**PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL**

**ETAPA PRECONTRACTUAL**

**FORMATO ESTUDIOS PREVIOS**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 25, numerales 7 y 12 de la Ley 80 de 1993 y reglamentado por el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, la Subdirección del Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA – Regional Córdoba, presenta a continuación el estudio previo de Conveniencia y Oportunidad para realizar un proceso de contratación por la modalidad de CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA.

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

| | |
|---|---|
| **FECHA DE ELABORACIÓN:** | 16/01/2023 |
| **DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:** | FORMACIÓN |
| **ORDENADOR DEL GASTO:** | CLARA HELENA GENES BITAR |
| **OBJETO:** | PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Periodo inicial Vigencia 2023. |

## 2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El artículo 2 de la Constitución Política de Colombia de 1991 describe los fines del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo, obligación suprema que están obligados a cumplir la entidades del orden territorial.

Por otra parte, el primer inciso del artículo 209 de la misma norma suprema establece que “La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones”, razón por la cual la entidad territorial deberá actuar conforme a lo dispuesto en esta norma. El segundo inciso del citado artículo establece que las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los

fines del Estado, que es lo que se pretende con la presente contratación.

La Honorable Corte Constitucional en sentencia T-743/13, se pronunció respecto a la educación como derecho y servicio público con función social, esto manifestó;

*"El artículo 67 de la Constitución reconoce en la educación una doble condición de derecho y de servicio público que busca garantizar el acceso de los ciudadanos al conocimiento, a la ciencia y a los demás bienes y valores culturales. La relevancia de esa función social explica que la norma superior le haya asignado a la familia, a la sociedad y al Estado una corresponsabilidad en la materialización de esas aspiraciones y que haya comprometido a este último con tareas concretas que abarcan, desde la regulación y el ejercicio del control y vigilancia del servicio educativo, hasta la garantía de su calidad, de su adecuado cubrimiento y la formación moral, física e intelectual de los estudiantes. En cuanto a servicio público, la educación exige del Estado unas actuaciones concretas, relacionadas con la garantía de su prestación eficiente y continua a todos los habitantes del territorio nacional, en cumplimiento de los principios de universalidad, solidaridad y redistribución de los recursos en la población económicamente vulnerable. En su dimensión de derecho, la educación tiene el carácter de fundamental, en atención al papel que cumple en la promoción del desarrollo humano y la erradicación de la pobreza y debido a su incidencia en la concreción de otras garantías fundamentales, como la dignidad humana, la igualdad de oportunidades, el mínimo vital, la libertad de escoger profesión u oficio y la participación política."*

El Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, atendiendo los objetivos misionales de nuestra institución, la Guía de Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz del Centro, la convención colectiva de trabajadores oficiales y para efectos de cumplir satisfactoria y eficientemente nuestro propósito de invertir en el desarrollo social y técnico de los Colombianos, viene ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral para la incorporación y formación de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país. Ello impone la obligación de proveer, dentro de su capacidad presupuestal, las condiciones adecuadas para garantizar el desarrollo de las actividades diarias que se realizan en el Centro. Entre tales está el suministro de alimentación a los aprendices y servidores públicos, trabajadores oficiales que ocupan diariamente las instalaciones, y que, por la ubicación del centro, requieren alimentarse en la centro agropecuario y de biotecnología el porvenir.

De acuerdo con el Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz, se dispone en forma clara unos Objetivos Estratégicos, que son los siguientes:

- Objetivo estratégico 1: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo

integral del aprendiz en su proceso formativo.

- Objetivo estratégico 2: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.
- Objetivo estratégico 3: Entregar con oportunidad y calidad de los servicios de bienestar al aprendiz documentando procedimientos que soporten una operación ágil y flexible.

De acuerdo con el objetivo estratégico 2, se contempla como acción: *En este punto se contempla como acción: Adjudicar cupos de alimentación con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional y realizar seguimiento al desempeño del aprendiz beneficiario de alimentación*.

Según lo anterior, la necesidad de ofrecer este servicio implica garantizar el suministro de Desayunos, Almuerzos y Cenas, garantizando su preparación y entrega en la mesa y caliente, para lo cual puede ser preparada completamente en el lugar o cocina del centro, o bien, prepararse antes y darle los toques finales una vez llegue.

En el centro confluyen además de los aprendices y los servidores públicos, contratistas y visitantes que requieren alimentación ya que la misma ubicación del centro dificulta e imposibilita la consecución de este servicio en sus alrededores.

De lo anterior es importante indicar que el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, inicio labores de aprendizaje en el año anterior el día 23 de enero de 2022, a la fecha informamos que el total de cupos como tope máximo en la vigencia 2022 – 2023 es de 496 aprendices de 17 fichas, con una capacidad de 250 internos, la totalidad de aprendices varia conforme al número de estudiantes inscrito.

Es nuestro deber y como misión es garantizar que los aprendices tengan acceso a la educación, a la ciencia, reciban a tiempo y en condiciones óptimas su alimentación, para asi poder iniciar sus actividades educativas en los tiempos establecidos sin violar su derecho fundamental, es por ello, que se hace necesario acudir a un proceso de mínima cuantía para poder adquirir el suministro de alimentación.

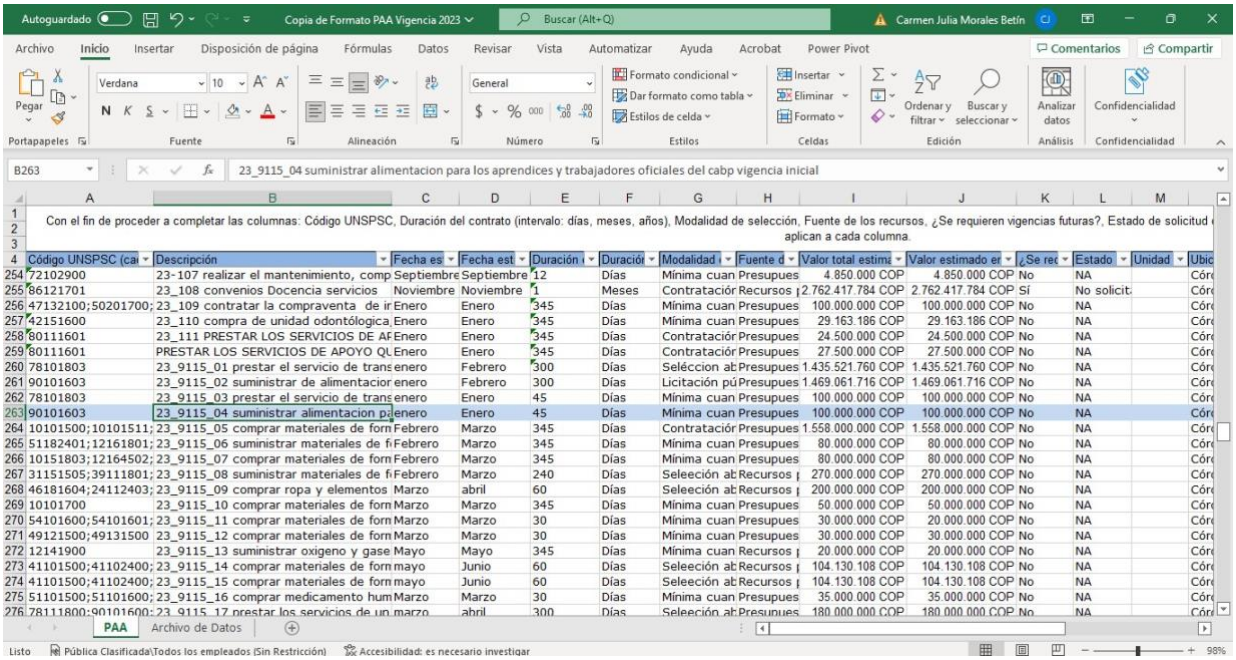
En atención a la necesidad del servicio anteriormente descrito, se determina que la mejor forma y la más conveniente para satisfacer esta necesidad es contratando el suministro de Alimentación para Aprendices y Servidores Públicos del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, con un proveedor externo especializado que reúna la experiencia necesaria y los requisitos técnico-legales que la normatividad legal y comercial exige.

Por ello se insiste en la necesidad de contratar por persistir las circunstancias que hacen necesaria la contratación.

Esta necesidad se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones de la Regional Córdoba de la vigencia 2023.

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

| Código UNSPSC (cada código separado por ;) | Descripción | Valor total estimado | Nombre del responsable | Dirección |
|---|---|---|---|---|
| 90101603 | 23_9115_04 suministrar alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del cabp vigencia inicial | **$116.000.000** | HÉCTOR COGOLLO ACOSTA | hcogollo@sena.edu.co |




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

| UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | GRUPO | SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO | DESCRIPCIÓN |
| 1 | 90 | 10 | 16 | 03 | | Servicio de Cáterin |

**5. MADURACIÓN DEL PROYECTO:** No aplica para este tipo de proceso.

## 6. OBJETO

PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Periodo inicial Vigencia 2023.

### 6.1 ALCANCE DEL OBJETO

El proveedor seleccionado deberá suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos y cenas de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o aclarar las especificaciones de los menús objeto del contrato. Debe asumir el contratista que la preparación de los alimentos a suministrar deberá ser preparados en la cocina del Centro, asumiendo la totalidad de los costos del servicio. El servicio comprende la preparación y el servicio de mesa en las horas determinadas y acordadas por las partes. Asimismo, estará a su cargo el suministro de vajillas, platos, vasos, cubiertos y demás menaje y enseres necesarios para la entrega del servicio.

