PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

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

IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	28/02/2023
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	FORMACIÓN
ORDENADOR DEL GASTO:	NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARALOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALESDEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El artículo 2 de la Constitución Política de Colombia de 1991 describe los fines del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos

y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo, obligación suprema que están obligados a cumplir la entidades del orden territorial.

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

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

"El artículo 67 de la Constitución reconoce en la educación una doble condición de derecho y de servicio público que busca garantizar el acceso de los ciudadanos al conocimiento, a la ciencia y a los demás bienes y valores culturales. La relevancia de esa función social explica que la norma superior le haya asignado a la familia, a la sociedad y al Estado una corresponsabilidad en la materialización de esas aspiraciones y que haya comprometido a este último con tareas concretas que abarcan, desde la regulación y el ejercicio del control y vigilancia del servicio educativo, hasta la garantía de su calidad, de su adecuado cubrimiento y la formación moral, física e intelectual de los estudiantes. En cuanto a servicio público, la educación exige del Estado unas actuaciones concretas, relacionadas con la garantía de su prestación eficiente y continua a todos los habitantes del territorio nacional, en cumplimiento de los principios de universalidad, solidaridad y redistribución de los recursos en la población económicamente vulnerable. En su dimensión de derecho, la educación

tiene el carácter de fundamental, en atención al papel que cumple en la promoción del desarrollo humano y la erradicación de la pobreza y debido a su incidencia en la concreción de otras garantías fundamentales, como la dignidad humana, la igualdad de oportunidades, el mínimo vital, la libertad de escoger profesión u oficio y la participación política."

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

De acuerdo con la Guía de Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz del Centro, se dispone en forma clara unos Objetivos Estratégicos, que son los siguientes:

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

del aprendiz en su proceso formativo.

Objetivo estratégico 2: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

Objetivo estratégico 3: Entregar con oportunidad y calidad de los servicios de bienestar al aprendiz documentando procedimientos que soporten una operación ágil y flexible.

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

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

En el centro confluyen además de los aprendices y los servidores públicos, contratistas y visitantes que requieren alimentación ya que la misma ubicación del centro dificulta e imposibilita la consecución de este servicio en sus alrededores. Este suministro que debe realizarse durante gran parte del año, precisa para su adquisición de la realización de un proceso contractual que podría ser de licitación Pública de acuerdo con los recursos asignados para la vigencia 2023, actividad precontractual que puede estar realizándose en no menos de 45 días calendario aproximadamente, situación que impone atender tal servicio durante ese período inicial de actividades de formación durante el cual se desarrolle el proceso normal de contratación.

Para resolver la situación ya planteada, se realizó el proceso de mínima cuantía N° MC-RCDB-CABP-001-2023 para adquirir el suministro de la alimentación durante esos días iniciales. Razón por la cual en estos momentos está en ejecución el contrato No.CO1.PCCNTR.4668185 como resultado del proceso de mínima cuantía.

Es de señalar que las cantidades de raciones del presente proceso son proyectadas según recursos asignados, sin embargo, basados en esas proyecciones, el servicio de alimentación para aprendices no alcanzaría hasta la fecha de formación que es hasta el 15 de diciembre de la presente vigencia,

razón por la que se deben solicitar más recursosa la Dirección General para garantizar el servicio de alimentación durante el resto de la vigencia.

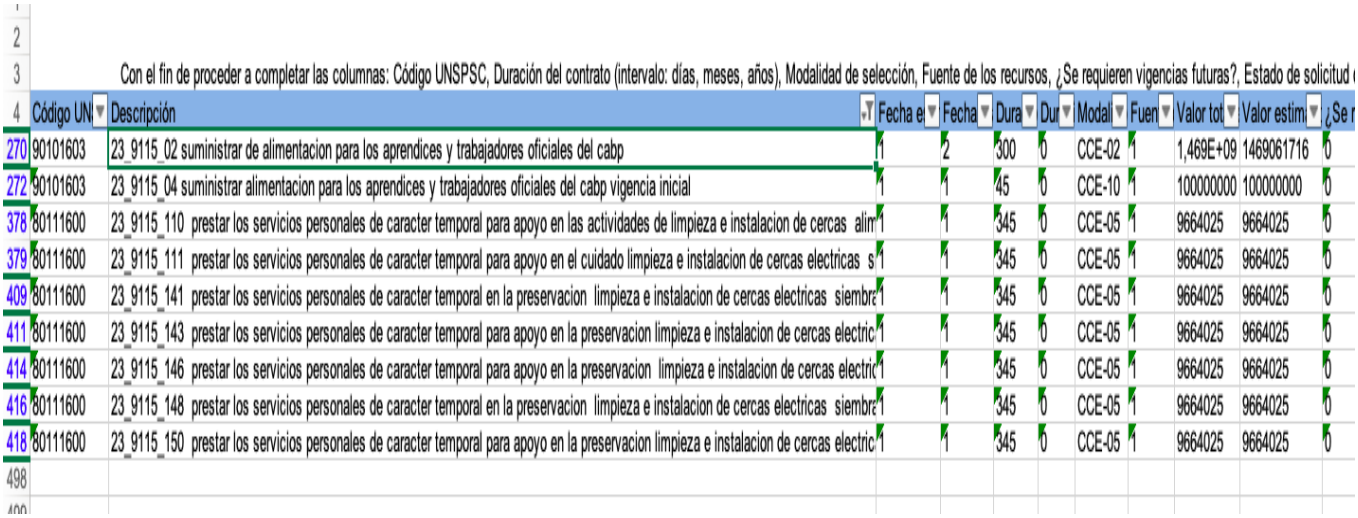
En atención a la necesidad del servicio anteriormente descrito, se determina que la mejor forma y la másconveniente para satisfacer esta necesidad es contratando el suministro de Alimentación para Aprendices y Servidores Públicos del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, con un proveedor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

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

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

2. INDIQUE LA LÍNEA O NUMERAL DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES AL QUE CORRESPONDE LA PRESENTE NECESIDAD:

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
90101603	23_9115_02 suministrar de alimentacion para los aprendices y trabajadores oficiales del cabp	**$1.469.061.716**	hector miguel cogollo acosta	**hcogollo@sena.edu.co**



Con el fin de proceder a completar las columnas: Código UNSPSC, Duración del contrato (intervalo: días, meses, años), Modalidad de selección, Fuente de los recursos, ¿Se requieren vigencias futuras?, Estado de solicitud

