PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	30 de marzo de 2023
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Bienestar al Aprendiz Centro De Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial Del Sena RegionalBoyacá
ORDENADOR DEL GASTO:	ENITH YADIRA RAMIREZ CAMARGO subdirectora Centro De Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial Del Sena Regional Boyacá
OBJETO:	*15_9110_513_ "contratar la prestación del servicio de restaurante y cafetería para los aprendices del centro de desarrollo agropecuario y agroindustrial del Sena regional Boyacá de conformidad con el plan nacional integral de bienestar de los aprendices del servicio nacional de aprendizaje-Sena."*

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación:	La Constitución Política en el artículo 54 señala que es *"obligación del Estado y de los empleadores ofrecer formación y habilitación profesional y técnica a quienes lo requieran. El Estado debe propiciar la ubicación laboral de las personas en edad de trabajar y garantizar a los minusválidos el derecho a un trabajo acorde con sus condiciones de salud".* Así mismo, en el artículo 67 establece que la *"educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura…"*, por lo cual, el bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población son finalidades sociales del Estado. La Ley 115 de 1994 en su artículo 1 señala que la *"educación es un proceso de formación permanente, personal, cultural y social que se fundamenta en una concepción integral de la persona humana, de su dignidad, de sus derechos y sus deberes" y en el artículo 5 precisa que la educación tiene, entre otros fines, lograr "el pleno desarrollo de la personalidad sin más limitaciones que las que le imponen los derechos de los demás y el orden jurídico, dentro de un proceso de formación integral, física, psíquica, intelectual, moral, espiritual, social, afectiva, ética, cívica y demás valores humanos"*

Que de conformidad con el artículo 2 de la Ley 119 de 1994 establece la misión del SENA como el ente encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.
A su vez el Decreto 249 de 2004 por medio de la cual se modifica la 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.
Los numerales 19 y 28 del artículo 27 del de Decreto 249 de 2004, definen como funciones de las Subdirecciones de los Centros de Formación de Profesional:

19. "Dirigir la implementación del programa integral de bienestar de los alumnos del Centro.
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.

Con el fin de cumplir con las metas propuestas para la vigencia 2023, y en cumplimiento de las acciones previstas dentro del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz, el cual fue adoptado mediante Resolución 1399 de 2021, "Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA, que establece en el documento anexo: "Objetivo Estratégico 2. *"Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos (...) y dentro de este el Objetivo Operativo 5: "Asignar apoyos de alimentación para aprendices"*, que incluye como Acción Prevista: *"Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente".*

Aunado a lo anterior, el centro debe tener un comité tal como se establece en la Resolución 00329 del 8 de mayo de 2020 *"Por la cual se conforma el Comité de Cafetería en el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial – CEDEAGRO Regional Boyacá",* como instancia de coordinación, seguimiento y vigilancia.

Estará conformado por:

Ø Subdirector de Centro o su delegado.
Ø Coordinador del Grupo Administrativo.
Ø Coordinador de Formación Profesional.
Ø Líder de Bienestar al Aprendiz y Atención al Egresado.
Ø Líder SIGA
Ø Apoyo HYSI.
Ø Apoyo Ambiental.
Ø Representante de los Aprendices por las diferentes jornadas de formación (Diurna, Mixta y Nocturna).
Ø Supervisor del Contrato de Suministro de Alimentación
Ø Profesional Apoyo de Apoyos Socioeconómicos del Equipo de Bienestar al Aprendiz y Atención al Egresado.

Análisis de conveniencia

Para ello la Subdirección del Centro de Formación garantizará la conformación del comité de cafetería en concordancia con la normatividad vigente sobre la materia; teniendo en cuenta que el propósito fundamental de este beneficio es favorecer a aquellos aprendices en condiciones de vulnerabilidad y disminuir los índices de deserción por esta causa, se contempla que este beneficio se subsidie el 100% del valor total.

Que de conformidad con la convocatoria realizada por el grupo de bienestar del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial – CEDEAGRO Regional Boyacá, actualmente cuenta con un cupo de apoyo de alimentación de 60 cupos para adjudicar en modalidad de ración alimentaria, teniendo en cuenta que la población de aprendices del Centro de formación tiene su procedencia dispersa en diferentes municipios del Departamento y del resto del país, conduciendo a que los aprendices se vean en la necesidad de trasladar su lugar de residencia al Municipio de Duitama o municipios aledaños y que por ende tengan que asumir gastos de arrendamiento, generando situaciones de vulnerabilidad que serían aliviadas al brindar este tipo de apoyo de alimentación.

Así mismo, se busca atender con Apoyo de alimentación bajo la modalidad de hidratación y transitorio (eventos especiales y actividades del Plan Bienestar al Aprendiz) para beneficiar a 650 aprendices que asisten a formación presencial y participen de las actividades de Bienestar.

DESCRIPCION	No. CUPOS	ACTIVIDADES DE ALIMENTACION APRENDICES	ITEM A SUMINISTRAR	
Apoyos de alimentación para aprendices en la etapa lectiva para la vigencia 2023	60	Para adjudicar según convocatoria establecida en el Plan de bienestar. Dependiendo de la jornada de formación, aplica para almuerzos o cenas.	**1**	Almuerzo o cena según minutas
Apoyo de alimentación e hidratación	160	Benefician a todos los aprendices que participan en las actividades de bienestar al aprendiz (gimnasio, sala de música, salón de danzas)	**2**	Botellones de agua
	650	Beneficia a todos los aprendices que participan en los eventos especiales de bienestar al aprendiz (día del aprendiz, boyacensidad, día de la familia)	**3**	Botellas de agua individual s/minuta
Apoyo de alimentación ocasional	650	Beneficia a todos los aprendices que participan en los eventos especiales de bienestar al aprendiz (día del aprendiz, boyacensidad, día de la familia)	**4**	Almuerzo y refrigerio s/minuta
	450	Beneficia a los aprendices que participan en las actividades de bienestar al aprendiz con una duración de mínimo (4) horas, programadas en contra jornada	**5**	Almuerzo o refrigerio s/minuta
	# global de acuerdo a oferta educativa	Desayunos para eventos de visitas de aprendices que reciben formación en otros municipios a demanda	**6**	Desayunos s/minuta
	650	Refrigerio Navideño que beneficia a todos los aprendices que participan en el marco de la actividad denominada "Cuentos de navidad "	**7**	Refrigerio navideño

