PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

De conformidad con los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993. en concordancia con el parágrafo 1 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el Articulo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 modificado con el artículo primero del Decreto 1860 de 2021. el Centro Agropecuario La Granja - SENA Regional Tolima procede a efectuar el estudio correspondiente.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	1 de marzo de 2023
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Coordinación de Formación Profesional Integral – Bienestar al Aprendiz del Centro Agropecuario La Granja
ORDENADOR DEL GASTO:	JUAN CAMILO SOTO DIAZ - Subdirector Encargado Centro Agropecuario La Granja
OBJETO:	**CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2023**

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación y Conveniencia	El Centro Agropecuario la Granja – Espinal Sena Regional Tolima, presenta a continuación el Estudio Previo de Conveniencia y Oportunidad para realizar un proceso de contratación por la modalidad de MINIMA CUANTIA. Que el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, es un Establecimiento Público del Orden Nacional con patrimonio propio, autonomía administrativa adscrito al Ministerio de Trabajo, regulado por la Ley 119 de 1994 y el Decreto 249 de 2004 que se encarga de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los colombianos, ofreciendo y ejecutando Formación Profesional Integral gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al

	desarrollo social, económico y tecnológico del país. Que es deber del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA responder con eficiencia y de acuerdo a las exigencias de la demanda de formación profesional integral, 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 y organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación profesional integral, en Coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo. Que el Decreto 249 de 2004 por medio del cual se modifica las estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA- en el artículo 25 define a los Centros de Formación Profesional como las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos. Que los numerales 11 y 28 del artículo 27 del de Decreto 249 de 2004, establecen dentro de las funciones de las Subdirecciones de los Centros de Formación de Profesional, las siguientes: *11." Garantizar que la formación profesional integral que imparte el Centro constituya un proceso educativo teórico-práctico de carácter integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos y de actitudes y valores para la convivencia social y el emprendimiento que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida."* *28. " Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro."* El Centro Agropecuario La Granja, dando cumplimiento a la Resolución No. 1-01399 de 2021 en donde se adopta el Plan Nacional de Integral de Bienestar al Aprendiz y a su vez está contemplado lo referente a los apoyos socioeconómicos de los aprendices SENA, el objetivo estratégico número 2 de la mencionada Resolución reza lo siguiente; *"Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la entrega de un programa de estímulos"*, desde su 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 Direccion de Formación*" y dentro de las acciones previstas encontramos *"Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca*

	la Dirección de Formación Profesional". De igual forma la GFPI-G-007_Guia_Apoyos_socioeconomicos_V9, en el numeral 11, establece: *"Tipos de apoyo de alimentación: 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. Los aprendices del SENA podrán recibir este apoyo mediante alguna de las siguientes modalidades, sin superar la vigencia fiscal: 11.4. 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. Los aprendices de internados - centros de convivencia no participan en convocatoria de apoyos de alimentación temporal por que el servicio de internado incluye alimentación. 11.6. 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 que 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. Las convocatorias que adelante el Sena no tienen alcance para los aprendices de articulación con la media y ampliación de cobertura. Este tipo de apoyo se puede brindar mediante las siguientes modalidades: • Apoyo de alimentación temporal- trimestral • Apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria." 11.6.2. 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. En ningún caso será canjeable por alimentos crudos, mercado o dinero. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga por un máximo de ocho (8) meses.* *(…) El centro de formación define la modalidad de adquisición de este apoyo para entrega a los aprendices de acuerdo con la normatividad vigente de contratación pública, así como las características de la ración alimentaria.* El apoyo de alimentación es considerado como una acción de promoción y gestión socioeconómica del Centro Agropecuario La Granja SENA Regional Tolima, que contribuye a la permanencia y el desarrollo integral al aprendiz en su proceso formativo. Para el caso del Centro Agropecuario La Granja, la modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal será – Ración alimentaria, que se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio: En ningún caso será canjeable por alimentos crudos, mercado o dinero.

	Este beneficio será para los aprendices de formación titulada presencial teniendo en cuenta la jornada (07:00 a las 16:00 horas) y que, por las condiciones de ubicación del Centro, se debe garantizar este apoyo como mecanismo para mitigar el riesgo de deserción del proceso de formación. Por otra parte, teniendo en cuenta que el Centro Agropecuario La Granja cuenta con el servicio de internado – Centro de convivencia, se entregara el Apoyo de alimentación de centros de convivencia a los aprendices beneficiarios de este servicio garantizando las raciones correspondientes a desayuno, almuerzo y cena, se precisa que se cuenta con 330 cupos en el Centro de convivencia. El Coordinador de Formación del Centro Agropecuario La Granja radico comunicación 73-1-2023-000041 del 12 de enero de 2023, donde se solicitaron las cantidades de raciones necesarias para garantizar la alimentación de los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja para la vigencia 2023, para lo cual el Centro procedió a publicar el proceso de mínima cuantía MC-TLM-CAG-002-2023 en el SECOP II para garantizar el inicio de la formación de forma presencial en las instalaciones del Centro, a partir del 15 de febrero de 2023 , esto mientras se surte el proceso de selección abreviada de menor cuantía que busca dar cobertura a la necesidad radicada. Resultado de este proceso se suscribió el contrato CO1.PCCNTR. 4605688 del 11 de febrero de 2023 celebrado entre EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA y GLADIS CERQUERA DE BEDOYA C.C 36.147.801 A la fecha dicho contrato ya se encuentra en un 60% de ejecución, por consiguiente, es necesario adelantar un nuevo proceso de mínima cuantía para garantizar el servicio de alimentación a los aprendices del Centro Agropecuario La Granja, teniendo en cuenta la necesidad anteriormente planteada y teniendo en cuenta que el proceso a convocar de Selección Abreviada de Menor Cuantía se encuentra en estructuración Teniendo en cuenta que el valor del CDP 1323, está por valor **NOVECIENTOS VEINTISEIS MILLONES DE PESOS M/CTE ($926.000.000)** el presente proceso, será adjudicado por el valor máximo dentro de la modalidad de mínima cuantía de la entidad, que equivalente a CIENTO DIECISEIS MILLONES DE PESOS M/CTE ($116.000.000), en el entendido que el Centro requiere con ocasión a la urgencia de la necesidad, del servicio de alimentación de los aprendices, por cuanto de este servicio depende la continuidad de la formación académica, no obstante, el Centro iniciará con posterioridad el proceso de Selección Abreviada correspondiente.

	El Centro Agropecuario La Granja para el normal funcionamiento y cumplimiento de la misión institucional, así mismo para dar respuesta a los requerimientos del programa integral de bienestar al aprendiz y mitigar el riesgo de deserción de la formación de los aprendices el Centro debe garantizar el acceso al servicio de alimentación de sus aprendices. El beneficio para la entidad, al llevar a cabo el presente proceso de contratación, bajo el desarrollo de un proceso de selección de Mínima Cuantía y con garantía de igualdad y economía, permitirá brindar formación profesional integral a los aprendices y fortalecer su proceso de formación técnico, humano y social para la incorporación de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.
	En la presentación de este estudio, queda evidenciada la necesidad de la entidad y del Centro; para satisfacerla es preciso adelantar el correspondiente proceso de contratación, tendiente a cumplir con los propósitos establecidos para la buena marcha y efectivo cumplimiento de la misión institucional del SENA. Por consiguiente, es del caso iniciar el proceso de contratación respectivo, así como la eventual elaboración y suscripción del acto contractual resultante y su perfeccionamiento, acorde a los parámetros de la Ley 80 de 1993 (Estatuto de la Contratación Estatal), Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

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

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
93131608	73_9123_337 GASTOS BIENESTAR ALUMNOS CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACION TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	**$116.000.000**	JUAN CAMILO SOTO DIAZ Subdirector (E) Centro Agropecuario La Granja	**CO-TOL**

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

UNSPSC- Decreto 1082 de 2015						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
1	SERVICIOS	**[93]** Servicios Políticos y de asuntos civicos	[13] Ayuda y asistencia humanitaria	[16] Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición.	96131608	Servicios de suministro de alimentos.

5. OBJETO

CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2023.

5.1 Alcance del objeto.

Los posibles interesados en el proceso de contratación, que la forma de adjudicación será "CONTRATO SUMINISTRO A MONTO AGOTABLE CON PRECIOS UNITARIOS FIJOS PARA CADA ÍTEM"; por esto, las cantidades de cada ítem referidas en este estudio previo son "indicativas" (No obligatorias); por lo cual el SENA solicitará las cantidades de las diferentes raciones según los requerimientos institucionales hasta agotar el saldo. El SENA adjudicará el proceso contractual por la totalidad del presupuesto oficial asignado independientemente del valor de la menor oferta presentada (que permitirá ajustar los precios unitarios de cada ítem); por lo tanto, el oferente ganador, aceptará el contrato por el 100% del presupuesto oficial correspondiente.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El proponente seleccionado debe garantizar la prestación del servicio de conformidad con las siguientes especificaciones técnicas únicas requeridas:

ITEM	CODIGOS UNSPSC	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FICHA TECNICA
1	93131608	Ración desayuno 100%	UN	1	Ver ciclos de menú anexo
2	93131608	Ración almuerzo 100%	UN	1	Ver ciclos de menú anexo

3	93131608	Ración cena 100%	UN	1	Ver ciclos de menú anexo
4	93131608	Ración desayuno 65%	UN	1	Ver ciclos de menú anexo
5	93131608	Ración almuerzo 65%	UN	1	Ver ciclos de menú anexo
6	93131608	Ración cena 65%	UN	1	Ver ciclos de menú anexo

En aras de cumplir con el objeto del contrato, los oferentes deberán considerar lo siguiente:

Se requiere contratar la prestación del servicio de alimentación para los aprendices de formación titulada presencial (internos y externos) del Centro Agropecuario La Granja Sena — Espinal, la ejecución del contrato será de lunes a domingo, incluyendo días festivos, contempla las raciones de desayuno, almuerzo y cena en las instalaciones del casino del Centro Agropecuario La Granja, teniendo en cuenta los siguientes requerimientos:

El servicio comprende la preparación de los alimentos en las instalaciones que para tal fin ha designado el Centro Agropecuario La Granja, así mismo el servicio de servido de los alimentos a los aprendices en las cantidades y horarios establecidos.

NOTA 1: La entidad le informa que el promedio de aprendices que hacen uso del CASINO en hora de ALMUERZO es de aproximadamente **1.100 aprendices**, y el cupo total a máxima capacidad para desayunos y cenas es aproximadamente de **330 aprendices.**

NOTA 2: El número de raciones a suministrar está sujeto a la apertura o cierre de acciones de formación en el Centro Agropecuario La Granja Espinal, lo cual trae consigo variación en el número de aprendices a atender.

NOTA 3: El Centro Agropecuario La Granja — Espinal, está ubicado geográficamente en el Km. 5 vía Espinal — Ibagué, vereda Dindalito, Departamento del Tolima.

El futuro contratista deberá garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices sin costos adicionales a la entidad, el cual consiste en colada de avena acompañada de galletas de soda (ver guía de preparación numeral 40), el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.

Respecto a la discriminación de los impuestos a éste, se procederá a dar cumplimiento al concepto emitido por la DIAN en documento de fecha del 19 de diciembre de 2018, el cual

se anexa al presente estudio previo, en el cual se hace referencia al impuesto nacional al consumo-servicio de restaurantes.

6.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBE CUMPLIR LA RACIÓN.

6.1.1 Porciones requeridas en cada menú diario por usuario, de obligatoria aplicación con las minutas.

1. 2 unidades de huevo de gallina tipo A.
2. Carne: Para cada usuario se deben servirse mínimo 70 gramos de carne de res magra ya preparada (Entendemos por carne de res magra, aquella desprovista en un 95% de grasa, nervios y tejidos conectivos, además de líquidos o salsas.) Carne de res (centro de pierna, Bola Negra, lomo ancho, cadera). Nota: Se debe especificar el corte y la preparación
3. Mojarra: Para cada usuario se deben servir mínimo 200 gr. de mojarra ya preparada. (deben pesar en crudo mínimo 300 gr.)
4. Leche pasteurizada Para café, chocolate, té o coladas: 130cc.
5. Pollo se tomará de pollo de 3 libras, de los cuales se sacarán ocho presas por pollo, o se servirán porciones de 80 grs., (ya preparadas), de carne magra de pollo deshuesado. Las presas del pollo deben se pechuga muslo, contra muslo). Nota: Se debe especificar el corte y la preparación.
6. Fruta se exige cuatro clases de fruta a la semana. En las frutas como papaya, piña, melón, se darán porciones mínimo de 100 gramos. En el caso de naranjas, banano, mango, se darán frutas enteras de tamaño mediano.
7. Complementos como papa, yuca, papa criolla, plátano, se servirán 80 gramos.
8. Alimentos base para preparar sopas, ejemplo: colí, pasta, cebada, plátano, yuca, papa, etc., 45 gramos sin cáscara, por persona.
9. Alimentos base para preparar sopas como: avena, ruyas cuchuco, mute, pasta harina, 20 gramos/persona.
10. Principios de verdura 100 gramos de verdura fresca y para ensalada 70 grs.
11. Leguminosas secas como: fríjol, lenteja, arveja, de primera calidad- 100 grs. cocido.
12. Maíz para mazamorra, 100 gramos, en cocción, por persona.
13. Postre 25 gramos por persona.
14. Arroz, entero de buena calidad, (grano no partido en crudo. - 120 grs. Cocido por persona.)
15. Chocolate, 2 pastillas para tres usuarios.
16. Queso para desayuno, 40 gramos de queso fresco por persona.
17. Arepa desayuno, 1 unidad de 50 gramos.
18. Pan, 1 unidad de 50 gramos por persona.
19. Ensalada rusa, 120 gramos por persona.
20. Ensalada de frutas o fruta entera, 100 gramos por persona.

21. Hamburguesa: La carne se prepara con carne molida magra, huevo, miga de pan, y condimentos naturales. pan tipo hamburguesa 80 gramos, tomate milano 30 gramos, margarina 10 gramos, por persona, carne hamburguesa 80 gr por persona.
22. Salchicha: 40 grs. por persona.
23. Carne fría ensalada: 20 grs. por usuario.
24. La sopa del día se servirá como mínimo 300 gr. por persona.
25. Bagre: Fresco 80 gr. ya cocido por persona.
26. Bebida: Jugo de fruta natural se servirán 300 cc por persona.

Aun cuando no es un alimento, la servilleta (2 unidades por persona), se deberán entregar con los cubiertos, de tamaño cafetería (completa) y palillo. Los cubiertos deben ser entregados en empaque por juego.

