo: De 11:30 a.m. a 1:00 p.m.
Cena: De 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

Las cantidades de raciones requeridas para los días sábado y domingo son para aproximadamente 120 aprendices, de acuerdo con la programación de actividades académicas establecidas por el Centro de Formación Agroindustrial y los del internado Centro de Convivencia. El supervisor del contrato, durante la ejecución del objeto contractual, confirmará previamente las cantidades.

7.5 ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE

El Contratista deberá disponer de una persona para que actúe en calidad de ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE con la que el Centro de formación Agroindustrial “La Angostura”, a través del subdirector de Centro o el Supervisor puedan mantener un contacto permanente para tratar lo relacionado con la ejecución del contrato.

7.6 OPERARIO DE ASEO DE COMEDOR

El contratista deberá disponer de una persona para que preste el servicio de aseo del área en la cual son distribuidos y consumidos los alimentos exclusivamente.

7.7 INSTALACIONES, EQUIPO Y ENSERES PARA EL SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Para facilitar la elaboración de los alimentos y el servido de los mismos, el SENA pondrá a disposición del Contratista las instalaciones del restaurante y algunos elementos y utensilios inventariados con que cuenta el Centro, y serán entregados inventariados por parte del supervisor del contrato, donde también se describirán las condiciones en las que se entregan estos equipos.

Estará a cargo del Contratista el mantenimiento preventivo de los equipos que se entregan inventariados.

El contratista deberá mantener en perfectas condiciones higiénicas y de salubridad las instalaciones del restaurante, para lo cual deberá trasladar las basuras y desechos hasta los contenedores o lugar destinado para tal fin por el SENA.

Ahora bien, para efectos de generar retribución por el uso de las instalaciones, el SENA cobrará al CONTRATISTA la suma UN MILLON CIENTO TRECE MIL TRESCIENTOS ($1.113.347) MCTE por canon de arrendamiento, los cuales deberán ser consignados a favor del SENA en la cuenta bancaria que para tal efecto establezca la entidad.

Esta suma fue establecida, teniendo en cuenta la tabla a continuación descrita con el incremento de la inflación del 13.12:

CONSUMO ENERGÉTICO RESTAURANTE CEFA														
Regional	Centro	Sede	Nombre del Área	Descripción del Equipo Referencia	Potencia nominal (KW)	Horas de uso diario	Dias de uso(Dias de la semana que se usan los equipos)	Horas de uso semanal	Horas de uso mensual	Horas de uso anual	Consumo energético diario	Consumo energético semanall	Consumo energético mensual	Consumo energético anual
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	1 licuadora Oster Ostertzar	0,5	0,33	7	2,31	9,24	110,88	0,165	1,155	4,62	55,44
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	1 licuadora industrial marca SKYMSEN modelo LAR 15PMB	1,104	0,5	7	3,5	14	168	0,552	3,864	15,456	185,472
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	Congelador marca Challanger Modelo CH 363	0,1076	24	7	168	672	8064	2,5824	18,0768	72,3072	867,6864
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	Nevera marca IMBERA modelo NEV 6319 D	0,2916	24	7	168	672	8064	6,9984	48,9888	195,9552	2351,4624
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	Neveramarca Whirlpodl modelo WRB 101	0,762	24	7	168	672	8064	18,288	128,016	512,064	6144,768
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	Nevera Mabe modelo RMP360FYCU	0,12	24	7	168	672	8064	2,88	20,16	80,64	967,68
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	Nevera Mabe modelo RMP360FYCU	0,12	24	7	168	672	8064	2,88	20,16	80,64	967,68
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	Ozono Brizza	0,025	3	7	21	84	1008	0,075	0,525	2,1	25,2
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	Horno Microondas marca LG modelo 1.5 MS1536GIR Easy Clean Negro	1,2	0,25	7	1,75	7	84	0,3	2,1	8,4	100,8
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	12 luminarias it300aqlens e10 1260 2 led line 1r 2ft 26 watts 4000k dvr ip65	0,312	14	7	98	392	4704	4,368	30,576	122,304	1467,648
											39,0888	273,6216	1094,4864	13133,8368
									Tarifa Kwh	$ 458	$ 17.903	$ 125.329	$ 501.275	$ 6.015.297

Servicio de Agua Potable			
Mes	Consumo m3 Mensual	Valor x M3 Agua Potable**	Valor Total Aprox. Mensual
Enero	48,69	$ 1.375	$ 66.949
Febrero	79,68	$ 1.375	$ 109.560
Marzo	101,67	$ 1.375	$ 139.796
Abril	99,64	$ 1.375	$ 137.005
Mayo	110,36	$ 1.375	$ 151.745
Junio	105,6	$ 1.375	$ 145.200
Julio	98,46	$ 1.375	$ 135.383
Agosto	102,65	$ 1.375	$ 141.144
Septiembre	98,79	$ 1.375	$ 135.836
Octubre	107,68	$ 1.375	$ 148.060
Noviembre	112,64	$ 1.375	$ 154.880
Diciembre	67,46	$ 1.375	$ 92.758
** Deacuerdo a Gastos de Mantenimiento, consumo electrico ygastos en operación			

Servicio de alcantarillado			
Mes	Consumo m3 Mensual	Valor x M3 Agua residual Tratada**	Valor Total Aprox. Mensual
Enero	38,95	$ 1.552	$ 60.454
Febrero	63,74	$ 1.552	$ 98.931
Marzo	81,34	$ 1.552	$ 126.233
Abril	79,71	$ 1.552	$ 123.713
Mayo	88,29	$ 1.552	$ 137.023
Junio	84,48	$ 1.552	$ 131.113
Julio	78,77	$ 1.552	$ 122.248
Agosto	82,12	$ 1.552	$ 127.450
Septiembre	79,03	$ 1.552	$ 122.658
Octubre	86,14	$ 1.552	$ 133.695
Noviembre	90,11	$ 1.552	$ 139.854
Diciembre	53,97	$ 1.552	$ 83.758
* Se toma como retorno, el 80% del agua suministrada al restaurante			
** Deacuerdo a Gastos de Mantenimiento, consumo electrico ygastos en operación			

Servicio de Agua Potable			
Mes	Consumo m3 Mensual	Valor x M3 Agua Potable**	Valor Total Aprox. Mensual
Enero	67,54	$ 1.375	$ 92.868
Febrero	102,77	$ 1.375	$ 141.309
Marzo	61,18	$ 1.375	$ 84.123
Abril	40,15	$ 1.375	$ 55.206
Mayo	34,62	$ 1.375	$ 47.603
Junio	27,48	$ 1.375	$ 37.785
Julio	18,73	$ 1.375	$ 25.754
Agosto	23,45	$ 1.375	$ 32.244
Septiembre	23,02	$ 1.375	$ 31.653
Octubre	28,67	$ 1.375	$ 39.421
Noviembre	29,34	$ 1.375	$ 40.343
Diciembre	22,18	$ 1.375	$ 30.498
** Deacuerdo a Gastos de Mantenimiento, consumo electrico ygastos en operación			

Servicio de alcantarillado			
Mes	Consumo m3 Mensual	Valor x M3 Agua residual Tratada**	Valor Total Aprox. Mensual
Enero	54,03	$ 1.552	$ 83.858
Febrero	82,22	$ 1.552	$ 127.599
Marzo	48,94	$ 1.552	$ 75.961
Abril	32,12	$ 1.552	$ 49.850
Mayo	27,70	$ 1.552	$ 42.984
Junio	21,98	$ 1.552	$ 34.119
Julio	14,98	$ 1.552	$ 23.255
Agosto	18,76	$ 1.552	$ 29.116
Septiembre	18,42	$ 1.552	$ 28.582
Octubre	22,94	$ 1.552	$ 35.597
Noviembre	23,47	$ 1.552	$ 36.429
Diciembre	17,74	$ 1.552	$ 27.539
* Se toma como retorno, el 80% del agua suministrada al restaurante			
** Deacuerdo a Gastos de Mantenimiento, consumo electrico ygastos en operación			

De lo anterior podemos proyectar el valor de los servicios públicos mensuales:

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	VALOR MENSUAL
PROYECCIÓN MENSUAL CONSUMO DE ENERGIA	$ 501.275,00
PROYECCIÓN MENSUAL CONSUMO DE AGUA	$ 144.375,00
PROYECCIÓN MENSUAL ALCANTARILLADO	$ 130.668,00
VALOR TOTAL PROYECCIÓN COBRO SERVICIOS PÚBLICOS	**$ 645.650,00**

El Centro de Formación dispone de espacio destinado para el restaurante de 63 M² el cual se verá reflejado el valor del canon de arrendamiento incluido servicios públicos como se ilustra en la tabla siguiente:

CANON DE ARRENDAMIENTO	
VALOR DEL CANON INCLUIDO SERVICIOS PÚBLICOS 2022	$ 984.218,00
VALOR DEL CANON INCLUIDO SERVICIOS PÚBLICOS 2023 CON EL INCREMENTO DEL IPC	$ 1.113.347

Finalmente, revisando los procesos similares en el SECOP II, se presentan los históricos de procesos similares que son de gran utilidad para la revisión del cobro del Canon de arrendamiento de las instalaciones utilizadas por terceros como se ilustra:

1. El Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira en el proceso de contratación de suministro de alimentación UN MILLÓN TREINTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/CTE ($1.034.893) "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."

file:///C:/Users/user/Downloads/10.%20EP%20ALIMENTACI%C3%93N%20APRENDICES%20MC%202022%2021-02.pdf

2. El Centro La Granja en el Espinal, no hace cobro por valor de arrendamiento del restaurante únicamente el valor de los servicios públicos. "El Centro Agropecuario La Granja no cobrará suma alguna por canon de arrendamiento. Los servicios públicos estarán a cargo del contratista en su totalidad; de otro lado se aclara que los gastos a sufragar por concepto del micromedidor del Casino, de acuerdo con las exigencias del plan de manejo eficiente del agua propuesto por CORTOLIMA al Centro de Formación, respecto del pago de la tarifa de seguimiento serán asumidos por el SENA, y el contratista pagará lo que le corresponda proporcionalmente por el uso de agua y cualquier otro servicio público." file:///C:/Users/user/Downloads/10.%20Estudio%20Previo-%20segunda%20alimentacion%20la%20granja.pdf

Por otro lado, los procesos de arrendamiento relacionados en el SECOP:

1. "Ceder a título de arrendamiento el inmueble destinado para el restaurante y cafetería para el servicio de alimentación de los aprendices, instructores y demás personal del centro de diseño tecnológico industrial, ubicado en la calle 72k no 26j-97, pondaje, de la ciudad de Cali, con un área aproximada de 50.22 m_2, contando con servicio independiente de gas (3 salidas, para marmita, estufa y exhibidor de vitrina para comida caliente) y compartido de agua, y energía; dotado con dos extractores industriales y mesón en acero inoxidable con dos lavaplatos profundos para ollas y 2 lavaplatos normales"

2. FORMA DE PAGO: El arrendatario se compromete y obliga a pagar de manera mensual anticipada un valor de **UN MILLON QUINIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MCTE ($ 1.550.000),** dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, en la cuenta recaudadora única Nacional BANCOLOMBIA producción de centros a favor del Centro de Diseño Tecnológico Industrial a través de medio electrónico de

“Pagos en Línea”, o a través de cruce de cuentas por servicios de atención a beneficio de los aprendices debidamente autorizados por la Subdirección.

https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?notice=CO1.NTC.3791881

7.8 GASTOS QUE SE GENEREN

Correrán por cuenta del contratista todos los gastos que demande el servicio de alimentación que incluye la elaboración de los alimentos y el servido de los mismos.

Además, el contratista se hará responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de griferías, lámparas, ventiladores, y demás instalaciones de las que haga uso.

7.9 VISITA AL LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Los interesados podrán adelantar visita al Centro de Formación con el objetivo de verificar las condiciones donde prestaran el suministro del servicio de alimentos, la cual no será obligatoria.

Todos los elementos de que esté dotado el restaurante serán entregados inventariados por parte del supervisor del contrato, donde también se describirán las condiciones en las que se entregan.

El contratista deberá mantener en perfectas condiciones higiénicas y de salubridad las instalaciones del restaurante, para lo cual deberá trasladar las basuras y desechos hasta los contenedores o lugar destinado por el SENA, aplicando las buenas prácticas reconocidas en la disposición de residuos.

8. REQUISITOS EN MATERIA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

En relación al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo todos los proponentes deben dar obligatorio cumplimiento al Diseño e implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), según el decreto 1072 de 2015, que tiene por objeto definir las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo -SG-SST, que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.

Igualmente deben dar cumplimiento a la Resolución 0312 de 2019 que aplica a los empleadores públicos y privados, a los trabajadores dependientes e independientes, a los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, a las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilian trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de

Riesgos Laborales y los trabajadores en misión; a las administradoras de riesgos laborales; a la Policía Nacional en lo que corresponde a su personal no uniformado y al personal civil de las fuerzas militares, quienes deben implementar los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales.

Para asegurar el cumplimiento de la normatividad colombiana Legal Vigente aplicable en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo de los requisitos mencionados, el proponente deberá suministrar: certificado de la A.R.L no mayor a un año, donde conste que el contratista tiene documentado la autoevaluación del SG-SST incluidos los estándares mínimos que se reglamenten, de acuerdo al número de trabajadores y nivel de riesgo; o Registro de la Autoevaluación no mayor a un año firmada por el Represente Legal y Profesional con Licencia en Seguridad y Salud en Trabajo y curso de 50 horas en SG-SST (adjuntar licencia SST vigente y certificado del curso).

Nota 1: El profesional que realice la autoevaluación del SG-SST, deberá ser acorde al perfil establecido en la Resolución 0312 de 2019.

En caso que el proponente sea persona natural y/o independiente y quien es la única persona responsable del desarrollo del objeto contractual, no está obligado a la implementación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), pero si debe garantizar la cobertura al Sistema General de Riegos Laborales, de acuerdo al Decreto 1563 de 2016, por lo anterior deberá presentar el certificado de afiliación vigente.
Nota 2: La Entidad aclara que el futuro contratista, para dar inicio al desarrollo del servicio contratado, debe allegar los soportes pertinentes que evidencien que el personal que utilizara para iniciar la ejecución del contrato se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales, lo anterior y toda vez que el mismo es un requisito indispensable desde el primer día del desarrollo de las actividades.

Por otra parte, el oferente deberá allegar el CERTIFICADO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, GCCON-F-065 de la Entidad SENA, firmado por el represente legal o persona Natural.

Requisitos para prestadores de servicios de alimentación:

El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en la Resolución 2674 de 2013 “Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones” y la guía técnica de Seguridad y Salud en el trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías, por lo cual 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.

9. ANALISIS DEL SECTOR

De acuerdo a lo señalado en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, cuando define que “La Entidad debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo”, el análisis del sector, en el que se plasma el estudio pertinente para lograr satisfacer la necesidad de la Entidad, establecer el contexto de la contratación, identificar algunos de los Riesgos y determinar los requisitos habilitantes para el desarrollo del mismo, así como el entorno en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad.

Conforme a la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector publicada por Colombia Compra Eficiente, las Entidades estatales deben entender claramente cuál es su necesidad y cómo pueden satisfacerla, por lo cual, deben conocer y entender cómo y con quién pueden establecer la relación que permite satisfacer la necesidad identificada.

En esta medida la Entidad se basa en parámetros establecidos por Colombia Compra Eficiente, según la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector G-EES-, para lo cual el análisis cubre las siguientes áreas:

- Análisis económico
- Análisis de la oferta
- Análisis de la demanda

9.1 Análisis económico

9.1.1 Comportamiento de la variación anual del IPC según divisiones y subclases

9.1.1.2 Variación y contribución anual por divisiones de gasto

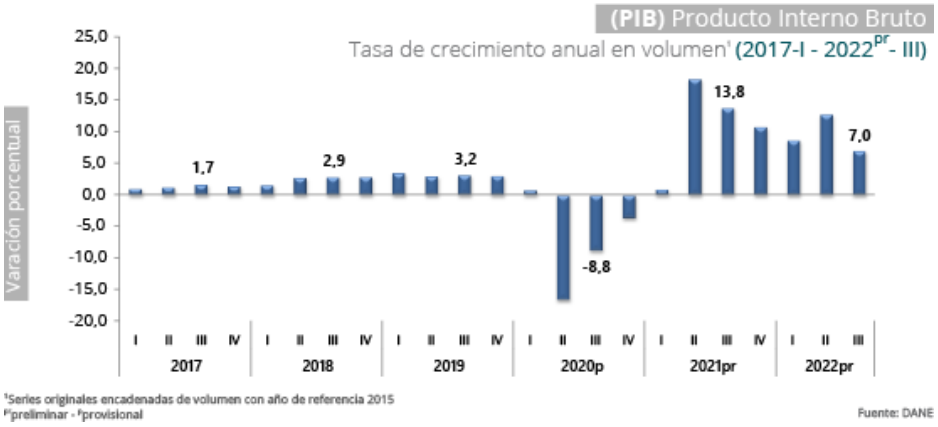
Según el DANE la VARIACIÓN ANUAL En **diciembre de 2022,** la variación anual del IPC fue 13,12%, es decir, 7,50 puntos porcentuales mayor que la reportada en el mismo periodo del año anterior, cuando fue de 5,62%. En el mes de diciembre de 2022, el IPC registró una variación de 13,12% en comparación con diciembre de 2021. En el último año, las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas (27,81%), Restaurantes y hoteles (18,54%).