	Código UN	Descripción	Fecha e	Fecha	Dura	Du	Modal	Fuen	Valor tot	Valor estim	¿Se r
270	90101603	23_9115_02 suministrar de alimentacion para los aprendices y trabajadores oficiales del cabp	1	2	300	0	CCE-02	1	1,469E+09	1469061716	0
272	90101603	23_9115_04 suministrar alimentacion para los aprendices y trabajadores oficiales del cabp vigencia inicial	1	1	45	0	CCE-10	1	100000000	100000000	0
378	80111600	23_9115_110 prestar los servicios personales de caracter temporal para apoyo en las actividades de limpieza e instalacion de cercas alim	1	1	345	0	CCE-05	1	9664025	9664025	0
379	80111600	23_9115_111 prestar los servicios personales de caracter temporal para apoyo en el cuidado limpieza e instalacion de cercas electricas s	1	1	345	0	CCE-05	1	9664025	9664025	0
409	80111600	23_9115_141 prestar los servicios personales de caracter temporal en la preservacion limpieza e instalacion de cercas electricas siembra	1	1	345	0	CCE-05	1	9664025	9664025	0
411	80111600	23_9115_143 prestar los servicios personales de caracter temporal para apoyo en la preservacion limpieza e instalacion de cercas electric	1	1	345	0	CCE-05	1	9664025	9664025	0
414	80111600	23_9115_146 prestar los servicios personales de caracter temporal para apoyo en la preservacion limpieza e instalacion de cercas electric	1	1	345	0	CCE-05	1	9664025	9664025	0
416	80111600	23_9115_148 prestar los servicios personales de caracter temporal en la preservacion limpieza e instalacion de cercas electricas siembra	1	1	345	0	CCE-05	1	9664025	9664025	0
418	80111600	23_9115_150 prestar los servicios personales de caracter temporal para apoyo en la preservacion limpieza e instalacion de cercas electric	1	1	345	0	CCE-05	1	9664025	9664025	0
498											

3. 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:

ITEM	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	90	10	15	00	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
2	90	10	16	00	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
3	90	10	17	00	SERVICIOS DE CAFETERIA

4	93	13	16	00	PLANEACION Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION
5	50	19	27	00	PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS

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

5. OBJETO

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

6. ALCANCE DEL OBJETO

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

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

SERVICIOS A CONTRATAR

APRENDICES SENA

Ref. Artículo	Código UNSPSC	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	90101603	DESAYUNO APRENDIZ 1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras). 2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo 3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas) 4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	RACIÓN
2	90101603	ALMUERZO APRENDIZ - SOPA: 1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado). 2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes 3. Raíces o tubérculos o plátano - SECO: 1. Cereal (arroz) 2. Ensalada de verduras. 3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.) 4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) - BEBIDA: 1. Bebida fría (jugos de fruta) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	RACIÓN

3	90101603	CENA APRENDIZ 1. Cereales (arroz). 2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) 3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) 4. Bebida fría (jugos de fruta) 5.Ensalada de verduras o hortalizas verdes Alimentación preparada y servida en El Porvenir	RACIÓN

TRABAJDORES OFICIALES 85%

Ref. Artículo	Código UNSPSC	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	90101603	DESAYUNO APRENDIZ 5. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras). 6. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo 7. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas) 8. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	RACIÓN

2	90101603	ALMUERZO APRENDIZ - SOPA: 4. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado). 5. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes 6. Raíces o tubérculos o plátano - SECO: 5. Cereal (arroz) 6. Ensalada de verduras. 7. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.) 8. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) - BEBIDA: 1. Bebida fría (jugos de fruta) Alimentación preparada y servida en El Porvenir	RACIÓN
3	90101603	CENA APRENDIZ 5. Cereales (arroz). 6. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) 7. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) 8. Bebida fría (jugos de fruta) 5.Ensalada de verduras o hortalizas verdes Alimentación preparada y servida en El Porvenir	RACIÓN

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

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

TIPO DE RACION

CALORIAS MINIMAS REQUERIDAS	MACRONUTRIENTES	DISTRIBUCION PORCENTUAL	GRAMAJE MINIMO APROXIMADO
3000	PROTEINAS	20-25%	120 gr
	CARBOHIDRATOS	60-70%	450 gr
	GRASAS	15-20%	80 gr
TIEMPO DE CONSUMO		**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIAS SEMANAL**
DESAYUNO		1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras).	Diario
		2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo	Diario
		3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas)	Diario
		4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas)	Diario
ALMUERZO	(sopa)	1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado).	Diario
		2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes	Diario
		3. Raíces o tubérculos o plátano	Diario
	(Seco)	1. Cereal (arroz)	Diario
		2. Ensalada de verduras.	3 Veces
		3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.)	Diario
		4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)	Diario
		5. Bebida fría (jugos de fruta)	Diario
		1. Cereales (arroz).	Diario

CENA	2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos)	Diario
	3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)	Diario
	4. Bebida fría (jugos de fruta)	Diario
	5. Ensalada de verduras o hortalizas verdes	Diario

HORARIO DE SERVICIO

Desayuno 06:00 a 07:30 horas – Almuerzo 11:30 a 13:00 horas -Comida 18:30 a 19:00 horas

INSTALACIONES

Para facilitar la elaboración de los alimentos y el despacho de cada ración contratada, el SENA pondrá a disposición del CONTRATISTA las instalaciones del comedor, la cual cuenta con la siguiente dotación: Un (1) cuarto frío con dos compartimientos (Uno para refrigeración y el otro de congelación), (1) estufa a gas para paila y calderos, de cuatro quemadores grandes, mueble en acero inoxidable, modelo 40. (1) estufa-plancha asadora grande con gratinador 80x44x22 cms. 60000 btu, sistema de conexión en serie, mueble en acero inoxidable a gas, modelo 6. (1) estufa-freidor a gas 15 litros de desagüe para filtrar el aceite, control automático de temperatura encendido con piezo eléctrico, 40 libras de fritura x hora 45x35x108 mueble acero inoxidable, mod.(1) licuadora industrial base acero inoxidable capacidad de 25 litros vaso en acero inoxidable, sistema basculante, alto rendimiento, motor 1,5 hp de 30x50x121 , 110v 1125wh, modelo 25. (1) marmita a gas encendido con pieza eléctrica, grifo llenado a agua caliente y fría, desagüe del tanque 90x80x85 capacidad 150 litros acero inoxidable, fuego directo 77000 btu, modelo 4002, Cuatro (4) cilindros de 100 Libras, mesones con lavaplatos, en acero inoxidable, paredes enchapadas, mesa 2.40 X 0,60 con un entre paño, estantería de 2 puestos de 2 x 0,3 en acero inoxidable, Auto servicio fabricado en acero

inoxidable de 500 x 65 x 87 incluidos cinco recipientesde 20 lts y pasabandejas en acero inoxidable y barra de autoservicio, campana extractora de aire en acero inoxidable de 2 mts aprox. Estufa de seis puestos tipo isla: dos puestos con quemadoressencillos, dos planchas asadoras, un entrepaño y un gratinador en la parte inferior del puesto de laplancha. Estos elementos serán entregados debidamente inventariados por parte del Supervisor del Contrato, describiendo las condiciones en que se entrega cada uno, al igual que las instalacionesa utilizar.