6.1.2 Guía para la preparación de alimentos contemplados en la minuta

1. Disponer de cuatro clases de frutas para la semana, eligiendo aquellas que se encuentran en cosecha, las cuales se deberán rotar diaria y semanalmente y ofrecer en cada servicio opciones diferentes. No se deberá ofrecer patilla.
2. La preparación de huevos en perico debe hacerse con cebolla larga y tomate, de manera que se note la diferencia con la preparación en tortilla.
3. No utilizar harina de trigo, ni fécula de maíz para espesar sopas, fríjol, arveja seca, lenteja o huevos.
4. Las verduras guisadas con habichuela, zanahoria y arveja verde, deben llevar los siguientes condimentos: leche, margarina, cebolla larga finamente picada, tomates y ajos.
5. Para las verduras que llevan mayonesa en su preparación, se calcula una cucharada rasa sopera por usuario.
6. La ensalada rusa debe llevar en su preparación: papa partida en cuadros pequeños, arveja verde, habichuela, zanahoria, cebolla cabezona picada, carne fría y mayonesa. Debe pesar 120 grs. Al servir.
7. La papa en chupe debe llevar en su preparación papa partida en cuadro, leche y guiso a base de margarina, cebolla, tomate y ajo. Debe pesar 80 grs. Al servir.
8. Cuando se pide maduro melado se debe preparar primero el melado con suficiente panela y luego agregar el maduro para que melé. Debe pesar 80 grs. Al servir.
9. Los espaguetis se deben preparar a base de guiso, leche, margarina y caldo. Debe pesar 100 grs. al servir.
10. Utilizar aceite de origen vegetal para preparar los alimentos fritos.
11. Las ensaladas crudas deben servirse con aderezos y desinfectadas con productos que no afecten la salud del consumidor.
12. Para suministrar por cada usuario, porciones de carne mínimo 70 gramos ya preparada, se deben efectuar cortes de carne en crudo de aproximadamente 100 gramos.

13. Ajiaco, ingredientes: Papa pastusa, papa sabanera, papa criolla, arveja verde, mazorca y guascas.
14. Huevos pericos: 2 huevos tipo A, aceite, cebolla y tomate finamente picados.
15. Para los huevos revueltos con salchicha, se deberá servir por usuario en proporción 1.5 huevos tipo A y una salchicha de 50 gr.
16. El caldo de carne del desayuno debe llevar 50 gr. de carne cocida por porción.
17. El caldo de costilla deberá llevar costilla o hueso carnudo, donde la porción de la carne deberá pesar 50 grs.
18. La Changua debe llevar: Papa, leche 30 cc por porción, un huevo por porción, el cual se cocinará aparte en agua y se pondrá en cada plato.
19. Adicionar a todas las sopas, a excepción del sancocho, verduras como arveja verde, habichuela, zanahoria y espinaca.
20. El tomate en tajadas rojo o verde debe ser milano
21. La crema de verduras debe prepararse con 50 gr. de verdura por porción y papa.
22. Para guisar los espaguetis: Leche, margarina, caldo de cubo, guiso; los espaguetis con salchicha, adicionar 20 gr. de salchicha por porción.
23. En la bandeja paisa, el chorizo debe pesar 30 grs. y servirlo asado, la carne molida 30 grs., un huevo tipo A, y un chicharrón que en crudo pese 40 grs. Se servirá el fríjol en plato sopero aparte.
24. La salsa de champiñones para pollo o carne, debe ser de 15 gr. de base de salsa por usuario.
25. El repollo y lechuga de las ensaladas, debe ir finamente picado.
26. La preparación de la hamburguesa, debe hacerse con carne molida magra, huevo, miga de pan, condimentos naturales.
27. No incluir el corazón de la piña en la ensalada de repollo y piña.
28. Las verduras (para servirlas crudas) deben ser pasadas por agua hirviendo y sal.
29. La sopa minestrón lleva como base: fríjol verde, arveja verde, zanahoria, habichuela, repollo y espinaca.
30. El jugo debe ir siempre preparado en agua tratada, 60 gramos de fruta por porción. Se debe disponer de 3 clases de jugo en los servicios de almuerzo y comida. Se suministrará sólo bebidas naturales.
31. La sopa de mondongo llevara 50 gr. de callo por persona, ya cosido. Ese día la carne de res tendrá un peso de 50 gr. servida. Se deberá servir por separado las carnes del mondongo.
32. El pollo Rotty, es un pollo horneado, previamente adobado con pimentón, cebolla cabezona, ajo, laurel, tomillo y perejil.
33. En la mazamorra se servirá en plato hondo.
34. El pollo broaster previamente adobado con cebolla cabezona, ajo, laurel, tomillo, pimentón y apio. Luego se pasa por miga de pan y se sofríe.
35. Para el bistec se utilizará un huevo tipo A y una Patacona de 40 grs., la carne será 50 grs., ya preparada.
36. Salsa bolognesa: se prepara la salsa con tomate, pasta de tomate, cebolla cabezona, pimentón, apio, tomillo, laurel. A esto se agrega la carne molida (la cual se molerá en el mismo restaurante) y se deja conservar a fuego lento.

37. La carne en goulash, se pica en trozos pequeños la carne, se mezcla con verdura pequeña finamente picada (zanahoria, habichuela, arbeja), a esto se adiciona la salsa, la cual fue preparada con tomate, cebolla cabezona, ajo, pimentón, apio, laurel, tomillo. Se deja conservar a fuego lento.
38. El goulash se servirá separada la carne de la verdura, así: 70 grs. de carne y 40 grs. de verdura.
39. Las Torrejas de maíz tendrán un peso de 80 grs.
40. **Complemento nutricional:** porción de 200 mm de colada de avena, para la elaboración del producto, como mínimo este debe estar compuesto por 100 mm de leche entera y 100 mm de agua, podrá ser endulzada con panela o azúcar, saborizada con canela y servida fría en vasos de 200 mm. La galleta de soda acompañante deberá pesar como mínimo 15 gramos.

Los sábados, la comida que corresponda, se cambiara por los siguientes menús, las cuales se rotaran cada ocho días:

1. Tamal: el cual pesara 300 grs. sin hojas, con un contenido de carne 70grs. y acompañado con pan, arepa y bebida jugo natural.
2. Pollo ¼: se servirá de un pollo de 3 lbs. porcionado en cuatro, acompañado con arepa, papa y jugo natural.
3. Carne Asada: tendrá un peso de 250 grs. en crudo y 180 grs. ya asada, se servirá con arepa, papa y jugo natural.

6.1.3 Horarios previsto para la toma de los alimentos.

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

DÍAS	CLASE	HORARIO
De lunes a viernes	Desayuno	De 06:00 a.m. a 6:45 a.m.
	Almuerzo	De 11:30 a.m. a 2:00 p.m.
	Cena	De 6:00 p.m. a 7:00 p.m.
Sábado	Desayuno	De 07:00 a.m. a 8:00 a.m.
	Almuerzo	De 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
	Cena	De 6:00 p.m. a 7:00 p.m.
Domingos y festivos	Desayuno	De 08:00 a.m. a 9:00 a.m.
	Almuerzo	De 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
	Cena	De 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

Los horarios previstos para la venta de los vales o comprobantes de pago de los excedentes que asume el aprendiz por cada ración de comida se realizan en dos turnos,

el primero de las 6:00 a.m. a las 7:30 a.m. y el segundo de las 10:00 a.m. a las 11:30 a.m., los cuales podrán ser sujetos a cambios por parte del contratante.

El oferente deberá disponer de las valeras suficientes para que en los horarios establecidos por el Centro Agropecuario La Granja Espinal, para que se efectúe la venta de los correspondientes vales a los aprendices, se manejaran valeras con ración al 65% y ración al 100%.

El proponente deberá prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja el Espinal, atendiendo los parámetros establecidos en el ciclo de menús que se presenta por la entidad. El interesado deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Resolución N° 2674 de 2013 y demás regulaciones que le sean aplicables.

6.1.4 Relación de necesidad nutricional

La población por atender son aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja El Espinal, de ambos sexos cuyas edades promedio oscilan entre 16 y 24 años, que provienen de distintas regiones del país, quienes realizan actividades de formación correspondiente en su mayoría a labores de campo, maquinaria y diferentes procesos productivos en una jornada diaria de ocho (8) horas.

El aporte nutricional mínimo diario del complemento alimenticio y nutricional requerido para los aprendices distribuidos en porciones de desayuno, almuerzo y cena, será el establecido en el presente documento de estudios previos.

El contratista, de manera previa a iniciar la ejecución del contrato, deberá proporcionar a la Entidad como mínimo diez (10) menús por cada servicio, para garantizar la variedad en la alimentación y la rotación de los menús. Dichos menús deberán ser aprobados por la Entidad, adicional a esto se entregará registro fotográfico diario de la cartelera donde se publiquen los menús y de las raciones servidas.

Los menús deberán presentarse discriminados en sus componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, contendrán además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados.

Los menús que se presentan deben ser elaborados y suscritos por un profesional en nutrición con tarjeta profesional, tal situación se acreditará acompañando la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del Nutricionista y/o ingeniero de alimentos que firma los menús.

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

Para garantizar la variedad del menú, el contratista deberá suministrar como mínimo dos opciones de escogencia por cada servicio (desayuno, almuerzo y cena). Estos menús deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

6.1.5 Personal que presta el servicio

El proponente deberá certificar en la oferta que cuenta con el personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos y 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.

El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.

Adicionalmente el proponente debe tener en cuenta 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 raciones y/o aprendices a atender.
- Las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia, debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.

CARGO	CANTIDAD	REQUISITOS	FUNCIONES
Director del proyecto nutricionista y/o dietista	1	El proponente deberá presentar la hoja de vida de un Nutricionista y/o dietista y/o ingeniero agroindustrial y/o ingeniero de alimentos, con tarjeta profesional vigente. Formación Académica: Nutricionista y/o dietista y/o ingeniero agroindustrial y/o	• Planear los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado 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,

		ingeniero de alimentos. Experiencia profesional: Deberá acreditar mínimo Dos (2) años de experiencia profesional, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación.	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.
Administrador	1	El proponente deberá presentar la hoja de vida de una persona que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario, a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato. Formación Académica: Ingeniero de Alimentos o Administrador de Empresas o Ingeniero Industrial o Ingeniero agroindustrial. Experiencia: Deberá acreditar como mínimo dos (2) años de experiencia en labores de Administración de lugares donde se preste el servicio de manipulación de alimentos, preparación y servido de los alimentos.	• Gestionar la coordinación de los recursos técnicos y financieros. • Presentar informes de gestión de las actividades administrativas • Dirigir y supervisar el cumplimiento de las obligaciones del contratista. • Atender las visitas de inspección realizadas por parte de los supervisores del contrato. • Verificar el pago de los aportes a la seguridad social de los trabajadores • Acatar y realizar las observaciones efectuadas por los supervisores. • Asistir a las reuniones de comité de alimentación y/o solicitadas por parte de la supervisión.

Jefe de cocina	2	El proponente deberá presentar la hoja de vida de dos chef o técnico, tecnólogo o profesional de cocina. Experiencia profesional: Deberá acreditar mínimo dos (2) años de experiencia profesional, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación.	• Realizar de manera cualificada la planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina y repostería. • Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. • Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. • Realizar inventarios, controles de materiales, mercancías, etc. de uso en el departamento de su responsabilidad. • Diseñar platos de comida en servido y participar en su elaboración. • Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento. • Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. • Colaborará en la instrucción del personal a su cargo.
Operarios (Pre alistamiento)	2	El proponente deberá presentar la hoja de vida de unas personas que acrediten: Experiencia: Deberá acreditar mínimo un (1) año de experiencia, en actividades relacionadas en la prestación de servicios de alimentación.	• Ayudar a los cocineros a preparar los alimentos (por ejemplo, limpiar y pelar frutas y verduras, cortar pan y carne). • Medir y mezclar ingredientes, por ejemplo, utilizando básculas y jarras medidoras. • Preparar alistamiento platos para servir. • Preparar comida simple como salsas, aliños, sándwiches, sopas, postres, etc. • Controlar las existencias e
Operarios (Jugos y ensaladas)	2		
Operarios (Higienización)	2		
Operarios (Zona Caliente)	2		

Operarios (Servido)	2		informar al supervisor cuando se necesite hacer más pedidos. • Desempaquetar y almacenar las existencias en congeladores, armarios y otras áreas de almacenaje. • Mantener limpia la zona de trabajo (por ejemplo, limpiando las superficies de trabajo, los utensilios, los armarios y el equipo de cocina). • Mantener limpia y aseada la cocina (como, por ejemplo, barriendo y fregando suelos y sacando la basura). • Escurrir y lavar los platos y colocarlos en el sitio adecuado (por ejemplo, en armarios, cajones, etc.) • Reportar cualquier tipo de información en los diferentes formatos establecidos para la aplicación de las Buenas prácticas manufactura.
Operario (Aseo)	2	El proponente deberá presentar la hoja de vida de una persona que acredite la siguiente experiencia: Experiencia: Deberá acreditar mínimo un (1) año de experiencia, en actividades de aseo y limpieza.	• Realiza la limpieza de las áreas de producción, servido, servicio y comunes del casino, pasillos, baños y otras áreas. • Limpia paredes, puertas, vidrios, ventanales, mesones, muebles y accesorios del casino. • Suministrar y colocar en sus respectivos lugares: toallas, jabón, papel sanitario y otros. • Recoger, embolsar y colocar los diversos tipos de residuos en sus respectivos depósitos. • Abre y cierra puertas, enciende y apaga luces, en horas previamente establecidas. • Llena reportes de las tareas asignadas. • Mantiene limpio y en orden las diversas áreas del casino y sitios de trabajo. • Cumple con las normas y procedimientos de seguridad

			integral establecidos por la Organización. • Realiza cualquier otra tarea afín que le sea asignada.

Nota 1. Siempre que el Nutricionista deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo (que cumpla con el mismo perfil y experiencia solicitados) quien en ese momento será el representante autorizado del contratista, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del contratante (Supervisor).

Nota 2. El proponente deberá certificar en su oferta que para el inicio del contrato el personal que intervenga en el área de cocina deberá tener acreditado y vigente el certificado de manipulación de alimentos y que adicional contratara el personal mínimo requerido en los estudios previos.

Nota 3. El contratista deberá allegar las hojas de vida del personal mínimo requerido para la suscripción del acta de inicio del contrato, las cuales deberán cumplir estrictamente con las exigencias de orden técnico solicitados en los estudios previos.

6.1.6 Exigencias en materia de higiene y sanidad al personal

El proponente debe presentar junto con su oferta, certificación suscrita por el representante legal, en donde se compromete a entregar la documentación que se enumera a continuación respecto del personal con el cual pretende ejecutar el contrato si resultare adjudicatario del presente proceso; adicional a lo anterior debe certificar que desde el inicio y hasta la finalización de la ejecución del contrato, todo el personal contratado debe contar con el certificado de manipulación de alimentos, expedido por la autoridad competente. El listado de documentos es el Siguiente:

- Exámenes de Laboratorio (vigencia máxima de tres meses):
- Coprocultivo para salmonella y shigella.
- KOH para uñas.
- Secreciones nasofaringeas.
- Seriado de baciloscopia.
- Certificado médico.

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto, todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.

6.1.7 Disposiciones higiénico-sanitarias y ambientales

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente. Respecto de esta exigencia, el oferente debe presentar, documentación que evidencie el conocimiento de los siguientes programas:

Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.

Para garantizar el cumplimiento de los requisitos de normatividad sanitaria vigente enmarcado en lo estipulado en el Resolución 2674 de 2013 emanada por el Ministerio de Salud y Protección Social, es necesario que el contratista con su equipo profesional y operativo estructure e implemente un Plan de Saneamiento Básico, compuesto por los siguientes programas, como mínimo:

- 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.
- Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía
- Manual de conservación de alimentos.