## 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

a. SERVICIOS A CONTRATAR:

- APRENDICES: 100% beneficio del SENA

| Ref. Artículo | Código UNSPSC | DESCRIPCIÓN | UNIDAD |
|---|---|---|---|
| 1 | 90101603 | DESAYUNO APRENDIZ<br>1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras).<br>2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo<br>3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas)<br>4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas)<br>Alimentación preparada y servida en El Porvenir | RACIÓN |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2 | 90101603 | ALMUERZO APRENDIZ<br>- SOPA:<br>1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado).<br>2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes<br>3. Raíces o tubérculos o plátano<br>- SECO:<br>1. Cereal (arroz)<br>2. Ensalada de verduras.<br>3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.)<br>4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)<br>- BEBIDA:<br>1. Bebida fría (jugos de fruta)<br>Alimentación preparada y servida en El Porvenir | RACIÓN |
| 3 | 90101603 | CENA APRENDIZ<br>1. Cereales (arroz).<br>2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos)<br>3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)<br>4. Bebida fría (jugos de fruta)<br>5.Ensalada de verduras o hortalizas verdes<br>Alimentación preparada y servida en El Porvenir | RACIÓN |

- TRABAJADORES OFICIALES: 85% del beneficio del SENA

| Ref. Artículo | Código UNSPSC | DESCRIPCIÓN | UNIDAD |
|---|---|---|---|
| 4 | 90101603 | DESAYUNO T.O.<br>1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras).<br>2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo<br>3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas)<br>4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas)<br>Alimentación preparada y servida en El Porvenir | RACIÓN |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 5 | 90101603 | ALMUERZO T.O.<br>- SOPA:<br>1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado).<br>2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes<br>3. Raíces o tubérculos o plátano<br>- SECO:<br>1. Cereal (arroz)<br>2. Ensalada de verduras.<br>3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.)<br>4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)<br>- BEBIDA:<br>1. Bebida fría (jugos de fruta)<br>Alimentación preparada y servida en El Porvenir | RACIÓN |
| 6 | 90101603 | CENA T.O.<br>1. Cereales (arroz).<br>2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos)<br>3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)<br>4. Bebida fría (jugos de fruta)<br>5.Ensalada de verduras o hortalizas verdes<br>Alimentación preparada y servida en El Porvenir | RACIÓN |

Nota1: El Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir se encuentra en el kilómetro 47 vía Tierralta corregimiento Santa Isabel, Montería.

Nota 2: Es necesario complementar que, de los valores totales de cada ración, para el caso de los TRABAJADORES OFICIALES, el SENA solo reconocerá al proveedor el 85% de su valor; el restante monto del valor de la ración correspondiente al 15%, lo sufragará el trabajador oficial al proveedor.

b. TIPO DE RACIÓN:

| CALORIAS MINIMAS REQUERIDAS | MACRONUTRIENTES | DISTRIBUCION PORCENTUAL | GRAMAJE MINIMO APROXIMADO |
|---|---|---|---|
| 3000 | PROTEINAS | 20-25% | 120 gr |
| | CARBOHIDRATOS | 60-70% | 450 gr |
| | GRASAS | 15-20% | 80 gr |
| **TIEMPO DE CONSUMO** | | **GRUPO DE ALIMENTOS** | **FRECUENCIAS SEMANAL** |
| DESAYUNO | | 1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras). | Diario |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | 2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo | Diario |
| | | 3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas) | Diario |
| | | 4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas) | Diario |
| ALMUERZO | (sopa) | 1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado). | Diario |
| | | 2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes | Diario |
| | | 3. Raíces o tubérculos o plátano | Diario |
| | (Seco) | 1. Cereal (arroz) | Diario |
| | | 2. Ensalada de verduras. | 3 Veces |
| | | 3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.) | Diario |
| | | 4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) | Diario |
| | | 5. Bebida fría (jugos de fruta) | Diario |
| CENA | | 1. Cereales (arroz). | Diario |
| | | 2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) | Diario |
| | | 3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) | Diario |
| | | 4. Bebida fría (jugos de fruta) | Diario |
| | | 5. Ensalada de verduras o hortalizas verdes | Diario |

c. HORARIO DE SERVICIO

• Desayuno 06:00 a 07:30 horas

• Almuerzo 11:30 a 13:00 horas

• Comida 18:30 a 19:00 horas

d. INSTALACIONES.

Para facilitar la elaboración de los alimentos y el despacho de cada ración contratada, el SENA pondrá a disposición del CONTRATISTA las instalaciones del comedor, la cual cuenta con la siguiente dotación: Un (1) cuarto frío con dos compartimientos (Uno para refrigeración y el otro de congelación), (1) estufa a gas para paila y calderos, de cuatro quemadores grandes, mueble en acero inoxidable, modelo 40. (1) estufa-plancha asadora grande con gratinador 80x44x22 cms. 60000 btu, sistema de conexión en serie, mueble en acero inoxidable a gas, modelo 6. (1) estufa-freidor a gas 15 litros de desagüe para filtrar el aceite, control automático de temperatura,

encendido con piezo eléctrico, 40 libras de fritura x hora 45x35x108 mueble acero inoxidable, mod. 25. (1) licuadora industrial base acero inoxidable capacidad de 25 litros vaso en acero inoxidable, sistema basculante, alto rendimiento, motor 1,5 hp de 30x50x121 , 110v 1125wh, modelo 25. (1) marmita a gas encendido con pieza eléctrica, grifo llenado a agua caliente y fría, desagüe del tanque 90x80x85 capacidad 150 litros acero inoxidable, fuego directo 77000 btu, modelo 4002, Cuatro (4) cilindros de 100 Libras, mesones con lavaplatos, en acero inoxidable, paredes enchapadas, mesa 2.40 X 0,60 con un entre paño, estantería de 2 puestos de 2 x 0,3 en acero inoxidable, Auto servicio fabricado en acero inoxidable de 500 x 65 x 87 incluidos cinco recipientes de 20 lts y pasabandejas en acero inoxidable y barra de autoservicio, campana extractora de aire en acero inoxidable de 2 mts aprox. Estufa de seis puestos tipo isla: dos puestos con quemadores sencillos, dos planchas asadoras, un entrepaño y un gratinador en la parte inferior del puesto de la plancha.

Estos elementos serán entregados debidamente inventariados por parte del Supervisor del Contrato, describiendo las condiciones en que se entrega cada uno, al igual que las instalaciones a utilizar.

El Contratista deberá mantener en perfectas condiciones higiénicas las instalaciones que suministra el SENA, para lo cual deberá trasladar las basuras y desechos hasta el lugar de las instalaciones que el SENA indique.

De igual manera el contratista se obliga a entregar en las mismas condiciones recibidas por parte del supervisor del contrato, los elementos y utensilios que se encuentran dentro del inventario.

## 8. ANÁLISIS DEL SECTOR:

### 8.1.- ESTUDIO DEL SECTOR

En cumplimiento de lo previsto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015 que disponeque las entidades estatales en la etapa de planeación deben realizar un análisis para conocer el sector relativo al objeto que se pretende contratar y siguiendo las indicaciones dadas por la AgenciaNacional Colombia Compra Eficiente mediante instructivo publicado en el SECOP, el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, procede a realizar el siguiente análisis del sector

a. **Análisis del mercado:** El suministro de alimentación mediante ración servida caliente o servicio de restaurante en el sector de las comidas es denominado “CATERING” O “CATERIN”, es decir, cuando la mayoría de las personas hablan de un "catering", se refieren al servicio de alimentación prestado por una empresa especializada. Ésta se encarga de preparar, presentar, ofrecer y servir comidas en todo tipo de eventos, que van desde un simple desayuno, hasta servicio completo tipo restaurant con mesoneros, cocina, decoración y limpieza. La comida puede ser preparada completamente en el lugar del evento, o bien, prepararse antes y darle los toques finales una vez llegue, actualmente este sector de servicios vive un auge extraordinario, gracias a la calidad de nuestros alimentos sumado a la creatividad y habilidades artísticas de nuestros Chef colombianos.

Respecto a esto, las investigaciones de diferentes entidades del sector son contundentes. Claudia Barreto, presidente de la Asociación, señaló que el sector HORECA, (sector de hostelería conformado con restaurantes, hoteles, bares y general servicios de turismo

presentó un crecimiento superior al 12%, del cual el 3.5% fue de la industria de alimentos y bebidas. Según cifras de, Acodrés, cada mes se abren en el país cerca de 15 o 20 restaurantes.

Con relación a las tendencias que se presentan actualmente en este sector, la presidenta informó que se perciben nuevos restaurantes de comida vegetariana, orgánica o fusión, sin embargo, Colombia tiene la ventaja que hay consumidor para todos los gustos. Según la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodrés).

El sector de los alimentos es uno de los pocos sectores que ha mantenido su crecimiento a pesar de las dificultades económicas del país y más por la pandemia COVID 19. La industria de alimentos, aunque también se ha resentido con el desempleo y la pérdida de capacidad adquisitiva de los colombianos, crece por encima de la economía. Puede decirse que el sector de los alimentos es un sector poco vulnerable por las dificultades de la economía, pues la comida lejos de ser un lujo es un producto de consumo vital para el ser humano. En épocas de crisis, lo último que recorta el consumidor es el gasto de bienes de consumo básico.