Cuadro 3. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Diciembre 2021 - 2022

		2021		2022	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15.05	2.08	0.36	2.66	0.52
Restaurantes y hoteles	9.43	1.04	0.10	2.51	0.26
Bebidas alcohólicas y tabaco	1.70	0.78	0.01	1.43	0.02
TOTAL	100.00	0.73	0.73	1.26	1.26
Bienes y servicios diversos	5.36	0.44	0.02	1.23	0.07
Transporte	12.93	0.86	0.11	1.22	0.16
Recreación y cultura	3.79	0.65	0.02	1.02	0.04
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4.19	0.23	0.01	1.02	0.04
Salud	1.71	0.03	0.00	0.72	0.01
Prendas de vestir y calzado	3.98	-0.41	-0.01	0.60	0.02
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33.12	0.32	0.10	0.39	0.12
Información y comunicación	4.33	-0.01	0.00	0.06	0.00
Educación	4.41	-0.15	-0.01	0.00	0.00

Fuente: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_dic22.pdf

En el tercer trimestre de 2022[pr], el Producto Interno Bruto, en su serie original, crece 7,0% respecto al mismo periodo de 2021[pr].



Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Comercio al por mayor y al por menor; Reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 8,1% (contribuye 1,6 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; Actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 36,9% (contribuye 1,1 puntos porcentuales a la variación anual).
- Industrias manufactureras crece 7,0% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual).

En lo corrido del año 2022[pr], respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento 9,4%. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Comercio al por mayor y al por menor; Reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 15,1% (contribuye 2,9 puntos porcentuales a la variación anual).
- Industrias manufactureras crece 12,6% (contribuye 1,6 puntos porcentuales a la variación anual).

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; Actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 37,0% (contribuye 1,2 puntos porcentuales a la variación anual).

Fuente: https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/cuentas-nacionales/cuentas-nacionales-trimestrales/pib-informacion-tecnica#:~:text=Producto%20Interno%20Bruto%20%2DPIB%2D%20nacional%20trimestral&text=En%20el%20tercer%20trimestre%20de,mismo%20periodo%20de%202021pr.

.

Para hacer un objetivo análisis económico, se tienen en cuenta las agremiaciones según las siguientes publicaciones:

Restaurantes advierten que la inflación está espantando sus clientes

Uno de los flagelos que sin duda tiene contra las cuerdas en este momento a la economía nacional es la inflación, puesto que se resiste a ceder y, actualmente, luego de siete meses seguidos de alzas seguidas que lo pusieron en su nivel más alto del siglo al cierre del 2022, sigue apretando el bolsillo de los hogares y empresas, que cada vez tienen que hacer más piruetas para llegar a fin de mes y lograr que la plata les alcance, mientras los precios siguen subiendo.

De acuerdo con el más reciente reporte del Dane, el costo de vida en Colombia llegó al 13,12 % en su acumulado anual, siendo los alimentos, el transporte y la vivienda, los sectores que más presionaron esta alza. En el mismo periodo de 2021, en el país se registró una variación anual de 5,62 % y en comparación de solo el mes de diciembre de año 2022, con el mismo periodo de tiempo que se registró en 2021, el costo de vida de los colombianos aumentó a 1,26 %, en 2021 el registro fue de 0,73 %.

Esta alza en los alimentos también golpeó con fuerza a los restaurantes y tiene contra las cuerdas a los integrantes de la industria gastronómica, quienes recientemente lanzaron una alerta y manifestaron que sus clientes actualmente están dejando de ir a sus locales por los altos precios. Según el Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas, la variación para este sector de la economía fue del 18,54 %, ubicándose segundo en la lista de los que más se han encarecido.

Fuente: https://www.semana.com/economia/empresas/articulo/restaurantes-advierten-que-la-inflacion-esta-espantando-sus-clientes/202339/

9.2 Análisis de la oferta

El objeto por contratar es prestado por empresas especializadas, que por su actividad económica se convierten en potenciales participantes a ofertar en el proceso. A continuación, se mencionan algunos oferentes potenciales:

ITEM	NOMBRE DE EMPRESA	UBICACIÓN
1	Disfruits S.A.S	Calle 11 No. 5-63 Neiva

2	Gladys Cerquera de Bedoya	Conjunto Santorini 1. Casa 40 Neiva

NOTA: La Entidad para el presente proceso determinó tomar como base las cotizaciones presentadas por las empresas descritas para el presupuesto oficial, teniendo en cuenta las nuevas exigencias plasmadas en el presente documento, con el fin de optimizar la prestación del servicio de acuerdo con lo establecido en la guía técnica de Seguridad y salud en el trabajo con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías.

De igual forma y con el fin de evitar que se presente un incremento del precio de las raciones muy representativo para la Entidad, el Centro de Formación Agroindustrial, ha determinado fijar un presupuesto oficial con unos valores unitarios para cada ración, los cuales no podrán ser superiores al establecido por la Entidad, SO PENA DE RECHAZO de la oferta.

Conforme a lo descrito y una vez realizado el análisis de las cotizaciones recepcionadas, se logró establecer el valor promedio por ración, como también la cantidad aproximada disponible con que debe contar el contratista de raciones diarias para la efectiva prestación del servicio, teniendo en cuenta que dichas cantidades podrán aumentar o disminuir de acuerdo con la necesidad del servicio para la presente vigencia y lo informado previamente por el supervisor del contrato.

Teniendo en cuenta el análisis efectuado en la descripción de la necesidad se evidencian que se encuentra proyectado con las cantidades para un plazo de cuarenta y un (41) días para la vigencia 2023, así:

ÍTEM	DESCRIPCION TECNICA DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD	DIAS	TOTAL, APROXIMADO REQUERIDO PARA APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES
1	Desayuno para población adulta joven. mínimo 21 menús	RACIÓN	41	2.809
2	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús.	RACIÓN	41	5.932
3	Cena para población adulta joven, mínimo 21 menús.	RACIÓN	41	2.382

9.3 Análisis de la demanda

Se llevó a cabo el análisis en el SECOP frente a las contrataciones previas de la entidad y otras entidades estatales que han adelantado procesos con objetos similares al del presente estudio, encontrando lo siguiente:

Ítem	Proceso	Entidad	Descripción	Cuantía	Nro de Contrato	Forma de Pago	Plazo de Ejecución	Valor ración
1	SAMC-MGN-CAAG-0001-2022	Servicio Nacional de Aprendizaje	Contratar el servicio de Alimentación (los 7	$ 551.449.920	CO1.PCCNTR.3784143	pagos parciales	152 días	

	(Manifestación de interés (Menor Cuantía)) (Presentación de oferta)	SENA – Centro Agroindustrial del Meta	días de la semana y las 3 comidas principales respectivas), vigencia 2022 para los aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, que ingresen al centro de convivencia					Sede: Vr. Ración Desayuno: $ 7.291 Almuerzo: $ 9.289 Cena: $8.100
2	SAMC-BYC-CDAA-0001-2022 (Manifestación de interés (Menor Cuantía)) (Presentación de oferta)	SENA REGIONAL BOYACA	Contratar la prestación del servicio de restaurante y cafetería para los aprendices y trabajadores oficiales del centro de desarrollo agropecuario y agroindustrial del SENA regional Boyacá de conformidad con el plan nacional integral de bienestar de los aprendices del servicio nacional de aprendizaje-SENA y convención colectiva de trabajo 2003-2004 entre el servicio nacional de aprendizaje SENA y el sindicato de trabajadores oficiales del SENA Sintrasena	$ 197.638.000	CO1.PCCNTR.3643734	Pagos mensuales	9 meses (inicial)	Sede: Vr. Ración Desayuno: $ 7.164 Almuerzo: $ 8.083,80 Cena: $8.083,80

De la comparación de los procesos anteriormente descritos es necesario determinar que el Centro de Formación Agroindustrial, los tomó como referencia para el presente proceso de contratación, toda vez que las especificaciones técnicas señaladas, coinciden con la esencia del proceso que se requiere adelantar. Por lo anterior, el Centro pudo determinar que existen en el mercado empresas potenciales que ofertan los bienes a adquirir, así mismo, se pudo establecer que, de acuerdo con la solicitud, esta contratación es requerida anualmente para satisfacer la necesidad en cumplimiento de la misión de Entidad.

10. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de CIENTO ONCE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS DOCE PESOS ($ 111.993.712) MCTE, 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

10.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

El Centro de Formación Agroindustrial, a través de la página web de la entidad www.contratacion.sena.edu.co, y la plataforma SECOP II mediante solicitud de información a los proveedores SIP-001-2023, en donde los proveedores enviaron sus respuestas a través de la plataforma SECOP II, la cuales fueron revisadas y analizadas tomando como parámetro la guía de Colombia compra eficiente para análisis del sector. Por ende, se verificó a través de las diferentes herramientas electrónicas, tales como el Registro Único Empresarial RUES entre otras dispuestas para ello, evidenciando sus características, autenticidad, y la capacidad de los proveedores para presentar este tipo de cotizaciones.

Teniendo en cuenta lo anterior, se recibieron las siguientes: Gladys Cerquera de Bedoya y Disfruits S.A.S

Para efectos de determinar el precio unitario de los servicios a contratar, lo cual conduce a definir el presupuesto oficial del presente proceso, se tendrán en cuenta las siguientes medidas de tendencia para el Análisis Estadístico, contempladas en la Guía para la elaboración de Estudios del sector de Colombia Compra Eficiente (G-EES-02):

a. Promedio o Media Aritmética:

“Es la medida de tendencia central más frecuentemente usada. Para calcular la media aritmética o promedio de un conjunto de observaciones, deben sumarse todos los valores y dividir el resultado por el número total de observaciones. Esta medida es muy sensible a los datos atípicos pues tan solo uno de los datos puede afectar significativamente el cálculo de esta. Por ejemplo, si la Entidad Estatal cuenta con información del índice de liquidez de 4 proveedores, 1,4; 2,2; 1,9; y 6 respectivamente, el promedio de liquidez de estos 4 proveedores es 2,9. Esto es debido a que existe un proveedor con un alto nivel de liquidez quien en este caso representa un desempeño atípico con respecto a su sector y quien afectará el indicador del promedio. En este caso no basta con estudiar el promedio pues como se puede observar el promedio no representa el comportamiento de la mayoría de los proveedores.”

b. Desviación estándar muestral:

“Es una medida de dispersión que mide la distancia promedio de los datos de una muestra respecto a su media. A mayor desviación, mayor la dispersión de los datos de la muestra con respecto a su media o promedio.”

Ahora bien, conforme a la Circular No. 133 de 2013, emitida por el SENA que estableció los lineamientos de los estudios de mercado, y en aras de determinar el presupuesto oficial se procedió a verificar los valores cotizados, para lo cual se halló la Variación con el fin para medir la dispersión de los precios unitarios frente al promedio, donde se identificó que algunos presentan una variación superior al 20%. A mayor variación, mayor la dispersión de los datos de la muestra con respecto a su promedio, por lo que la entidad consideró que estos precios serían objeto de análisis; donde se procedió a descartar los datos dispersos y así poder determinar cuales se tendrían en cuenta para fijar el precio de referencia.

Para efectos de confirmar lo anteriormente manifestado, Se deja constancia de este análisis, que para el caso de los valores descartados por encontrarse por fuera de los precios del mercado se identifican con * y celda de color.

		UMBRAL			COTIZACIÓN No.1 GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	COTIZACIÓN No.2 ANGELA PATRICIA DURAN PEREZ		
ITEM	**CÓDIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DEL BIEN**	**UNIDAD**	**CANTIDAD FINAL REQUERIDA**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**	**PRECIO UNITARIO OFICIAL**	**VLR TOTAL**
1	90101604	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	Unidad	2000	5.700	$ 5.750	$ 5.725	$ 11.450.000
2	90101604	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 50%)	Unidad	2999	$ 2.800	$ 2.875	$ 2.838	$ 8.511.162
3	90101604	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Trabajadores Oficiales- Apoyo del Sena 85%)	Unidad	100	$ 4.800	$ 4.888	$ 4.844	$ 484.400
4	90101604	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	Unidad	4000	$ 10.900	$ 10.920	$ 10.910	$ 43.640.000

5	90101604	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 70%)	Unidad	3400	$ 7.600	$ 7.644	$ 7.622	$ 25.914.800
6	90101604	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Trabajadores Oficiales- Apoyo del Sena 85%)	Unidad	100	$ 9.300	$ 9.282	$ 9.291	$ 929.100
7	90101604	Cena para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	Unidad	2000	$ 7.020	$ 7.100	$ 7.060	$ 14.120.000
8	90101604	Cena para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 50%)	Unidad	1970	$ 3.500	$ 3.550	$ 3.525	$ 6.944.250
				70441			TOTAL	**$ 111.993.712 $**

Teniendo en cuenta lo anterior se pueden identificar los valores unitarios estimados para el presupuesto oficial:

		UMBRAL				
ITEM	**CÓDIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DEL BIEN**	**UNIDAD**	**CANTIDAD FINAL REQUERIDA**	**PRECIO UNITARIO OFICIAL**	**VLR TOTAL**
1	90101604	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	Unidad	2000	$ 5.725	$ 11.450.000
2	90101604	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 50%)	Unidad	2999	$ 2.838	$ 8.511.162
3	90101604	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Trabajadores Oficiales- Apoyo del Sena 85%)	Unidad	100	$ 4.844	$ 484.400
4	90101604	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	Unidad	4000	$ 10.910	$ 43.640.000
5	90101604	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de	Unidad	3400	$ 7.622	$ 25.914.800

		los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 70%)				
6	90101604	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Trabajadores Oficiales- Apoyo del Sena 85%)	Unidad	100	$ 9.291	$ 929.100
7	90101604	Cena para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	Unidad	2000	$ 7.060	$ 14.120.000
8	90101604	Cena para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 50%)	Unidad	1970	$ 3.525	$ 6.944.250
				70441	TOTAL	**$ 111.993.712 $**

Teniendo en cuenta que la Entidad ha determinado un presupuesto oficial por ítem, las ofertas no podrán sobrepasar este presupuesto por ítem, SO PENA de rechazo de esta.

11. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	X	C-3603-1300-14-0-3603025-02	$ 7.355.044,00
Inversión	X	C-3603-1300-14-0-3603025-02	$ 536.161.200,00

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números.
1323	26/01/2023	31/12/2023	911610 CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL-HUILA	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	Nación	Siete Millones trescientos cincuenta y cinco mil cuarenta y cuatro pesos	$7.355.044,00
			911642 CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL-HUILA - BIENESTAR APRENDICES	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	Quinientos treinta y seis millones ciento sesenta y un mil doscientos pesos	$536.161.200,00

12 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La presente contratación se soporta en atención a la cuantía del contrato en los términos de la Ley 1150 de 2007, en su Título I de la Eficiencia y de la Transparencia, artículo 2° de las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección, más específicamente en lo establecido en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, mediante el cual se adicionó el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, artículo 42 de la Ley 1955 de 2019, el cual adicionó el parágrafo 3° al artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, Decreto 310 de 2021, Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional"; así como lo estipulado en el artículo 2° del Decreto 1860 de 2021, mediante el cual se "…modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones", a saber: "Procedimiento para la contratación de mínima cuantía" y modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021.

Le serán también aplicable al proceso, los principios de la Constitución Política y del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, así como lo no regulado, particularmente, las normas civiles y comerciales, las reglas previstas en el Estudio Previo y demás documentos que hacen parte del pliego electrónico, publicados en el SECOP II.

El procedimiento de selección del contratista está sometido a los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la Ley y en los documentos del proceso de selección. Cabe recordar que los documentos del proceso como los estudios previos forman parte esencial del proceso contractual y del contrato; son la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, pues contienen la voluntad de

la administración a la que se someten los proponentes durante el proceso de selección y el oferente seleccionado durante el mismo lapso y, más allá, durante la vigencia del contrato.

Teniendo en cuenta que el objeto contractual es Prestar el servicio de transporte para los Aprendices del Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional - Huila. Con un presupuesto hasta de **CIENTO ONCE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS DOCE PESOS ($ 111.993.712) M/CTE** de acuerdo con el marco normativo se puede establecer que la modalidad de selección es la Mínima Cuantía, se justificada en virtud de que el presupuesto del proceso contractual es inferior al 10% de la menor cuantía de la Entidad.

De igual manera al realizar el análisis de la naturaleza y esencia de los bienes a adquirir, se ha logrado establecer que se encuentran disponibles con las especificaciones técnicas requeridas en el mercado.

Tanto el proceso de selección como el contrato que se suscriba como consecuencia, se regirán en lo pertinente por el ordenamiento constitucional, el régimen jurídico contenido en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y 1474 de 2011, en el Decreto 1082 de 2015 y sus normas reglamentarias, y demás normas civiles y comerciales que complementen, adicionen y reglamenten las disposiciones que regulan la materia.