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

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

8. ANÁLISIS DEL SECTOR - ESTUDIO DEL SECTOR

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

A. **Análisis del mercado:** El suministro de alimentación mediante ración servida caliente o servicio de restaurante en el sector de las comidas es denominado “CATERING” O “CATERIN”, es decir, cuando la mayoría de las personas hablan de un "catering", se refieren al servicio de alimentación prestado por una empresa especializada. Ésta se encarga de preparar, presentar, ofrecer y servir comidas en todo tipo de eventos, que vandesde un simple desayuno, hasta servicio completo tipo restaurant con mesoneros, cocina,decoración y limpieza. La comida puede ser preparada completamente en el lugar del evento, o bien,

prepararse antes y darle los toques finales una vez llegue, actualmente este sector de servicios vive un auge extraordinario, gracias a la calidad de nuestros alimentos sumado a la creatividad y habilidades artísticas de nuestros Chef colombianos.

Respecto a esto, las investigaciones de diferentes entidades del sector son contundentes. Claudia Barreto, presidente de la Asociación, señaló que el sector HORECA, (sector de hostelería conformado con restaurantes, hoteles, bares y general servicios de turismo presentó un crecimiento superior al 12%, del cual el 3.5% fue de la industria de alimentos y bebidas. Según cifras de, Acodrés, cada mes se abren en el país cerca de 15 o 20 restaurantes.

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

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

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

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

B. **ANALISIS DE LA DEMANDA:** El Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir ha venido adquiriendo este servicio en los últimos años de las siguientes empresas así:

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

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

C. ESTUDIOS DEL MERCADO

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

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

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

3	90101603	CENA APRENDIZ 1. Cereales (arroz). 2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) 3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) 4. Bebida fría (jugos de fruta) 5.Ensalada de verduras o hortalizas verdes Alimentación preparada y servida en El Porvenir	1	RACIÓN	$ 12.200	$ 12.500	$ 12.000	$ 12.233
4	90101603	Suministro de botellones de agua de 20 Lt	1	UNIDAD	$ 13.000	$ 12.000	$ 12.000	$ 12.333

5	90101603	Refrigerios: sandwich de jamón, queso y pollo 150 grms., acompañado de jugo sabor a fruta natural de 200 gr en envase tetrapak, más una fruta (pera, manzana o pera)	1	UNIDAD	$ 10.500	$ 11.000	$ 10.000	$ 10.500

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

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de MIL CIENTO SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($1.160.000.000). Amparado en elCDP N°3623 del 03/03/2023.

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el centro de formación adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Periodo inicial Vigencia 2023, por valor de MIL CIENTO SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($1.160.000.000). Amparado en el CDP N°3623 del 03/03/2023. tal como se evidencia en el ESTUDIO de MERCADO o de SECTOR, el cual forma parte integral del presente documento.

PRESUPUESTO OFICIAL

					TRABAJADORES OFICIALES		
Ref. Artículo	**Dias**	**Descripción**	**Cant.**	**Unidad**	**Precio Unitario**	**Precio Total**	**Precio Unitario**
1	**105**	**OPCIÓN 1: Desayunos**	**7**	**Dias**	**$ 10.267**	**$ 71.869**	**$ 7.546.245**
2	**105**	**OPCIÓN 2: Almuerzos**	**7**	**Dias**	**$ 15.733**	**$ 110.131**	**$ 11.563.755**
3	**105**	**OPCIÓN 3: Cena**	**7**	**Días**	**$ 12.233**	**$ 85.631**	**$ 8.991.255**
						Total	**$ 28.101.255**

					APRENDICES		
Ref. Artículo	**Dias**	**Descripción**	**Cant.**	**Unidad**	**Precio Unitario**	**Precio Total**	**Precio Unitario**
1	105	**OPCIÓN 1:** Desayunos	320	dias	$ 10.267	$ 3.285.440	$ 344.971.200
2	105	**OPCIÓN 2:** Almuerzos	320	dias	$ 15.733	$ 5.034.560	$ 528.628.800
3	85	**OPCIÓN 3:** Cena	209	dias	$ 12.233	$ 2.556.697	$ 217.319.245
4	105	**OPCIÓN 4: Hidratacion (Unidad 20 litros)**	30	UND	$ 13.000	$ 390.000	$ 40.950.000
						Total	**$ 1.131.869.245**

VALOR TOTAL: $1.159.970.500

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

N° CDP y fecha de expedición: 3623 del 03/03/2023.

Dependencia: 911542

Código SIIF: 911542 C-3603-1300-14-0-3603025-02

Valor: $ 1.160.000.000 - NACIÓN

Nombre Rubro: ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Por las características del objeto a contratar, la cual es una prestación de servicios “PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORESOFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Vigencia 2023”; por las circunstancias de la contratación, para la cual se requiere del cumplimiento de una serie de condiciones técnicas y requisitos mínimos para la buena prestación del servicio y por la cuantía del mismo, la cual no supera los $1.160.000.000, el SENA seleccionará al contratista por la modalidad de selección abreviada de menor cuantía, de conformidad con lo dispuesto en el literal b) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, y el artículo 2.2.1.2.1.2.20. Del Decreto 1082 de 2015; la Ley 1474 de 2011 y el Decreto Ley 019 de 2012, y las que lo modifiquen en lo pertinente.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Selección Abreviada de Menor Cuantía

13.INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Prestación de Servicios con persona juridica	
Otro:	SUMINISTROS

14.OBLIGACIONES DE LAS PARTES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

Obligaciones Generales del Contratista:

1. Cumplir con el Alcance del Objeto contractual.
2. Suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos, comidas y complementos nutricionales, de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o aclarar las especificaciones de los bienes objeto del contrato.
3. Garantizar que las raciones alimenticias obedezcan a un programa nutricional establecido por un profesional idóneo y competente que garantice la cantidad de nutrientes necesarios para el desarrollo integral de nuestros aprendices
4. Establecer minutas maestras alternativas de alimentación y ponerlas a consideración de lasubdirección.
5. Establecer diversidad de menús acorde con las minutas maestras.
6. Garantizar que los productos utilizados para la elaboración de los alimentos sean inocuos y de excelente calidad.
7. Garantizar que la manipulación de los alimentos esté a cargo de personal capacitado.

8. Garantizar que el personal esté debidamente uniformado y dotado con todos los elementosnecesarios y requeridos para el oficio.
9. Mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad los elementos de cocina y el áreaconcedida para el desarrollo de la actividad contractual
10. La responsabilidad del CONTRATISTA comprende también daños a terceros y al personal atendido. Para garantizar esta responsabilidad, el CONTRATISTA se compromete a tomaruna póliza de seguros que cubre todos los riesgos que se ocasionen durante el suministrode la alimentación o como consecuencia de este por el término de la vigencia del contratoy cuatro meses más, de tal manera que el SENA Regional Córdoba quede excepto de responsabilidad por cualquier accidente ocurrido durante la ejecución del objeto contractual.
11. EL CONTRATISTA deberá acreditar con factura mensual que está a paz y salvo en el pagode sus obligaciones de sueldo y seguridad social para con sus trabajadores. Cualquier otraobligación o deber estipulado por la entidad contratante o por la Ley.
12. Atender por su propia cuenta el pago de sueldo del personal destinado a prestar el servicio,así como el cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002.
13. Gestionar compras no inferiores al 30% de ser posible, sobre el valor total del contrato, conlos pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por lassecretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Públicode Información Alimentaria una vez entre en operación.
14. En cumplimiento del artículo 50 de la Ley 2195 de 2022, el contratista deberá atender lo ahí dispuesto en caso de que aplique:

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

PARÁGRAFO. Los representantes legales y los profesionales de la contaduría pública

quecertifiquen estados financieros, donde se vea inmersa la ejecución de recursos públicos, deberán garantizar que, en la contabilidad, se registre de manera individualizada por contrato, la ejecución de tales recursos.