Sin embargo, este panorama mejora con el hecho de que el crecimiento del país está en aumento, lo que genera que los hogares colombianos usen más dinero para gastar afuera de sus casas. Además, los centros comerciales están en pleno auge lo que proporciona una oportunidad interesante para los establecimientos de comida y los restaurantes a mantel.

ASPECTOS ECONÓMICO (TARIFAS): En cuanto a la fijación de tarifas de referencia, se plantea que, dado que es un mercado donde existe un número apreciable de oferentes, sin posición dominante, y una demanda igualmente apreciable, las leyes de oferta y demanda y la competencia, generaran costos eficientes, sin necesidad de una intervención del Estado. Así es notoria la diversidad de sitios que ofrecen variados menús cuyos precios igualmente variados responden a la ubicación del sitio su nivel de atención y múltiples condiciones que precio de oferta al público.

**b. ANALISIS DE LA DEMANDA.**

El Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir ha venido adquiriendo este servicio en los últimos años de las siguientes empresas así:

| Año | EMPRESA CONTRATISTA | MODALIDAD | CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|---|
| \| | Julio Care – Asados Montería Nit 78708824-6 | Licitación Pública | Bueno |
| 2020 | Julio Care – Asados Montería Nit 78708824-6 | Licitación Pública | Bueno |
| 2019 | Julio Care – Asados Montería Nit 78708824-6 | Licitación Pública | Bueno |
| 2018 | Julio Care – Asados Montería Nit 78708824-6 | Licitación Pública | Bueno |
| 2017 | Julio Care – Asados Montería | Selección Abreviada de Menor Cuantía | Bueno |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Nit 78708824-6 | | |
| 2016 | Julio Care – Asados Montería<br>Nit 78708824-6 | Selección Abreviada de Menor Cuantía | Bueno |

En los contratos anteriormente relacionados se ha exigido Pólizas de garantía que amparan: Cumplimiento del Contrato y Responsabilidad Civil Extracontractual; en ninguno de estos se ha presentado siniestros ni incumplimiento alguno.

**c. ESTUDIO DE MERCADO:**

El Centro realizó proceso de solicitud de cotizaciones la página del SENA, con el siguiente enlace https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.22360805&isFromPublicArea=True&isModal=False. Se recibieron 3 cotización de los siguientes proveedores a través del correo institucional hcogollo@sena.edu.co, con las que se realizó el estudio de mercado:

- ESTUDIO DE MERCADO:

| | | | | | LA PARRILLA DEL SINÚ | BOCAO DEL REY | ASADOS MONTERÍA | PROMEDIO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ref. Artículo** | **Código UNSPSC** | **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** | **UNIDAD** | **PRECIO UNITARIO ESTIMADO** | **PRECIO UNITARIO ESTIMADO** | **PRECIO UNITARIO ESTIMADO** | **PRECIO UNITARIO ESTIMADO** |
| 1 | 90101603 | DESAYUNO APRENDIZ<br>1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras).<br>2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo<br>3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas)<br>4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas)<br>Alimentación preparada y servida en El Porvenir | 1 | RACIÓN | $ 10.500 | $ 10.000 | $ 10.300 | $ 10.267 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 90101603 | ALMUERZO APRENDIZ<br>- SOPA:<br>1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado).<br>2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes<br>3. Raíces o tubérculos o plátano<br>- SECO:<br>1. Cereal (arroz)<br>2. Ensalada de verduras.<br>3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.)<br>4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)<br>- BEBIDA:<br>1. Bebida fría (jugos de fruta) Alimentación preparada y servida en El Porvenir | 1 | RACIÓN | $ 15.700 | $ 16.000 | $ 15.500 | $ 15.733 |
| 3 | 90101603 | CENA APRENDIZ<br>1. Cereales (arroz).<br>2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos)<br>3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)<br>4. Bebida fría (jugos de fruta)<br>5.Ensalada de verduras o hortalizas verdes Alimentación | 1 | RACIÓN | $ 12.200 | $ 12.500 | $ 12.000 | $ 12.233 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | preparada y servida en El Porvenir | | | | | | |
| 4 | 90101603 | Suministro de botellones de agua de 20 Lt | 1 | UNIDAD | $ 13.000 | $ 12.000 | $ 12.000 | $ 12.333 |
| 5 | 90101603 | Refrigerios: sandwich de jamón, queso y pollo 150 grms., acompañado de jugo sabor a fruta natural de 200 gr en envase tetrapak, más una fruta (pera, manzana o pera) | 1 | UNIDAD | $ 10.500 | $ 11.000 | $ 10.000 | $ 10.500 |

Nota: En las anteriores cotizaciones no se tendrá en cuenta los refrigerios para la presente contratación de minina cuantía.

## 9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de CIENTO DIECISEIS MILLONES DE PESOS M/CTE ($116.000.000). Amparado en elCDP N°2723 del 11/01/2023.

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el centro de formación adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Periodo inicial Vigencia 2023, por valor de CIENTO QUINCE MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS M/CTE
($115.639.238). Amparado en el CDP N°2723 del 11/01/2023, tal como se evidencia en el ESTUDIO de MERCADO o de SECTOR, el cual forma parte integral del presente documento.

- PRESUPUESTO OFICIAL:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | **TRABAJADORES OFICIALES** |

| Ref. Artículo | Dias | Descripción | Cant. | Unidad | Precio Unitario | Precio Total | Precio Unitario |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | |
| 1 | 22 | **OPCIÓN 1:** Desayunos | 8 | Dias | $ 10.267 | $ 82.136 | $ 1.806.992 |
| 2 | 22 | **OPCIÓN 2:** Almuerzos | 8 | Dias | $ 15.733 | $ 125.864 | $ 2.769.008 |
| 3 | 22 | **OPCIÓN 3:** Cena | 8 | Dias | $ 12.233 | $ 97.864 | $ 2.153.008 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | VALOR TOTAL | **$ 6.729.008** |

| | | | | | **ESTUDIANTES** | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ref. Artículo** | **Dias** | **Descripción** | **Cant.** | **Unidad** | **Precio Unitario** | **Precio Total** | **Precio Unitario** |
| | | | | | | | |
| 1 | 22 | **OPCIÓN 1:** Desayunos | 130 | dias | $ 10.267 | $ 1.334.710 | $ 29.363.620 |
| 2 | 22 | **OPCIÓN 2:** Almuerzos | 130 | dias | $ 15.733 | $ 2.045.290 | $ 44.996.380 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 22 | **OPCIÓN 3:** Cena | 105 | dias | $ 12.233 | $ 1.284.465 | $ 28.258.230 |
| 4 | 22 | **OPCIÓN 4: Hidratacion (Unidad 20 litros)** | 22 | UND | $ 13.000 | $ 286.000 | $ 6.292.000 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | **$ 108.910.230** |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | VALOR TOTAL | **$ 115.639.238** |

**TOTAL:** CIENTO QUINCE MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS MCTE ($115.639.238).

**NOTA:** El SENA, Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir se reserva el derecho de aumentar y/o disminuir las cantidades de los productos o bienes solicitados con sujeción al

presupuesto disponible, las cuales el proveedor se compromete a entregar en las mismas condiciones y con las mismas características técnicas.

## 10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

N° CDP y fecha de expedición: 2723 del 11/01/2023.

Dependencia: 911542
Código SIIF: C-3603-1300-14-0-3603025-02
Valor: $ 111.000.000 - NACIÓN
Nombre Rubro: GASTOS BIENESTAR ALUMNOS

Dependencia: 911510
Código SIIF: C-3603-1300-14-0-3603025-02
Valor: $ 5.000.000 - NACIÓN
Nombre Rubro: OTROS GASTOS ASOCIADOS A LA NOMINA

Total: CIENTO DIECISEIS MILLONES DE PESOSM/CTE ($ 116.000.000).

## 11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El objeto que se pretende contratar corresponde a un contrato de Suministro, inferior al 10% de la Menor Cuantía, por lo que se seguirá lo establecido en el Manual de Contratación de conformidad con lo dispuesto en el Art. 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015 Modificado por el decreto 1860 de 2021.

El objeto que se requiere contratar, de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 se podrá adelantar a través de la modalidad de selección por mínima cuantía, siempre que el valor del contrato no exceda el 10% de la menor cuantía.

Así entonces, bajo el entendido de los artículos 2.2.1.2.1.5.1. y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 26 de mayo de 2015 y bajo el entendido que el valor a contratar no supera el 10% de la menor cuantía, el procedimiento para seleccionar el contratista se realizará conforme a los lineamientos definidos en el artículo 94 de la ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015 Modificado por el decreto 1860 de 2021.

Se contratará mediante una invitación pública, teniendo en cuenta como factor de selección, además de los requisitos habilitantes, el MENOR PRECIO de las propuestas, siempre y cuando cumplan con las especificaciones técnicas.

Se adjudicará un único contrato de SUMINISTRO, mediante ACEPTACIÓN DE OFERTA, una vez cumplidos los términos y condiciones indicados por la Entidad en la Invitación pública.

Revisada la tienda virtual del estado colombiano, se determinó que no existe actualmente Acuerdo Marco vigente para la adquisición de estos productos.

## 12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

| |
|---|
| Mínima Cuantía |

## 13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

### TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

| | |
|---|---|
| Elija un elemento. | |
| **Otro:** | PRESTACIÓN DE SERVICIOS |

## 14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

### 14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

#### 14.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

1. Cumplir con el Alcance del Objeto contractual.

2. Suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos, comidas y complementos nutricionales, de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o aclarar las especificaciones de los bienes objeto del contrato.