Programa de limpieza y desinfección: Permite identificar de forma clara los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección llevados a cabo en la empresa.

Programa de manejo integrado de plagas: Propende por desarrollar un modelo de control integrado de plagas y roedores con un enfoque preventivo y medidas de tapón que propicien un ambiente libre de plagas y roedores.

Programa de manejo de residuos solidos y liquidos: Permite identificar de forma clara los residuos sólidos y líquidos generados por la empresa y el correspondiente manejo de los mismos para garantizar una eliminación de los mismos sin afectar la inocuidad del producto y del medio ambiente.

Programa de abastecimiento de agua: Por medio de este programa se establece un continuo monitoreo para los cumplimientos de los estándares exigidos por la normatividad de tipo sanitario (Resolución 2115 de 2007 y Resolución 12186 de 1991).

De igual manera se deben de llevar a cabo los siguientes programas de tipo complementario, estructurados e implementados:

Programa de control de proveedores: Propende por identificar de forma clara los proveedores de materias primas e insumos. De igual forma permite identificar los criterios de aceptación y rechazo de los insumos y materias primas por medio de la identificación clara a través de las fichas técnicas de los elementos empleados.

Programa de trazabilidad: Permite identificar y registrar las operaciones de fabricación de los productos desde el ingreso de materia prima hasta la entrega del producto terminado al consumidor final para que en determinado momento se pueda reconstruir una ruta histórica del producto.

Programa de mantenimiento: Se identifican las acciones requeridas de mantenimiento preventivo que garanticen un óptimo funcionamiento de los equipos para evitar paras en los procesos productivos y/o afectaciones a la calidad e inocuidad del producto. De igual forma permite reconstruir un histórico de las acciones de mantenimiento desarrolladas a cada equipo del casino.

Programa de muestreo: Enumera y garantiza periódicamente de forma clara a través de resultados de laboratorio las condiciones del:

- Producto terminado en sus características microbiológicas, físico químico y sensorial
- La garantía de la aplicación de unos correctos procedimientos de limpieza y desinfección por medio de resultados como (frotis de equipos, análisis de ambientes y áreas).
- El estado de salud del personal manipulador de alimentos.
- Las condiciones de aceptabilidad del agua para proceso productivo

Programa de educación sanitaria: Brinda el horizonte claro de la empresa para establecer un programa continuo de capacitación interna y externa al personal operativo del casino que permita la continua cualificación del recurso humano.

Programa de seguridad industrial: Permite identificar las condiciones de seguridad mínimas que garanticen el bienestar del trabajador y la inocuidad del producto al manipularlo.

Programa de verificación y calibración de equipos e instrumentos de medición: Se establece un monitorio constante y permanente de los equipos e instrumentos de medición para determinar unas medidas idóneas en los procesos productivos.

Programa de devoluciones: el presente programa permite identificar los problemas que se pueden presentar en los productos elaborados en las instalaciones del casino y de esta manera lograr corregir de manera adecuada para brindar seguridad y calidad con los productos allí elaborados.

Los programas deben contener como mínimo los siguientes aspectos, sin interesar el título con que se denomine el contenido de cada uno:

- ✓ Objetivo
- ✓ Alcance
- ✓ Políticas para la implementación
- ✓ Programación
- ✓ Parámetros de verificación del programa
- ✓ Responsables
- ✓ Definiciones
- ✓ Desarrollo: procedimientos, actividades.
- ✓ Documentos, formatos, soporte técnico.

6.1.8 Para poder dar inicio de la etapa contractual o ejecución del contrato el futuro contratista deberá entregar:

Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.

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

Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).

Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

Entregar Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se ejecute el contrato de acuerdo con la Resolución 350 de 2022 de Ministerio de Salud y protección Social o la que haga sus veces.

Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores

De acuerdo al riesgo en salud publica 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

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.

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.

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

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

Durante la ejecución del contrato se verificarán los Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos.

6.1.9 Instalaciones, equipo y enseres para la prestación 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 casino, el cual está dotado de los equipos, muebles y enseres sobre los cuales el SENA hará su respectivo inventario y condiciones de entrega de los mismos una vez se dé inicio al contrato. Todos los elementos de que esté dotado el casino serán entregados inventariados por parte del supervisor del contrato, donde también se describirán las condiciones en las que se entregan estos equipos, más el registro fotográfico detallado de entrega respectivo

Estará a cargo del contratista el mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones y de los equipos que se entregan inventariados y la reparación de los mismos cuando se produzca un daño que sea imputable al contratista, de ser el caso la reposición del bien o bienes en las mismas o iguales condiciones técnicas que fueron entregadas, cuando el daño sea por manipulación y/o uso inadecuado.

El contratista deberá mantener en perfectas condiciones higiénicas y de salubridad las instalaciones del casino y de forma permanente el ornado y aseo de las áreas aledañas al

mismo, haciendo especial énfasis en los techos, paredes y columnas tanto en el área de preparación (cocina), área de servicio, oficinas, baños, mesas, sillas y demás infraestructura que son de uso del casino, adicional el contratista es el encargado de hacer los tramites correspondiente para que un gestor ambiental haga de forma periódica y permanente la recolección de residuos, en el caso que se llegue a presentar alguna contingencia con el gestor ambiental el contratista trasladara los residuos debidamente clasificados y en coordinación con el apoyo ambiental del Centro al lugar destinado para tal fin por el Centro.

En cuanto a la recolección, transporte, tratamiento o aprovechamiento de residuos aprovechables, el proveedor se compromete a que el vehículo usado para el transporte de los residuos cumpla con lo establecido en el decreto 1077 de 2015.

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 micro medidor 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.

Estará a cargo del contratista la dotación de vajillas, vasos, cubiertos y demás enseres necesarios para la prestación del servicio. El Contratista debe contar con un número de platos, vasos y cubiertos en una proporción de mínimo el 90% de la población que se atiende diariamente.

6.1.10 Control de la prestación del servicio de alimentación

El contratista deberá facturar el servicio al aprendiz conforme a la Ley y normas vigentes, la cual deberá ser generada por sistemas de facturación debidamente autorizados ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacional — DIAN.

Debe tener en cuenta que solo facturará lo correspondiente al porcentaje que asume el aprendiz, el excedente lo debe facturar al SENA.

Este sistema de facturación permitirá el control de entrada de los aprendices al restaurante para hacer uso de los servicios, cumpliendo con los requisitos del artículo 617 del Estatuto Tributario y normas vigentes.

Para el aprendiz que el SENA otorgue el 100% del valor del servicio, el oferente seleccionado deberá entregar al supervisor del contrato vales, los cuales serán entregados por este al aprendiz beneficiario; el cual será facturado al SENA.

Todos los vales para ser tenidos en cuenta para tramite de pago deben estar visados por el apoyo de disciplina o grupo de bienestar o quien haga sus veces o de ser el caso por el supervisor del contrato y debe tener la fecha en la que se toma el servicio.

El contratista deberá contar con un sistema de información que garantice el conteo diario de las raciones realmente suministradas, preferiblemente con lector de códigos de barras o códigos QR. Dicho sistema de información deberá generar a diario y por ración la relación de aprendices que tomaron el servicio de alimentación.
El contratista deberá entregar informe de ejecución del contrato mes vencido, donde se debe dar cuenta del cumplimiento de todos y cada uno de los requerimientos establecidos en los estudios previos dentro de las condiciones técnicas y obligaciones contractuales y las evidencias o soportes correspondientes.

Adicional entregara las relaciones generadas del sistema de información del contratista soportadas con los vales correspondientes, las cuales se cruzarán con la relación de aprendices autorizados por el Centro para la toma del servicio de alimentación.

6.1.11 Causales para el no pago del servicio

El Centro Agropecuario La Granja - SENA Regional Tolima se abstendrá de cancelar al CONTRATISTA el servicio cuando se presente cualquiera de las siguientes situaciones:

Cuando el Contratista no presente como soporte de la factura, la correspondiente planilla que contiene el consolidado de las raciones de alimentación con el visto bueno del apoyo de disciplina y/o apoyo grupo de bienestar y/o monitores o por quien el SENA designe.

Cuando la alimentación suministrada resulte de mala calidad y quede comprobado que con ocasión de tal situación se generó perjuicio a los aprendices.

Cuando el contratista no entregue el informe de ejecución contractual correspondiente en los términos indicados en el numeral 6.1.9.

Es responsabilidad del contratista emitir la factura correspondiente dentro de los términos establecidos por la Ley y los soportes de prestación del servicio los cuales serán validados y conciliados por el apoyo de disciplina o quien haga sus veces, junto con la persona designada como administrador del Casino.

7. ANALISIS DEL SECTOR

7.1 Aspectos Generales

En cumplimiento del Art. 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, que establece el "*deber de análisis de la Entidades Estatales. La Entidad Estatal 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, organizaciones, técnica y de Análisis de Riesgo. La Entidad debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso", acorde con lo establecido en la "*Guía para la Elaboración del Estudio de Sector*" expedida por Colombia Compra Eficiente, el SENA efectúo análisis del sector teniendo en cuenta que el alcance del estudio de sector debe ser proporcionado al valor del proceso de contratación, la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y a los Riesgos identificados para el Proceso de Contratación.

Para el presente proceso de contratación, el grupo de Bienestar al aprendiz en cabeza de la Coordinación de formación profesional del Centro Agropecuario La Granja determino los requerimientos técnicos mínimos, de obligatorio cumplimiento por el contratista, contemplados en este documento.

ESTUDIO DEL SECTOR

Los aspectos generales están referidos a los distintos contextos (Económico, social, político, ambiental, regulatorio, técnico, etc.) que pudieren incidir o tener relación con el presente proceso contractual, en este sentido las variables macroeconómicas describen cómo está siendo la actividad económica de un país, su análisis permite a los expertos prever cómo va a evolucionar la economía y su incidencia en diferentes sectores, determinando cuáles tienen más potencial o qué empresas están mejor situadas. Los indicadores nos ayudan a conocer la situación de la economía, su estructura, su nivel de competitividad y hacia dónde se dirige.

La economía clásica establece que son tres los grandes sectores de la economía:

- ➢ Sector primario o sector agropecuario.
- ➢ Sector secundario o sector industrial.
- ➢ Sector terciario o sector de servicios.

Sector Primario.

Se denomina aquel **sector** de la economía que comprende las actividades productivas de la extracción y obtención de materias primas, como la agricultura, la ganadería, la apicultura, la acuicultura, la pesca, la minería, la silvicultura y la explotación forestal.

Sector secundario o sector industrial.

El sector secundario de una economía es el conjunto de actividades a través de las cuales las materias primas son transformadas en bienes manufacturados de consumo**.**

Este concepto suele ir muy ligado al de industria o actividad manufacturera, que produce bienes elaborados o semielaborados a partir de materias primas. Esto, mediante procesos de transformación que requieren la utilización de capital y trabajo. Por ello también se le conoce como sector industrial.

Por lo tanto, para llevar a cabo su actividad el sector secundario suele depender del sector primario como suministrador de materias primas, y del sector terciario para financiarse y contratar servicios auxiliares.

Entre los subsectores encontramos el subsector de: artesanía, Industria, construcción, energía, textil, metalúrgica, entre otros más.

Sector terciario o sector de servicios.

En este sector se agrupan todas aquellas actividades que no producen un bien material en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía como ejemplo de ello tenemos el comercio, restaurantes, - hoteles, transporte, servicios financieros, comunicaciones, servicios de educación, servicios profesionales, etc. construye la formación del PIB.

Sectores económicos de Colombia según actividad económica:

De estos sectores se derivan actividades económicas independientes y especializadas.

1. Sector agropecuario
2. Sector de servicios
3. Sector industrial
4. Sector de transporte
5. Sector de comercio
6. Sector financiero
7. Sector de la construcción
8. Sector minero y energético
9. Sector de comunicaciones

En ese orden de ideas podemos definir que el objeto contractual de presente proceso pertenece al Sector Terciario o de servicios y se enmarca en el sector económico según actividad económica de Comercio.

Indicadores Económicos

Cuadro resumen: principales indicadores económicos

Variable	Periodicidad	Unidades	Fecha último dato	Último dato disponible	Dato anterior	Un año atrás
PIB (precios constantes) 1/	Trimestral	Var. % anual	sep-22	7,06	12,65	13,76
Índice de producción industrial (IPI) 2/	Mensual	Var. % anual	oct-22	5,31	6,79	10,53
Tasa de desempleo GEIH 3/	Mensual	%	nov-22	9,50	9,72	11,53
Inflación al consumidor (IPC) 4/	Mensual	Var. % anual	dic-22	13,12	12,53	5,62
TRM (viernes) 5/	Diaria	Pesos	ene-06-23	$ 4.989,58	$ 4.810,20	$ 4.039,31
Tasas de interés						
Tasa de intervención			dic-19-22*	12,00	11,00**	2,50
DTF 6/	Semanal		ene-06-23	13,77	13,72	3,30

Fuente: Boletín de indicadores económicos Banco de la república de Colombia[1].

La tasa de variación anual del IPC en Colombia en diciembre de 2022 ha sido del 13.1%, 6 décimas superior a la del mes de noviembre. La variación mensual del IPC (Índice de Precios al Consumo) ha sido del 1.3%, de forma que la inflación acumulada en 2022 es del 13.1%.

Se destaca la subida del 2,7% de los precios de Alimentos y bebidas no alcohólicas, hasta situarse su tasa interanual en el 27,8%, que contrasta con el descenso de los precios de enseñanza del 0%, y una variación interanual del 6%[2].

Según el Dane, los sectores con las variaciones más importantes en la inflación del año pasado fueron el sector de alimentos y bebidas, que registraron una variación de 27.8%, seguida por restaurantes y hoteles (18,5%) y el rubro de menaje (18.3%).

[1] https://www.banrep.gov.co/economia/pli/bie.pdf
[2] ttps://datosmacro.expansion.com/ipc-paises/colombia

IPC Colombia Diciembre 2022			
	Interanual	Acum. desde Enero	Variación mensual
IPC General [+]	13,1%	13,1%	1,3%
Alimentos y bebidas no alcohólicas [+]	27,8%	27,8%	2,7%
Bebidas alcohólicas y tabaco [+]	8,4%	8,4%	1,4%
Vestido y calzado [+]	11,2%	11,2%	0,6%
Vivienda [+]	6,9%	6,9%	0,4%
Menaje [+]	18,3%	18,3%	1,0%
Medicina [+]	9,5%	9,5%	0,7%
Transporte [+]	11,6%	11,6%	1,2%
Comunicaciones [+]	0,3%	0,3%	0,1%
Ocio y Cultura [+]	8,4%	8,4%	1,0%
Enseñanza [+]	6,0%	6,0%	0%
Hoteles, cafés y restaurantes [+]	18,5%	18,5%	2,5%
Otros bienes y servicios [+]	13,1%	13,1%	1,2%
< IPC 2022-11			

Variación y contribución mensual por divisiones de gasto[3]

En el mes de noviembre de 2022, el IPC registró una variación de 0,77% en comparación con octubre de 2022, siete divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,77%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,50%), Transporte (1,35%), Restaurantes y hoteles (1,18%), entre otros.