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

1. La alimentación debe ser variada y balanceada, además higiénicamente preparada.
2. Evitar los excesos de azucares, harinas, sales, frituras, salsas y grasas.
3. No se suministrarán lácteos preparados con leche en polvo.
4. La leche empleada para la preparación de alimentos debe ser pasteurizada o ultrapasteurizada.
5. Las bebidas con leche deben prepararse, como mínimo, en 200 ml de leche y pueden variarentre, café, bebidas achocolatadas, malteadas, avena, entre otros.
6. Los jugos naturales variados deben ser preparados en agua a concentración normal. Por ningún motivo se ofrecerá a los aprendices bebidas gaseosas o alcohólicas.
7. Todos los alimentos deben ser preparados con insumos y materias primas inocuos y de primera calidad.
8. El CONTRATISTA deberá transportar los insumos necesarios y requeridos para la preparación y suministro de la alimentación en las Instalaciones del Centro Agropecuario yde Biotecnología El Porvenir en el lugar designado para ello o previa concertación con el supervisor del contrato para la atención de algún evento especial.
9. El CONTRATISTA pagará al SENA un valor económico mensual como arrendamiento correspondiente al uso de las instalaciones físicas del área de cocina, comedor, servicio deagua, alcantarillado, energía y demás implementos entregados para la ejecución del contrato.
10. El servicio de alimentos deberá contar con el juego completo y en buenas condiciones de cubiertos, platos para servir y distribuir los diferentes servicios de comida, tenedor, cuchara,cuchillo, cucharita postrera, plato de sopa, plato pando seco, preferiblemente tipo bandeja, vasos, pocillos, tazas con la capacidad solicitada en las especificaciones técnicas y demásmenajes necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual
11. El proponente deberá tener en cuenta que los precios unitarios son fijos, por tanto, dentro del desarrollo del contrato principal no habrá reajustes.
12. El CONTRATISTA debe presentar con anticipación mínimo de una semana al

supervisor del contrato, el menú a suministrar para la semana siguiente, con el propósito de exhibir lavariedad, es decir, no repetición de las preparaciones ofrecidas siendo diferentes cada día.

13. El CONTRATISTA, al finalizar el suministro de la alimentación en el horario señalado, debeefectuar la limpieza, desinfección, aseo y arreglo del comedor destinado para tal uso. Así mismo, los utensilios (vajilla y menaje).
14. El proponente debe cumplir con un área específica, para la preparación, emplatado y distribución de los alimentos.
15. Atender las visitas periódicas de inspección que sean programadas por el supervisor del contrato y/o las personas designadas por el subdirector de centro y acoger las recomendaciones y observaciones que se deriven de estas.
16. Cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la decisión del supervisor,será de su total responsabilidad.
17. Será por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura tales como: carnes, granos, verduras, legumbres, frutas, lácteos, aceites, entre otros, y los materiales de aseo como: detergentes, desengrasantes, desinfectantes, limpiones, escobas, y todos los demás que sean necesarios para la prestación de un óptimoservicio.
18. Todos los víveres, insumos, y materiales, que se requieran para la ejecución del objeto del contrato serán suministrados por el contratista, y los costos de suministro, adquisición, cargue, transporte, almacenamiento y utilización serán incluidos en el precio unitario que se estipula para cada ítem.
19. El CONTRATISTA se obliga a dar cumplimiento a las normas relativas a la protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico, tanto en las áreas utilizadaspara la ejecución de los trabajos como las adyacentes a ellas.
20. Durante la ejecución del contrato el CONTRATISTA ordenará las actividades y proveerá losrecursos que requieren los trabajadores vinculados al contrato para garantizarles las condiciones de higiene, salubridad y seguridad en el trabajo.
21. El CONTRATISTA se obliga a emplear personal apto, capacitado y con experiencia para cada tipo de trabajo con el fin de que las actividades se ejecuten en forma segura, técnicay eficiente.
22. El CONTRATISTA deberá contar con la asesoría de un Nutricionista Dietista, con título académico y con experiencia mínima de dos (2) años, para la

elaboración de las minutas, acompañamiento en la ejecución del contrato y asistencia a las reuniones programadas porel subdirector de centro o a quien este delegue.

23. Es importante que exista un menú variado, con los requerimientos nutricionales acorde a la población atendida, al clima y la región, y las condiciones de los aprendices, trabajadoresy eventos especiales.
24. El adjudicatario debe contar con amplia experiencia en el manejo de casinos, cafeterías de empresas, colegios, universidades a nivel local o nacional, priorizando la salud y el bienestar de los usuarios, suministrando materias primas de primera calidad, entregando menús balanceados y aplicando las buenas prácticas de manufactura.
25. Se deben cumplir las normas de sanidad y de protección ambiental que establece la Ley.
26. Las personas que presten los servicios de preparación y suministro de alimentos deberán cumplir con los requisitos para manipuladores de alimentos, establecidos en el Capítulo IIIde la resolución 2674 de 2013 o cualquier otra norma que la sustituya o modifique, ademásde las estipuladas por el Centro de Agropecuario y de Biotecnología “El Porvenir” SENA Regional Córdoba.
27. El adjudicatario deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algúnaspecto de este.

OBLIGACIONES SST/AMBIENTALES DEL ANEXO DE VERIFICACIÓN GCCON-AN-001

Anexo de verificación criterios de contratación V3

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

28	Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	Contractual
29	Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Contractual
30	Ejecutar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	Contractual
31	Las materias primas e insumos que lo requieran deberán cumplir con el rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con lo establecido en la resolución 5109 de 2005.	
32	El contratista deberá realizar monitoreo microbiológico periódico a superficies, manipuladores y producto terminado. Debe darse aviso con suficiente anterioridad al supervisor del contrato sobre la fecha de los muestreos. Los resultados de los análisis deberán ser enviados al supervisor del contrato con la misma frecuencia de los muestreos	

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

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

Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos

40	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual
41	Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos	Contractual
42	Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo con la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Contractual

43	Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Contractual

OBLIGACIONES PARA EL SENA

1. Disponer para la ejecución del contrato el presupuesto pertinente y aprobado para la compra de los elementos y/o materiales que hacen parte del objeto de este proceso contractual
2. Designar la persona responsable para que ejerza el seguimiento y control del contrato quien certificara la buena ejecución del mismo como requisito para el pago
3. Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual y de los fines del mismo.