3. Garantizar que las raciones alimenticias obedezcan a un programa nutricional establecido por un profesional idóneo y competente que garantice la cantidad de nutrientes necesarios para el desarrollo integral de nuestros aprendices

4. Establecer minutas maestras alternativas de alimentación y ponerlas a consideración de la subdirección.

5. Establecer diversidad de menús acorde con las minutas maestras.

6. Garantizar que los productos utilizados para la elaboración de los alimentos sean inocuos y de excelente calidad.

7. Garantizar que la manipulación de los alimentos esté a cargo de personal capacitado.

8. Garantizar que el personal esté debidamente uniformado y dotado con todos los elementos necesarios y requeridos para el oficio.

9. Mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad los elementos de cocina y el área concedida para el desarrollo de la actividad contractual

10. La responsabilidad del CONTRATISTA comprende también daños a terceros y al personal atendido. Para garantizar esta responsabilidad, el CONTRATISTA se compromete a tomar una póliza de seguros que cubre todos los riesgos que se ocasionen durante el suministro de la alimentación o como consecuencia de este por el término de la vigencia del contrato y cuatro meses más, de tal manera que el SENA Regional Córdoba quede excepto de responsabilidad por cualquier accidente ocurrido durante la ejecución del objeto contractual.

11. EL CONTRATISTA deberá acreditar con factura mensual que está a paz y salvo en el pago de sus obligaciones de sueldo y seguridad social para con sus trabajadores. Cualquier otra obligación o deber estipulado por la entidad contratante o por la Ley.

12. Atender por su propia cuenta el pago de sueldo del personal destinado a prestar el servicio, así como el cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002.

13. Gestionar compras no inferiores al 30% de ser posible, sobre el valor total del contrato, con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación.

14. En cumplimiento del artículo 50 de la Ley 2195 de 2022, el contratista deberá atender lo ahí dispuesto en caso de que aplique:

ARTÍCULO 50. CONTABILIDAD Y TRANSPARENCIA. En las actividades contractuales del Estado, donde participen tanto personas naturales como jurídicas obligadas a llevar contabilidad y que ejecuten recursos públicos, los contratistas deberán registrar en su contabilidad, bien sea, por centro de costo o de manera individualizada cada contrato, de forma que permita al Estado verificar la ejecución y aplicación de los recursos públicos de cada uno de ellos, como practica de transparencia y de buen gobierno corporativo.

PARÁGRAFO. Los representantes legales y los profesionales de la contaduría pública que certifiquen estados financieros, donde se vea inmersa la ejecución de recursos públicos, deberán garantizar que, en la contabilidad, se registre de manera individualizada por contrato, la ejecución de tales recursos.

**Observaciones: Además de lo anterior el contratista deberá tener en cuenta lo siguiente:**

1. La alimentación debe ser variada y balanceada, además higiénicamente preparada.

2. Evitar los excesos de azucares, harinas, sales, frituras, salsas y grasas.

3. No se suministrarán lácteos preparados con leche en polvo.

4. La leche empleada para la preparación de alimentos debe ser pasteurizada o ultrapasteurizada.

5. Las bebidas con leche deben prepararse, como mínimo, en 200 ml de leche y pueden variar entre, café, bebidas achocolatadas, malteadas, avena, entre otros.

6. Los jugos naturales variados deben ser preparados en agua a concentración normal. Por ningún motivo se ofrecerá a los aprendices bebidas gaseosas o alcohólicas.

7. Todos los alimentos deben ser preparados con insumos y materias primas inocuos y de primera calidad.

8. El CONTRATISTA deberá transportar los insumos necesarios y requeridos para la preparación y suministro de la alimentación en las Instalaciones del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir en el lugar designado para ello o previa concertación con el supervisor del contrato para la atención de algún evento especial.

9. El CONTRATISTA pagará al SENA un valor económico mensual como arrendamiento correspondiente al uso de las instalaciones físicas del área de cocina, comedor, servicio de agua, alcantarillado, energía y demás implementos entregados para la ejecución del contrato.

10. El servicio de alimentos deberá contar con el juego completo y en buenas condiciones de cubiertos, platos para servir y distribuir los diferentes servicios de comida, tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita postrera, plato de sopa, plato pando seco, preferiblemente tipo bandeja, vasos, pocillos, tazas con la capacidad solicitada en las especificaciones técnicas y demás menajes necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual.

11. El proponente deberá tener en cuenta que los precios unitarios son fijos, por tanto, dentro del desarrollo del contrato principal no habrá reajustes.

12. El CONTRATISTA debe presentar con anticipación mínimo de una semana al supervisor del contrato, el menú a suministrar para la semana siguiente, con el propósito de exhibir la variedad, es decir, no repetición de las preparaciones ofrecidas siendo diferentes cada día.

13. El CONTRATISTA, al finalizar el suministro de la alimentación en el horario señalado, debe efectuar la limpieza, desinfección, aseo y arreglo del comedor destinado para tal uso. Así mismo, los utensilios (vajilla y menaje).

14. El proponente debe cumplir con un área específica, para la preparación, emplatado y distribución de los alimentos.

15. Atender las visitas periódicas de inspección que sean programadas por el supervisor del contrato y/o las personas designadas por el subdirector de centro y acoger las recomendaciones y observaciones que se deriven de estas.

16. Cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la decisión del supervisor, será de su total responsabilidad.

17. Será por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura tales como: carnes, granos, verduras, legumbres, frutas, lácteos, aceites, entre otros, y los materiales de aseo como: detergentes, desengrasantes, desinfectantes, limpiones, escobas, y todos los demás que sean necesarios para la prestación de un óptimo servicio.

18. Todos los víveres, insumos, y materiales, que se requieran para la ejecución del objeto del contrato serán suministrados por el contratista, y los costos de suministro, adquisición, cargue, transporte, almacenamiento y utilización serán incluidos en el precio unitario que se estipula para cada ítem.

19. El CONTRATISTA se obliga a dar cumplimiento a las normas relativas a la protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico, tanto en las áreas utilizadas para la ejecución de los trabajos como las adyacentes a ellas.

20. Durante la ejecución del contrato el CONTRATISTA ordenará las actividades y proveerá los recursos que requieren los trabajadores vinculados al contrato para garantizarles las condiciones de higiene, salubridad y seguridad en el trabajo.

21. El CONTRATISTA se obliga a emplear personal apto, capacitado y con experiencia para cada tipo de trabajo con el fin de que las actividades se ejecuten en forma segura, técnica y eficiente.

22. El CONTRATISTA deberá contar con la asesoría de un Nutricionista Dietista, con título académico y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento en la ejecución del contrato y asistencia a las reuniones programadas por el subdirector de centro o a quien este delegue.

23. Es importante que exista un menú variado, con los requerimientos nutricionales acorde a la población atendida, al clima y la región, y las condiciones de los aprendices, trabajadores y eventos especiales.

24. El adjudicatario debe contar con amplia experiencia en el manejo de casinos, cafeterías de empresas, colegios, universidades a nivel local o nacional, priorizando la salud y el bienestar de los usuarios, suministrando materias primas de primera calidad, entregando menús balanceados y aplicando las buenas prácticas de manufactura.

25. Se deben cumplir las normas de sanidad y de protección ambiental que establece la Ley.

26. Las personas que presten los servicios de preparación y suministro de alimentos deberán cumplir con los requisitos para manipuladores de alimentos, establecidos en el Capítulo III de la resolución 2674 de 2013 o cualquier otra norma que la sustituya o modifique, además de las estipuladas por el Centro de Agropecuario y de Biotecnología “El Porvenir” SENA Regional Córdoba.

27. El adjudicatario deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algún aspecto de este.

OBLIGACIONES SST/AMBIENTALES DEL ANEXO DE VERIFICACIÓN GCCON-AN-001 Anexo de verificación criterios de contratación V3

- Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)

| | | |
|---|---|---|
| 28 | 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. | Contractual |
| 29 | Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos. | Contractual |
| 30 | Ejecutar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. | Contractual |

| | | |
|---|---|---|
| 31 | Las materias primas e insumos que lo requieran deberán cumplir con el rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con lo establecido en la resolución 5109 de 2005. | |
| 32 | El contratista deberá realizar monitoreo microbiológico periódico a superficies, manipuladores y producto terminado. Debe darse aviso con suficiente anterioridad al supervisor del contrato sobre la fecha de los muestreos. Los resultados de los análisis deberán ser enviados al supervisor del contrato con la misma frecuencia de los muestreos | |
| 33 | Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).<br><br>Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA). | Contractual |
| 34 | El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente. | Contractual |
| 35 | Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globosdecorativos. | Contractual |
| 36 | Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje | Contractual |

| | | |
|---|---|---|
| 37 | Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes:<br>1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019 | Contractual |
| 38 | Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo con la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces.<br><br>Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores | Contractual |
| 39 | De acuerdo con su respectivo riesgo en salud pública, los alimentos y materias primas que lo requieran deberán contar con la respectiva notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario vigente. Para las materias primas e insumos que lo requieran, el contratista deberá mantener una base de datos actualizada con el nombre del producto, marca y número de la autorización sanitaria con la respectiva evidencia de su vigencia, documento que debe ser descargado de la página web del Invima | Contractual |

- Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos

| | | |
|---|---|---|
| 40 | 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. | Contractual |
| 41 | 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 | Contractual |

| | | |
|---|---|---|
| 42 | Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo con la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces.<br><br>Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores | Contractual |
| 43 | Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:<br>- 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.<br>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.<br>Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos. | Contractual |

### 14.1.2 OBLIGACIONES PARA EL SENA

- Disponer para la ejecución del contrato el presupuesto pertinente y aprobado para la compra de los elementos y/o materiales que hacen parte del objeto de este proceso contractual.
- Designar la persona responsable para que ejerza el seguimiento y control del contrato quien certificara la buena ejecución del mismo como requisito para el pago.
- Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual y de los fines del mismo.
- Pagar al contratista el valor y según la forma de pago estipulada y prevista en los términos de este proceso.
- Estudiar y aprobar la garantía única en caso de que sea requerida.
- Prestar la mayor colaboración para el óptimo desarrollo del objeto contractual

15. **PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA:** Remitirse al punto 7 y al presupuesto oficial.