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (0,77%), se ubicaron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Transporte, Restaurantes y hoteles y Bienes y servicios diversos, las cuales aportaron 0,63 puntos porcentuales a la variación total.

El Departamento Administrativo Nacional de Estadística (Dane) informo que el producto interno bruto (PIB) de Colombia en el tercer trimestre del 2022, arrojó un crecimiento de 7 % respecto al mismo periodo de 2021.

El comercio al por mayor y al por menor fue la actividad económica que más contribuyó al crecimiento, seguido de la reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida, con un aumento del 8,1 %, lo que significa una contribución de los 1,6 puntos porcentuales (p. p.) en la variación anual. (tomado de Legis ámbito Juridico[4])

La mayoría de los sectores registraron variaciones a un solo dígito, como fue el caso de exploración de minas y canteras (2,5%), industrias manufactureras (7,0%), suministro de

[3] https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_nov22.pdf

[4] https://www.ambitojuridico.com/noticias/general/economia-crecio-7-en-el-tercer-trimestre-del-2022

electricidad, gas y otros servicios (2,7%), la rama de comercio, transporte, alojamiento y restaurantes (8,1%), actividades financieras y de seguros (9,2%), actividades inmobiliarias (2,1%), actividades profesionales científicas y técnicas (7,9%) y el rubro de administración pública y defensa, salud y educación (2,9%).

Solo un sector reportó una dinámica negativa, el de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca, que mostró una variación negativa de -1,4% (tomado de Portafolio – Sección Económica[5]).

Comercio al por mayor y al por menor; Reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crecieron 8,1 por ciento, mientras que su contribución a la dinámica total de la economía en ese periodo del año fue de 1,6 puntos porcentuales. (tomado de El Tiempo – redacción economía y negocios[6])

Variaciones y contribuciones de las subclases en el mes de noviembre de 2022 (fuente Boletín técnico DANE noviembre 2022[7]).

En noviembre de 2022 en comparación con octubre de 2022, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: papas (19,52%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (1,04%), combustibles para vehículos (2,77%), vehículo particular nuevo o usado (2,37%), arroz (3,55%), leche (2,54%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (1,60%), arriendo imputado (0,18%), gas (1,99%) y plátanos (5,12%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: frutas frescas (-3,56%), electricidad (-1,14%), tomate de árbol (-7,85%), naranjas (-7,70%) y tomate (-2,80%).

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Papas	19,52	0,07
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	1,04	0,07
Combustibles para vehículos	2,77	0,07
Vehículo particular nuevo o usado	2,37	0,07
Arroz	3,55	0,04
Leche	2,54	0,03
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato	1,60	0,03
Arriendo imputado	0,18	0,02
Gas	1,99	0,02
Plátanos	5,12	0,02

Fuente: DANE, IPC.

[5] https://www.portafolio.co/economia/pib-en-colombia-para-tercer-trimestre-de-2022-crecio-7-574074

[6] https://www.eltiempo.com/economia/sectores/pib-de-colombia-crecio-7-en-el-tercer-trimestre-del-2022-717672

[7] https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_nov22.pdf

En lo corrido del año, (enero - noviembre), tres divisiones de bienes y servicios se ubicaron por encima del promedio nacional (11,72%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (24,49%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (17,06%) y, por último, Restaurantes y hoteles (15,63%). El resto de las divisiones se ubicaron por debajo del promedio: Bienes y servicios diversos (11,71%), Prendas de vestir y calzado (10,56%), Transporte (10,24%), Salud (8,75%), Recreación y cultura (7,26%), Bebidas alcohólicas y tabaco (6,84%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (6,52%), Educación (5,98%) y, por último, Información y comunicación (0,19%).

Según divisiones de gasto
Noviembre 2021 - 2022

		2021		2022	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15.05	14.85	2.35	24.49	4.30
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4.19	4.10	0.17	17.06	0.68
Restaurantes y hoteles	9.43	7.71	0.74	15.63	1.55
TOTAL	100.00	4.86	4.86	11.72	11.72
Bienes y servicios diversos	5.36	3.73	0.20	11.71	0.62
Prendas de vestir y calzado	3.98	-2.20	-0.08	10.56	0.36
Transporte	12.93	4.79	0.62	10.24	1.32
Salud	1.71	3.95	0.07	8.75	0.15
Recreación y cultura	3.79	0.39	0.01	7.26	0.26
Bebidas alcohólicas y tabaco	1.70	3.79	0.07	6.84	0.12
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33.12	3.35	1.11	6.52	2.12
Educación	4.41	2.91	0.12	5.98	0.24
Información y comunicación	4.33	-12.09	-0.51	0.19	0.01

Fuente: DANE, IPC.

Los mayores aportes a la variación en lo corrido del año (enero - noviembre), se ubicaron en las divisiones de Alimentos y bebidas no alcohólicas, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Restaurantes y hoteles, Transporte y Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar, las cuales en conjunto contribuyeron con 9,97 puntos porcentuales a la variación total.

Variaciones y contribuciones de las subclases en el año

En noviembre de 2022 en comparación con diciembre de 2021, la variación de las subclases que más aportaron al acumulado del año fueron: comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (15,75%), electricidad (23,44%), vehículo particular nuevo o usado (18,19%), arriendo imputado (3,26%), carne de res y derivados (18,41%), arroz (47,87%), productos de limpieza y mantenimiento (35,19%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (18,25%), leche (31,59%) y arriendo efectivo

(3,35%). Con contribución negativa a la variación se ubicó: elementos implementos médicos (-3,54%), aparatos de procesamiento de información y hardware (-0,51%),

Por principales subclases
Noviembre 2022

Subclases	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	15,75	1,05
Electricidad	23,44	0,74
Vehículo particular nuevo o usado	18,19	0,50
Arriendo imputado	3,26	0,45
Carne de res y derivados	18,41	0,45
Arroz	47,87	0,42
Productos de limpieza y mantenimiento	35,19	0,42
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato	18,25	0,36
Leche	31,59	0,36
Arriendo efectivo	3,35	0,34

Fuente: DANE, IPC.

7.2 Aspecto Legal

El objeto del presente proceso, conforme a lo establecido en el Código Civil artículos 1518 y 1519, es lícito no contraviene normas de carácter público y privado, el mismo existe en el comercio nacional y se encuentran determinado en su género. El proceso de selección del contratista tiene como fundamento jurídico las normas aplicables establecida en: Ley 80 de 1993.

De igual forma y atendiendo a la naturaleza del objeto a contratar, se estableció que en el sector tanto público como privado, el tipo de contratar a celebrar es una prestación de servicios, a la luz de lo establecido en la Ley 80 de 1993 y Civil Colombiana.

El contrato de prestación de servicios es un contrato comercial que consiste en que por un lado hay una parte que se obliga a cumplir a favor de otra, en forma independiente, la prestación de unos servicios con excelente calidad, cumpliendo con las especificaciones y condiciones técnicas exigidas y pactadas, es decir, una persona se compromete a proveer unos servicios a otra a cambio de un pago. Fundamento legal:

- Ley 80 de 1993
- Ley 1150 de 2007
- Ley 1474 de 2011
- Ley 2068 de 2020 Por la cual se modifica la Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones.
- Ley 1101 de 2006

- Resolución 765 de 2010, Resolución 2674 de 2013 Manipulación de alimentación.
- Resoluciones No. 223 del 25 de febrero de 2021, No. 392 del 25 de marzo de 2021, No. 777 del 02 de junio de 2021, No. 1687 del 25 de octubre de 2021- Minsalud.
- Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado
- Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.
- Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
- Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo
- Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica
- Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados.
- Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.
- Ley 1990 de 2019 - Política para la prevención de pérdida de alimentos.
- Resolución 777 de 2021 - Protocolo de Bioseguridad
- Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
- Las demás que apliquen a la naturaleza del objeto contractual del presente proceso

La legislación en Colombia da facultad a la regulación, vigilancia y control de alimentos, puesto que son los productos que ofertan las empresas de servicio de alimentación institucional se encuentran las siguientes normas:

Resolución 2674 de 2013 – Establece los requisitos de higiene en manipulación de alimentos y las buenas prácticas de manufactura para empresas y establecimientos de preparación y venta de alimentos. Requisitos sanitarios y BPM, en esta medida se establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la ejecución de actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos, con su registro o permiso sanitario con el fin de proteger la vida de las personas. (Ministerio de Salud y Protección Social - Colombia, 2013)

Resolución 2505 de 2004 – Transporte de alimentos, por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescados o alimentos fácilmente corruptibles. (Ministerio de Transporte - Colombia, 2004)

Decreto 1500 de 2007 – Productos cárnicos, comestibles y sus derivados, sistema de inspección que permite la vigilancia y control para el consumo humano y los requisitos

sanitarios de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. (Ministerio de la Protección Social - Colombia, 2007)

Resolución 2115 de 2007 – características de calidad que debe tener el agua para el consumo humano. (Ministerio de la Protección Social, Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial - Colombia, 2007)

Resolución 5109 de 2005 – Requisitos de rotulado o etiquetado de alimentos, cumplimiento de los alimentos envasados o materias primas para consumo humano. (Ministerio de la Protección Social - Colombia, 2005)

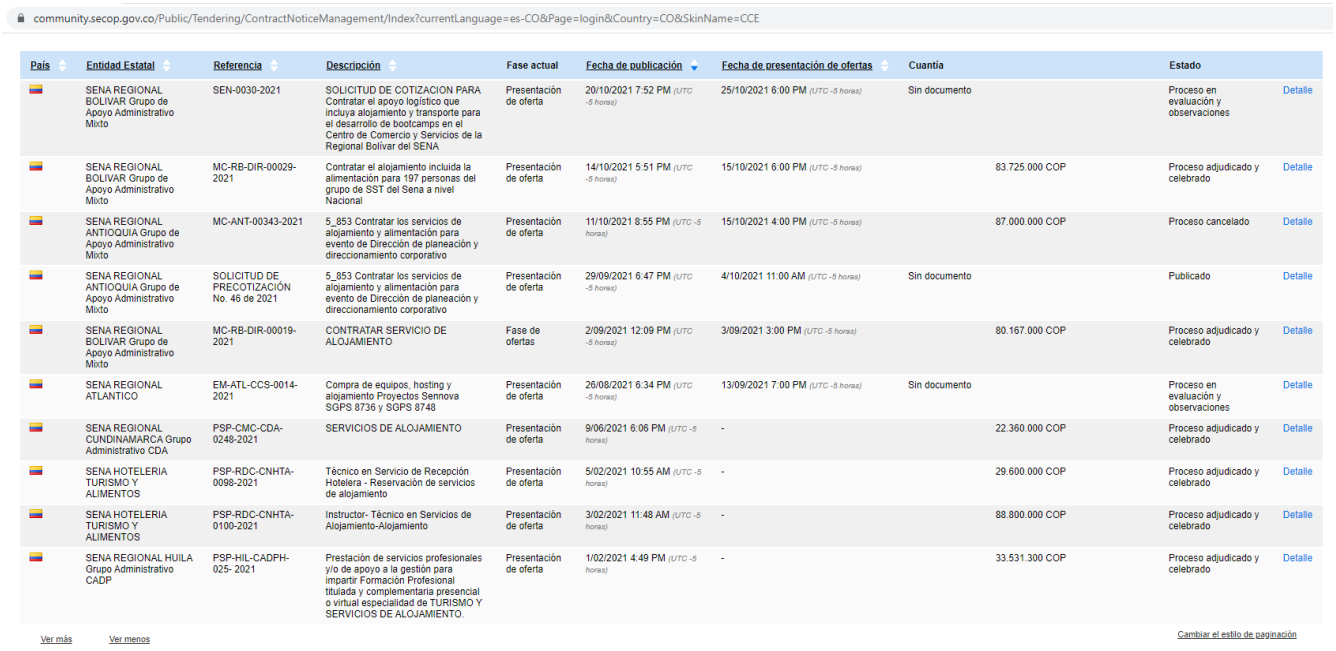
Resolución 719 de 2015 – Donde se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo para la salud pública que estos puedan presentar. (Ministerio de Salud y Protección Social - Colombia, 2015)

Ley 1943 de 2018 – Por la cual se expiden mecanismos de financiamiento en impuesto a las ventas e impuesto al consumo. (El Congreso de la República de Colombia, 2018), las empresas que prestan servicio de catering brindando alimentos y bebidas tendrán un IVA aplicado del 19% en ventas, más el IVA que se genera al comprar materias primas, no obstante las empresas usuarias del servicio es decir las que están contratando el servicio solo aplican un 8% que se aplica como impuesto al consumo, lo que evidencia un incremento por la última reforma tributaria en los impuestos a este tipo de empresas que se dedican a prestar el servicio de catering en cuanto a alimentación. Gerencie.com, 2018)

Ver guía GCCON-AN-001 Anexo de verificación del cumplimiento de requisitos legales, ambientales, de eficiencia energética y seguridad y salud en el trabajo. - Criterios normativos para la contratación del servicio de alimentación (cafeterías o restaurantes)

7.3 ESTUDIO DEL MERCADO

Análisis de la Demanda: A continuación, se presenta una relación de procesos publicados en el SECOPII en la vigencia 2021.



community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=es-CO&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE

País	Entidad Estatal	Referencia	Descripción	Fase actual	Fecha de publicación	Fecha de presentación de ofertas	Cuantía		Estado	
	SENA REGIONAL BOLIVAR Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	SEN-0030-2021	SOLICITUD DE COTIZACION PARA Contratar el apoyo logístico que incluya alojamiento y transporte para el desarrollo de bootcamps en el Centro de Comercio y Servicios de la Regional Bolivar del SENA	Presentación de oferta	20/10/2021 7:52 PM (UTC -5 horas)	25/10/2021 6:00 PM (UTC -5 horas)	Sin documento		Proceso en evaluación y observaciones	Detalle
	SENA REGIONAL BOLIVAR Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	MC-RB-DIR-00029-2021	Contratar el alojamiento incluida la alimentación para 197 personas del grupo de SST del Sena a nivel Nacional	Presentación de oferta	14/10/2021 5:51 PM (UTC -5 horas)	15/10/2021 6:00 PM (UTC -5 horas)		83.725.000 COP	Proceso adjudicado y celebrado	Detalle
	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	MC-ANT-00343-2021	5_853 Contratar los servicios de alojamiento y alimentación para evento de Dirección de planeación y direccionamiento corporativo	Presentación de oferta	11/10/2021 8:55 PM (UTC -5 horas)	15/10/2021 4:00 PM (UTC -5 horas)		87.000.000 COP	Proceso cancelado	Detalle
	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN No. 46 de 2021	5_853 Contratar los servicios de alojamiento y alimentación para evento de Dirección de planeación y direccionamiento corporativo	Presentación de oferta	29/09/2021 6:47 PM (UTC -5 horas)	4/10/2021 11:00 AM (UTC -5 horas)	Sin documento		Publicado	Detalle
	SENA REGIONAL BOLIVAR Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	MC-RB-DIR-00019-2021	CONTRATAR SERVICIO DE ALOJAMIENTO	Fase de ofertas	2/09/2021 12:09 PM (UTC -5 horas)	3/09/2021 3:00 PM (UTC -5 horas)		80.167.000 COP	Proceso adjudicado y celebrado	Detalle
	SENA REGIONAL ATLANTICO	EM-ATL-CCS-0014-2021	Compra de equipos, hosting y alojamiento Proyectos Sennova SGPS 8736 y SGPS 8748	Presentación de oferta	26/08/2021 6:34 PM (UTC -5 horas)	13/09/2021 7:00 PM (UTC -5 horas)	Sin documento		Proceso en evaluación y observaciones	Detalle
	SENA REGIONAL CUNDINAMARCA Grupo Administrativo CDA	PSP-CMC-CDA-0248-2021	SERVICIOS DE ALOJAMIENTO	Presentación de oferta	9/06/2021 6:06 PM (UTC -5 horas)	-		22.360.000 COP	Proceso adjudicado y celebrado	Detalle
	SENA HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS	PSP-RDC-CNHTA-0098-2021	Técnico en Servicio de Recepción Hotelera - Reservación de servicios de alojamiento	Presentación de oferta	5/02/2021 10:55 AM (UTC -5 horas)	-		29.600.000 COP	Proceso adjudicado y celebrado	Detalle
	SENA HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS	PSP-RDC-CNHTA-0100-2021	Instructor- Técnico en Servicios de Alojamiento-Alojamiento	Presentación de oferta	3/02/2021 11:48 AM (UTC -5 horas)	-		88.800.000 COP	Proceso adjudicado y celebrado	Detalle
	SENA REGIONAL HUILA Grupo Administrativo CADP	PSP-HIL-CADPH-025- 2021	Prestación de servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión para impartir Formación Profesional titulada y complementaria presencial o virtual especialidad de TURISMO Y SERVICIOS DE ALOJAMIENTO.	Presentación de oferta	1/02/2021 4:49 PM (UTC -5 horas)	-		33.531.300 COP	Proceso adjudicado y celebrado	Detalle

Ver más Ver menos Cambiar el estilo de paginación

En este Centro de formación en vigencias anteriores se ha contratado la prestación del servicio de alimentación servido en caliente como se evidencia a continuación. Solo se tomaron como referencia las vigencias 2018, 2019, 2020 y 2022.