4. Pagar al contratista el valor y según la forma de pago estipulada y prevista en los términos de este proceso.
5. Estudiar y aprobar la garantía única en caso de que sea requerida.
6. Prestar la mayor colaboración para el óptimo desarrollo del objeto contractual

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

16. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

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

17. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del Contrato será hasta 31 de diciembre y/o hasta agotar el presupuesto, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de la garantía única de cumplimiento y realización del registro presupuestal.

18. FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Por tratarse de un contrato de servicios, el SENA cancelará al CONTRATISTA mediante pagos parciales o un solo pago total final, siempre y cuando haya realizado las actividades contratadas. El SENA pagará al contratista previa presentación de la factura, acreditación de encontrarse al díaen el

pago de seguridad social integral y parafiscales por parte del CONTRATISTA y acta de entrega suscrita por el Supervisor del Contrato y el CONTRATISTA.

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

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

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

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

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

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

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

En caso de que el contratista esté obligado a expedir factura debe dar estricto cumplimientoa las exigencias legales que establece el artículo 617 del Estatuto Tributario, incluyendo en la factura el número del contrato, objeto de facturación, nombre y Nit. de la entidad contratante. Si la(s) factura(s) no ha(n) sido bien elaborada(s) o no se acompaña(n) de los documentos que la respalde(n), los

términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aporta do el último de los documentos.

// Todas las demoras que se presente por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Todos los impuestos y retenciones que surjan por la celebración, ejecución y liquidación del contrato corren por cuenta del contratista. El SENA efectuará a cada pago las retenciones queen materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas ocontribuciones que se deriven de la presente contratación.

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

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

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

DEL DERECHO DE TURNO. Según lo señalado en el Art. 19 de la Ley 1150 de 2007, EL SENA respetará el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. No obstante,si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan los documentosrequeridos para

el pago, el término para pago sólo empezará a contarse desde la fecha en que sehaya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA. Los pagos que EL SENA se compromete a efectuar, quedan sujetos al P.A.C que se haga en su presupuesto, de acuerdo con las normas legales vigentes, comprometiéndose a sí mismo a incluir las partidas necesarias en éste

Procedimiento de pago en SECOP II:

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

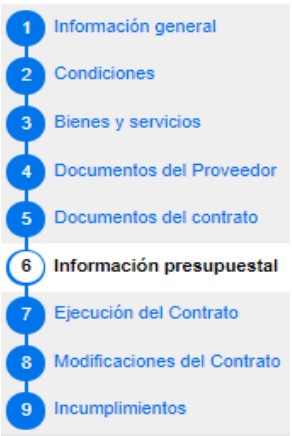
Si el contratista o proveedor es clasificado como responsable de IVA, entregará factura de ventao documento equivalente en físico cuando sea posible y a través de la plataforma secop ii para efectos de adelantar tramites de pago, siempre que cumpla con lo establecido en el artículo 617del Estatuto Tributario,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

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

GF_NIT_ RP_MES_AÑO.pdfFACTURA DE VENTA, así:

FV_N° Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf

Donde el RP es el No. De compromiso Registro Presupuestal, el cual lo encuentra en la plataforma secop ii del contrato en el Numeral 6, información presupuestal, parte final de la pantalla como aparece en la siguiente imagen:



Compromiso presupuestal de gastos

	Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso
☐	23820	Presupuestal (CDP)	31/07/2020 12:00 AM	Generado

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

FV_88_103456789_ 001620_FEB_2023.pdf

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

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



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

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

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

Esquema:

Código PCI: 36-02-00-023-000000

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

Enviar al buzón

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

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

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

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

19. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	SI:	.
	NO:	X

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

20. FORMA DE ADJUDICACIÓN

Clasificación de la adjudicación

Adjudicación total por la oferta presentada, siempre y cuando cumpla con todos los requisitos exigidos dentro del presente proceso de selección. La adjudicación será por el valor total de la oferta, teniendo en cuenta las descripciones por cada ítem señalado para el presente proceso.

21. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

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

22. REQUISITOS HABILITANTES

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

a) Capacidad Jurídica.

b) Capacidad Financiera.

c) Capacidad Técnica

CAPACIDAD JURÍDICA

EL SENA verificará con el Registro Único de Proponentes y con los demás documentos soportes a la oferta el cumplimiento de los requisitos habilitantes.

Esta verificación se hará de acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 y el Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en Procesos de Contratación expedido por Colombia Compra Eficiente.

De conformidad con el numeral 6.1 del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, solo en aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera la verificación de requisitos del Proponente adicionales a los contenidos en el RUP, la Entidad Estatal puede hacer tal verificación en forma directa.

En el presente Proceso de Contratación pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras; consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social esté relacionado con el objeto del contrato a celebrarse. La duración de esta asociación debe ser por lo menos por la vigencia del Contrato y un año más.

Los proponentes deberán presentar los siguientes documentos:

-Formato Carta de Presentación de la Oferta (formato anexo)

El (los) proponente (s) (representante legal de la persona jurídica, o la persona designada para representar al consorcio o unión temporal, o la persona natural, o su apoderado, si a

ello hubiere lugar), debe suscribir el modelo de Carta de Presentación contenido en el pliego de condiciones.

El mencionado formato de Carta de Presentación de la propuesta debe ser diligenciado conforme el modelo anexo a los Pliegos de Condiciones; cualquier anotación, aclaración o condicionamiento al mismo, se tendrá por no escrito.

El (los) proponente (s), debe actuar a través de su representante legal, o apoderado debidamente facultado para obrar en su nombre y representación y para comprometerlo en

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

-Acta de constitución del consorcio o unión temporal.

Para los eventos previstos en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993, el proponente deberá presentar (en original) el documento de constitución del Consorcio o Unión Temporal en el cual deberá cumplirse lo siguiente:

a) Identificación de cada uno de los integrantes, nombre, razón social, tipo y número de documento de identificación.

b) Expresar si la participación es a título de Consorcio o de Unión Temporal. Si se trata de Unión Temporal, sus miembros deberán señalar los términos y extensión (actividades y porcentaje) de su participación en la propuesta y en su ejecución, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito del SENA.

c) Hacer la designación de la persona que tendrá la representación legal del Consorcio o de la Unión Temporal. Si al representante legal del Consorcio o Unión se le imponen limitaciones y este las excede, la propuesta será INHABILITADA.

d) Señalar que la duración del Consorcio o Unión Temporal no será inferior a la del plazo de ejecución y liquidación del Contrato y un (1) año más.

La correspondiente acta de constitución deberá haber sido suscrita antes del cierre de la Convocatoria Pública.

-Acreditación de la Existencia y Representación Legal.