16. **PLAZO DE EJECUCIÓN:**

El plazo de ejecución del Contrato será de UN (1) mes y QUINCE (15) días y/o hasta agotar el presupuesto, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de la garantía única de cumplimiento y realización del registro presupuestal. La ejecución de este contrato no podrá exceder del 15 de diciembre de 2023.

**16.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

La ejecución del contrato se realizará en Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir en el kilómetro 47 vía Tierralta, corregimiento Santa Isabel, Montería – Córdoba.

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

Por tratarse de un contrato de servicios, el SENA cancelará al CONTRATISTA mediante pagos parciales o un solo pago total final, siempre y cuando haya realizado las actividades contratadas. El SENA pagará al contratista previa presentación de la factura, acreditación de encontrarse al día en el pago de seguridad social integral y parafiscales por parte del CONTRATISTA y acta de entrega suscrita por el Supervisor del Contrato y el CONTRATISTA.

Los pagos relacionados con el contrato quedan sometidos, además de las condiciones anteriormente previstas, a las siguientes reglas:

El Sena solo pagará el suministro real y efectivo de los alimentos dados a aprendices y Trabajadores oficiales, previa certificación del supervisor designado para el contrato que se celebre.

• Trabajadores Oficiales de acuerdo con lo establecido en el artículo 101 de la Convención Colectiva pagan el 15% del valor de cada ración.

El SENA cancelará los porcentajes restantes de acuerdo con la distribución estipulada anteriormente, es decir: 85% de la cuenta de los trabajadores oficiales.

Los restantes servicios serán subsidiados en un 100% para aprendices debidamente autorizados por el Supervisor del Contrato y/o Subdirector de Centro, previo visto bueno del Comité de Bienestar de Alumnos, según los estudios socioeconómicos realizados por bienestar al aprendiz.

El Contratista podrá ofrecer el servicio de restaurante a los FUNCIONARIOS, Aprendices no cobijados, contratistas independientes, visitantes entre otros que lo requieran para lo cual podrá cobrar los valores estipulados en un 100%.

- Para la realización de cada uno de los pagos el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y Riesgos profesionales) y aportes Parafiscales al SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda en atención a lo ordenado en el inciso 2º del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, adicionado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

- En caso de que el contratista esté obligado a expedir factura debe dar estricto cumplimiento a las exigencias legales que establece el artículo 617 del Estatuto Tributario, incluyendo en la factura el número del contrato, objeto de facturación, nombre y Nit. de la entidad contratante. Si la(s) factura(s) no ha(n) sido bien elaborada(s) o no se acompaña(n) de los documentos que la respalde(n), los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aporta do el último de los documentos. // Todas las demoras que se presente por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

- Todos los impuestos y retenciones que surjan por la celebración, ejecución y liquidación del contrato corren por cuenta del contratista. El SENA efectuará a cada pago 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 contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.

- Todos los documentos de pago, así como cada uno de los pagos, deberán ser avalados previamente por el supervisor del SENA.

- El contratista no ejecutará actividades adicionales o no previstas que generen mayor valor del contrato sin el concepto previo y favorable del SENA, las cuales deberán quedar plasmadas en la respectiva modificación del contrato o contrato adicional, cuando éste se requiera, para lo cual previamente se verificará la existencia de disponibilidad de recursos presupuestales. Cualquier actividad que se realice sin esta autorización será asumida por cuenta y riesgo del contratista, de manera que el SENA no reconocerá su costo.

- En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en el estatuto orgánico del presupuesto.

- DEL DERECHO DE TURNO. Según lo señalado en el Art. 19 de la Ley 1150 de 2007, EL SENA respetará el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. No obstante, si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para pago sólo empezará a contarse desde la fecha en que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA. Los pagos que EL SENA se compromete a efectuar, quedan sujetos al P.A.C que se haga en su presupuesto, de acuerdo con las normas legales vigentes, comprometiéndose a sí mismo a incluir las partidas necesarias en éste.

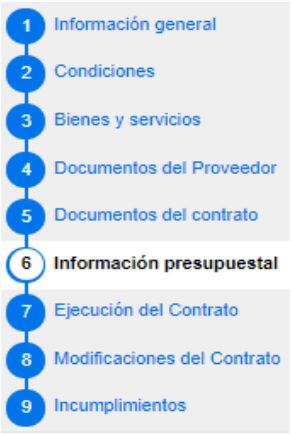
**Procedimiento de pago en SECOP II:**

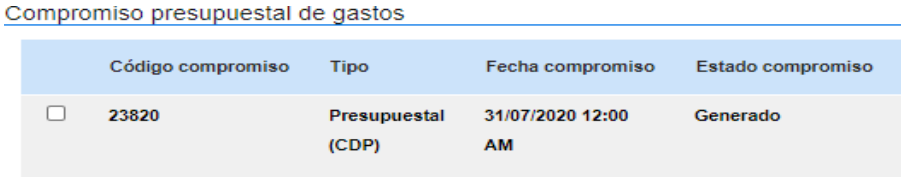
En cuanto a la Factura de venta, se realizará de la siguiente manera:

Si el contratista o proveedor es clasificado como responsable de IVA, entregará factura de venta o documento equivalente en físico cuando sea posible y a través de la plataforma secop ii para efectos de adelantar tramites de pago, siempre que cumpla con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario, requisitos estos para el registro de la obligación y trámite de pagos.

Para esto se continuará con la estructura definida, dependiendo si el documento es:

GESTION FINANCIERA, así:
GF_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf
FACTURA DE VENTA, así:
FV_N° Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf
Donde el RP es el No. De compromiso Registro Presupuestal, el cual lo encuentra en la plataforma secop ii del contrato en el Numeral 6, información presupuestal, parte final de la pantalla como aparece en la siguiente imagen:



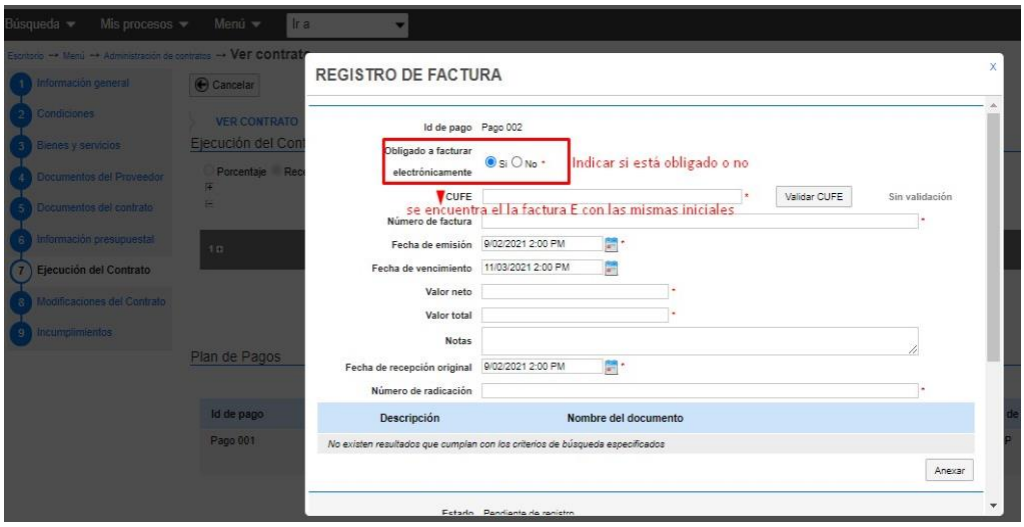




Ejemplo: Por la compra de insumos para garantizar la limpieza y desinfección, la empresa Limpieza Total envía factura 88:

FV_88_103456789_ 001620_FEB_2023.pdf

Para el cargue de los documentos para el pago el proveedor y/o contratista, debe dirigirse al Numeral 7 (ejecución del contrato) – plan de pagos- crear.

Llenar el total de los espacios e indicar si está obligado a facturar electrónicamente o no.




ANEXA los documentos y solamente se CONFIRMA el "registro de la factura", cuando se encuentren los documentos cargados en SECOP II; en ese momento se dará ENVIAR A LA ENTIDAD. Si comete error, BORRE el registro y vuelva a efectuar la actividad hasta que se encuentre seguro que están completos los documentos y son los documentos que va a presentar como soporte de la cuenta de cobro o factura.

Si se envía a la entidad antes de haber subido la totalidad de los documentos, se crea automáticamente otro PAGO, lo cual solo puede ser corregido sólo por el Supervisor del Contrato, lo que acarreará demora en el trámite y su posterior pago.