Teniendo en cuenta que el SENA es una Entidad del Orden Nacional, debe acatar lo establecido en los artículos 2.2.1.2.1.2.7 y 2.2.1.2.1.2.9 del Decreto 1082 de 2015 que establecen: Artículo 2.2.1.2.1.2.7. Procedencia del Acuerdo Marco de Precios. Las entidades estatales de la Rama Ejecutiva del Poder Público del orden nacional, obligadas a aplicar la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007, o las normas que las modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan, están obligadas a adquirir Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes a través de los Acuerdos Marco de Precios vigentes.

Artículo 2.2.1.2.1.2.9. Utilización del Acuerdo Marco de Precios. Colombia Compra Eficiente debe publicar el Catálogo para Acuerdos Marco de Precios, y la entidad estatal en la etapa de planeación del Proceso de Contratación está obligada a verificar si existe un Acuerdo Marco de Precios vigente con el cual la entidad estatal pueda satisfacer la necesidad identificada.

Así mismo y de acuerdo con lo estipulado en la circular 1-0010 con radicado No. 3-2022-000044 del 28 de febrero de 2022, , en el numeral 3.2 “Modalidad de selección de Mínima cuantía”, se aclara: “El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA deberá hacer uso de los acuerdos marco de precios para adquisición de bienes y servicios con características técnicas uniformes que se encuentren vigentes en la Tienda Virtual del Estado Colombiano, siempre que la cuantía del proceso no sea superior del 10% del valor de la menor cuantía establecida para la entidad en los términos de la ley 1150 de 2007. En el evento en que la cuantía no supere el 10% del valor de la menor cuantía establecida para la entidad, se deberá acudir a la modalidad de mínima cuantía, lo anterior, atendiendo lo señalado en el Concepto C– 105 de 2022 emitido por Colombia Compra Eficiente que establece lo siguiente: “De conformidad con lo expuesto, esta Agencia concluye que, con

base en la nueva regulación establecida por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y reglamentada con el Decreto 1860 de 2021, no hay concurrencia entre las modalidades de la selección abreviada por Acuerdo Marco de Precios y de Mínima Cuantía y, por tanto, cuando el valor del objeto que se pretende contratar no exceda del 10% de la menor cuantía de la entidad, independientemente de su objeto, se debe adelantar el procedimiento de contratación con base en la modalidad de selección de mínima cuantía, pues en este caso no debe tenerse en cuenta el objeto sino solo el valor del contrato".

Teniendo en cuenta lo, anterior la modalidad de contratación del servicio de alimentación para los aprendices, se llevará a cabo bajo la modalidad de mínima cuantía, de acuerdo a que el acuerdo marco de alimentación no se encuentra en página para la venta de almuerzos que es la necesidad del Centro.

13. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

14. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de suministro	
Otro:	N/A

15. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

15.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

15.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

1. Acatar la Constitución Política, la ley y las demás disposiciones pertinentes.
2. Cumplir las obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, las Leyes 828 de 2003, 1122 de 2007 y 1562 de 2012, los Decretos 1703 de 2002 y 1082 de 2015, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012 y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen.
3. Dar cumplimiento de 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.
4. Cumplir las obligaciones en relación con la seguridad y salud en el trabajo y medio ambiente, es decir, el Decreto 1072 de 2015, Resolución 0312 de 2019, Decreto 1076 de 2015 y demás marco legal aplicable vigente.
5. Constituir las garantías pactadas en el contrato dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha en que se le entregue la copia del contrato y las instrucciones para su legalización.

6. Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.
7. Acatar las órdenes que le imparta la Entidad durante el desarrollo del contrato y, de manera general, obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales.
8. Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del contrato.
9. Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.
10. Atender las observaciones, solicitudes y sugerencias que formule el supervisor del contrato y realizar los ajustes a que haya lugar.
11. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993
12. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al SENA por el incumplimiento del contrato
13. Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere.
14. Cumplir con las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato.
15. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras de acuerdo con lo manifestado en el presente documento y la propuesta presentada por el contratista.
16. Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo con lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento.
17. El SENA Verificara el registro de inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad años a todo el equipo de trabajo que presente el futuro contratista.
18. Las demás que se deriven directamente del objeto contractual.

15.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista:

1. El contratista deberá mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante un representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración de este, función que puede ser desarrollado por el Profesional o Tecnólogo del área de alimentos o cocina, con experiencia en el manejo de los servicios de alimentación.
2. El Contratista deberá mantener todo el personal necesario, cumplir con el Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías y con los protocolos de bioseguridad, con el fin de asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado. Para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos:

- Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención.
- Debe contar con el personal suficiente que permita facilitar la rotación del personal en su día de descanso y demás casos requeridos.
- Los empleados en las áreas de trabajo deben permanecer bien presentados con uniformes (Color claro), gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados.
- Los empleados deben contar con un certificado de aptitud médica, certificado de capacitación y formato de revisión diaria del operario donde se evidencia que cumple con lo establecido en la guía técnica y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos.
- El personal que preste el servicio de atención al público deberá contar con el esquema de vacunación covid-19 completo, mínimo de dos dosis, de conformidad a la circular No. 003 12 de enero de 2022, emitida por el Ministerio del Trabajo.

3. Una vez cumplidos los requisitos para el inicio del desarrollo del objeto contractual, entre las partes (Contratista - Sena) acuerdan fecha, hora y lugar para la realización de la inducción en SST/Ambiental que tiene a cargo la Entidad contratante. Nota: A la inducción participará el personal que hará parte del desarrollo del objeto contractual.

4. El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades).
5. El contratista deberá presentar al inicio de la ejecución contractual, el protocolo de bioseguridad específico junto con los registros de socialización y soportes de entrega de los elementos de bioseguridad.
6. Cumplir con los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, de conformidad con lo señalado en las Resoluciones No. 223 del 25 de febrero de 2022, No. 392 del 25 de marzo de 2022, No. 0692 del 29 de abril de 2022 y demás normas que rijan sobre la materia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente".
7. Requisitos del Personal Manipulador de Alimentos:

El contratista debe garantizar durante el servicio de alimentación, que el personal que manipule, distribuya y transporte los alimentos cuente con:
• Certificado de aptitud médica: Certificado de aptitud medica laboral luego de la realización de examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos.
• Certificado de capacitación: los operarios deben tener capacitación en manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la resolución 765 de 2010 o por la secretaria de salud departamental o municipal.

Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización por parte de la secretaria de salud del departamento o distrital y la solicitud de supervisión del curso respectivo al ente.

- Formato de revisión diaria de operarios: la presentación del recurso humano ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.

8. El contratista deberá 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.
9. El contratista deber 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. De igual forma, deber aportar las evidencias del desarrollo del plan de capacitaciones (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.
10. Antes de iniciar la ejecución del contrato, el contratista deberá aportar en medio físico o Magnético matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración del riesgo y el plan de trabajo en aspectos de Seguridad y Salud en el Trabajo a desarrollar durante la vigencia del contrato. Por lo anterior, el Contratistas deberá disponer el recurso humano para la implementación y desarrollo de este, de acuerdo con el perfil establecido en la Resolución 0312 de 2019.
11. El contratista deberá reportar ante la ARL y E.P.S. todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas a los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los (2) días hábiles o como lo disponga la normatividad vigente, siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. La copia del reporte deberá suministrarse al trabajador, a la supervisión del contrato y al integrante de Seguridad y Salud en el trabajo del Centro de Formación.
12. El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no solo sus empleados, trabajadores y subcontratistas, sino también el personal o bienes, el supervisor o terceras personas, resultantes de negligencia o descuido del contratista, sus empleados, trabajadores o subcontratistas para tomar las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes. Por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes correrán por cuenta del contratista.
13. El contratista deberá acogerse al plan integral de atención de emergencias establecido por el Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación.
14. El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal y de bioseguridad necesarios para garantizar la integridad de los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar. Por otra parte, deberá disponer en el sitio de un stock mininos de EPP para su reposición.
15. Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las exigencias en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. La modificación de la minuta patrón deberá

contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual.

16. 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.

Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.

17. 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 del documento "DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).

18. 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.
19. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.

20. Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada clasificación de los residuos acorde a lo establecido en la resolución 2184 de 2019.

21. Realizar y entregar mensualmente un reporte en el cual se logre verificar los volúmenes de los residuos generados y su disposición final.

22. Realizar el uso eficiente de los recursos naturales como lo son energético e hídrico.

23. 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.

24. 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 publica

25. Implementar un adecuado programa de control de plagas.

26. Garantizar para la preparación de los menús, productos de marcas debidamente reconocidas, con información nutricional completa, rotulados en forma adecuada con fecha de vencimiento y registros INVIMA.

27. Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores.
28. El Transporte de los alimentos, debe adelantarse según lo indicado en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías descrita en el estudio previo.
29. 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.

30. 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 estos, 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.
31. 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 con 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.
32. Velar por el correcto mantenimiento del Restaurante y por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Almacenamiento de Productos Químicos
- Implementos para la higienización
- Componente de Seguridad y Salud En El Trabajo
- Componente Sanitario (Plan de saneamiento)
- Componente Ambiental (Manejo integral de residuos)
- Implementar un adecuado programa de control de plagas

33. Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos y demás equipos.

34. Evitar la acumulación de grasa sobre la superficie.
35. Transportar los víveres y cualquier otro elemento necesario en el restaurante
36. En el evento en que en el Centro no se cuente con el suministro de agua potable el contratista deberá suplir a su costa esta necesidad para realizar las labores y cumplir con el objeto contractual.
37. Cuando los aprendices salgan a giras educativas el contratista deberá suministrar la alimentación de acuerdo con las necesidades manifestadas por parte del supervisor del contrato.
38. Cumplir el objeto aquí pactado, de acuerdo con los requerimientos que realice el Centro y teniendo en cuenta lo establecido en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías.
39. Dar cumplimiento total a las exigencias técnicas para la efectiva prestación del servicio.
40. Suscribir de forma paralela al contrato de suministro, un contrato de arrendamiento por el uso de las instalaciones del restaurante, muebles, equipos y enseres necesarios para la ejecución del objeto contractual y la prestación del servicio al personal que lo requiera, razón por la cual deberá cancelar al SENA Centro de Formación Agroindustrial, la suma de NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS DIECIOCHO PESOS ($984.218) MCTE anticipadamente, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes en dinero y mediante consignación a través del botón de pagos en la página www.sena.edu.co por la opción recaudos - regionales - arrendamientos, (suministro alimentación), o en especie según la necesidad del servicio de restaurante y una vez concertado con el supervisor del contrato. El servicio de gas será cancelado por el contratista. Las demás obligaciones que sean análogas y de uso común de acuerdo con el objeto del contrato.

16. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

N/A

17 PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de hasta cuarenta y un (41) días calendarios, o hasta agotar presupuesto, lo que suceda primero, contados a partir del cumplimiento de los requisitos para la ejecución del contrato: Registro presupuestal, aprobación de la garantía única y firma del acta de inicio y previa terminación del Contrato No. CO1.PCCNTR.4334306 de 2022, resultante del proceso de selección MC-HIL-CEFA-0060-2022, con sus adiciones y/o prórrogas, que suscribió la Entidad.

NOTA: A quien se le adjudique el contrato, con el solo hecho de su participación en este proceso contractual, está aceptando que el acta de inicio del contrato se firmará previa terminación del contrato (con sus adiciones y/o prórrogas) antes mencionado.

18. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será Colombia, Departamento de Huila, Municipio de Campoalegre, Sede Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura” SENA Regional Huila.

19. FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada pago representa	Requisito para el pago

	frente al valor total del contrato	
N/A	N/A	

Otra forma de Pago:	El SENA pagará al contratista el valor del contrato, mediante pagos parciales mensuales, de acuerdo con el avance en la ejecución del objeto contractual, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la cuenta, que incluya las facturas y sus respectivos soportes, previa revisión y liquidación de esta como requisito para la expedición del certificado de supervisión del contrato, en todo caso atendiendo la normatividad, procedimientos y formalidades que rigen la materia. Para proceder con el pago, el contratista deberá hacer previa presentación de: A) Certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual. B) Factura electrónica correspondiente o cuenta de cobro que cumpla con los requisitos fiscales y legales, de acuerdo con lo estipulado en la Circular SENA No.3-2021-000055 de 2021, de la cual, le suministrará copia el supervisor del contrato. C). Acreditación del pago de seguridad social y aportes parafiscales, cuando corresponda. D). Certificación de contratación de aprendices, en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, cuando corresponda. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. NOTA 1: El pago de este contrato está sujeto a la disponibilidad del PAC y el valor mensual al servicio efectivamente prestado, el cual puede variar, sin perjuicio de lo indicado. NOTA 2: El SENA no desembolsará anticipo o pago anticipado en el presente contrato. NOTA 3: La Entidad a través de la supervisión, informará al contratista sobre los requisitos para que realicen el cargue de informes y facturación mediante la plataforma transaccional SECOP II, de conformidad con lo estipulado en la Circular SENA N°01-3-2020-000054, en donde debe conformar dos archivos de la siguiente manera: GESTION FINANCIERA: GF_NIT_ RP_MES_AÑO.PDFGESTION CONTRACTUAL: GC_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF

20. PAGO DE ANTICIPOS

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

Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**		**Amortización:**	**Requisito para el desembolso**	
Por definir	.		.	.	

21. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

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

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	La supervisión del contrato estará a cargo de la persona designada por la subdirectora (E) del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual, conforme a lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría, Código GCCON-M-002 Versión 5, o el que la modifique o remplace, y las demás normas que regulan el tema de supervisión, entre ellas los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011.

En razón a lo anterior se recomienda a la Ordenadora (E) del Gasto la designación de la supervisión del contrato a:

Nombre Supervisor: Esperanza Pascuas Perdomo	**Líder Bienestar Aprendices**
	Correo Electrónico: epascuas@sena.edu.co
Apoyo de Supervisor: Maria Goretti Ramirez Martínez	**Cargo: Instructora grado 10**
	Correo Electrónico: mgramirez@sena.edu.co

Las personas designadas para la supervisión y apoyo a la supervisión, deberán verificar la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y sus obligaciones, conforme a lo establecido en el GCCON-M-002 Manual de Supervisión e Interventoría V5, adoptado mediante Resolución No. 1471 del 17 de noviembre de 2020; las que la modifiquen o remplacen, así como las funciones y deberes para los supervisores contenidos en la Ley

1474 de 2011 por la cual se profirió el Estatuto Anticorrupción y demás normas que regulan este tema.

En caso de ausencia parcial o total del supervisor, la misma será asumida por quien ocupe el cargo, sin necesidad de documento adicional alguno. Si no se da la situación anterior, la subdirectora (E) de Formación Agroindustrial, designará de nuevo, para lo cual no se requerirá de modificación contractual y la nueva designación se comunicará a las partes a través de SECOP II.

22. FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del presente proceso de selección en la modalidad de Mínima Cuantía se hará hasta la totalidad de la oferta, con los valores unitarios contratados.

22.1 Clasificación de la adjudicación

La adjudicación del contrato se realizará de forma total del presupuesto ofertado en atención a que El Centro de Formación Agroindustrial requiere garantizar el servicio de alimentación para los trabajadores oficiales y aprendices, a efectos de garantizar la permanencia de los aprendices en sus procesos de formación, evitando deserción, no obstante se precisa que para determinar el presupuesto oficial se estima una cantidad de aprendices a partir del promedio del último semestre, la cual es susceptible de modificaciones frente a la situación excepcional de emergencia sanitaria.

22.2 Lotes

N/A

23. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

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

23.1 REQUISITOS HABILITANTES

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

a) Capacidad Jurídica.
b) Capacidad Financiera.
c) Capacidad Técnica

23.1.1 Capacidad Jurídica

A. Carta de Presentación de la propuesta: FORMATO No. 1

1. El documento debe contener la información mínima del proponente, firmada por el Representante Legal de la persona jurídica o del Consorcio o Unión Temporal o por la persona natural o por quien esté debidamente autorizado, para ello mediante poder notarial

- ✓ Con la firma de la propuesta se entiende que el oferente afirma, bajo la gravedad de juramento, que no se halla incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad legal para contratar con el Estado y que acepta las condiciones y exigencias de la invitación pública y los estudios y documentos previos del presente proceso.

Libreta Militar: En el caso de que el proponente sea Persona Natural y Hombre, mayor de edad y hasta los cincuenta (50) años, deberá presentar Fotocopia legible de la Libreta Militar, en concordancia con lo establecido en el Art. 111 del Decreto 2150 de 1995, por medio del cual se modificó el artículo 36 de la Ley 48 de 1993, de la misma manera aplica el anterior requerimiento para el Representante Legal de la Persona Jurídica.

B. Fotocopia del RUT: En el cual se podrá verificar el NIT

C. Autorización Para Notificaciones Electrónicas de Actos Administrativos: FORMATO No. 2

D. Compromiso Anticorrupción: FORMATO No. 3

E. Declaración de no estar incurso en inhabilidades ni incompatibilidades ni conflicto de intereses: FORMATO No. 4

F. Certificado de Matrícula Mercantil y Fotocopia del Documento de Identidad: PARA PERSONA NATURAL

Con la propuesta, los interesados deberán adjuntar:

1. Copia de la cédula de ciudadanía.
2. El Certificado de Matrícula Mercantil debe:

- ✓ La actividad comercial debe estar relacionado con el objeto del presente proceso contractual
- ✓ Acreditar que se encuentra matriculado en el registro mercantil mínimo un año (1) año antes del plazo establecido para el cierre del proceso.
- ✓ Matrícula mercantil con renovación en la vigencia 2023.
- ✓ La fecha de expedición del certificado no debe ser superior a 30 días calendario a la fecha de presentación de oferta.