	En atención a los 60 cupos de ración alimentaria para los aprendices consistente en almuerzo o cena dependiendo de la jornada de formación en la que se encuentren desarrollando su formación, el número específico de raciones resultará del resultado de la convocatoria, dado que los aprendices tienen que pasar por las diferentes fases de inscripción, calificación y priorización, para que finalmente se derive la adjudicación de los60 cupos. Este apoyo se encuentra referido en la Guía de Apoyos socioeconómicos GFPI-G-007 en la categoría Apoyos de alimentación temporal modalidad Ración alimentaria, donde se brindará la ración servida en caliente los días que se tenga programada formación en el centro y hasta la finalización del calendario académico. Los 60 cupos permanecerán durante toda la vigencia 2023. El apoyo de alimentación tipo hidratación consiste en tener la disponibilidad de agua potable en presentación botellón para los aprendices que participen en las actividades de bienestar al aprendiz durante la vigencia; se disponen tres (03) puntos de hidratación (Gimnasio, Sala de música, Salón de danzas), para los colectivos de música, deporte, danza y teatro, así como para los aprendices que hacen uso del gimnasio, sumando un total aproximado de 160 aprendices con hidratación continua. Igualmente, se brindará hidratación en presentación individual para los eventos especiales que se establecieron en el Plan de acción de Bienestar al Aprendiz del Centro de Formación vigencia 2023: *"Conmemoración Día del Aprendiz", "Conmemoración Día de la Boyacensidad, Orgullosamente de Boyacá Sumercé" y "Conmemoración Día de la Familia, Mi refugio mi fortaleza"*, atendiendo un total de 650 aprendices dado que se reúnen todos los aprendices que se encuentren en formación presencial. El apoyo de alimentación tipo ocasional, se ofrece a los aprendices que participan en las actividades de Bienestar al aprendiz que se programan con duración mínima de cuatro (04) horas; por un lado están los eventos especiales que se establecieron en el Plan de acción de Bienestar al Aprendiz del Centro de Formación vigencia 2023: *"Conmemoración Día del Aprendiz","Conmemoración Día de la Boyacensidad, Orgullosamente de Boyacá Sumercé" y "Conmemoración Día de la Familia, Mi refugio mi fortaleza"*, atendiendo un total de 650 aprendices dado que se reúnen todos los que se encuentren en formación presencial. Por otro lado, hay actividades que son programadas en contra jornada y el apoyo de alimentación ocasional se brinda en modalidad de ración alimentaria almuerzo o refrigerio para los aprendices pertenecientes a los colectivos de música, deporte, danza y teatro, así como para los aprendices que hacen uso del gimnasio. Igualmente, para los aprendices que reciben formación en diferentes municipios del Departamento y que realizan visitas de reconocimiento y prácticas en el centro de formación, se programan actividades de Bienestar contempladas en el Plan de acción dentro de los diferentes objetivos operativos y se les brinda el apoyo de alimentación ocasional. Se estima que el número de aprendices, sumando los dos grupos, ascienda a 450 aprendices en la vigencia. Referente a los desayunos aplican para eventos específicos de visitas de aprendices que reciben formación en otros municipios de acuerdo con la oferta educativa. Sumado a lo anterior, teniendo en cuenta que el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, se encuentra ubicado a las afueras del perímetro urbano de la ciudad de Duitama (Km. 1 Vía Pantano de Vargas) y en cumplimiento de su gestión administrativa interna de Bienestar Social, debe garantizar la prestación de servicio de cafetería y restaurante al público: como funcionarios, Contratistas, Personal de vigilancia, Personal de aseo y cafetería, Personal visitante que ingrese al Centro; lo cual no genera erogación presupuestal de la entidad contratante sino que corresponde a un servicio dirigido al público en general.

En virtud de lo establecido en el *Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA* y se hace necesario brindar el servicio de restaurante y cafetería para los aprendices, procurando así mejorar su calidad de vida, garantizar su permanencia y la culminación exitosa de los procesos de formación.

Que de conformidad con la situación expuesta, es indispensable contar con el servicio de restaurante y cafetería, para dar cumplimiento al Plan de acción 2023 propuesto para la dependencia de Bienestar al Aprendiz, dando lugar al cumplimiento de metas educativas y evitando en un gran porcentaje la deserción de nuestros aprendices tal como se establece en *Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA* así como el servicio de cafetería al Publio en general.

Teniendo en cuenta que la presente contratación presenta variables diarias en el consumo de los servicios el CEDEAGRO ha determinado establecer una bolsa con el presupuesto total estimado que se consumirá de acuerdo con los valores unitarios ofertados por cada ítem conforme al valor ofertado por el proponente adjudicatario y reconocido por el SENA y las cantidades solicitadas y recibidas por la entidad en la ejecución del contrato.

Por lo anteriormente expuesto, es conveniente iniciar los trámites para adelantar la convocatoria pública con el fin de seleccionar un oferente que preste el servicio de cafetería a los aprendices del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, para la vigencia 2023, de conformidad con lo establecido en la Resolución 1399 del 17 de agosto de 2021 *"Por la cual se adopta el Plan Nacional Integralde Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA";* servicio queserá prestadora los aprendices del centro de formación, que garantizaran el adecuado desarrollo de su labor misional encomendado al SENA.

En atención a las anteriores consideraciones, la Dirección General del Sena dispuso recursos para garantizar el cumplimiento del Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del SENA, Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá adelantara un proceso de selección para:

15_9110_513_ "Contratar la prestación del servicio de restaurante y cafetería para los aprendices del centro de desarrollo agropecuario y agroindustrial del Sena regional Boyacá de conformidad con el plan nacional integral de bienestar de los aprendices del servicio nacional de aprendizaje-Sena." Cabe mencionar que este objeto contractual persiste con una periodicidad anual en cumplimiento del principio de legalidad, en beneficio de los aprendices matriculados en programas de formación laboral y tecnológica, a través de apoyos de alimentación que se asignan de acuerdo a las orientaciones y disposiciones anteriormente mencionadas.

Con la adjudicación y servicio de alimentación para aprendices de Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del Sena Regional Boyacá, se contribuye al cumplimiento del Propósito del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz y se garantizara la permanencia y certificación de los aprendices de la entidad en su de formación integral se le incentive y reconozca su proceso de formación e impulso a la excelencia.