El oferente deberá presentar en su propuesta el Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio principal. El certificado debe ser expedido con fecha no mayor a treinta (30) días a la fecha de cierre del presente proceso. El proponente deberá acreditar que su constitución se ha realizadomínimo con tres (3) años de anterioridad a la fecha de presentación de la oferta, y su duración no podrá ser inferior al plazo de vigencia del contrato y Dos (2) años más, contados a partir del cierre

del presente proceso de selección. Tratándose de persona natural esta información se verificará en el certificado de matrícula mercantil o en el Registro Único de Proponentes y/o en el Certificadode Existencia y Representación Legal si el proponente se trata de persona jurídica. Para el efectoel proponente deberá adjuntar la página del certificado pertinente en donde se acredite lo solicitado(Registro Mercantil o Certificado de existencia y representación legal)

Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada integrante deberá presentar este certificado con las exigencias señaladas anteriormente.

a) Personas Naturales y/o con Establecimiento de Comercio. -Se consideran personas naturales y/o con establecimientos de comercio aquellos propietarios de establecimientos de comercio, constituidos con anterioridad a la fecha en la que venza el plazo para la presentación de propuestas dentro del proceso de selección conforme la legislación colombiana y con domicilio en Colombia, las que cumplirán al momento de presentación de la propuesta con los siguientes requisitos:

• Las personas legalmente obligadas a inscribirse en el Registro Mercantil, deberán presentar matrícula mercantil. Por ello se requiere igualmente que la matrícula mercantil debe estar renovada tanto para el proceso como para la firma del Contrato.

b) Personas Jurídicas Públicas. -Se consideran Personas Jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública, aquellas entidades conformadas bajos las Leyes de la República de Colombia, que por virtud de la Ley o del acto que autorice su constitución, y según la participación estatal que se registre en ellas, deban someterse al régimen de derecho público, trátese de entidades territoriales o descentralizadas funcionalmente de cualquier orden, las que deberán cumplir con los siguientes requisitos:

• Acreditar su existencia y representación legal, salvo que dicha existencia y representación se derive de la Constitución o la Ley. Para el efecto, deberán mencionarse los documentos y actos administrativos que conforme a la Ley, expedidos en cada caso por la autoridad competente, con las formalidades y requisitos exigidos por la Ley para su eficacia y oponibilidad ante terceros. En todo caso, deberá mencionarse el documento mediante el cual se dio la autorización para la suscripción del contrato correspondiente, asegurarse de haber cumplido con todos los requisitos presupuestales y administrativos necesarios para

obligarse y para poder ejecutar adecuada y oportunamente las obligaciones que contrae mediante la presentación de la propuesta.

• Acreditar ante el ente público contratante si tiene capacidad legal para la celebración y ejecución del contrato.

• Acreditar la capacidad del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

• Acreditar que su objeto social se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato de manera que permita la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

c) Personas Jurídicas Públicas o Privadas de Origen Extranjero.-Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no anterior a tres (3) meses desde la fecha de presentación de la Oferta, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta.

-Autorización para contratar.

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

En caso que el valor de la propuesta supere el monto de la autorización prevista en los estatutos para que el Representante Legal del proponente pueda presentar propuesta y contratar, debe anexar el respectivo documento donde previamente a la presentación de la propuesta se le faculte para presentarla y contratar, mínimo, por el valor propuesto.

-Boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República.

Al tenor del Art. 60 de la Ley 610 de 2000, y la Resolución No. 5149 de 2000 de la Contraloría General de la República, el SENA verificará que el proponente y cada uno de los integrantes del consorcio y/o unión temporal, según el caso, no se encuentren incluidos

en el Boletín de Responsables Fiscales que expide la Contraloría General de la República, a la fecha de cierre de la presente convocatoria.

El SENA verificará en el Registro Único de Proponentes, los datos sobre multas y sanciones de los últimos años en contratos estatales a efecto de determinar, en caso de presentarse esta información, si las mismas se constituyen en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad.

-Certificado antecedentes disciplinarios.

EL SENA para cada proponente, persona natural, jurídica y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, verificará y adjuntará el Certificado del Sistema de Información y Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad –SIRI– vigente expedido por la Procuraduría General de la Nación.

-Inhabilidades e incompatibilidades e inexistencia de Deudas con el Estado Colombiano

El (los) proponente (s) persona natural o una persona jurídica nacional o una persona jurídica extranjera domiciliada o con sucursal en Colombia o los miembros de los consorcios o uniones temporales, no deberán estar incursos en las inhabilidades o incompatibilidades para contratar con el SENA, de conformidad con la ley 80 de 1993 y normas especiales.

-Certificación de Pago de Aportes de Seguridad Social y Aportes Parafiscales

El proponente debe adjuntar con su oferta una certificación del Representante Legal o del Revisor Fiscal, si a ello hubiere lugar, en la cual acredite el pago de los aportes realizados a la fecha definitiva de cierre de la presente convocatoria, a los Sistemas de Salud, Pensiones, Riesgos Profesionales, Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y la ley 1607 de 2012 en lo pertinente. Esta certificación deberá contener el cumplimiento del contrato de aprendizaje. En el evento de no estar obligado, así deberá manifestarlo.

Adicionalmente, cuando el proponente se encuentre exento de realizar el pago de aportes parafiscales (Sena e ICBF), deberá también realizar una manifestación suscrita por el revisor fiscal y/o representante legal, que acredite su condición de beneficiario de dicha

exoneración al cumplir con los presupuestos normativos del artículo 25 de la Ley 1607 de 2012 y Decreto 862 de 2013.

Si el proponente es un consorcio o una unión temporal, cada uno de sus integrantes deberá presentar esta certificación. La falta de presentación de este documento no genera rechazo de plano de la oferta, por tratarse de un requisito del proponente que no incide en la calificación de las ofertas. Si el proponente no presenta esta certificación, el SENA verificará en sus bases de datos el cumplimiento de este requisito.

En todo caso el SENA se reserva la revisión de las últimas cinco 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.

Si el oferente registra mora en el pago de sus obligaciones al Sistema de Seguridad Social integral y Parafiscales, la entidad lo requerirá en el término establecido para la presentación de los recibos de pago, Si el oferente no se encuentra a paz y salvo, la oferta será evaluada como **NO** cumple jurídicamente.

-Garantía de Seriedad del Ofrecimiento

El (los) proponente (s) para participar en el presente proceso, deberá constituir una garantía de seriedad del ofrecimiento previamente a la presentación de la oferta, con el fin de afianzar la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual, en caso que le sea adjudicado el contrato, El (los) proponente (s) podrá otorgar, como mecanismo de cobertura del riesgo, cualquiera de las clases de garantías señaladas en el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015.

-Registro único de proponentes – RUP como los señala el Articulo 2.2.1.1.1.5.1. Del Decreto 1082 de 2015

El Proponente debe presentar con su propuesta el Certificado de inscripción, Clasificación y Calificación en el Registro Único de Proponentes — RUP como PROVEEDOR expedido por la respectiva Cámara de Comercio en Colombia, con máximo treinta (30) días de anticipación a la fecha de cierre de este proceso de Selección Abreviada o hasta cuando éste haya sido prorrogado.

Cuando se trate de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o de personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberán acreditar la inscripción en el registro correspondiente en el país en donde tiene su domicilio principal. En defecto de dicho documento de inscripción deberán presentar la certificación de inscripción en el RUP. Este documento deberá presentarse legalizado en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia.