# Proceso	# Contrato	Fecha Contrato	Objeto	Modalidad de Selección	Valor del Contrato	Contratista	Link Secop
RT-CA-001 DE 2018	**1096**	29 de enero de 2018	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO,	Minima Cuantia	78,121,094.00	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-13-7571202&g-recaptcha-response=03AGdBq2609qC0tG4Q7LolgT9Uj4FD4bFavI0OE7lCq57iZMdPoYOdG7XqA7Cziz14xxeuiyKwL1KLV6yngxG0gAvuyQFGgRDPONEQxsuB2R6RNGIKmD8wePPZ5HPe9oF45c5zQEprw8G0t_YmKN_ILrZo3O5izoMQbXPnFWPZE5Rc6Jwa56BAP0dvM-ZbaOtj-

			INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2018				dP91VU-lwlWWz0qylSj2IJTXeQ7Q4heGykGG5T7ZW9hsSKaOgq3YmUDcYAYfh1-pXKOha0F9Cy6JGEXvVhdHtoR7-nkHx_NEWKiU2tDa_colqvpqubu8WAW9_MNb2vR-b8_VY9n1_aYLH5hn1qA3hTAQuYp_vkL97nkPEhd3A5Z1VUZ3Q9HbTWlQRkTJJQfDZeGKD5f51xwc5lwTVhMkDxFCzNxfsROLECJ6K4qYPJ0a7_Bh7OIf7Aa5xsHv_YKt6QXh_DgFxrUJig5d_Pl_rZKSuhlpwJX-VSeFd3oTopMBLUdZ8KgEr99adMN0ljCHoHS1uMTC_11a_6LusHOb6lL38H7aJE2QQ
RT-CA 003 de 2018	**1114**	07/03/2018	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2018".	LICITACION PUBLICA	924,907,700.00	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-1-186253
RT-CA-002-2019	**196**	01-feb-19	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE	Minima Cuantia	71,943,920.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-13-8888912

			LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2019				
TLM-CAG-004 DE 2019	**937**	18-mar-19	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DIAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL – REGIONAL TOLIMA PARA LA VIGENCIA 2019	Licitación pública	902,882,619.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-1-198476
MC-TLM-CAG-02-2020	**134242 8**	05-feb-20	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2020	Minima Cuantia	87,745,501.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES, SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.5526737&isFromPublicArea=True&isModal=False

MC-TLM-CAG-10-2020	**1514001**	20-abr-20	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, PARA LA VIGENCIA 2020	Minima Cuantia	30,836,824.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES, SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.6917901&isFromPublicArea=True&isModal=False
SAMC-TLM-CAG-0012-2020	**1557384**	18-may-20	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, PARA LA VIGENCIA 2020	Seleccion Abreviada Menor Cuantia	777,093,512.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES, SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.6921356&isFromPublicArea=True&isModal=False
MC.-TLM-CAG-002-2022	**3522652**	1/31/2022	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2022.	Minima Cuantia	150.000.000	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.16943772&isFromPublicArea=True&isModal=False

MC.-TLM-CAG-006-2022	**3600114**	3/4/2022	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2022.	Minima Cuantia	150.000.000	ARDIKO A&S SAS	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.17677173&isFromPublicArea=True&isModal=False
SAMC-TLM-CAG-014-2022	**3671220**	4/28/2022	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2022.	Selección Abreviada Menor Cuantia	830.000.000	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.18042283&isFromPublicArea=True&isModal=False

Para el cálculo del valor estimado del contrato, el SENA adelantó de acuerdo con lo señalado en artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015, cuando define que "La Entidad Estatal 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 SENA elaboró el Análisis del Sector, en el que se plasma el análisis necesario para lograr satisfacer la necesidad de la Entidad que origina el proceso de contratación para establecer el contexto de la Contratación, identificar algunos de los Riesgos y determinar los requisitos habilitantes para el desarrollo del mismo, así como el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad.

De acuerdo con 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.

Que el Centro Agropecuario La Granja SENA- Espinal, con el fin de realizar estudio del mercado y poder determinar el presupuesto oficial para adelantar el presente proceso de contratación, publicó en la plataforma Secop II de Colombia Compra Eficiente, Solicitud de Información a Proveedores (Precotizaciones).

Teniendo en cuenta lo anterior, se recibió en el proceso de Secop II denominado: SOLICITUD COTIZACION 01-2023, dos (2) pre cotizaciones, a pesar de la amplia publicidad, al ser convocados 104 proveedores.



LISTA DE OFERTAS

Opciones

Referencia de oferta	Entidad	Presentada	Oferta
OFERTA ALIMENTACION SENA ESPINAL	DISFRUITS SAS	26/01/2023 2:23 PM	46.200
COTIZACION ESTUDIO DE MERCADO SENA LA GRANJA 2023	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	26/01/2023 2:12 PM	41.415

ITEM	FUENTES DE INFORMACIÓN	OBSERVACION	NIT
1	Pre-cotización No. 2	DISFRUIT S.A.S	900.413.045
2	Pre-cotización No. 1	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	36.147.801

7.4. Análisis de la Oferta

La Entidad identificó que la necesidad puede ser satisfecha por persona natural o jurídica que cumpla con los requisitos exigidos en el Estudio Previo y que ofrezca el menor precio sin que este sea artificialmente bajo, para cumplimiento del objeto contractual y en este caso serían personas o empresas que presten el servicio de alimentación servido en caliente.

La escogencia del contratista se efectuará a través de la Modalidad de Mínima Cuantía, de conformidad con la Ley 1150 de 2007, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes, por tratarse de un proceso cuyo presupuesto oficial no excede el 10% de la menor cuantía de la entidad. No obstante, la entidad adelantara el proceso contractual en la modalidad que aplique para satisfacer la necesidad del Centro, en este caso podría ser Selección Abreviada o licitación pública.

El proceso de mínima cuantía se adelantará ante la imperiosa necesidad del inicio de la formación presencial y de dar cumplimiento al calendario académico de la vigencia 2023.

Conforme lo anterior, la Entidad Estatal aceptará la oferta del proponente que haya cumplido con los requisitos de la Invitación Pública y que haya ofrecido el menor valor de conformidad con lo establecido en el numeral 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2. del decreto 1082 de 2015.

Se identificó los proveedores locales en el mercado que prestan el servicio de alimentación, en donde algunos de ellos han participado como oferentes y contratistas en Procesos de Contratación con Entidades Estatales y empresas privadas. Para el

efecto es recomendable utilizar bases de datos e información del Sistema de Información y Riesgo Empresarial (SIREM).

7.5 Análisis de Precios

Teniendo en cuenta lo anterior, se procedió a consolidar la información y promediar las dos (2) Pre cotizaciones allegadas al proceso, de la siguiente forma:

PROYECCION PRESUPUESTO OFICIAL – PROMEDIO PRECIOS DEL MERCADO
Precios Unitarios a Monto Agotable

DESCRIPCION	RACIONES	COTIZACION 1 GLADYS CERQUERA	COTIZACION 2 DISFRUIT	PROMEDIO TOTAL VALORES UNITARIOS
		VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	
DESAYUNO 65%	1	$ 4.550	$ 5.400	**$ 4.975**
ALMUERZO 65%	1	$ 7.020	$ 7.300	**$ 7.160**
CENA 65%	1	$ 4.745	$ 5.600	**$ 5.173**
DESAYUNO 100%	1	$ 7.000	$ 8.200	**$ 7.600**
ALMUERZO 100%	1	$ 10.800	$ 11.100	**$ 10.950**
CENA 100%	1	$ 7.300	$ 8.600	**$ 7.950**
TOTALES		**$ 41.415**	**$ 46.200**	**$ 43.808**

ESTUDIO DE MERCADO CLASIFICADO POR PORCENTAJE DE SUBSIDIO OFRECIDO POR LA ENTIDAD

ESTUDIO DE MERCADO - Costo subsidio Alimentación del 65% (Externos)
SERVICIO DE ALIMENTACION APRENDICES 2023 - Centro Agropecuario La Granja

DESCRIPCION	RACIONES	COTIZACION 1 DISFRUIT	COTIZACION 2 GLADYS CERQUERA	PROMEDIO TOTAL VALORES UNITARIOS
		VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	
DESAYUNO 65%	1	$ 5.400	$ 4.550	**$ 4.975**
ALMUERZO 65%	1	$ 7.300	$ 7.020	**$ 7.160**
CENA 65%	1	$ 5.600	$ 4.745	**$ 5.173**
TOTALES		**$ 18.300**	**$ 16.315**	**$ 17.308**

OFERTA ECONOMICA DEL 65%: Para los aprendices Externos, el valor registrado en cada ítem de esta sección obedece al 65% del Estudio de Mercado, calculado sobre el valor total de cada ración, por lo tanto, el valor que el oferente registre como su oferta económica, será el valor que la Entidad (SENA) pagara al proveedor en caso de ser adjudicado, toda vez que el 35% restante será cobrado y facturado directamente al Aprendiz en el momento de prestar el servicio en el sitio.

ESTUDIO DE MERCADO - Costo subsidio Alimentación del 100% (Internos)

SERVICIO DE ALIMENTACION APRENDICES 2023 - Centro Agropecuario La Granja

DESCRIPCION	RACIONES	COTIZACION 1 DISFRUIT	COTIZACION 2 GLADYS CERQUERA	PROMEDIO TOTAL VALORES UNITARIOS
		VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	
DESAYUNO 100%	1	$ 8.200	$ 7.000	**$ 7.600**
ALMUERZO 100%	1	$ 11.100	$ 10.800	**$ 10.950**
CENA 100%	1	$ 8.600	$ 7.300	**$ 7.950**
TOTALES		**$ 27.900**	**$ 25.100**	**$ 26.500**

OFERTA ECONOMICA DEL 100%: Para los aprendices Internos, el valor a ofertar en esta sección debe ser el 100% del costo total de cada ración, por lo tanto, el valor que el oferente registre como su oferta económica, será el valor que la Entidad (SENA) pagara al proveedor en caso de ser adjudicado.

7.6 Análisis de Acuerdo Marco de precios e instrumentos de agregación de demanda vigentes, para la prestación de servicio de Alimentación Escolar

De acuerdo con el Decreto No. 310 de 2021 por el *"Por el cual se reglamenta el artículo 41 de la Ley 1955 de 2019, sobre las condiciones para implementar la obligatoriedad y aplicación de los Acuerdos Marco de Precios y se modifican los artículos 2.2.1.2.1.2.7. Y 2.2.1.2.1.2. 12. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional como características especiales"*, se realizó la búsqueda en la plataforma de Colombia Compra Eficiente de Acuerdos Marco Vigentes y/o instrumento de agregación de demanda que contemplara actividades de similar naturaleza a la que se presente contratar a través de la presente contratación.

Así mismo, teniendo en cuenta que el artículo 2.2.1.2.1.2.9 del Decreto 1082 de 2015, el cual obliga a la entidad a verificar del catálogo si existe un Acuerdo Marco de Precios vigente con el cual la Entidad Estatal pueda satisfacer la necesidad identificada, se hace necesario efectuar la búsqueda de los Acuerdos Marco de Precios, para lo cual se pudo constatar los siguientes acuerdos que guaran similitud al proceso a contratar, los cuales se relaciona a continuación:

RESULTADOS

IAD para el suministro de alimentos para la operación del PAE por parte de la SED
El objeto del Instrumento de Agregación de Demanda es establecer: El objeto del Instrumento de Agregación de Demanda es establecer: • Las condiciones para la contratación del suministro de alimentos para la operación del PAE por parte de la SED al amparo del Instrumento de...

Almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares en Bogotá II
Selecciona cada uno para ver información completa: Al adquirir los servicios de Almacenamiento, Ensamble y Distribución con este instrumento de agregación en la Tienda Virtual del Estado Colombiano, la SED puede adquirir el Servicio de Almacenamiento, Ensamble y Distribución de Refrigerios...

Refrigerios PAE Bogotá
Al comprar a través de la Tienda Virtual de Estado Colombiano, la Secretaría de Educación del Distrito –SED– puede adquirir los alimentos que componen los refrigerios del Programa de Alimentación Escolar en Bogotá. Acuerdo Marco - LP-AMP-129-2016 Vigencia: Desde marzo 15, 2017...

Servicio de almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares en Bogotá PAE
Condiciones del Instrumento de Agregación de Demanda Al comprar a través de la Tienda Virtual de Estado Colombiano y del Instrumento de Agregación de Demanda, la Secretaría de Educación del Distrito -SED- puede adquirir el Servicio de Almacenamiento, Ensamble y Distribución de...

PAE
A través del instrumento de Agregación de Demanda para la operación del Plan de Alimentación escolar (PAE) por parte de la Secretaría de Educación del Distrito (SED), la Secretaría de Educación del Distrito de Bogotá pueden adquirir el servicio de alimentación escolar en las modalidades de...