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
90101700 93131600 93141500 90101501	*15_9110_513_Contratar la prestación del servicio de restaurante y cafetería para los aprendices del centro de desarrollo agropecuario y agroindustrial del Sena regional Boyacá de conformidad con el plan nacional integral de bienestar de los aprendices del servicio nacional de aprendizaje-Sena.*	$ 170.655.000	ENITH YADIRA RAMÍREZ CAMARGO	CEDEAGRO

Adquisiciones planeadas

Adquisiciones planeadas (1)

Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Fecha estimada de presentación de ofertas	Duración del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	Se requieren vigencias futuras	Estado de solicitud de vigencias futuras	Unidad de contratación	Ubicación
90101501	15_9110_513_Contratar la prestación del servicio de restaurante y cafeteria para los aprendices del centro de desarrollo agropecuario y agroindustrial (...)	Abril	Abril	270 Día(s)	Selección abreviada menor cuantía	Presupuesto de entidad nacional	206.000.000 COP	206.000.000 COP	No	NA	-	Boyacá

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

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	50	18	17	00		SUMINISTRO Y MEZCLAS PARA HORNEAR
2	72	10	21	00		CONTROL DE PLAGAS
3	76	12	15	00		RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN DE BASURAS
4	85	15	17	00		PLANEACIÓN Y AYUDA DE POLITICA DE ALIMENTOS
5	90	10	17	00		SERVICIOS DE CAFETERIA
6	90	10	18	00		SERVICIO DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO
7	93	13	16	00		PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
8	93	14	15	00		DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES
9	90	10	15	00		ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

N/A

6. OBJETO

15_9110_513_ "contratar la prestación del servicio de restaurante y cafetería para los aprendices del centro de desarrollo agropecuario y agroindustrial del Sena regional Boyacá de conformidad con el plan nacional integral de bienestar de los aprendices del servicio nacional de aprendizaje-Sena."

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

El suministro de alimentación para los aprendices que se encuentran en formación en el centro de desarrollo agropecuario y agroindustrial del Sena regional Boyacá, en un número aproximado de 650, los cuales se benefician de acuerdo con las convocatorias realizadas por el CEDEAGRO. Por lo tanto, el número de raciones varían dependiendo el número de aprendices adjudicados para este beneficio ofrecido por la entidad. Con el fin de lograr lo anterior, el Centro de formación pone a disposición del futuro contratista los espacios físicos dentro de las instalaciones del Centro de Formación, donde se debe suministrar la alimentación a los aprendices beneficiarios, en las condiciones que se relacionan en el presente estudio previo, durante los días hábiles (lunes a viernes)

Además de ello este lugar será destinado para prestar el servicio de cafetería a toda la comunidad educativa, personal administrativo, contratistas y visitantes del centro de formación de ser requerido el servicio de almuerzo o cena para los aprendices el contratista garantizará dicho servicio en los horarios que se establezcan para tal efecto (Lunes a sábado).

El contratista adjudicatario del contrato asumirá el arrendamiento de la cafetería del Centro, con un canon mensual de arrendamiento por valor de SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS CUATRO PESOS ($ 753.404) para la vigencia 2023.

Lo anterior, teniendo en cuenta el canon de arrendamiento mensual cancelado el año anterior (2022) más el incremento para el año 2023 del IPC 13,12% y de acuerdo con las instalaciones que serán objeto de arriendo, las condiciones económicas, sociales y comerciales en el sector, arroja el valor del canon de arrendamiento mensual para el 2023 de SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS CUATRO PESOS ($ 753.404).

Este pago de arrendamiento se realizará con un pago en especie correspondiente al 70% de lo estipulado del canon de arrendamiento es decir $527.382 y un 30% en dinero correspondiente a $226.021 que el contratista pagará mensualmente dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes en el link: https://www.e-collect.com/p_express/secure/loginUser.aspx que se disponga para ello. El pago en especie se utilizará para ampliar los cupos de suministro de ración alimentaria ración servida o alimentación ocasional o refrigerios e hidratación para los aprendices del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial- SENA Regional Boyacá quienes por su condición de vulnerabilidad así lo requieran como medio para promover la permanencia y certificación de los aprendices; el supervisor del contrato llevará un control independiente de los pagos en especie, identificando los beneficiarios de estos y los pagos recibidos en especie, los cuales no deben ser diferentes a los enunciados en este estudio previo.

El contratista entregará una copia del pago virtual al supervisor del contrato; en el evento en que al iniciar o finalizar el contrato, no se cumpla el mes completo, el valor del arrendamiento se pagará proporcional a los días que se utilice. En caso de mora en el pago de arrendamiento, el SENA podrá imponer multas sucesivas por cada día de incumplimiento por el 1% del valor del canon de arrendamiento, si persistiere dicho incumplimiento

El contratista deberá hacerse responsable del pago del servicio público de Gas y servicio de acueducto, aseo y alcantarillado se incluye dentro del canon de arrendamiento, referente al servicio del gas el contratista deberá hacerse responsable del pago de Gas licuado de petróleo, en pipeta.

El servicio de luz será incluido en el canon de arrendamiento hasta el momento en que sean instalados y habilitados los respectivos contadores y o medidores, fecha en la cual el contratista asumirá el costo de este servicio.

El Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial, para el desarrollo del objeto contractual, en calidad de ARRENDAMIENTO, pondrá a disposición del contratista, unos espacios físicos de la Sede del CEDEAGRO, ubicado en el kilómetro 1 vía Duitama pantano de Vargas, que constan de:

ITEM	UNIDAD	DESCRIPCION Y ESPECIFICACION DE LOS ELEMENTOS	CANTIDAD
		ESTUFA ASADORA A GAS GABINETE EN ACEROINOXIDABLE	
1	UND	DIMENCIONES 0.90 LARGO X 0.90ANCHO X 0.90 ALTO INCLUYE	1
		RUEDAS Y MANQUERA 3/4 CON ACOPLE.	
		ESTUFA A GAS BBQ CON PATAS Y ENTREPAÑO DIMENCIONES 0.90	
2	UND	LARGO X 0.90 ANCHO X 0.90 ALTO INCLUYE RUEDAS Y MANQUERA DE3/4 CONACOPLE	1
		ESTUFA A GAS DE CUATRO FOGONES GABINETES EN ACERO	
3	UND	INOXIDABLE DIMENSIONES 0.40 X 0.70 X 0.90 MTS, INCLUYE HORNO Y	1
		UNA PARILLA	
4	UND	ESTUFA A GAS DE UN PUESTO INDUSTRIAL EN ACERO INOXIDABLE DIMENSIONES DE 1,00 X 1,00 X0.50 MTS Y DEMAS ACCESORIOS	1
5	UND	FREIDORA A GAS CON ENCENDIDIO SEMIAUTOMATICO, DOS CANASTILLAS, DIMENSIONES0.40X 0.75X 0.90 Y DEMAS ACCESORIOS	1
		BAÑO MARIA ABIERTO EN ACERO INOXIDABLE DIMENSIONES	
6	UND	0,50X0,70X0,90 MTS, CINCO DIVISONES PARA ALMACENAMIENTO DE	1
		COMIDA CON SUS RESPECTIVAS TAPAS Y DEMAS ACCESORIOS	
7	UND	MESA EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16, TAPA PLANA CON SALPICADERO DIMENSIONES 2,30X0,70X0,90 MTS,	1
8	UND	MESA LAVA PLATOS CONTAPADOS POSETAS ENACERO INOXIDABLE CALIBRE 16 DIMENSIONES 2,30X0,64X0,86 MTS,	1
9	UND	ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16, DIMENSIONES 6,50X1,50X0,90XMTS.Y DEMASACCESORIOS.	1
10	UND	PURIFICADOR DE AGUA INDUSTRIAL DE 20" MARCA ARTICO, 5 MICRAS, CAPACIDAD DE OZONIZACION MINIMO 500 ITS/HORA	1
11	UND	FIJAR EN LA PARED, PUERTA DE VIDRIO, METALICO, CHAPA Y DOSLLAVES,DIVISIONES INTERIORES PARA CLASIFICARLA	1
12	UND	EXTINTOR TIPO B DE 10 LBS CLASE ABC	1
13	UND	EXTINTOR TIPO B DE 20 LBS CLASE ABC	1
14	UND	SILLAS PLASTICAS RIMAX TIPO CARIBE	117
15	UND	MESAS PLASTICAS RIMAX TIPO CARIBE	28
16	UND	LICUADORA INDUSTRIAL 15 LTS	1
17	UND	NEVECON DE 22 PIES-SAMSUNG	1
18	UND	VITRINA CONGELADORA DE 4 BANDEJAS (tres bandejas plásticas en regular estado)	1
19	UND	ESTANTERIA METALICA -CRUZ (en regular estado)	4
20	UND	EXHIBIDORES COMERCIALES (4 neveras y 6 exhibidores)	10
23	UND	TELEVISOR A COLOR DE 29" - SONY	1
24	UND	TELEVISOR A COLOR SAMSUNG 42" INCLUYE CONTROL REMOTO DIRECT TV.	1
25	UND	ESTIVA EN PVC AZUL	1
26	UND	HORNO MICROONDAS MARCA G.E. PANEL DIGITAL, 110 VATIOS,	1
27	UND	MESON LAVAPLATOS EN ACERO INOXIDABLE DE DOS POSETAS	1
28	UND	CANECA DE 55 GLS. NEGRA TAPA ROSCA.	1

CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA:

• Disponer del menaje necesario para el cumplimiento del contrato que garantice la debida atención al público, tales como vajilla de porcelana, ollas, neveras, estantes, vitrinas, hornos, mesas, sillas y todos los implementos necesarios para la prestación del servicio.

• Los elementos que no entregue el SENA, y que sean necesarios para la prestación optima del servicio contratado, serán suministrados por el contratista, sin que ocasione erogación adicional a la entidad.

• Contar con hornos microondas según la necesidad, que será para el uso de los aprendices que lo requieran sin que con este se genere costo adicional alguno

• La decoración de la cafetería y avisos que se coloquen allí deben ser acordes con las instrucciones dadas y temáticas diseñadas desde el área de Bienestar al Aprendiz y/o supervisor.

• Los productos alimenticios que se comercialicen en la cafetería deben contribuir a las prácticas de hábitos de vida saludable.

Por ello el contratista deberá ofrecer productos tales como frutas, ensaladas, jugos naturales, entre otros, que sean saludables.

• Se prohíbe la venta de alcohol y cigarrillo en la cafetería de la entidad.

• Las instalaciones de la cafetería de CEDEAGRO, se deberán mantener en perfectas condiciones de higiene y salubridad. Además de ello deben contar con el personal suficiente, idóneo, capacitado y responsable en la prestación del servicio.

CONDICIONES GENERALES DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION:

• Suministrar el almuerzo o cena a los aprendices beneficiarios de dicho subsidio, en las horas establecidas para tal fin por quien la entidad designe para la supervisión del desarrollo del objeto contractual.

• Suministrar Refrigerios y/o almuerzos a aprendices cuando según el plan de Bienestar al Aprendiz se desarrollen actividades lúdicas, recreativas, deportivas, académicas, de liderazgo entre otras, y que a juicio de la entidad y a través de quien ejerza la supervisión del contrato se le indique; respetando los valores unitarios pactados; además de ello el contratista debe llevar a cabo la preparación de la colada que se suministra a los aprendices (los insumos para la preparación de la colada, serán suministrados por el Centro de Formación).

• En caso de presentarse dietas especiales para aprendices con algún tipo de condición o enfermedad, previa indicación por parte del supervisor, el contratista deberá presentar la dieta o menú avalado por un nutricionista y/o ingeniero de alimentos con tarjeta profesional.

• Efectuar fumigación cada seis (6) meses y presentar la respectiva certificación.

• Llevar bimensualmente a un laboratorio certificado una muestra de la alimentación servida con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a los aprendices.

• Dejar en refrigeración semanalmente una muestra del alimento servido para verificar su inocuidad en caso de presentarse alguna novedad de salud con los aprendices.

• Se debe llevar a cabo todas y cada una de las obligaciones contenidas en el lineamiento para Restaurantes y Cafeterías DO-PG-008 del SENA, la cual será socializada con el contratista y su equipo de trabajo por parte de la entidad.