-Registro Único Tributario RUT

El proponente o los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, deberán presentar el certificado de Registro Único Tributario RUT expedido por la DIAN, con fecha de impresión no mayor a 30 días.

- Pacto de transparencia

El compromiso que debe contraer el (los) PROPONENTE (S), deberá hacerse constar en una carta de compromiso y se contraerá bajo la gravedad de juramento, el que se entiende prestado por la sola suscripción del ANEXO establecido en Pliego de Condiciones.

Libreta Militar (de aplicar)

En caso que el proponente sea persona natural, el representante legal de la persona jurídica los integrantes de consorcio o unión temporal según el caso, deberá adjuntar al momento de presentar su propuesta, Fotocopia de la Libreta Militar si es hombre menor de 50 años.

En caso de pérdida deberá anexar certificación de la Dirección de Reclutamiento donde conste que la situación militar se encuentra definida.

-Cumplimiento Cuota de Aprendices

Previo a la suscripción del eventual contrato el SENA SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE verificará el cumplimiento por parte del futuro contratista de lo dispuesto por la Ley 789 de 2002 y el Decreto 933 de 2003, relacionado con la Cuota de Aprendizaje.

-Certificación Bancaria:

El proponente deberá adjuntar Certificación Bancaria, en donde se realizarán los pagos derivados del contrato, con fecha de generación no mayor a 30 días.

- **Declaración en el pliego electrónico** respecto del conocimiento y cumplimiento del alcance del objeto del proceso contractual (Ajustar de acuerdo a lo establecido en el cuestionario electrónico).

REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

Experiencia del proponente:

El Proponente deberá acreditar mediante la presentación del RUP, la experiencia en máximo Dos (02) contratos que contengan la totalidad de los siguientes códigos UNSPSC, hasta el tercer nivel de clasificación y cuyos valores deberá ser igual o superior al presupuesto oficial expresado en SMMLV:

ITEM	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	90	10	15	00	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
2	90	10	16	00	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
3	90	10	17	00	SERVICIOS DE CAFETERIA
4	93	13	16	00	PLANEACION Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION
5	50	19	27	00	PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS

Experiencia del proponente para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas y MiPymes del territorio Nacional.:

El Proponente deberá acreditar mediante la presentación del RUP, la experiencia en máximo dos (02) contratos que contengan los siguientes códigos UNSPSC, hasta el tercer nivel de clasificación y cuyos valores (sumados) deberá ser igual o superior al presupuesto oficial expresado en SMMLV:

ITEM	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	90	10	15	00	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
2	90	10	16	00	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
3	90	10	17	00	SERVICIOS DE CAFETERIA
4	93	13	16	00	PLANEACION Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION
5	50	19	27	00	PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS

Esta experiencia se verificará con la información contenida en el RUP de cada proponente.

REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA

Capacidad Financiera

De acuerdo con lo establecido con los artículos 2.2.1.1.1.5.3 y 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad verificara los siguientes indicadores en la capacidad financiera registrada en el RUP, así:

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
índice de liquidez	Mayor o igual a 4,6
nivel de endeudamiento	Menor o igual a 0,8
Razón de cobertura	Mayor o igual a 19

Para la determinación de los indicadores de la capacidad financiera en el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, se sumarán las variables, que se utilizan para el cálculo

de dichos indicadores, correspondientes a cada uno de sus integrantes y sobre los totales se obtendrá el índice del Consorcio o Unión Temporal.

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Capacidad Organizacional

El Proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP.

Indicador	Índice requerido
Rentabilidad sobre el patrimonio	Mayor o igual a 0,11
Rentabilidad sobre activos	Mayor o igual a 0,10

Para la determinación de los indicadores de la capacidad organizacional en el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, se sumarán las variables, que se utilizan para el cálculo de dichos indicadores, correspondientes a cada uno de sus integrantes y sobre los totales se obtendrá el índice del Consorcio o Unión Temporal.

NOTA: Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura debe cumplir su capacidad financiera de acuerdo con los criterios establecidos en el Manual para la Determinación y Verificación de Requisitos Habilitantes en Procesos de Contratación expedido por Colombia Compra Eficiente.

En caso que el proponente no presente obligaciones financieras y por ende no incurren en gastos financieros, es decir, el denominador es cero (0), no sería posible calcular el indicador. En este caso el proponente está HABILITADO.

Información financiera para Proponentes extranjeros

Los Proponentes extranjeros deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen:

(i) Balance general
(ii) Estado de resultados

Los anteriores documentos también deben ser presentados utilizando el Plan Único de Cuentas para Colombia (PUC).

23. REQUISITOS PONDERABLES

REQUISITO	FORMA DE ACREDITACIÓN	PUNTAJE
Factor Económico	Menor Valor	40
Factor Técnico/calidad	1**EQUIPO DE TRABAJO**:.1)Hoja de vida de profesional NUTRICIONISTA O INGENIERO DE ALIMENTOS con experiencia y tarjeta profesional con más de dos años de expedida. Además, aportar con dicha hoja de vida los soportes que acrediten formación y la experiencia exigida y carta de compromiso con la entidad en caso de que el oferente salga favorecido. 2)Hoja de vida de persona ENCARGADA DE LA ADMINISTRACION DEL RESTAURANTE con la cual el SENA se entenderá en el ejercicio diario de las actividades del contrato. Deberá ACREDITAR EXPERIENCIA RELACIONADA SUPERIOR A DOS AÑOS, y aportar carta de compromiso con la entidad en	50

	caso de que el oferente salga favorecido. 3)Hojas de vida de CINCO (5) MANIPULADORES DE ALIMENTOS CERTIFICADOS. Deberá acreditar capacitación por las Empresas Sociales del Estado ó por capacitador particular autorizado por el ente rector de salud y experiencia en manipulación de alimentos por periodo superior a un año y aportar carta de compromiso con la entidad en caso de que el oferente salga favorecido. Además, deberá aportar reconocimiento médico con certificado sobre las condiciones del estado de salud del manipulador de alimentos. 2. **PROGRAMAS Y MANUALES :** El oferente deberá adjuntar con su propuesta los siguientes documentos: - Programas de capacitación básica en protección de alimentos. - Programa de Limpieza y desinfección. - Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores. - Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos. - Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos. -	

	Manual de conservación de alimentos. Tales documentos serán revisados por personal capacitado quienes definirán la validez y pertinencia de los mismos en el informe de verificación de propuestas 3. **ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:** El oferente deberá aportar con su propuesta registro fotográfico de las instalaciones ubicadas en la ciudad de Montería, acreditando sede o sucursal endicha ciudad, debidamente inscrito en Cámara de Comercio, con antelación no menor a (3) tres años. Dicho establecimiento debe contemplar dentro de sus actividades la señalada con el código 5611- EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS. En el caso de consorcios o uniones temporales, se precisa que todos los integrantes deben cumplir con este requisito, pero a por lo menos uno se le exigirá que dicho establecimiento tenga sede en la ciudad de Montería, en consecuencia, por lo menos uno de sus integrantes deberá contemplar sede o sucursal	

	en la ciudad de Montería, y este mismo integrante deberá tener un porcentaje de participación superior al 60% del proponente plural. 4.**DECLARACION JURAMENTADA:** El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	
Apoyo a industrias nacionales	Las Ofertas de bienes y servicios nacionales recibirán puntaje	10
TOTAL		**100 pts**

- **MENOR VALOR (40 PUNTOS)**

Para la aplicación de este método se procederá a determinar el menor valor de las propuestas habilitadas y no rechazadas y se procederá a la ponderación.