G. Certificado de Existencia y Representación Legal y Fotocopia del Documento de Identidad del Representante Legal: PARA PERSONAS JURÍDICAS

Con la propuesta, los interesados deberán adjuntar:

1. El Certificado de existencia y representación legal podrá presentarse en copia u origen y debe:
   - ✓ El objeto social debe estar relacionado con el objeto del presente proceso contractual

- ✓ Su constitución debe ser mínimo un año (1) año antes del cierre del proceso y su vigencia mínima debe ser el término de ejecución del contrato y un (1) año más.
- ✓ Matrícula mercantil con renovación en la vigencia 2023.
- ✓ La fecha de expedición del certificado no debe ser superior a 30 días calendario a la fecha de presentación de oferta.
- ✓ El representante legal debe contar con autorización para contratar y no contar con limitaciones según las condiciones del presente proceso contractual.

2. Adjuntar copia de la cédula de ciudadanía del representante legal.
3. En el caso en que la propuesta sea presentada por un Consorcio o Unión Temporal, cada uno de sus integrantes personas jurídicas deberá aportar cumplir con lo exigido en este numeral.

H. <u>Documento de Conformación del Consorcio o Unión Temporal</u>: FORMATO No. 5

Documento de constitución del consorcio o unión temporal (cuando se requiera). Si la oferta es presentada por un Consorcio o una Unión Temporal, se debe anexar el documento de conformación suscrito en original por sus integrantes, en el cual se demuestre el estricto cumplimiento de lo establecido en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 donde se debe indicar en forma expresa si su participación es a título de Consorcio o Unión Temporal, designar la persona, que para todos los efectos representará el consorcio o la unión temporal, señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades, en el caso de la Unión Temporal, señalar en forma clara y precisa, los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la Entidad contratante y señalar la duración del mismo que no deberá ser inferior a la vigencia del contrato y un año más.

I. <u>Certificación sobre el Cumplimiento de Pagos al Sistema de Seguridad Social, Aportes Parafiscales y Contratación de Aprendices:</u> FORMATO No. 6

El proponente <u>debe</u> encontrarse a Paz y Salvo para poderse presentar en el proceso:

1. **<u>PERSONA NATURAL</u>:** Adjuntar:

   - ✓ Certificación expedida y firmada por el proponente que acredite encontrarse a paz y salvo en el pago de aporte a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, Contratación de aprendices cuando a ello haya lugar.

   - ✓ Constancia de pago de la planilla PILA correspondiente al periodo de presentación de propuesta.

2. **<u>PERSONAS JURÍDICAS</u>:** Adjuntar:

   - ✓ Certificación expedida y firmada por el revisor fiscal, si lo tiene, o contador público (Aportar copia de la tarjeta profesional, copia de la cédula de ciudadanía y certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de contadores VIGENTES-

Tienen vigencia por 3 meses), en la cual acredite que el proponente se encuentra a paz y salvo en el pago de aporte a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, Contratación de aprendices cuando a ello haya lugar.

- ✓ Constancia de pago de la planilla PILA correspondiente al periodo de presentación de propuesta.

Nota 1: En caso de que NO se encuentre obligado a cancelar aportes parafiscales o cuota de aprendizaje por algún periodo, **DEBERÁ INDICAR DICHA CIRCUNSTANCIA, especificando la razón y los periodos exentos**. En caso tal que **NO** se encuentre obligado a cancelar aportes parafiscales por virtud de la Reforma Tributaria (Ley 1607 de 2012 – Impuesto CREE), **DEBERÁ INDICAR DICHA CIRCUNSTANCIA**. Ningún proponente que tenga resoluciones de cobro (actos administrativos en firme) por concepto de aportes parafiscales, incumplimiento de contrato de aprendizaje o multas impuestas por el Ministerio del Trabajo, podrá participar, salvo que exista acuerdo de pago suscrito y al día, previo al cierre del proceso.

Nota 2: De acuerdo con la Directriz emitida por la Procuraduría General de la Nación y a la Ley 1233 de 2008, no se permite que el contratista seleccionado realice la prestación de los servicios o trabajos contratados con SENA por medio de las denominadas Cooperativas de Trabajo Asociado.

J. **Antecedentes**: El SENA verificará en la evaluación y dejará evidenciado a través de la impresión de los certificados: Si el futuro contratista se encuentra reportado en el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República (www.contraloria.gov.co), los antecedentes disciplinarios que arroja la página web de la Procuraduría General de la Nación y antecedentes penales y medidas correctivas en la página web de la policía Nacional.

K. Certificación de aplicación de normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo – **Formato No. 7**

L. Acreditación socios que conforman la sociedad – **Formato No.8**

M. El SENA verificará el registro de inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad, al representante legal de la entidad que presente su propuesta.

N. Acreditación criterios de desempate: **Anexo 2**

Nota: En el caso de resultar adjudicatario, deberá allegar, certificación de la cuenta bancaria con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, una vez publicada la evaluación final del proceso de selección, documento necesario para proferir la aceptación de oferta.

24. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

Experiencia

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:
Con la propuesta, los interesados deberán adjuntar: ✓ Mínimo Una (1) certificación de experiencia o actas de liquidación de contratos

ejecutados y recibidos a satisfacción, relacionados directamente con el objeto de la presente contratación que sumadas sea por un valor igual o superior al 100% del presupuesto oficial del presente proceso contractual. ✓ Debe aportar copia de la respectiva factura de venta o el documento equivalente del contrato señalado en la certificación que acredita la experiencia. Si la experiencia es ejecutada por un Consorcio o Unión Temporal, solo se tendrá en cuenta el porcentaje de participación. El SENA podrá solicitar la información adicional necesaria a fin de constatar la veracidad de la información y el cumplimiento de las exigencias del pliego de condiciones. No se aceptan: • Certificaciones de contratos en donde se acredite que el servicio se realizó por intermedio de una cooperativa de trabajo asociado. • Documentos suscritos por supervisores o interventores. • Experiencia de Subcontratos o auto - certificaciones. • Copias de contratos.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
• El proponente debe ofertar la totalidad de los ítems requeridos en las unidades, medidas y cantidades requeridas. La oferta técnica no debe omitir, variar, eliminar o modificar ningún ítem ni las especificaciones técnicas señaladas, ni las cantidades o unidades de medida establecidas por la Entidad.
CUMPLIMIENTO IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)
El proponente deberá entregar con su propuesta: • Certificado de la A.R.L inferior a un año, donde conste que el contratista tiene documentado la autoevaluación del SG-SST incluidos los estándares mínimos que se reglamenten, de acuerdo con el número de trabajadores y nivel de riesgo o Registro de la Autoevaluación no mayor a un año firmada por el Represente Legal y Profesional con Licencia en Seguridad y Salud en Trabajo vigente y curso de 50 horas en SG-SST vigente (adjuntar licencia SST y certificado del curso). NOTA 1: El profesional que realice la autoevaluación del SG-SST, deberá ser acorde al perfil establecido en la Resolución 0312 de 2019. En caso que el proponente sea persona natural y/o independiente y quien es la única persona responsable del desarrollo del objeto contractual, no está obligado a la implementación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), pero sí debe garantizar la cobertura al Sistema General de Riesgos Laborales, de acuerdo al Decreto 1563 de 2016, por lo anterior deberá presentar el formulario de afiliación con sello de la Entidad y/o certificado de afiliación. • Certificado de Implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, GCCON-F-065 (Se anexa en el pliego) de la Entidad SENA, firmado por el representante legal o persona Natural.
CUMPLIMIENTO EN MATERIA AMBIENTAL

El proponente deberá cumplir con Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos, concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente y Certificación de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.

25. REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA

No aplica

26. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

N/A

27. REQUISITOS PONDERABLES

No aplica

28. ANALISIS DE RIESGOS

El Centro Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila, de acuerdo con los lineamientos de Colombia Compra Eficiente, busca identificar y clasificar los riesgos con base en probabilidad de ocurrencia y el impacto del evento.