• Dar estricto cumplimiento a la Resolución 3803 del 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social y su ANEXO TECNICO mediante el cual se establecen las bases técnicas para las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana aplicando los valores de referencia para calorías, proteína, carbohidratos, grasas, fibra, agua, vitaminas y minerales para los diferentes períodos de la vida y grupos de edad.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

DESCRIPCION	No. CUPOS	ACTIVIDADES DE ALIMENTACION APRENDICES	ITEM A SUMINISTRAR	
Apoyos de alimentación para aprendices en la etapalectiva para la vigencia 2023	60	Para adjudicar según convocatoria establecida en el Plan de bienestar. Dependiendo de la jornada de formación, aplica para almuerzos ocenas.	**1**	Almuerzo o cena según minutas
Apoyo de alimentación ehidratación	160	Benefician a todos los aprendices que participan en las actividades de bienestar al aprendiz (gimnasio, sala de música, salón de danzas)	**2**	Botellones de agua
	650	Beneficia a todos los aprendices que participan en los eventos especiales de bienestar al aprendiz (día del aprendiz, boyacensidad, día de la familia)	**3**	Botellas de agua individual s/minuta
Apoyo de alimentación ocasional	650	Beneficia a todos los aprendices que participan en los eventos especiales de bienestar al aprendiz (día del aprendiz, boyacensidad, día de la familia)	**4**	Almuerzo y refrigerio s/minuta
	450	Beneficia a los aprendices que participan en las actividades de bienestar al aprendiz con una duración de mínimo (4) horas, programadas en contra jornada	**5**	Almuerzo o refrigerio s/minuta

	# global de acuerdo a oferta educativa	Desayunos para eventos de visitas de aprendices que reciben formación en otros municipios a demanda	**6**	Desayunos s/minuta
	650	Refrigerio Navideño que beneficia a todos los aprendices que participan en el marco de la actividad denominada "Cuentos de navidad "	**7**	Refrigerio navideño

A) ESPECIFICACIONES DE LAS CONDICIONES TECNICAS DEL MENU

ÍTEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA, CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA
1	REFRIGERIOS	**Producto, Unidad y Producto**
		Empanada de pollo o de carne de 200 gr con jugo natural o de caja tetrapack de 200 ml
		Pastel de pollo de 200 gr con jugo natural o de caja tetrapack de 200 ml
		Sandwich de jamón y/o mortadela y queso de 130 gr (Proteína mínimo 80 gr, dos tajadas en caso de carnes frías y una tajada de queso) con avena de 200 ml.
		Porción de mantecada 200 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)
		Sandwich de pollo desmechado con queso o pavo desmechado con queso (Proteína mínimo de 80 gr) con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml
		Pastel hawaiano de 200 gr con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml
		Palito de queso de 200 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)
		Wraps de pollo y verduras (Proteína mínimo 80 gr) con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml
		Perro caliente con salchicha tipo hot dog de peso mínimo 80 gr, porción de papa a la francesa y vaso de gaseosa de 7 Oz.
		Hamburguesa de res de cuarto de libra con mínimo 120 gr de Proteína, porción de papas a la francesa y vaso de Gaseosa de 7 oz
2	HIDRATACIONES	**Producto, Unidad y Producto**
		Agua de botella de 600 ml
		Agua de botella de 300 ml
		Vaso de gaseosa de 7 oz
		Vaso de gaseosa de 12 Oz
		Helados de crema o paleta
		Jugo natural de fruta vaso de 12 Oz
		Bebida hidratante de 500 ml
		Botellón de agua de 20 litros
3	DESAYUNOS	**Producto, Unidad y Producto**

		Entrada caliente: Caldos (Opciones: Caldo de costilla, pollo, pescado (Porción de proteína mínimo de 80gr), changua boyacense en leche con mínimo dos huevos).
		Fruta Fresca: Jugo 9 Onzas, Entera (Entre 80-100 gr) y Fruta picada 150 gr. Opciones (papaya, piña, melón, banano y mango) solas o en mezcla.
		Bebida Caliente: Chocolate, Bebida Achocolatada, Café, Café en leche y Agua de Panela (Mínimo 250 ml)
		Alimento Proteico: Huevos (dos), (**Opciones:** revueltos, con salchicha, pericos, tibios, fritos); Porción de queso 80gr; sandwich jamón y/o mortadela y queso 130 gr (en proteína mínimo 80gr, equivalente a dos lonchas de jamón y queso); salchicha (mínimo 80 gr); bebida láctea mínimo 200 gr (kumis, yogurt, avena) sola o con cereal.
		Farináceos: Pan blanco (mínimo 40 gr) , Arepa (mínimo 60 gr), Tostadas (dos mínimo 15 gr cada una), Almojabana (Mínimo de 50 gr) o Pan de Yuca (Mínimo de 50 gr)
4	**ALMUERZO Y CENA**	**Producto, Unidad y Producto**
		Fruta Fresca: Entera (Entre 80-100 gr) y Fruta picada 150 gr. (**Opciones:**papaya, piña, melón, banano, mango, manzana, pera) solas o en mezcla.
		Entrada Caliente: Sopas (**Opciones: Sopa de** verduras, mute, cuchuco, arroz, ajiaco, crema de pollo o cebolla)
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 150 gr), Carne de cerdo (Mínimo 150 gr), Pierna pernil de pollo (Mínimo 200 gr), Pechuga de pollo (Mínimo 150 gr), Pescado (Mínimo 150 gr)
		Farináceo o Harinas: Papa, Yuca, Plátano o Arepa (Mínimo 80 gr)
		Energético (Cereal): Arroz, Pasta (Mínimo 100 gr)
		Hortalizas y Verduras: Ensaladas y verduras frías o calientes (Mínimo 125 gr)
		Leguminosas: Frijol, lenteja, garbanzo, arveja verde, arveja amarilla (Mínimo 140 gr)
		Bebida: Jugo 9 Onzas (representación de pulpa de fruta mínimo 40%), limonada natural. Para la Jornada nocturna:Bebida caliente (Agua de panela concentrada Mínimo 250 ml)
		Postres: Pudine, gelatina, flan, pastel o fruta en almibar (mínimo 60gr)
5	**ALMUERZO EVENTOS ESPECIALES APRENDICES**	**Producto, Unidad y Producto**
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 250 gr), Carne de cerdo (Mínimo 250 gr), Pierna pernil de pollo (Mínimo 300 gr), Pechuga de pollo (Mínimo 250 gr), Pescado (Mínimo 250 gr). En éste menú deben ir mínimo dos carnes con el peso mínimo referido para éste ítem, o pierna pernil de Gallina
		Farináceo o Harinas: Papa, Yuca, Plátano, Envuelto, Arepa (Mínimo 100gr)
		Hortalizas y Verduras: Guacamole (Mínimo 125 gr)
		Energético (Cereal): Rellena (Mínimo 80gr)
		Bebida: Jugo en caja (Mínimo 200 ml) o Gaseosa de 10 oz
6	**REFRIGERIO NAVIDEÑO**	**Producto, Unidad y Producto**
		Croissant 120 gr con chocolate caliente 200 ml
		Torta de queso de 120 gr con agua de panela caliente de 200 ml
		Porción de natilla 120 gr con mazato de 200 ml
		Porción de arroz con leche 200 gr con porción de queso de 120 gr
		Porción de brownie 120 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)
		Buñuelo de 120 gr con avena de 200 ml
		Salpicón 200 ml. con galleta de 120 gr
		Ensalada de frutas 120 gr