Una vez revisados los anteriores acuerdos marco de precios, se pudo evidenciar que la mayoría no se encuentran vigentes, que el enfoque de su aplicación está orientado para la Secretaria de Educación del Distrito y a la Secretaria de Educción del Distrito de Bogotá, así como las condiciones técnicas del PAE que estuvo vigente hasta el 31 de diciembre de 2016, no se encontraba enfocado a la preparación de alimentos en sitio, sino a la entrega de raciones industrializadas, especificaciones técnicas del servicio que no cumplen con la necesidad del servicio de alimentación del CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA, razón por la cual para la presente contratación no existe acuerdos marco de precio aplicar.

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

Para proceder a establecer el valor del presupuesto oficial a destinar para el presente proceso, se realizó el proceso de Solicitud de Información a Proveedores, en la plataforma de Colombia Compra Eficiente SecopII; gestión que arrojo la presentación de las dos (2) cotizaciones allegadas al proceso y sobre las cuales se realizó el estudio del **promedio de mercado a costo unitario.**

Teniendo en cuenta lo anterior, se procedió a consolidar la información y promediarla de la siguiente forma:

Concepto	Valor promedio (Impuesto incluidos)
Ración desayuno 100%	7.600
Ración almuerzo 100%	10.950
Ración cena 100%	7.950
Ración desayuno 65%	4.975
Ración almuerzo 65%	7.160
Ración cena 65%	5.173
TOTAL	**43.808**

En ese orden de ideas, el **Estudio de Mercado realizado a valores unitarios**, de acuerdo con la cobertura del 100% y 65% de las raciones descritas anteriormente, se obtuvo como presupuesto oficial para la presente contratación un valor de **CUARENTA Y TRES MIL OCHOCIENTO OCHO PESOS ($43.808) M/CTE** incluido IVA, todos los gastos y costos en que incurra el oferente aceptado para la legalización y cumplimiento de la oferta aceptada, pago de impuestos y descuentos de Ley a que haya lugar, teniendo en cuenta el estudio del **promedio de mercado a costo unitario y a monto agotable.**

El presupuesto disponible para el presente proceso será de hasta **CIENTO DIECISEIS MILLONES DE PESOS M/CTE ($116.000.000.00)**, **INCLUIDO IVA**, respaldado por el certificado de disponibilidad presupuestal No **1323** del **12 de enero de 2023**, afectado a la siguiente dependencia, así:

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	VALOR ACTUAL
912342 CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA-TOLIMA - 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	NACION	10	$926.000.000

NOTA 1. ***:*** Del presente certificado de la disponibilidad presupuestal solo se afectará la suma correspondiente, conforme al análisis del mercado realizado y el presupuesto oficial establecido.

NOTA 2. Los bienes por adquirir se pagarán con recursos del presupuesto del Centro Agropecuario La Granja, respaldado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal que antecede**.**

NOTA 3. La propuesta que supere el presupuesto oficial establecido para cada uno de los ítems o la totalidad de los ítems para el presente proceso será **RECHAZADA.**

NOTA 4. el proponente deberá tener en cuenta que el SENA Centro Agropecuario La Granja El Espinal**, adjudicará el proceso por la totalidad del presupuesto disponible**, por lo tanto, el adjudicatario deberá aceptar el **contrato por el 100% del presupuesto disponible.**

8.1. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

El valor fue el resultado del Estudio de Mercado efectuado por la entidad, en donde se analizó cada uno de los precios históricos, de conformidad con los parámetros establecidos en el numeral 4.2.3. del manual de Contratación del SENA, denominado ***Estudio del Mercado y del Sector*** y que hace referencia a la posibilidad que tiene el comité técnico estructurador de hacer el estudio de mercado a través del uso de solicitud de precotizaciones, promediándose el valor de estas obteniéndose el valor del presupuesto oficial.

Los proponentes y futuros contratistas tendrán en cuenta que los precios establecidos en el estudio de mercado se entienden con IVA incluido (si aplica para cada elemento) y el régimen tributario del proponente. Igualmente, el valor todos los gastos y costos en que incurra el contratista para la legalización y cumplimiento del contrato, transportes, pago de los impuestos y descuentos de ley a que haya lugar.

9. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	X	C-3603-1300-14-0-3603025-02	$926.000.000
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	**Fecha de CDP o Vigencia Futura**	**Fecha de vencimiento del CDP**	**Dependencia**	**Posición Catálogo de Gasto**	**Fuente**	**Valor en Letras**	**Valor en Números.**
1323	12 de enero de 2023	No aplica	912342	C-3603-1300-14-0-3603025-02	NACION	MIL CIEN MILLONES DE PESOS.	$926.000.000

10. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Por tratarse de un contrato inferior al 10% de la menor cuantía de conformidad con los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, este último modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2001, artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 adicionado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y reglamentado por los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, modificado con el artículo primero del Decreto 1860 de 2021, se contratará mediante una invitación pública en la modalidad de mínima cuantía, teniendo en cuenta como factor de selección además de los requisitos habilitantes, el menor precio de las propuestas.

De conformidad con el decreto 1082 de 2015, en todo caso la verificación de los requisitos se hará exclusivamente en relación con el proponente con el precio más bajo, para lo cual, se tendrán en cuenta las reglas de subsanabilidad establecidas en el presente decreto. En caso de que éste no cumpla con los mismos, procederá la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente. De no lograrse la habilitación, se declarará desierto el proceso.

11. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

MÍNIMA CUANTÍA

12. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

SERVICIO	
Otro:	No Aplica

13. OBLIGACIONES

13.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

13.1.1. Obligaciones Generales del Contratista:

a. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación
b. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.

c. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.
d. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
e. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación**.**

13.1.2. Obligaciones Específicas del Contratista:

1. El oferente deberá considerar en su propuesta que deben contar con todos los enseres y menaje necesario (tales como vajillas en cerámica, porcelana, loza, cristal, vidrio o desechable, vasos, cubiertos y demás elementos requeridos para la prestación del servicio), que no se encuentren incluidos en el inventario de los elementos suministrados por el Centro Agropecuario La Granja.
2. Hacer buen uso y mantener en buen estado y funcionamiento los equipos e infraestructura necesarios para la ejecución del objeto contractual dispuestos por el centro.
3. El contratista para garantizar la prestación efectiva del servicio debe contar con sus propios equipos, maquinaria y enseres necesarios para la prestación del servicio, la prestación continua del servicio no puede depender únicamente de la utilización de los equipos entregados por el Centro.
4. Entregar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, para la aprobación del supervisor, un cronograma de Programas de limpieza, desinfección y sanidad, el cual deberá ejecutarse dos (2) veces por mes como mínimo.
5. Prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja atendiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón sobre la que fueron entregados por el SENA (ciclo de menús).
6. Garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices sin costos adicionales a la entidad, el cual consiste en colada de avena acompañada de galletas de soda (ver guía de preparación numeral 40), el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.
7. 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.
8. Prestar el servicio de alimentación a los aprendices de formación titulada, todos los días incluyendo dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el contratante y deberá disponer del personal necesario para la prestación del servicio conforme a la cantidad de raciones a suministrar.
9. Presentar un ciclo de diez (10) menús adicionales a los presentados por la entidad por cada servicio de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón nutricional, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar a los aprendices, los menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

10. Como mínimo se deberá ofrecer la opción de dos (2) menús por día, por descripción (desayuno, almuerzo y cena).
11. Deberá cumplirse en su totalidad, los menús aprobados por el Centro Agropecuario La Granja, propios y los adicionales 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 la supervisión.
12. Permitir al SENA evaluar periódicamente los menús respecto de su contenido, presentación, aporte nutricional y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitarle o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.
13. Contar con personal idóneo y suficiente 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 manipulación de alimentos y los certificados médicos de Ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo, el personal deberá contar con los elementos de protección personal propios de la actividad o función que ejerza. Es de resaltarse que, para la firma del acta de inicio del contrato, el contratista debe entregar la relación del personal que intervendrá en la ejecución del contrato junto los soportes correspondientes en cuanto a la hoja de vida, certificados académicos y de formación, experiencia, exámenes médicos, cargo y función que desempeñará.
14. Garantizar que la cantidad de puestos de trabajo a implementar para la prestación del servicio a contratar debe estar acorde con el número de raciones y/o aprendices a atender, las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia, debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.
15. Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, semestralmente se practiquen los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.
16. Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, en intervalos de 15 días, se efectué esterilización del menaje e instalaciones, utilizados para la prestación del servicio, con el fin de evitar la proliferación de micro organismos productores de enfermedades infectocontagiosas, tales como varicela, gripe, entre otras.
17. Garantizar que todas las personas que intervengan en actividades de manipulación de alimentos deben tener formación y certificación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto, todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
18. Cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.
19. Contar con un(a) profesional del área de alimentos, Nutricionista o ingeniero de alimentos con tarjeta profesional y de manera permanente, que posea experiencia de

mínimo dos (02) años, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación quienes tendrán las siguientes responsabilidades:

- ✓ Planear y elaborar los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional, 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, asegurando 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.
- ✓ 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 Nutricionista y/o ingeniero de alimentos o el Profesional del área de alimentos deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo (quien deberá cumplir con los mismos requisitos que el(a) Nutricionista y/o ingeniero de alimentos titular), quien en ese momento será el representante autorizado del contratista; esta ausencia no podrá ser mayor de veinticuatro (24) horas, sin la autorización del contratante o de su representante.

20. Contar con un(a) persona para que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.

21. Contar con un sistema de información que garantice el conteo diario de las raciones realmente suministradas, preferiblemente con lector de códigos de barras o códigos QR.

22. Entregar al apoyo de disciplina del grupo de bienestar al aprendiz o quien sea delegado, informe diario generado del sistema de información con la relación de aprendices que tomaron el servicio de alimentación por ración.

23. Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral de todos los empleados, el cual será requisito para el trámite de los pagos, es de mencionar que en la relación de pago de seguridad social se deben identificar los nombres del personal que el contratista presente para la firma del acta de inicio del contrato.

24. Garantizar el ornato y aseo del casino y sus alrededores, esto incluye mesas, sillas, techos, jardines, baños, cocina, oficina y demás áreas usadas por el contratista para la ejecución del contrato, se debe mencionar que la persona encargada de esta actividad debe ser diferente a los manipuladores de alimentos, adicional esta persona deberá estar en el área de servicio haciendo el aseo de mesas y sillas mientras los aprendices toman la alimentación.

25. Garantizar el pago oportuno de los servicios públicos (energía y gas) y del servicio de recolección de residuos generados en el casino.
26. Contar con un plan integral de manejo y disposición de residuos de acuerdo con la naturaleza de los mismos y de la actividad ejecutada.
27. Garantizar el cumplimiento e implementación de todo lo relacionado en seguridad y salud en el trabajo del personal a cargo del contratista y el cumplimiento de estándares mínimos aplicables al contratista.
28. Garantizar el cumplimiento e implementación de los protocolos de bioseguridad conforme a la normatividad vigente.
29. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión del contrato.
30. Realizar el mantenimiento y/o reparación de los equipos necesarios para la conservación y preparación de los alimentos como estufas, refrigeradores, ventiladores, lámparas, filtros, entre otros.
31. Publicar en un lugar visible a los aprendices los ciclos de menú a suministrar de forma diaria con fecha, donde se puedan evidenciar mínimo dos opciones de menú.
32. Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el servicio es el que se relaciona, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:

    De lunes a viernes
    Desayuno de 06:00 a.m. a 6:45 a.m.
    Almuerzo de 11:30 a.m. a 2:00 p.m.
    Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

    Sábado
    Desayuno de 07:00 a.m. a 8:00 a.m.
    Almuerzo de 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
    Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

    Domingos y festivos
    Desayuno de 08:00 a.m. a 9:00 a.m.
    Almuerzo de 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
    Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.

33. Entregar el informe de ejecución y cumplimiento del contrato para efectos de trámite de pago, este informe deberá ser cargado en el SECOP II por parte del contratista y deberá contener las evidencias necesarias del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales generales y especificas del contrato.
34. Presentar la factura de venta o cuenta de cobro al momento de la entrega de los bienes adquiridos y efectuar posteriormente la publicación en el SECOP II.
35. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.

36. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
37. EL CONTRATISTA se comprometerá a cumplir con todas las normas de Bioseguridad Departamentales, Municipales y que haya establecido el Centro Agropecuario la Granja para la prevención y mitigación del COVID 19.
38. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
39. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.
40. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.

13.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

1. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
2. Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.
3. Suscribir juntamente con el CONTRATISTA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
4. Aprobar la Garantía única que en debida forma constituya el contratista.
5. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales.
6. Cancelar el valor del contrato en los términos establecidos en el mismo

14. SERVICIOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

El contratista deberá hacer entrega de las raciones descritas en el capítulo **6** del presente estudio previo y los numerales que lo componen.

15. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

60	**Días**	**0**	**Meses**	**0**	**Años**

Contados a partir de:	En general, el plazo máximo de ejecución del contrato será de **SESENTA (60) días**, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución, como son: 1) Expedición del Compromiso de Registro Presupuestal, 2) Aprobación de las pólizas de garantía exigidas y 3) Diligenciamiento del Acta de Inicio (*cuando aplique*). Debe tenerse en cuenta que el cronograma específico para la satisfacción del servicio lo determina el supervisor en la programación del contrato y una vez agotado el saldo del contrato, se podrá liquidar anticipadamente el mismo por las partes.

16. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato se ejecutará en:	Instalaciones del Centro Agropecuario La Granja – El Espinal, ubicado en el Km. 5 vía Espinal – Ibagué, vereda Dindalito, Departamento del Tolima y/o a convenir entre las partes, según lo indique el supervisor del contrato.

PARAGRAFO: Para todos lo efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Espinal- Tolima.

17. FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Otra forma de Pago:	EL SENA cancelará al CONTRATISTA el valor total del contrato en pagos mensuales así; el primero con corte al último día hábil del primer mes de ejecución y el segundo pago se realizará al agotar el presupuesto oficial, previa certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, y presentación de la factura o cuenta de cobra del objeto del presente contrato, dentro de los diez (10) días siguientes al recibo de satisfacción del SENA, con el cumplimiento de todas sus obligaciones contractuales, previa radicación de la respectiva factura comercial o cuenta de cobro presentada, con certificación de cumplimiento del servicio prestado por parte del supervisor del contrato, copia del recibo de seguridad social integral y certificación de pago de los aportes parafiscales y/o paz y salvo SENA, en cumplimiento de la ley 789 de 2002, artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y el instructivo para trámites de pagos del SENA (GRF-I-002)

18. PAGO DE ANTICIPOS

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

19. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

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

	El ordenador del gasto a través de la Plataforma SECOP II designará el supervisor para que cumpla las funciones asignadas por el Manual de Supervisión e Interventoría V.5, Código GCCON-M-002 de noviembre de 2020.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de la profesional **NIYIRETH ORTIZ OVIEDO** y los **instructores MANUEL GERARDO ORJUELA** y **FABIAN JAIR LOPEZ CASTILLA** como supervisor del contrato y la designación de los apoyos correspondiente conforme a los requerimientos del contrato, quienes verificarán la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuarán de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría V.5, Código GCCON-M-002 de noviembre de 2020.	