Nota: para la evaluación económica para este método las propuestas habilitadas y no rechazadas, se ESCOGERA de la siguiente manera:

La propuesta económica con menor valor se le otorgará 40 puntos

La propuesta económica siguiente de menor valor se le descontara 5 puntos, así sucesivamente.

- **FACTOR TECNICO / CALIDAD (50 PUNTOS)**

- **EQUIPO DE TRABAJO PROPUESTO (20 PUNTOS)** 1)Hoja de vida de profesional NUTRICIONISTA O INGENIERO DE ALIMENTOS con experiencia y tarjeta profesional con más de dos años de expedida. Además, aportar con dicha hoja de vida los soportes que acrediten formación y la experiencia exigida y carta de compromiso con la entidad en caso de que el oferente salga favorecido. 2)Hoja de vida de persona ENCARGADA DE LA ADMINISTRACION DEL RESTAURANTE con la cual el SENA se entenderá en el ejercicio diario de las actividades del contrato. Deberá ACREDITAR EXPERIENCIA RELACIONADA SUPERIOR A DOS AÑOS, y aportar carta de compromiso con la entidad en caso de que el oferente salga favorecido. 3)Hojas devida de CINCO (5) MANIPULADORES DE ALIMENTOS CERTIFICADOS. Deberá acreditar capacitación por las Empresas Sociales del Estado ó por capacitador particular autorizado por el ente rector de salud y experiencia en manipulación de alimentos por periodo superior a un año y aportar carta de compromiso con la entidad en caso de que el oferente salga favorecido. Además,deberá aportar reconocimiento médico con certificado sobre las condiciones del estado de salud del manipulador de alimentos.

- **PROGRAMAS Y MANUALES (10 PUNTOS)**: El oferente deberá adjuntar con su propuesta los siguientes documentos: - Programas de capacitación básica en protección de alimentos. - Programa de Limpieza y desinfección. - Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores. - Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos. - Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos. - Manual de conservación de alimentos. Tales documentos serán revisados por personal capacitado quienes definirán la validez y pertinencia de los mismos en el informe de verificación de propuestas.

- **ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO (10 PUNTOS)**: El oferente deberá aportar con su propuesta registro fotográfico de las instalaciones ubicadas en la ciudad de Montería, acreditando sede o sucursal endicha ciudad, debidamente inscrito en Cámara de Comercio, con antelación no menor a (3) tres años. Dicho establecimiento debe contemplar dentro de sus actividades la señalada con el código5611- EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS. En el caso de consorcios o uniones temporales, se precisa que todos los integrantes deben cumplir con este requisito, pero a por lo menos uno se le exigirá que dicho establecimiento tenga sede en la ciudad de Montería, en consecuencia, por lo menos uno de sus integrantes deberá contemplar sede o sucursal en la ciudadde Montería, y este mismo integrante deberá tener un porcentaje de participación superior al 60%del proponente plural.

- **DECLARACIÓN JURAMENTADA (10 PUNTOS)**: El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.

Apoyo a la Industria Nacional –(10 Puntos)

Industria Nacional - Hasta 10 Puntos Este factor se calificará con base en el Decreto 680 de 2021 de acuerdo a lo siguiente:

Industria Nacional - Hasta 10	Rango	Puntaje
Los bienes y servicios nacionales	Cuando los proponentes oferten servicios nacionales.	10

La incorporación de bienes y/o servicios colombianos en bienes y/o servicios extranjeros	servicios colombianos en bienes y/o servicios extranjeros	5

NOTA: Para la asignación de estos puntajes se realizará con la manifestación expresa y por escrito del Representante legal indicando el factor técnico y apoyo a la industria nacional a ofrecer.

24. ANALISIS DE RIESGOS

Anexo 2. Matriz de Riesgos de acuerdo con el formato establecido por Colombia Compra Eficiente:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/matriz_riesgos.doc

25. GARANTÍAS

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
x	**Seriedad de la oferta:** por el 10% del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta hasta 2 meses más, contados a partir de la fecha de cierre del proceso.

	Buen manejo y correcta inversión del anticipo:
	Pago anticipado:
x	**Cumplimiento:** por el (10%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro (4) meses más, a la cual

	podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad.
x	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:
x	**Calidad del servicio:** por el (10%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro (4) meses más.
	Protección de los bienes:
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** Por una suma equivalente a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV), con una vigencia igual a la duración del contrato.

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

26. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES: (Solo aplica para procesos superiores a US$125.000)
Decreto 1860 de 24 de diciembre de 2021, *Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 Y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones":* ***Artículo 5. Modificación de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015****. Modifíquense los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. Y 2.2.1.2.4.2.4. de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, los cuales quedarán así:*

"Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorías límitadas a Mípyme. *Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos**:*** ***1.*** *El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo…<…> La cifra limite según conversión vigente para el año 2022 corresponde a* ***$457.297.264*** *m/cte., de acuerdo con lo establecido por Umbral en la Página de Colombia Compra Eficiente.*					
El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)	SI	x	NO		

27. ACUERDOS COMERCIALES:

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**	SI	NO	NO	NO	
	México	SI	NO	NO	NO	
	Perú	SI	NO	NO	NO	
Canadá		SI	SI	NO	NO	
Chile		SI	NO	NO	NO	
Corea		SI	NO	NO	NO	
Costa Rica		SI	NO	NO	NO	
Estados Unidos		SI	NO	NO	NO	
Estados AELC		SI	NO	NO	NO	
México		SI	NO	NO	NO	
Triángulo Norte	**El Salvador**	SI	SI	NO	SI	
	Guatemala	SI	SI	NO	SI	
	Honduras	SI	SI	NO	SI	
Unión Europea		SI	NO	NO	NO	

28. 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:				
MUESTRA Indique si se requiere o no presentación de muestra	**SI:**		**NO:**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN. Indique si requiere o no una visita para verificación de información a las sedes o instalaciones del proponente.	**SI:**		**NO:**	X

29. ANEXOS

1. DESIGNACION DE COMITÉ ESTRUCTURADOR
2. CDP
3. CERTIFICADO PAA
4. ANEXO NO. 1 – ANÁLISIS DEL SECTOR
5. ANEXO 3 FORMATO ANEXO AVISO DE CONVOCATORIA
6. ANEXO 4 FORMATO OFERTA ECONOMICA
7. ANEXO AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES ELECTRÓNICO
8. FORMATOS TIPO (zip)

NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
Subdirector CABP (E)

Proyectó: Ronaldo Daniells Escobar