Para los proveedores sujetos a factura electrónica además del cargue en secop II deberán realizar el procedimiento de cargue de la factura en la plataforma Olimpia dispuesta por la DIAN y/o a través de correo siif nación.

Esquema:
Código PCI: 36-02-00-023-000000

1. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

2. Enviar al buzón electrónico **siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co** dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico Documento zip (PDF, XML).

Si el proveedor o contratista tiene la posibilidad de definir el asunto del correo remisorio de los documentos electrónicos al adquiriente, debe registrar los siguientes datos:

el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con el cual suscribió el contrato, número del contrato y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo:

36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato No XX; PedroPerez@sena.edu.co

## 17. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

| | | |
|---|---|---|
| El Contrato requiere interventoría: | SI: | . |
| | NO: | X |

| |
|---|
| En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de un funcionario de la coordinación de formación de centro como supervisor del contrato, con el apoyo a la supervisión del Apoyo ambiental del centro, quienes verificarán la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad. |

## 18. FORMA DE ADJUDICACIÓN

De conformidad con lo previsto en el numeral 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de MÍNIMA CUANTÍA.

## 19. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

### 19.1 REQUISTOS CAPACIDAD JURÍDICA:

Los documentos jurídicos que se verifiquen y que ameriten aclaración serán solicitados por la entidad, en la fecha establecida en el cronograma de actividades y se les otorgará un plazo perentorio para su aclaración.

Será rechazada la oferta del proponente que dentro del término previsto para aclarar o corregir, no responda al requerimiento que le haga la entidad para subsanarla.

Los documentos de tipo jurídico que deben allegar los oferentes son los siguientes:

**-. Presentación De La Oferta**. - El proponente (Representante Legal de la persona jurídica, o la persona designada para representar al Consorcio o Unión Temporal, o la persona natural, o su apoderado, si a ello hubiere lugar), debe suscribir el modelo de Carta de Presentación contenido en el FORMATO No.1.

**-. Acreditación De La Existencia Y Representación Legal Y Registro mercantil**- Si se trata de una persona jurídica, deberá presentar el certificado de existencia y representación legal expedidos por la Cámara de Comercio de la Jurisdicción, con una antelación no mayor a treinta (30) días calendario. Tratándose de personas jurídicas, su capacidad se circunscribe al desarrollo de la empresa o actividad prevista en su objeto social, de acuerdo con lo ordenado en el artículo 99 del Código de Comercio y por consiguiente, el objeto de la persona oferente, natural o jurídica, deberá ser concordante con el objeto de esta convocatoria. El oferente deberá aportar certificación de

inscripción en el registro mercantil de establecimiento de comercio-. Fotocopia de la cédula de ciudadanía (del proponente Persona natural o del representante legal de la persona jurídica).

En el caso de unión temporal o consorcio, se debe anexar la cedula de ciudadanía de cada uno de los integrantes y del representante legal, y diligenciar los anexos correspondientes: **CONSTITUCIÓN DE UNIÓN TEMPORAL o CONSTITUCIÓN DE CONSORCIO.**

Para proponentes que sean consorcio o unión temporal, todos sus miembros deben cumplir con este requisito.

**-. Autorización Para Contratar.-** Si el Representante Legal del proponente o de algunos de los integrantes de un Consorcio o Unión Temporal requiere autorización de sus órganos de dirección, para presentar oferta y/o para suscribir el Contrato, debe el proponente anexar los documentos que acrediten dicha autorización.

**-. Verificación de antecedentes (disciplinario, judicial y fiscal).**- El proponente, persona natural, jurídica, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberá adjuntar Certificado de Antecedentes Disciplinarios, Fiscales y Judicial. El SENA realizará la verificación correspondiente.

**-. Registro Único Tributario – RUT**.- El proponente deberá allegar Fotocopia del Certificado Vigente, expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales - DIAN, en donde se especifique, de conformidad con la resolución DIAN 0139 de 2012, el código de la(s) actividad(es) comercial(es) que desarrolla la cual debe ser concordante con el objeto del presente proceso de contratación.

**-. Certificación De Pago De Aportes De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales**.- El proponente y el contratista deberán acreditar que se encuentra al día a la fecha de cierre del proceso de selección con el pago de los aportes parafiscales generados de sus nóminas de empleados, relativos al Sistema de Seguridad Social Integral (con destino a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones) y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje.

La información presentada se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad, para el efecto utilizará el modelo que aquí se adjunta. Ver anexo **FORMATO CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES DE PERSONA JURÍDICA** o anexo **FORMATO CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES DE PERSONA NATURAL,** según aplique.

Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona jurídica, deberá aportar el certificado aquí exigido.

**-. Documento de Identificación**. - El proponente, persona natural o representante legal si es persona jurídica, deberá presentar fotocopia de la Cédula de ciudadanía.

**-. Certificación Bancaria**. - Certificación bancaria donde se especifique el número de cuenta (corriente o Ahorro), donde se realizarían los respectivos pagos del contrato.

**-. Constitución Y Vigencia**. - El proponente deberá acreditar que su constitución se ha realizado mínimo con tres (3) años de anterioridad a la fecha de presentación de la oferta, y su duración no

podrá ser inferior al plazo de vigencia del contrato y Dos (2) años más, contados a partir del cierre del presente proceso de selección. Tratándose de persona natural esta información se verificará en el certificado de matrícula mercantil o en el Registro Único de Proponentes y/o en el Certificado de Existencia y Representación Legal si el proponente se trata de persona jurídica. Para el efecto el proponente deberá adjuntar la página del certificado pertinente en donde se acredite lo solicitado (Registro Mercantil o Certificado de existencia y representación legal)

**19.2. REQUISTOS TÉCNICOS:**

**-. MINUTAS**: El oferente deberá presentar con su propuesta los menús solicitados según el punto de especificaciones del servicio con su respectivo análisis químico que deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta. Los menús deben ser elaborados de acuerdo a los requerimientos de Kilocalorías y macronutrientes que se contemplan en las especificaciones técnicas, durante quince (15) días de la semana, de acuerdo a la frecuencia y cantidades de los alimentos.

**-. EQUIPO DE TRABAJO PROPUESTO**: 1)Hoja de vida de profesional NUTRICIONISTA O INGENIERO DE ALIMENTOS con experiencia y tarjeta profesional con más de dos años de expedida. Además, aportar con dicha hoja de vida los soportes que acrediten formación y la experiencia exigida y carta de compromiso con la entidad en caso de que el oferente salga favorecido. 2)Hoja de vida de persona ENCARGADA DE LA ADMINISTRACION DEL RESTAURANTE con la cual el SENA se entenderá en el ejercicio diario de las actividades del contrato. Deberá ACREDITAR EXPERIENCIA RELACIONADA SUPERIOR A DOS AÑOS, y aportar carta de compromiso con la entidad en caso de que el oferente salga favorecido. 3)Hojas devida de CINCO (5) MANIPULADORES DE ALIMENTOS CERTIFICADOS. Deberá acreditar capacitación por las Empresas Sociales del Estado ó por capacitador particular autorizado por el ente rector de salud y experiencia en manipulación de alimentos por periodo superior a un año y aportar carta de compromiso con la entidad en caso de que el oferente salga favorecido. Además, deberá aportar reconocimiento médico con certificado sobre las condiciones del estado de salud del manipulador de alimentos.

**-. PROGRAMAS Y MANUALES**: El oferente deberá adjuntar con su propuesta los siguientes documentos: - Programas de capacitación básica en protección de alimentos. - Programa de Limpieza y desinfección. - Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores. - Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos. - Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos. - Manual de conservación de alimentos. Tales documentos serán revisados por personal capacitado quienes definirán la validez y pertinencia de los mismos en el informe de verificación de propuestas.

**-. ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO**: El oferente deberá aportar con su propuesta registro fotográfico de las instalaciones ubicadas en la ciudad de Montería, acreditando sede o sucursal en dicha ciudad, debidamente inscrito en Cámara de Comercio, con antelación no menor a (3) tres

años. Dicho establecimiento debe contemplar dentro de sus actividades la señalada con el código 5611- EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS. En el caso de consorcios o uniones temporales, se precisa que todos los integrantes deben cumplir con este requisito, pero a por lo menos uno se le exigirá que dicho establecimiento tenga sede en la ciudad de Montería, en consecuencia, por lo menos uno de sus integrantes deberá contemplar sede o sucursal en la ciudad de Montería, y este mismo integrante deberá tener un porcentaje de participación superior al 60% del proponente plural.

**-. DECLARACIÓN JURAMENTADA**: 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.

-. **EXPERIENCIA:** El proponente deberá acreditar mediante copias legibles de contratos y/o certificaciones, Un (1) solo contrato celebrado cuyo objeto comprenda el suministro de comidas o alimentación, cuyo valor sea superior o igual a dos (2) veces el monto de la presente contratación.

**19.3. OFERTA ECONÓMICA:** El oferente deberá diligenciar en el aplicativo la lista de precios electrónica.

La oferta económica deberá cumplir con los siguientes requisitos: 1. Validez mínima de la oferta económica: será la señalada en la presente invitación 2. Se verificarán los valores de los servicios contenidos en las ofertas, teniendo en cuenta los precios del mercado. La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente, en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido, discriminando IVA si pertenece al régimen común, en caso contrario deberá indicarlo. Si el proponente no discrimina el impuesto del IVA, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el SENA y el PROPONENTE deberá asumir el costo del impuesto. 3. Ver formato oferta económica Los valores unitarios proyectados no podrán superarse so pena de rechazo de la oferta. El valor total de la lista de precios de SECOP II y el del documento adicional (formato oferta económica) deben coincidir.