En primer lugar, se identifican y describen los riesgos según el tipo y la etapa del proceso de contratación en la que ocurre. En segundo lugar, se evalúan los riesgos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia. Por último, se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta los controles existentes y el contexto de estos. https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_manual_cobertura_riesgo.pdf

VALORACIÓN DEL RIESGO:

IMPACTO						
CALIFICACIÓN CUALITATIVA		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se pueden lograr el objetivo contractual	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aún permite la consecución del objeto contractual	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual
CALIFICACIÓN MONETARIA		Los sobrecostos no representan más del 1% del valor del contrato	Los sobrecostos no representan más del 5 % del valor del contrato	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el 5%y el 15%	Incrementa el valor del contrato entre el 15% y el 30%	Impacto sobre el valor del contrato por más del 30%
Categoría	**Valorac**	**Insignificant**	**Menor**	**Moderado**	**Mayor**	**Catastrófico**

			ión	e				
				1	2	3	4	5
PROBABILIDAD	1 en 10.000-100.000	Raro (Puede ocurrir excepcionalmente)	1	2	3	4	5	6
	1 en 1.000-10.000	Improbable (Puede ocurrir ocasionalmente)	2	3	4	5	6	7
	1 en 100-1.000	Posible (Puede Ocurrir en cualquier momento a futuro)	3	4	5	6	7	8
	1 en 10 - 100	Probable (Probablemente va a ocurrir)	4	5	6	7	8	9
	> 1 en 10	Casi siempre (Ocurre en la mayoría de las circunstancias)	5	6	7	8	9	10

Fuente: Colombia Compra Eficiente

El orden de prioridades fue establecido asignado un puntaje de acuerdo con la probabilidad de ocurrencia (Raro, Improbable, Posible, Probable, Casi siempre) y de su impacto (Insignificante, Menor, Moderado, Mayor, Catastrófico). Los riesgos fueron clasificados teniendo en cuenta su calificación de acuerdo con la siguiente tabla de tratamiento y control de riesgo:

Valoración del Riesgo	Categoría – Factor de escogencia y calificación
8,9 y 10	Riesgo extremo: Se requiere un plan de acción detallado
6 y 7	Riesgo Alto: Se necesita una atención mayor de la administración
5	Riesgo medio= Especificar responsabilidad de la administración
2,3 y 4	Riesgo bajo: Administrar por procedimiento de rutina

Fuente: Colombia Compra Eficiente

Los riesgos mayores requieren monitoreo adicional para disminuir su probabilidad de ocurrencia o mitigar su impacto durante el proceso de contratación.
A continuación, se muestra la identificación de riesgos en el cual se deben clasificar los riesgos de acuerdo con los siguientes campos:

Clase: (i) genera, riesgo transversal a los diversos proyectos y/o contratos que realiza la Entidad; y (ii) específico, riesgos específicos al proyecto y/o contrato.
Área; (i) interno; riesgos internos al Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila; y (ii) externos; riesgos externos al Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila
Etapa: es el momento en que se puede materializar el riesgo (i) Planeación; (ii) Selección; (iii) Contratación; (iv) Ejecución.

Tipo: los riesgos se pueden clasificar según los siguientes tipos:

(i) Riesgos Económicos: son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de estos, entre otros.
(ii) Riesgos Sociales o Políticos: son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato.
(iii) Riesgos Operacionales: son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes.
(iv) Riesgos Financieros: son (i) el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato, y (ii) el riesgo de las condiciones financieras establecidas para la obtención de los recursos, tales como plazos, tasas, garantías, contragarantías, y refinanciaciones, entre otros.
(v) Riesgos Regulatorios: derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato.
(vi) Riesgos de la Naturaleza: son los eventos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo, los temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros.
(vii) Riesgos Ambientales: son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como de las licencias, planes de manejo o de permisos y autorizaciones ambientales, incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones de mitigación, tareas de monitoreo y control, entre otras.
(viii) Riesgos Tecnológicos: son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica.

VER ANEXO 1 MATRIZ DE RIESGOS PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA

29. GARANTÍAS

El contratista deberá constituir dentro de los tres (3) días hábiles a la suscripción del contrato las garantías contractuales en favor del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, garantía única en los términos del artículo 7 de la ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, que cubra los riesgos en las cuantías y vigencias que se establecen a continuación:

Beneficiario / Asegurado:	**CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL "LA ANGOSTURA" / SENA**
NIT	**899.999.034-1**
Dirección	**Km 38 vía al sur de Neiva – Campoalegre Huila**

Teléfono	**8763088**

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 veinte (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y cuatro (4) meses más.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el cinco (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de del contrato y tres (3) años más.
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el (20 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.
X	**Calidad del servicio**: por el veinte (20 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
	Protección de los bienes
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** Responsabilidad Extracontractual, equivalente a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMMLV) al momento de la expedición de la póliza, por el término de ejecución del contrato.

Al contratista no se le exigirá constituir la garantía por lo siguiente: N/A

30. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES:					
El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)	SI	X	NO		
De conformidad con lo establecido por el artículo 5° del Decreto 1086 de 2021 y en consonancia con los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. y 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015, los procesos cuya cuantía sea inferior a los 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, serán susceptibles de Limitación a Mipymes.					

DECRETO 1082 DE 2015:

"… Artículo 2.2.1.1.1.3.1. Definiciones (…) MiPymes: *Micro, pequeña y mediana empresa medida de acuerdo con la ley vigente aplicable*".

…***Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias Limitadas a MiPymes****. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipymes colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:*

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

2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

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

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

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

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

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y

representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación. Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen."

Por lo anterior, este proceso se limitará a MiPymes siempre que se cumplan con los preceptos legales antes señalados. Los interesados, deberán remitir la solicitud para limitar la convocatoria a MiPymes colombiana, a través de la sección MENSAJES de la plataforma SECOP II del presente proceso de contratación, dentro del término del día (1) hábil para presentar observaciones y comentarios a la invitación publicada que se establece en el cronograma, con fundamento en la establecido en el numeral 3° del artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, que fue modificado por el artículo 2° del decreto 1860 de 2021.

La entidad informará mediante aviso si el proceso se limita a MiPymes. En caso de que los documentos aportados no cumplan con las condiciones acá establecidas, la entidad se abstendrá de limitar este proceso a MiPymes.

Este proceso no será limitado a MiPymes territoriales

31. ACUERDOS COMERCIALES:

De acuerdo con lo señalado en el literal D del Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, expedido por Colombia Compra eficiente, "las Entidades Estatales deben determinar en la etapa de planeación si los Acuerdos Comerciales son aplicables al Proceso de Contratación que están diseñando y en caso de que sean aplicables, cumplir con las obligaciones contenidas en los mismos. 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 y de mínima cuantía".

32. 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

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

El análisis referente se encuentra detallado en el estudio del sector y de costos, la justificación de la contratación y los requisitos habilitantes.

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

N/A

35. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

N/A

36. ANEXOS

ANEXO No. 1	Análisis de Cotizaciones
ANEXO No.2	Criterios de Desempate
FORMATO No. 1	Modelo Carta de prestación de propuesta
FORMATO No. 2	Autorización para notificación electrónica de actos administrativos
FORMATO No. 3	Compromiso Anticorrupción
FORMATO No. 4	Declaración de no estar incurso en inhabilidades ni incompatibilidades ni conflicto de intereses
FORMATO No. 5	Documento de Conformación del Consorcio o Unión Temporal
FORMATO No. 6	Certificación sobre el Cumplimiento de Pagos al Sistema de Seguridad Social, Aportes Parafiscales y Contratación de Aprendices
FORMATO No. 7	Certificación de aplicación de normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo
FORMATO No. 8	Acreditación socios que conforman la sociedad

Firmado digitalmente por Gloria Maritza Sanchez Alarcón

GLORIA MARITZA SANCHEZ ALARCON
Subdirectora (E)
del Centro de Formación Agroindustrial

Proyectó y Revisó: Ana Maria Vargas – Abogada Contratista del Gestión Contractual y Jurídica

Firmado digitalmente por ANA MARIA VARGAS TOVAR

Proyecto aspecto técnico y económico: Esperanza Pascuas Perdomo – Profesional Grado 02

Firmado digitalmente por ESPERANZA PASCUAS PERDOMO

Revisó Erika Yasmin Puentes Lemus – Coordinadora Grupo Apoyo Administrativo

Firmado digitalmente por Erika Yasmin Puentes Lemus

Revisó: Tania Garzón Yunda- Dinamizadora ambiental

Firmado digitalmente por Tania Garzon Yunda
Fecha: 2023.02.16 16:03:18 -05'00'

Revisó: Leidy Johanna Pascuas Quimbaya - Profesional de Apoyo SST

Vo. Bo. Lina Marcela Trujillo Osso- Coordinador de Formación -Profesional Grado 03

Firmado digitalmente por Lina Marcela Trujillo Osso
Fecha: 2023.02.17 04:18:00 -05'00'