Para los 6 ítems se solicita propuesta de menú vegetariano. Los menús deben estar totalmente frescos al momento del servido para que no representen riesgo de ETA a los consumidores, igualmente, para el ítem de refrigerios.

Además de lo anterior y en el desarrollo del contrato de suministro de alimentación y servicio de cafetería el contratista debe tener en cuenta las siguientes

CONDICIONES TÉCNICAS:

7.1 EN RELACIÓN CON EL COMPONENTE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

El Contratista está obligado a la protección, la seguridad y la salud de los trabajadores, acorde con lo establecido en la normatividad vigente, tendrá entre otras, las siguientes obligaciones:

1. Adoptar una metodología para la identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía Técnica Colombiana GTC 45, OiRA, etc).

2. Generar un programa de capacitación, entrenamiento, e inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo, se deben tener en cuenta los aspectos relacionados con la prevención y promoción de la seguridad y salud de los trabajadores administrativos y operativos de restaurantes y cafeterías.

3. Reportar a la ARL y EPS todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas de los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. Copia de este reporte deberá suministrarse al trabajador, la Supervisión del contrato e integrante de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional o Centro de Formación.

4. Contar con un plan de emergencias propio y/o articular al Plan Integral de Atención de Emergencias establecido por el grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación.

5. Certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal del resultado y nivel de implementación del SG-SST, de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Decreto 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

6. Certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días.

7. Pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.

7.2 EN RELACIÓN CON INSPECCIONES DE SEGURIDAD.

1. Acompañar al Equipo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional y miembros del COPASST, previa notificación a la Supervisión, para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el Programa de Inspecciones Planeadas DO-PG-OO2- del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y disfunciones que los trabajador a nivel operativo en el servicio de alimentación o expendio de alimentos pueden ocasionar generando pérdidas de cualquier tipo o daños a terceros.

7.3 EN RELACIÓN CON EQUIPOS CONTRA INCENDIOS.

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

7.3.1 Botiquines.

El contratista debe adquirir un botiquín dotado mínimo con los siguientes elementos:

Ítem	Elemento	Unidad	Cantidad
1	Paquete de gasas limpias	Paquete x 20	1
2	Baja lenguas x 20	Paquete x 20	1
3	Venda de algodón 5x5 yardas	Unidad	1
4	Apósitos para ojos	Unidad	1
5	Tijera de trauma	Unidad	1
6	Linterna con baterías	Unidad	1
7	Esparadrapo de tela rollo de 4"	Unidad	1
8	Guantes para examinar (no latex)	Caja x 100	1
9	Venda elástica 3x5 yardas	Unidad	1
10	Venda de algodón 3x5 yardas	Unidad	1
11	Solución salina	Unidad de 500cc	1

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

Se debe socializar la ubicación del botiquín con todo el personal del restaurante y/o cafetería.

El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiereque dicho rótulo contenga: Nombre elemento, Cantidad, Fecha adquisición, Fecha vencimiento.

7.4 EN RELACIÓN CON EL COMPONENTE SANITARIO

7.4.1 Concepto sanitario

El Contratista debe tramitar 20 días hábiles suscrito el contrato de cafetería y/o restaurante, la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del municipio mediante carta, conforme a lo descrito en el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013, para la solicitud deconcepto sanitario.

Si el concepto sanitario presentado es emitido como favorable con exigencia, aplazado o pendiente, El Contratista debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el plazo establecido en el acta de visita, mediante la aplicación de un plan de mejoramiento.

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

7.4.2 Personal manipulador de alimento.

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

- ✓ **Certificado de aptitud médica:** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado aptitud médica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos.
  La Supervisión podrá pedir al Contratista el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias.

- ✓ **Certificado de capacitación:** los operarios deben tener capacitación manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 765 de 2010 o por la secretaria de Salud municipal.

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

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

7.4.3 Alimentos.

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

- ✓ El Contratista deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo, y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la Supervisión.

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

- ✓ La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.

- ✓ Conforme a lo establecido en el artículo 126 de Ley 019 de 2012, El Contratista debe contar con copia de las notificaciones sanitaria y/o permisos sanitarios expedidos por el INVIMA de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, y que estén clasificados como de mediano y bajo riego según la resolución 0719 de 2015, por ejemplo producto pre-cocidos o fritos a base de maíz,papa, yuca, harina o féculas de cereales, tubérculo o leguminosas con relleno de carne o derivados cárnicos, pollo o derivados del pollo y derivados de la leche (empanadas, pasteles de yuca, pasteles de pollo, etc.).

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

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

7.4.4 Almacenamiento y alistamiento de alimentos

- ✓ El Contratista debe disponer de los elementos necesarios tales como: báscula con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetros de punzón análogo o digital para frío (menores a cero grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas.

- ✓ El contratista debe disponer de formatos para la recepción de los alimentos tales como: control de temperatura, formatos de recibo de alimentos conformes y no conformes, formatos de entradas y salidas.