En adición a otras causas previstas por la ley o en otros documentos, el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir-SENA, Regional Córdoba rechazará las ofertas presentadas por los proponentes que:

a). No cumplan y no subsanen en la fecha establecida por el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir-SENA, Regional Córdoba los requisitos habilitantes de que trata la invitación; o

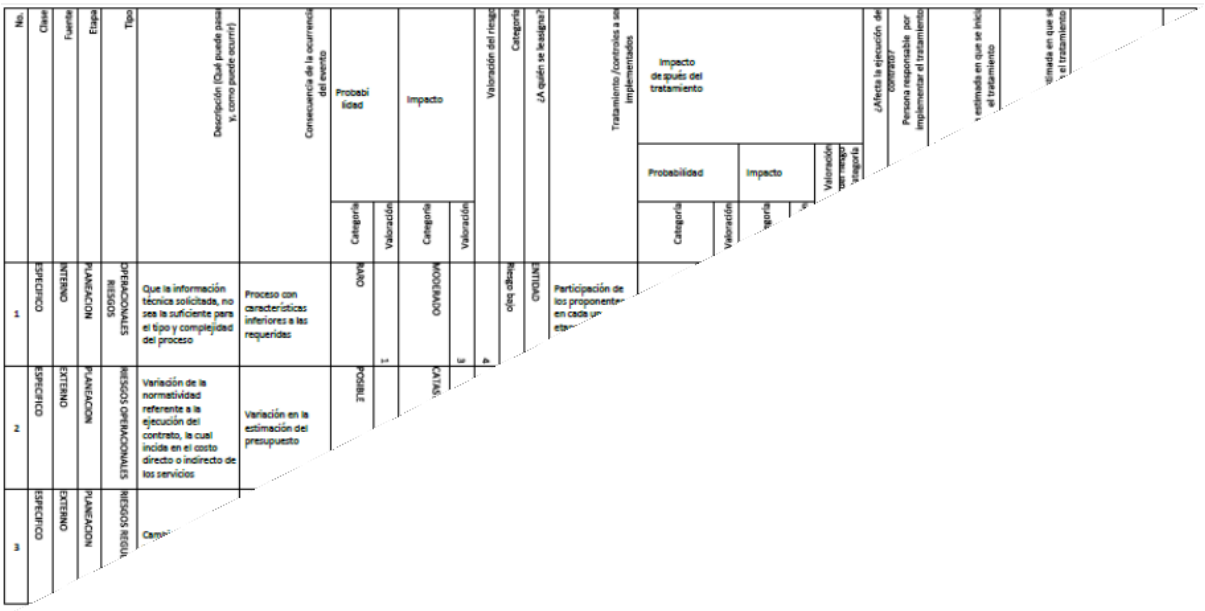
b). No cumplan con los requisitos exigidos de que trata la presente invitación; o modifiquen los ítems a ejecutar.

c). Las presentadas después de vencido el plazo establecido para el efecto en el cronograma; o

d). Las propuestas que no tengan firmada la carta de presentación de la oferta por el oferente persona natural, o por el representante legal del oferente persona jurídica, o por el representante legal de la forma asociativa.

## 20. ANALISIS DE RIESGOS

Para este efecto se toman los lineamientos de la matriz de riesgo de la agencia nacional de contratación, Colombia Compra Eficiente.



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | ESPECIFICO | INTERNO | PLANEACION | FINANCIEROS RIESGOS | Que la estimación del presupuesto no haya sido la adecuada | Inexactitud en el presupuesto | IMPROBABLE | 2 | MODERADO | 3 | 5 | Riesgo medio | ENTIDAD | Participación de los proponentes en cada una de las etapas del proceso | RARO | 1 | MENOR | 2 | 3 | Riesgo bajo | NO | Administrativo Grupo Apoyo | Etapa de Planeación | Etapa de Planeación | Monitoreo de las etapas precontractuales | CRONOGRAMA SEGÚN |
| 5 | GENERAL | INTERNO | SELECCIÓN | RIESGOS OPERACIONALES | Riesgo de seleccionar aquellos que no cumplan con la totalidad de los requisitos habilitantes o se encuentren incursos en alguna inhabilidad o incompatibilidad | Transgrede el principio de transparencia y economía propios de la contratación estatal | RARO | 1 | CATASTRÓFICO | 5 | 6 | Riesgo alto | ENTIDAD/CONTRATISTA | Capacitación del personal evaluador | RARO | 1 | MAYOR | 4 | 5 | Riesgo medio | NO | Grupo Evaluador | Etapa de selección | Etapa de selección | Evaluación a la luz de los pliegos definitivos | DIARIO |
| 6 | GENERAL | EXTERNO | SELECCIÓN | OPERACIONALES RIESGOS | La adjudicación inapropiada del contrato | La adjudicación inapropiada del contrato | IMPROBABLE | 2 | MENOR | 2 | 4 | Riesgo bajo | CONTRATISTA | Procedimiento de adjudicación para minimizar el riesgo | RARO | 1 | INSIGNIFICANTE | 1 | 2 | Riesgo bajo | SI | Administrativo Grupo Apoyo | Etapa de selección | Etapa de selección | Valoración de la probabilidad de la colusión | CRONOGRAMA SEGÚN |
| 7 | ESPECIFICO | INTERNO | SELECCIÓN | OPERACIONALES RIESGOS | Falta de conocimiento por parte de los evaluadores | Mala escogencia del proveedor | RARO | 1 | MENOR | 2 | 3 | Riesgo bajo | ENTIDAD | Capacitación del personal | RARO | 1 | INSIGNIFICANTE | 1 | 2 | Riesgo bajo | NO | Administrativo Grupo Apoyo | Etapa de selección | Etapa de selección | Verificar que el Grupo evaluador conozca el proceso a evaluar | CRONOGRAMA SEGÚN |
| 8 | ESPECIFICO | INTERNO | SELECCIÓN | OPERACIONALES RIESGOS | Mala escogencia del proveedor | Falta de información completa dentro del proceso | IMPROBABLE | 2 | INSIGNIFICANTE | 1 | 3 | Riesgo bajo | ENTIDAD/CONTRATISTA | Capacitación del personal | RARO | 1 | INSIGNIFICANTE | 1 | 2 | Riesgo bajo | NO | Administrativo Grupo Apoyo | Etapa de selección | Etapa de selección | Seguimiento en la conformación del expediente | SEGÚN CRONOGRAMA |
| 9 | GENERAL | EXTERNO | CONTRATACION | OPERACIONALES RIESGOS | Falta información dentro del proceso | Obstruye la ejecución del contrato | RARO | 1 | CATASTRÓFICO | 5 | 6 | Riesgo alto | CONTRATISTA | Seguimiento para la suscripción del contrato | RARO | 1 | MAYOR | 4 | 5 | Riesgo medio | SI | Administrativo Grupo Apoyo | Etapa de contratación | Etapa de contratación | Verificación suscripción | DIARIO |
| 10 | GENERAL | EXTERNO | CONTRATACION | ECONOMICOS RIESGOS | Falta de las Garantías requeridas en los documentos del proceso de contratación | Afecta la ejecución del contrato | RARO | 3 | MAYOR | 4 | 7 | Riesgo alto | CONTRATISTA | Seguimiento para que se aporten las garantías requeridas | RARO | 1 | MODERADO | 3 | 4 | Riesgo bajo | SI | Administrativo Grupo Apoyo | Etapa de contratación | Etapa de contratación | Verificación que se aporten las garantías | DIARIO |
| 11 | GENERAL | INTERNO | CONTRATACION | OPERACIONALES RIESGOS | Incumplimiento del registro presupuestal | Destinados a la financiación del compromiso | RARO | 1 | MENOR | 3 | 4 | Riesgo bajo | ENTIDAD | Seguimiento en el requisito de ejecución | RARO | 1 | MENOR | 2 | 3 | Riesgo bajo | SI | Administrativo Grupo Apoyo | Etapa de contratación | Etapa de contratación | Vigilancia estricta de la reserva presupuestal | DIARIO |
| 12 | ESPECIFICO | EXTERNO | EJECUCION | POLITICOS RIESGOS SOCIALES O | Imprevistos o inconvenientes en la ejecución de los trabajos | Accidentes o imprevistos con personas o equipos | RARO | 3 | MAYOR | 4 | 7 | Riesgo alto | CONTRATISTA | Buscar soluciones alternas | RARO | 1 | MENOR | 2 | 3 | Riesgo bajo | SI | Contratista Supervisión y | Etapa de ejecución | Etapa de ejecución | Seguimiento en la supervisión | DIARIO |
| 13 | ESPECIFICO | INTERNO | EJECUCION | OPERACIONALES RIESGOS | Cambio de especificaciones técnicas durante el desarrollo del objeto | Incumplimiento en el tiempo de ejecución del contrato y alteración del valor del presupuesto | RARO | 1 | CATASTRÓFICO | 5 | 6 | Riesgo alto | ENTIDAD/CONTRATISTA | A través de especificaciones técnicas y A.P.U. se definen los valores | RARO | 1 | MAYOR | 4 | 5 | Riesgo medio | SI | Supervisión y contratista Ordenador del gasto, | Etapa de ejecución | Etapa de ejecución | Seguimiento en el informe de supervisión | DIARIO |
| 14 | ESPECIFICO | EXTERNO | EJECUCION | OPERACIONALES RIESGOS | Ocurrencia de accidentes de trabajo por fallas en los sistemas de seguridad industrial y seguridad social | Accidentes o imprevistos con personas o equipos | RARO | 1 | CATASTRÓFICO | 5 | 6 | Riesgo alto | CONTRATISTA | Cumplir con todas las normas inherentes a seguridad industrial | RARO | 1 | MENOR | 2 | 3 | Riesgo bajo | SI | Contratista | Etapa de ejecución | Etapa de ejecución | Seguimiento en el informe de supervisión | DIARIO |
| 15 | ESPECIFICO | EXTERNO | EJECUCION | RIESGOS OPERACIONALES | variaciones normativas y tributario de obligatorio cumplimiento para una o ambas partes, que incidan en el costo directo o indirecto hasta el punto de afectar el equilibrio económico del contrato. | Afectación equilibrio económico del contrato | POSIBLE | 3 | MAYOR | 5 | 6 | Riesgo alto | CONTRATISTA/ENTIDAD | Verificar cada circunstancia para preveer afectaciones | POSIBLE | 3 | MODERADO | 2 | 3 | Riesgo medio | SI | Contratista/entidad | Etapa de ejecución | Etapa de ejecución | Seguimiento en el informe de supervisión | DIARIO |
| 16 | ESPECIFICO | EXTERNO | EJECUCION | ECONÓMICO RIESGOS | Fluctuaciones en el mercado que incidan en los precios de los insumos para llevar a cabo el objeto del contrato. | Desequilibrio económico para el contratista | POSIBLE | 3 | MAYOR | 5 | 6 | Riesgo alto | CONTRATISTA | Verificar cada circunstancia para preveer afectaciones | POSIBLE | 3 | MODERADO | 2 | 3 | Riesgo medio | SI | Contratista | Etapa de ejecución | Etapa de ejecución | Seguimiento en el informe de supervisión | DIARIO |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 17 | ESPECIFICO | EXTERNO | EJECUCION | OPERACIONAL RIESGO | Prestación de servicio de forma inadecuada. | Espacios no adecuados, personal no idóneo para la prestación del servicio. | POSIBLE | 3 | MEDIO | 5 | 9 | Riesgo medio | CONTRATISTA | Estipular condiciones técnicas que minimicen este tipo de riesgos | POSIBLE | 3 | MODERADO | 2 | 3 | Riesgo medio | 15 | Contratista | Etapa de ejecución | Etapa de ejecución | Seguimiento en el informe de supervisión | DIARIO |
| 18 | ESPECIFICO | EXTERNO | EJECUCION | RIESGO SOCIAL | por ocurrencia de fenómenos naturales ocurridas en la zona donde se desarrolla el contrato, -casos de fuerza mayor- | hechos imprevistos que pueden afectar la ejecución del contrato- fuerza mayor o caso fortuito- | POSIBLE | 3 | MEDIO | 5 | 9 | Riesgo medio | CONTRATISTA/ENTIDAD | Estipular condiciones técnicas que minimicen este tipo de riesgos, tomar medidas preventivas por parte del contratista | POSIBLE | 3 | MODERADO | 2 | 3 | Riesgo medio | 15 | Contratista/entidad | Etapa de ejecución | Etapa de ejecución | Seguimiento en el informe de supervisión | DIARIO |
| 19 | ESPECIFICO | EXTERNO | EJECUCION | RIESGO OPERACIONAL | cese de fabricación del equipo o bien requerido por la entidad | hechos imprevistos que pueden afectar la ejecución del contrato por hechos de un tercero | POSIBLE | 3 | MEDIO | 5 | 9 | Riesgo medio | CONTRATISTA/ENTIDAD | Estipular condiciones técnicas que minimicen este tipo de riesgos. Evaluar opciones para tratar de mitigar el riesgo por ambas partes. | POSIBLE | 3 | MODERADO | 2 | 3 | Riesgo medio | 15 | Contratista/entidad | Etapa de ejecución | Etapa de ejecución | Seguimiento en el informe de supervisión | DIARIO |
| 20 | ESPECIFICO | EXTERNO | EJECUCION | REGULATORIO RIESGO | inconvenientes de orden legal o regulatorio que impida el cumplimiento en tiempo de la entrega del bien a la entidad | demoran en la entrega importación de los bienes contratados | POSIBLE | 3 | MEDIO | 5 | 9 | Riesgo medio | CONTRATISTA | Verificar cada circunstancia para preveer afectaciones | POSIBLE | 3 | MODERADO | 2 | 3 | Riesgo medio | 15 | Contratista | Etapa de ejecución | Etapa de ejecución | Seguimiento en el informe de supervisión | DIARIO |
| 21 | ESPECIFICO | EXTERNO | EJECUCION | AMBIENTE BIOLÓGICO, SALUD Y MEDIO | por declaratoria de pandemias, virus o enfermedades con presencia o consecuencias en la zona donde se desarrolla el contrato – que fundamenten la declaratoria de un estado de emergencia económica o sanitaria. | hechos imprevistos que pueden afectar la ejecución del contrato- fuerza mayor o caso fortuito- | POSIBLE | 3 | MEDIO | 5 | 9 | Riesgo medio | CONTRATISTA/ENTIDAD | Estipular condiciones técnicas que minimicen este tipo de riesgos, tomar medidas preventivas por parte del contratista | POSIBLE | 3 | MODERADO | 2 | 3 | Riesgo medio | 15 | Contratista/entidad | Etapa de ejecución | Etapa de ejecución | Seguimiento en el informe de supervisión | DIARIO |