20. FORMA DE ADJUDICACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

20.1. Clasificación de la adjudicación

La adjudicación del presente proceso será “CONTRATO SUMINISTRO A MONTO AGOTABLE CON PRECIOS UNITARIOS FIJOS PARA CADA ÍTEM”; por esto, las cantidades de cada ítem referidas en este estudio previo son “indicativas” (No obligatorias); por lo cual el SENA solicitará las cantidades de las diferentes raciones según los requerimientos institucionales hasta agotar el saldo. El SENA adjudicará el proceso contractual por la totalidad del presupuesto oficial asignado independientemente del valor de la menor oferta presentada (que permitirá ajustar los precios unitarios de cada ítem); por lo tanto, el oferente ganador, aceptará el contrato por el 100% del presupuesto oficial correspondiente.

21 CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

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

21.1. 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 Técnica

21.1.1. CAPACIDAD JURÍDICA

El SENA verificara la documentación jurídica pertinente presentada en la oferta de conformidad con lo establecido en el estudio previo, en los términos indicados dentro del proceso de conformidad con el cronograma del mismo. Esta evaluación no genera puntuación, pero sin su cumplimiento total la oferta no será tenida en cuenta para continuar el proceso de evaluación, calificación y adjudicación.

Durante el termino de evaluación de las ofertas, la Entidad podrá solicitar la aclaración de estos documentos al oferente, que para estos efectos se concederá un término perentorio, si el oferente no atiende la solicitud, la entidad dentro del plazo otorgado para el efecto, se entenderá que hay inconsistencias en la propuesta y se rechazará.

21.1.2. Carta de Presentación

El proponente debe suscribir el modelo de Carta de Presentación contenido de acuerdo con el formato de la Entidad.

El mencionado formato de Carta de Presentación de la propuesta debe ser diligenciado conforme se indica; cualquier anotación, aclaración o condicionamiento al mismo, se tendrá por no escrito.

El proponente (Representante Legal de la persona jurídica, 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. En caso de apoderado, deberá adjuntar el documento que acredita dicha capacidad.

El mencionado formato de Carta de Presentación de la propuesta debe ser diligenciado conforme al modelo anexo al presente proceso de selección; cualquier anotación, aclaración o condicionamiento al mismo, se tendrá por no escrito.

Para las personas jurídicas, el proponente debe actuar a través de su Representante Legal o apoderado debidamente registrado en el certificado de existencia y representación legal de la sociedad, para comprometerlo en la presentación de la

propuesta, la celebración, ejecución y liquidación del contrato que se derive de este proceso de contratación.

NOTA: SI EL PROPONENTE NO INCLUYE LA CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA O SI INCLUYÉNDOLA NO ESTÁ SUSCRITA POR EL PROPONENTE O POR SU REPRESENTANTE LEGAL O VIENE INCOMPLETA Y EN LA OFERTA NO SE PUEDE EXTRAER LA INFORMACIÓN ALLÍ SOLICITADA, SE PEDIRÁ ACLARACIÓN AL PROPONENTE SIN QUE IMPLIQUE EN NINGÚN CASO MODIFICACIÓN O ADICIÓN A LA PROPUESTA.

21.1.3. <u>Antecedentes Fiscales, Disciplinarios, Judiciales y Medidas Correctivas RNMC</u>

- El proponente ya sea persona natural o jurídica deberá aportar los siguientes antecedentes, con expedición inferior a treinta días de la fecha de presentación de la oferta.
- No estar inscritos en el Boletín de Responsables Fiscales (art. 60 de la Ley 610) y demás normas complementarias; para tal fin deberán aportar los proponentes individuales y los integrantes del Consorcio o Unión Temporal la certificación de no ser responsables fiscales de la Contraloría General de la República de acuerdo con el último boletín emitido por dicha entidad.
- No estar inscritos en el Boletín de Antecedentes Disciplinarios, para tal fin deberán aportar los proponentes individuales y los integrantes del Consorcio o Unión Temporal la certificación de no reportar antecedentes disciplinarios, expedida por la certificación de no reportar antecedentes disciplinarios, expedida en la Procuraduría General de la Nación, la cual se encuentre vigente.
- La proponente persona natural, representante legal de las personas jurídicas, podrá presentar la verificación de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional. En caso de que el proponente se presente a título de consorcio o unión temporal cada uno de sus integrantes y el representante, podrán cumplir con este requisito.
- El proponente personal natural, representante legal de las personas jurídica, podrá presentar la verificación de no encontrarse vinculado en el sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia como infractor de la Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía y Convivencia.
- El SENA se reserva el derecho de verificar si el proponente o cualquiera de los integrantes del consorcio o unión temporal, se encuentra (n) reportado (s) en el último boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República o si aparece como inhabilitado para contratar en el Sistema de Información de Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad "SIRI" de la Entidad.
- En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, se encuentren relacionados en el boletín o se encuentre inhabilitado, no podrá contratar con la Entidad, salvo que acredite que tiene un cuerdo de pago vigente y que está cumpliendo con el mismo o que se encuentra habilitado para contratar.

21.1.4. Registro Único Tributario (RUT).

El oferente indicará su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la oferta copia del Registro Único Tributario RUT; las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal acreditarán individualmente este requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto. Lo anterior conforme el artículo 368 del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la ley 488 de 1998 que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto.

21.1.5.1. Acreditación de la Existencia y Representación Legal

Si la propuesta la presenta una persona jurídica, las mismas deben estar constituidas legalmente, para lo cual debe allegar el certificado de existencia y representación legal, expedido por la respectiva Cámara de Comercio dentro de los treinta (30) días calendario anteriores al cierre del presente proceso de selección, donde conste quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social, dentro del cual se debe hallar el objeto del presente proceso y la duración de la sociedad que abarcara como mínimo el termino de ejecución del contrato y un año más a partir de la fecha límite para presentar ofertas.

21.1.5.2. Copia de la cedula de ciudadanía del representante legal y/o su apoderado o persona natural.

El proponente (Representante Legal) deberá aportar fotocopia de la cédula de ciudadanía, en caso de ser extranjero aportará Cédula de Extranjería o su equivalente expedido por la respectiva entidad competente.

21.1.5.3. CERTIFICACIONES SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE SEGURIDAD SOCIAL Y PAGO DE APORTES PARAFISCALES.

Acreditación por parte del proponente individual y de todos los integrantes de Consorcios o de Uniones Temporales o cualesquier otro tipo de asociación, estar dentro del ultimo mes anterior a la fecha de presentación de la oferta, a paz y salvo con el pago de las obligaciones asumidas con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones, y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto de Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF, y Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA, cuando a ello haya lugar, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789, Ley 1607 de 2012 y demás normas complementarias y modificatorias). En caso de ofertas conjuntas, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal deberá allegar este documento.

La entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades la información que suministran los proponentes.

- **Personas Jurídicas**

Cuando el proponente sea una persona jurídica, deberá presentar una certificación, en original, expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley (*debe estar acompañado de la Cedula de Ciudadanía del Revisor fiscal, Copia de la Tarjeta Profesional y Certificado Digital expedido por la junta Central de Contadores*), o por el Representante Legal cuando no se requiera Revisor Fiscal, donde se certifique el pago de los aportes de sus empleados 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. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de presentación de su propuesta, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina del ultimo mes, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos y adjuntar la planilla de pago de la seguridad social y aportes parafiscales del ultimo mes.

- **Personas Naturales**

Deberá aportar una declaración juramentada, donde se certifique el pago de los aportes de sus empleados 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. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de presentación de su propuesta, que ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos y adjuntar la planilla de pago de los seguridad social y aportes parafiscales del ultimo mes, en caso de no tener empleados deberá allegar certificación de aportes en las mismas condiciones en calidad de cotizante independiente y aportar de igual manera las planillas de pago

NOTA: En caso tal que NO se encuentre obligado a cancelar aportes parafiscales por algún periodo, DEBERÁ INDICAR DICHA circunstancia, especificando la razón y los periodos exentos.

Igualmente, todo 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 de la Protección Social, no podrá participar, salvo que exista acuerdo de pago suscrito y al día ante la Regional respectiva del SENA, previo al cierre del proceso.

En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas deberán manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo.

En todo caso el SENA se reserva el derecho de practicar la revisión de las últimas cinco (5) vigencias respecto de los pagos mensuales de aportes con destino a la Entidad, tanto

para personas jurídicas como para personas naturales y confrontará la información con las certificaciones de experiencia que se acrediten en las mismas vigencias.

21.1.5.4. <u>Constitución del Consorcio o Unión Temporal.</u>

Los proponentes podrán presentar propuestas conjuntas en calidad de consorcio o unión temporal, para lo cual deberán indicar expresamente si su participación es a título de consorcio o unión temporal, conforme a lo señalado en el parágrafo 1º del artículo 7º de la Ley 80 de 1993. Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, se requiere:

1. Acreditar la existencia del consorcio o de la unión temporal, para lo cual deberá aportarse el documento de constitución suscrito por todos los integrantes. Si los integrantes son personas jurídicas, este documento deberá estar firmado por el/los representante(s) legal(es).

2. El proponente que se presente en cualquiera de estas formas, deberá presentar el documento de constitución, según anexos, en el cual deberá indicar como mínimo la información y declaraciones allí dispuestas.

3. Acreditar que el objeto social de los miembros (Consorcio o Unión Temporal) permite la actividad, gestión y operación para el suministro/ prestación de bienes y/o servicios que se solicita en la presente convocatoria.

21.1.6. <u>Personas Naturales</u>

- Si el contratante es persona natural deberá cumplir y con los documentos que se anuncian a continuación:
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía, si la propuesta es presentada por persona natural con establecimiento de comercio.
- Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil, si tiene esta obligación de acuerdo con el artículo 19 del Código de Comercio, el cual debe haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación o por la entidad que tenga la competencia para expedir dicho certificado.
- Fotocopia de la libreta militar – (Para hombres menores de 50 años).
- Declaración juramentada, donde se certifique el pago de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de presentación de su propuesta, que ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina del ultimo mes, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos y adjuntar la planilla de pago de la seguridad social del ultimo mes.

21.1.7. Libreta Militar

En caso de que el proponente sea persona natural, deberá adjuntar al momento de presentar su propuesta, Fotocopia de la Libreta Militar si es hombre menor de 50 años.
El representante legal de la Persona Jurídica deberá adjuntar al momento de presentar su propuesta, Fotocopia de la Libreta Militar, sin embargo, no están obligados a cumplir con esta acreditación las personas naturales mayores de 50 años.
En caso de pérdida deberá anexar certificación de la Dirección de Reclutamiento donde conste que la situación militar se encuentra definida.

21.1.8 Certificación Bancaria

Certificación Bancaria Vigente, con expedición inferior a treinta (30) días calendario de la fecha de presentación de la oferta en donde conste el número de cuenta del proponente para realizar el Registro en el Aplicativo Presupuestal de la Entidad.

21.1.9 Criterios normativos para la contratación del servicio de alimentación (cafeterías o restaurantes) requisitos legales ambientales, de eficiencia energética y de seguridad y salud en el trabajo.

Ver guía GCCON-AN-001 Anexo de verificación del cumplimiento de requisitos legales, ambientales, de eficiencia energética y seguridad y salud en el trabajo. - Criterios normativos para la contratación del servicio de alimentación (cafeterías o restaurantes).

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

21.1.10 Requisitos Técnicos de Seguridad y Salud en el Trabajo.

En cumplimiento de las obligaciones relacionadas a la Seguridad y Salud en el Trabajo establecidas en el Decreto 1072 de 2015 Libro 2 Parte 2 titulo 4, capítulos 1, 2, 3 y 6. Artículos 2.2.4.1.3., Art. 2.2.4.6.1, art. 2.2.4.6.4, art. 2.2.4.6.8, Resolución 312-2019 Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Estudio Previo Seguridad y Salud en el Trabajo. Lineamientos del manual de contratación administrativa GCCON-M001 del SENA el proponente debe cumplir con los siguientes requisitos:

Certificación por parte de la administradora de riesgos laborales, ARL en la que se encuentre afiliada no mayor a un año en la que evidencie el porcentaje de cumplimiento de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo conforme a los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el trabajo aplicables. Para el presente requisito la elegibilidad se validará la propuesta de conformidad con lo estipulado en la Resolución 312-2019 considerando el mayor porcentaje de cumplimiento así:

Porcentaje	Estado	Cumplimiento
Menor al 60%	Critico	No Cumple
Entre 60 y 85 %	Moderadamente Aceptable	Cumple. Deberá aportar el plan de mejoramiento
Mayor al 85%	Aceptable	Cumple

3. Certificación por parte del representante legal en la que conste la designación de un profesional idóneo con las responsabilidades dentro del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Para validar este requisito el proponente debe aportar:

- Hoja de vida con certificados de estudios y laborales del responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo
- Tarjeta vigente y/o Licencia mediante Resolución vigente en Seguridad y Salud en el avalada por la autoridad competente.
- Certificado del curso virtual de 50 horas en SG-SST no mayor a 3 años de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 4927 de 2016 Articulo 16.

Técnicos.

a) Auto evaluación de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo firmado por un profesional idóneo con licencia vigente en SST y el Representante Legal.
b) Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos, firmada por el responsable del SG-SST con licencia vigente en SST.
c) Para el caso de trabajadores independientes, estos deben aportar el Certificado de Afiliación Voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.

22 REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

22.1. EXPERIENCIA

22.1.1. Experiencia General Requerida (Cumple / No Cumple)

El proponente deberá acreditar su experiencia con la presentación mínima de UN (1) contrato, ejecutado y liquidado con entidad pública o privada, cuyo objeto corresponda al suministro y/o preparación de alimentación y servido a la mesa, en caso de presentarse varios contratos, el valor sumado deberá ser igual o superior del presupuesto disponible de la presente invitación pública.

22.1.1.2. Requisitos Para Acreditar La Experiencia

Por parte de los consorcios y uniones temporales o cualquier otra forma asociativa permitida por las normas de contratación estatal, la experiencia podrá ser acreditada por cualquiera de los integrantes que la tengan.

La valoración de cumplimiento de los contratos en lo que respecta a su valor, se llevará a cabo con el cálculo del valor total de los mismos en contraste con el salario mínimo legal vigente para el año en el que se hayan desarrollado las actividades contenidas en los mismos.

El contratista podrá acreditar este requisito aportando el contrato y el acta de liquidación del mismo o la certificación de cumplimiento que deberá contener:

a) Nombre y NIT de la empresa contratante
b) Nombre del contratista
c) Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal, se debe señalar el nombre de quienes lo conformaron, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros. De no informarse dicho porcentaje la certificación no será tenida en cuenta.
d) Número del contrato
e) Objeto del contrato
f) Fecha de suscripción (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año) y/o
g) Plazo
h) Valor total del contrato
i) Valor ejecutado del contrato
j) Cargo y firma de quien expide la certificación.
k) Firma del funcionario competente.

En caso de que las certificaciones no contengan toda la información solicitada, o ésta no sea legible, el proponente deberá anexar el contrato y el acta de liquidación del mismo, de tal forma que la información no contenida en la certificación se complemente con el contenido de dichos documentos.

No será considerada la experiencia que se pretenda acreditar con contratos de administración delegada.

Si el Proponente pretende acreditar la experiencia con contratos celebrados con Entidades Privadas, deberá aportar la Factura de Venta y Resolución de facturación expedida por la DIAN de la vigencia fiscal que se esté acreditando.