- ✓ Se debe diligenciar estos documentos para registrar y controlar la cantidad y calidad de los alimentos recibidos, así como los alimentos de alto riesgo epidemiológico, como son: Carnes frescas; pollo; pescado, lácteos y sus derivados; productos derivados cárnicos; y otros que requieran refrigeración o congelación.
- ✓ El Contratista debe establecer horarios de recepción de materias primas y/o productos por parte de los proveedores; dicha actividad se debe programar de tal forma que no interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los productos.

7.4.5 Personal para recibo de alimentos

- ✓ El Contratista debe destinar personal con el entrenamiento en la recepción de alimentos (manipulador de alimentos) y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos. En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos.
- ✓ El personal destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada (gorro o cofia, bata, tapabocas y zapato cerrado antideslizante), estos elementos tendrán que ser de color claro y utilizarlos adecuadamente.

7.4.6 Condiciones para el almacenamiento.

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

- ✓ Los alimentos de alto riesgo epidemiológico deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración (0ºC a 4ºC) o congelación (menor a -18ºC) dependiendo del tiempo de conservación deseado;

- ✓ Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar;

- ✓ Registrar diariamente, tres veces al día, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeración y congelación en los formatos Control de temperaturas.

- ✓ Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original, y deben ser almacenados en refrigeración o a temperatura ambiente.

- ✓ Los alimentos no perecederos empacados individualmente, que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo recomendado en el empaque. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada;

- ✓ Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa deben rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas o canastillas plásticas.

- ✓ Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menor a 20°C teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.

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

7. Sistema de rotulado de materia prima.

- ✓ Para los alimentos no perecederos usados como materia prima para preparaciones, El Contratista debe implementar un sistema de rotulación que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto. Este rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto.

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

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

7.4.7 Distribución de las zonas de preparación:

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

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

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

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

- ✓ **Zona de higienización:** Esta zona debe estar destinada para los procesos de lavado y desinfección de los elementos propios del proceso. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes esta debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección. Debe contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios, el escurrido de los mismos una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

7.4.8 Descongelamiento de alimentos.

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

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

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

7.4.9 Preparación de alimentos con proceso térmico

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

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

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

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

7.4.10. Preparación de alimentos sin proceso térmico

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

- ✓ Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.

- ✓ En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el

propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

- ✓ Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones ó los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Los jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, serán los últimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.
- ✓ Cuando se requiera la adición de atún, salsas ó aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

7.4.11 Servido de alimentos.

- ✓ El contratista debe durante el proceso de servido o distribución de alimentos atenderlas siguientes disposiciones:
- ✓ Mantener disponible el menú diario en lugar visible;
- ✓ La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para talefecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin;
- ✓ No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos;
- ✓ Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos;
- ✓ Los alimentos listos para el consumo que requieren procesos térmicos como carnes, sopas, arroz deben mantenerse a una temperatura igual o mayor a 65°C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura;
- ✓ Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4ºC, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura;
- ✓ Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido.
- ✓ Durante el proceso de servido, se debe realizar la toma registro de temperaturas de cada alimento mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad (=>65°C, =< 4ºC)
- ✓ En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones detemperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65°C.
- ✓ De ninguna manera se permite preparar ó mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos osustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.

7.4.12 Implementos para la Higienización:

Para la adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies, es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: Escobas, traperos, haraganes, recogedores, basureros – canecas, bolsas de basura, jabón, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

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

    - Amarillo: área de recibo de alimentos y almacenamiento.
    - Azul: Baños.
    - Negro: área de cocina.
    - Verde: salón comedor, y/o pasillos.
- ✓ Los elementos para realizar la limpieza y desinfección con el mismo color deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área, siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas, además de usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados.

7.4.13 Almacenamiento de Productos Químicos

- ✓ El contratista debe destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, etc., en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.
- ✓ El lugar debe ser un cuarto, mueble ó un cajón para tal fin, debidamente identificado y manteniéndolo siempre bajo llave. Puede también ser ubicado en el cuarto de alistamiento del personal, siempre que se mantenga protegido.
- ✓ No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción del desinfectante.
- ✓ Nunca se deben mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico, esto tiende a formar soluciones poco estables.
- ✓ Solo preparar la cantidad de desinfectante que se van a usar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.
- ✓ No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.
- ✓ No adquiera desinfectantes para almacenarlos por más de seis meses

7.5 EN RELACIÓN CON EL COMPONENTE NUTRICIONAL

7.5.1. Profesional de Apoyo

El Contratista contará con recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en Nutrición y/o Ingeniero de Alimentos, con tarjeta profesional, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación la realización de las siguientes actividades:

- Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.
- Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios.
- Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios.
- Planear y desarrollar el proceso de Promoción en Estilos de Vida Saludable

7.5.2 Suministro alimentario

El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y contratistas, basados en el la Guías Técnica del componente de alimentación y nutrición ICBF.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Contratista debe suministrar acorde al artículo 9 de la ley 1355 de 2009 una minuta que cumpla con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

- ✓ Desayuno: debe cubrir mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
- ✓ Complemento alimentario jornada de la mañana (refrigerio): debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes. Este refrigerio se suministra de manera adicional no como único complemento alimentario.
- ✓ Almuerzo: debe aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.
- ✓ Complemento alimentario jornada de la tarde: debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
- ✓ Cena: debe aportar mínimo el 15% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

El suministro de según grupo de alimentos se recomienda en la relación de macronutrientes70% Carbohidratos - 10% Grasas - 20% Proteínas de alimentos crudos según la siguiente tabla:

Recomendación de alimentos según grupo de alimentos.

Calorías	2600	2800	3000
Grupo de Alimentos	Gramos	Gramos	Gramos
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	143	153	164
Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	37	41	44

Frutas	42	45	48
Carnes, huevos Leguminosas secas y mezclas vegetales	143	154	164
Lácteos	105	113	121
Grasas	21	23	24
Azúcares y dulces	63	68	73

Adaptado de: Sistema de lista de intercambio de alimentos, Universidad Javeriana, 1996.

7.5.3 Promoción de estilos de vida saludables.

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

El Contratista promoverá estilos de vida saludable, dirigidos a la población atendida y al talento humano responsable de la prestación del servicio. Este proceso puede ser desarrollado con apoyo de la ARL a la que este afiliado la empresa contratista o con el nutricionista de apoyo; se puede hacer a través de carteles, folletos, pausas activas, entre otras.