## 21. GARANTÍAS

Como requisito previo a la ejecución del contrato y dentro del término señalado, el CONTRATISTA deberá constituir a su costa y a favor del SENA, una garantía de cumplimiento en los términos señalados en el Art. Sección 3, que comprende los artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1. del decreto 1082 de 2015 para amparar el cumplimiento de las obligaciones surgidas en el contrato, la cual se mantendrá vigente durante el plazo de la ejecución del contrato y liquidación de este y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

a. **Cumplimiento del contrato:** Por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más.

b. **Calidad del servicio suministrado:** Por una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más.

c. **Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones o compensaciones** del personal que EL CONTRATISTA emplee para la ejecución del contrato, por una suma equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más.

d. **Responsabilidad Civil Extracontractual:** Por una suma equivalente a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV), con una vigencia igual a la duración del contrato.

En todo caso las garantías y sus efectos se regirán por lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.

Plazo de otorgamiento de la garantía: Dos (2) días hábiles siguientes al registro presupuestal del contrato. En caso de prórroga del contrato, el CONTRATISTA deberá a su vez prorrogar la vigencia de las garantías. EL CONTRATISTA se compromete a modificar las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, éstas se disminuyeren o agotaren. Para tal efecto, EL CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación respectivo y entregarlo al SENA dentro de los tres (3) días calendario, siguientes a la firma del acta.

## 22. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

En aplicación de lo dispuesto en el decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021, este proceso es susceptible de ser limitado a mipymes. Así mismo y 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 en su solicitud, deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el mismo decreto citado.

Dentro del mismo término para formular observaciones o comentarios a la invitación, dispuesto en el cronograma (un día hábil) se podrán presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas.

Nota a tener en cuenta: Aplicación del Decreto 1860 de 2021.

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

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

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

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

PARÁGRAFO 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo

sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

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

**22.1 ACTUACIÓN EN CASO DE EMPATE.**

En el caso de haberse recibido más de una oferta de menor precio, iguales, se aplicará lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y se adjudicará a quien haya entregado primero la oferta entre los empatados.

**23. ACUERDOS COMERCIALES:**

Procesos de contratación cobijado por un acuerdo comercial: SI____NO_X___

**24. OTROS ASPECTOS**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **VISITA PROGRAMADA.** Se precisará en el cronograma del proceso en SECOP 2 una visita al sitio de las actividades para los interesados que deseen participar. | **SI:** | | **NO:** | X |
| Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración: | | | | |
| **MUESTRA** Indique si se requiere o no presentación de muestra | **SI:** | | **NO:** | X |
| **VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.** Indique si requiere o no una visita para verificación de información a las sedes o instalaciones del proponente. | **SI:** | | **NO:** | X |

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

No aplica para este proceso.

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

No aplica para este proceso.

**27. SOLICITUD DE AUTORIZACION DE DIRECCIÓN DE FORMACION PROFESIONAL (Anexo)**

Para este proceso de contratación, por tratarse de un objeto de prestación de servicio para aprendices, se requiere autorización para contratar de la Dirección de Formación Profesional - DFP de la Dirección General, teniendo en cuenta que la subdirectora(e) de Centro; de acuerdo con la resolución N°1-00020 del 12 de enero de 2023, cumple también con las funciones de director(e) regional; de acuerdo con la resolución N°1-0003 del 10 de enero de 2023.

Dado en Montería el 16 de enero de 2023.



**Clara Helena Genes Bitar**
**Subdirector(e)**

Elaboró: Héctor Cogollo Acosta – Coordinador Administrativo

Vo. Bo. Eduin Negrete Ruiz – Coordinador misional

Reviso: Ronaldo Daniells – Asesor Externo