Cada certificación de contrato se analizará por separado; en caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales al principal, el valor adicional se sumará al valor del contrato u orden principal, quedando esta como una sola certificación.

En el evento en que el proponente presente certificaciones de experiencia en las cuales haya participado en Consorcio o Unión Temporal, para efectos de la evaluación de este factor, se tomará el valor equivalente al porcentaje de participación del proponente en el Consorcio o Unión Temporal del cual acredite la experiencia. En este caso, el proponente deberá en la certificación de experiencia indicar el porcentaje de participación, ó presentar el documento que acreditó la conformación del consorcio o de la unión temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.

CALCULO DEL VALOR EJECUTADO:

SI se presenta información sobre contratos suscritos en otras monedas, el Valor se convertirá a pesos utilizando para esta conversión las tasas publicadas por la autoridad competente para el día que corresponda a la fecha de iniciación del respectivo contrato. Para efectos de calcular el valor ejecutado se tendrá en cuenta el valor reportado tanto en las certificaciones o en las actas de liquidación o lo facturado.

Si el contrato que se pretende hacer valer contiene varios proyectos o la prestación de servicios diferentes a los que se requiere para acreditar la experiencia aquí requerida, se tendrá en cuenta el valor pagado por la ejecución de las actividades que se pretenden acreditar para el presente proceso, para lo cual se deberá aportar certificación discriminando dichos valores. Si el contrato que se acredita se realizó a través de un contrato ejecutado por un consorcio o unión temporal, el valor ejecutado se calculará teniendo en cuenta el porcentaje de participación que hubiese tenido en el mismo.

No se Aceptarán:

- Certificaciones de contratos en donde se acredite que el contrato se realizó por intermedio de una cooperativa de trabajo asociado.
- Certificaciones suscritas por supervisores o interventores externos a la entidad contratante.
- Certificaciones de interventoría
- Auto certificaciones
- Subcontratos

Si a partir de la certificación y de los documentos de soporte de la misma el proponente no acredita toda la información solicitada, el SENA pedirá la documentación que considere conveniente. La no presentación del contrato acompañado del acta de liquidación o la (s) certificación (es) que acredite (n) la experiencia será motivo para que la propuesta sea INHABILITADA TÉCNICAMENTE.

El SENA se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información aportada por el proponente y a fin de corroborar la misma, podrá solicitar documentación adicional que considere conveniente a efecto de determinar el cumplimiento de este requisito.

22.1.1.3. Especificaciones y Condiciones Técnicas Requeridas

Se verificará que el bien cotizado contenga y cumpla con las especificaciones técnicas solicitadas en esta invitación pública y en cada uno de los ítems allí estipulados, en las condiciones, calidades y cantidades y se ajuste a las necesidades de la entidad en las especificaciones técnicas.

22.1.1.3.1. ESPECIFICACIONES: Con el fin de establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas, la calidad y cantidad del servicio a ofrecer por parte de los posibles oferentes, se deberá aportar junto con la propuesta certificaciones y documentos que acrediten los requerimientos establecidos en el estudio previo**.**

23. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

De conformidad con el decreto 1082 de 2015, en todo caso la verificación de los requisitos se hará exclusivamente en relación con el proponente con el precio más bajo, para lo cual, se tendrán en cuenta las reglas de subsanabilidad establecidas en el presente decreto. En caso de que éste no cumpla con los mismos, procederá la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente. De no lograrse la habilitación, se declarará desierto el proceso.

La verificación jurídica que efectuará la Entidad no tendrá ponderación alguna, en razón que mediante la misma se verificará y estudiará los documentos que le permitirán a la administración determinar si las propuestas se ajustan o no a los requerimientos exigidos por la Ley y por el presente pliego de condiciones y, por lo tanto, le permitirá a la Entidad definir cuales propuestas son hábiles o cuales no y cuáles deben ser admitidas o inadmitidas, bajo el criterio de CUMPLE o NO CUMPLE.

El término previsto para que la Entidad efectúe la verificación y evaluación de las propuestas en todos los eventos, será el establecido en el cronograma de actividades, que será prorrogable a juicio de la Entidad. Este término se comenzará a contar a partir del día siguiente al del cierre del presente proceso de selección pública.

24. OFERTA ECONOMICA

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

El proponente debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Para la presentación de la propuesta económica por el lote o lotes, diligenciar el FORMULARIO DE LA PLATAFORMA SECOP II. Este debe diligenciarse en forma clara y completa, indicando el valor de cada ÍTEM (incluido IVA) los cuales no deben sobrepasar los precios unitarios establecidos por la Entidad dentro del presente proceso so pena de rechazo.
- El proponente debe cotizar la totalidad de los ítems requeridos y en las unidades, medidas y cantidades solicitados por la Entidad
- En el evento en que la propuesta económica tenga centavos, el proponente deberá aproximarla al peso, ya sea por exceso o por defecto, de manera que si los centavos son menores a 50 se supriman los centavos y los pesos permanezcan idénticos, y si los centavos son iguales o mayores a 50, se suprimen los centavos y el último peso se aumenta al peso inmediatamente superior. NO DEBE SOBREPASAR PRECIOS ESTIMADOS POR LA ENTIDAD.
- La única información válida para efectos de la evaluación económica de las propuestas será la diligenciada en la Plataforma SECOP II del presente proceso, denominado cuestionario de propuesta económica formato SECOP II.
- Así mismo, el oferente deberá considerar al momento de elaborar su propuesta por el lote o lotes, la variación de la TRM durante el plazo de ejecución contractual, toda vez que la fluctuación del dólar será entendida como un riesgo a cargo del contratista.

24. REQUISITOS PONDERABLES

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

25. PRESENTACION DE LA OFERTA

La propuesta será presentada de forma electrónica a través de la plataforma del SECOP II, para lo cual el Oferente deberá estar registrado como se establece en la guía que para el efecto publicó la agencia nacional de contratación Colombia Compra Eficiente en el siguiente link: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/20170407_gui a_registro_proveedor.pdf.

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

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

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

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

27. INDISPONIBILIDAD DEL SECOP II PARA PRESENTAR OFERTAS

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

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

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

28. REGLAS PARA EXPEDIR ADENDAS

a) Mediante ADENDA expedida con anterioridad a la fecha de cierre del proceso, se podrá modificar el proceso.

b) Todas las Adendas serán creadas y publicadas en el SECOP II. https://community.secop.gov.co/STS/Users/Login/Index..

c) Si la adenda se expide para adicionar requisitos de participación del proceso, el SENA extenderá el plazo para la presentación de la oferta por un día hábil adicional al previsto. En caso de que la adenda se expida simplemente para aclarar el alcance de algún numeral de este Estudio Previo sin que ello incida en los requisitos de participación, no se extenderá al plazo para la presentación de la oferta.

d) Límite para la expedición de adendas: El SENA podrá expedir adendas, a más tardar, hasta el día hábil inmediatamente anterior, al vencimiento del plazo para presentar Ofertas a la hora fijada para tal presentación. Sin embargo, este término no se aplicará a la modificación de las fechas o términos establecidos para las etapas posteriores al cierre, que también se harán mediante adendas.

e) En aquellos casos en que exista indisponibilidad, y la Entidad Estatal no pueda realizar una Adenda, la Entidad Estatal podrá realizarla dentro de las 12 horas hábiles siguientes a la publicación del Certificado de Indisponibilidad.

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

29. PROCEDIMIENTO EN CASO DE EMPATE

Se entenderá que hay empate cuando dos o más Ofertas presenten un idéntico precio de Oferta económica, bajo el anterior criterio, la Entidad aplicará los factores establecidos en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 “Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia, modificado por el Decreto 1860 de 2021. La acreditación de estos criterios se deberá hacer conforme a lo establecido 2.2.1.2.4.2.17 del decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021.

30.DOCUMENTOS SUBSANABLES

Conforme a lo establecido en las normas vigentes para contratación estatal, serán subsanables los requisitos y documentos que no sean o hagan parte de los factores de escogencia; en todo caso, se tendrán en cuenta las reglas de subsanabilidad y dentro del término establecido en el cronograma. • El SENA podrá solicitar la subsanación y/o aclaración de requisitos o documentos no necesarios para la comparación de las Ofertas y los oferentes deberán allegarlos en el término señalado por el comité evaluador en el informe de evaluación, de no hacerlo su oferta será rechazada. • Las subsanaciones requeridas en las evaluaciones serán comunicadas a través de la plataforma SECOP II. Las respuestas se presentarán a través de la plataforma SECOP II dentro del término indicado.

31. ANALISIS DE RIESGOS

La entidad evaluara los Riesgos que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos e igualmente los riesgos que atañen al equilibrio económico del contrato así:

Identificación y Clasificación del Riesgo	Evaluación y Calificación del Riesgo	Asignación del Riesgo	Mitigación del Riesgo
En la ejecución del contrato se pueden presentar situaciones de falta de cumplimiento oportuno de las obligaciones pactadas.	Esta situación puede ocurrir Ocasionalmente. Por lo que la valoración del riesgo es 2 (Riesgo Bajo)	Este riesgo lo asume el contratista, el cual deberá cumplir las obligaciones pactadas en las condiciones y la oportunidad descritas en el contrato y acordadas con el supervisor de la entidad.	La Entidad a través del supervisor, ejerce su función de vigilancia y control; igualmente la forma de pago de las actividades pactadas, obligan el cumplimiento de las mismas.
Posibles incumplimientos en el desembolso oportuno de los pagos al contratista por escases de PAC por parte de la entidad	Esta situación puede ocurrir excepcionalmente. Por lo que la valoración del riesgo es 1 (Riesgo Bajo)	Este riesgo lo asume la entidad, por lo que toma las siguientes medidas para mitigarlo: a través del área de contratación, realizara la planeación anual de pagos, para que se establezca con anterioridad el PAC necesario y efectuar los pagos de manera oportuna	La Entidad verificara el cumplimiento de la ejecución del plan anual de pagos.
Que se presenten dificultades que no satisfagan de manera total la necesidad de la Contratación.	Esta situación puede ocurrir excepcionalmente. Por lo que la valoración del riesgo es 1 (Riesgo Bajo)	Este riesgo lo asume el contratista, el cual deberá cumplir las obligaciones pactadas en las condiciones y la oportunidad descritas en el contrato y acordadas con el supervisor de la entidad.	La Entidad a través del supervisor, ejerce su función de vigilancia y control; igualmente la forma de desembolso de los recursos de las actividades pactadas, obligan el cumplimiento de las mismas.

32. GARANTÍAS

El contratista deberá constituir a favor de la Entidad, una garantía que asegure el cumplimiento de sus obligaciones, la cual podrá consistir en:

1. Contrato de seguro contenido en una póliza

2. Patrimonio Autónomo

3. Garantía Bancaria

Dicha garantía, deberá cubrir los siguientes amparos:

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** Por una suma equivalente al 10% del valor del contrato con una vigencia igual al plazo del contrato y cuatro (04) meses más, contados a partir de la expedición de la póliza.
X	**Calidad del servicio suministrado:** Por una suma equivalente al 10% del valor del contrato con una vigencia igual al plazo del contrato y cuatro (04) meses más, contados a partir de la expedición de la póliza
X	**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, contados a partir de la expedición de la póliza.
X	**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.

33. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES:
SI APLICA

De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 30 y el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para Mipyme se aplicará lo prescrito en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 de este Decreto. No obstante, de conformidad con el numeral 3 del presente artículo, las solicitudes para limitar el proceso a Mipyme se recibirán durante el término previsto en dicho numeral. Además, en el aviso de que trata el numeral 4 de este artículo se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.3 o si podrá participar cualquier Mipyme nacional. (Decreto 1860 de 2021, artículo 2)	**SI**	**X**	NO		

34. ACUERDOS COMERCIALES: La Entidad menciona que la presente contratación NO se encuentra cobijada por Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano en los términos del Decreto 1082 de 2015.

Indique si el proceso está cobijado por Acuerdos Comerciales		**Entidad Estatal cubierta**	**Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial**	**Excepción Aplicable al Proceso de Contratación**	**Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial**
		SI/NO	**SI/NO**	**SI/NO**	**SI/NO**
Alianza Pacífico	**Chile**	NO	NO	NO	NO
	México	NO	NO	NO	NO
	Perú	NO	NO	NO	NO
Canadá		NO	NO	NO	NO
Chile		NO	NO	NO	NO
Corea		NO	NO	NO	NO
Costa Rica		NO	NO	NO	NO
Estados Unidos		NO	NO	NO	NO
Estados AELC		NO	NO	NO	NO
México		NO	NO	NO	NO
Triángulo Norte	**El Salvador**	NO	NO	NO	NO
	Guatemala	NO	NO	NO	NO
	Honduras	NO	NO	NO	NO
Unión Europea		NO	NO	NO	NO

Indique si el proceso está cobijado por Acuerdos Comerciales	Entidad Estatal cubierta	Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Comunidad Andina	**N/A**	NO	NO	NO

35. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA. Indique si se requiere visita del personal de la Entidad o no, a los lugares o zona objeto del contrato.	**SI:**		**NO:**	X
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:	**NO APLICA**			
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:**	X	**NO:**	

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

El SENA, consciente de su potencial de influencia en los ámbitos económico, social y ambiental propende por la implementación de compras con criterios Ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo. Teniendo presente que existen algunas dificultades para incorporar dichos criterios en los procesos de contratación, se documentan los presentes lineamientos en coherencia con la perspectiva del ciclo de vida que proporciona herramientas para mejorar el conocimiento de las compras sostenibles en el marco de la legislación actual, de modo que la Entidad pueda convertirse en un referente de consumo responsable.

El oferente que suministre los productos solicitados debe acreditar y ofertar una atención inmediata, suficientes elementos que satisfagan lo solicitado, diversidad de productos, marcas y patentes, que los elementos otorgados estén en buena calidad y llenen los estándares de calidad exigidos por el INVIMA y la Superintendencia de Industria y Comercio y demás entidades que regulen la calidad de los mismos.

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

NO APLICA

38.CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

NO APLICA

ANEXOS:

1. GCCON-AN-001 Anexo de verificación del cumplimiento de requisitos legales ambientales, de eficiencia energética y de seguridad y salud en el trabajo.
2. Ciclos de Menú
3. Necesidad de contratación
4. Estudio del mercado

Dado en el Espinal, en el mes de marzo de 2023.

Juan Camilo Soto Diaz

Firmado digitalmente por Juan Camilo Soto Diaz
Fecha: 2023.03.07 16:58:20 -05'00'

JUAN CAMILO SOTO DIAZ
SUBDIRECTOR (E) CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
SENA – REGIONAL TOLIMA

Proyecto y elaboró: Niyireth Ortiz Oviedo, Coordinadora Admon. Educativa

Verifico y Aprobó: Anthony Alvarez Araujo – Profesional Gestión Contractual

Reviso y aprobo: Laura Maritza Moreno Silva- Apoyo Juridico

Reviso y aprobo: Edwin Hernando Mayorga Echeverry, coordinador de Formacion Profesional

Reviso y aprobó: Marcela Sánchez Sánchez- Coordinadora Administrativa

Marcela Sanchez Sanchez

Firmado digitalmente por Marcela Sanchez Sanchez
Fecha: 2023.03.07 15:42:51 -05'00'