7.6 EN RELACION CON EL COMPONENTE SANITARIO Y AMBIENTAL

Concepto Sanitario: El proveedor de servicios de alimentación debe tramitar 20 días hábiles suscrito el contrato, la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del municipio de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 y el Programa de inocuidad alimentaria con lineamientos para restaurantes y cafeterías DO-PG-008 del SENA.

- 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).

restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).

- El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentarlos 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 y servicios de cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o comportables. 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

- Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle el servicio.

- Programa de monitoreo de calidad del agua utilizada para el servicio de alimentación cada seis (6) meses contados desde el primer día de ejecución, de acuerdo con el Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2115 de 2007 los que estarán a cargo del contratista.

- Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial y cumplir el Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.

- Implementar estrategia o programa de control de manejo de ingreso de animales a la cafetería (perros, gatos, otros), así mismo como está prohibido alimentar con residuos de comida con el objetivo de minimizar el ingreso es estos al SENA.

- Las actividades de promoción en estilos de vida saludable deben incluir mínimo una acción de difusión o una jornada de actividad física mensual (pausas activas).

8. ANALISIS DEL SECTOR

Anexe el análisis de sector, elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manualde Contratación y la Guía de Colombia Compra Eficiente.
(https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf)

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de CIENTO SETENTA MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL PESOS ($170.655.000) a monto agotable establecido mediante Acta de Reunión de fecha 13 de enero de 2023 en la cual se denominó "Asignación de recursos para procesos contractuales Bienestar al aprendiz". incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) y/o Imp consumo, cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

El valor estimado de la presente contratación se determinó teniendo en cuenta las cotizaciones del mercado que solicito el CEDEAGRO, de todas las cotizaciones allegados se revisó ítem por ítem y de cada uno y se tomó el valor promedio de acuerdo con las especificaciones que la entidad requiere, se tomaron los valores promedio arrojado del estudio de mercado de la vigencia 2023.

Lo anterior teniendo en cuenta el presupuesto asignado por la Dirección General en lo correspondiente a bienestar aprendices vigencia 2023, así:

COD. DEPENDENCIA **951442**
NOMBRE : **BIENESTAR APRENDICES**
DEPENDENCIA DE AFECTACION **:C-3603-1300-14-0-3603025-02**
(Recursos 10)
VALOR **: $170.655.000**

9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

Las necesidades descritas a continuación están relacionados con el cumplimiento del plan de bienestar al aprendiz del Centro de Formación, por consiguiente es conveniente su adquisición por unidad, permitiendo así una flexibilidad al realizar cada uno de los pedidos y sujeto al precio pactado con el oferente seleccionado, si se tiene en cuenta que la cantidad de programas y aprendices que ingresan a las diversas líneas de formación no es estándar, y los subsidios que se les brindan varían dependiendo de la oferta seleccionada, el presupuesto destinado para cada actividad, y las convocatorias realizadas. Por tal razón con el fin de optimizar los recursos se hace necesaria la flexibilización en relación con las cantidades, para lo cual se pactará a valor unitario, valor que servirá como base para el desarrollo del contrato resultante del proceso de selección. La prestación del servicio debe realizarse según lo solicitado por la entidad en las instalaciones del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial delSENA Regional Boyacá cada vez que sea requerido, por consiguiente, los precios referentes son los siguientes:

ÍTEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA, CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA	VALOR COTIZACIÓN FUNDACIÓN ALIMENTANDO CON AMOR	VALOR COTIZACIÓN CORPORACIÓN LEGER S.A.S.	VALOR COTIZACIÓN PLUS SOLUCIONES	VALOR COTIZACIÓN ESPINO S.A.S.	VALOR PROMEDIO COTIZACIONES
1	REFRIGERIO	**Producto, Unidad y Producto**					
		Empanada de pollo o de carne de 200 gr con jugo natural o de caja tetrapack de 200 ml	$ 5.200,00	$ 5.500,00	$ 6.400,00	$ 6.500,00	$ 5.900
		Pastel de pollo de 200 gr con jugo natural o de caja tetrapack de 200 ml	$ 5.800,00	$ 6.500,00	$ 7.400,00	$ 7.500,00	$ 6.800
		Sandwich de jamón y/o mortadela y queso de 130 gr (Proteína mínimo 80 gr, dos tajadas en caso	$ 5.500,00	$ 7.000,00	$ 5.400,00	$ 5.500,00	$ 5.850
		Porción de mantecada 200 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)	$ 4.900,00	$ 5.800,00	$ 5.400,00	$ 5.500,00	$ 5.400
		Sandwich de pollo desmechado con queso o pavo desmechado con queso (Proteína mínimo de 80 gr) con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml	$ 6.500,00	$ 6.400,00	$ 6.400,00	$ 6.500,00	$ 6.450
		Pastel hawaiano de 200 gr con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml	$ 4.200,00	$ 6.500,00	$ 7.400,00	$ 7.500,00	$ 6.400
		Palito de queso de 200 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)	$ 3.800,00	$ 5.800,00	$ 5.500,00	$ 5.500,00	$ 5.150
		Wraps de pollo y verduras (Proteína mínimo 80 gr) con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml	$ 5.800,00	$ 8.900,00	$ 7.500,00	$ 7.500,00	$ 7.425
		Perro caliente con salchicha tipo hot dog de peso mínimo 80 gr, porción de papa a la francesa y vaso de gaseosa de 7 Oz.	$ 6.800,00	$ 8.900,00	$ 8.400,00	$ 8.500,00	$ 8.150
		Hamburguesa de res de cuarto de libra con mínimo 120 gr de Proteína, porción de papas a la francesa y vaso de Gaseosa de 7 oz	$ 9.200,00	$ 11.900,00	$ 9.400,00	$ 9.500,00	$ 10.000
2	HIDRATACIONES	**Producto, Unidad y Producto**					
		Agua de botella de 600 ml	$ 2.300,00	$ 2.600,00	$ 2.500,00	$ 2.500,00	$ 2.475
		Agua de botella de 300 ml	$ 1.200,00	$ 2.000,00	$ 1.800,00	$ 1.800,00	$ 1.700
		Vaso de gaseosa de 7 oz	$ 1.000,00	$ 1.000,00	$ 1.200,00	$ 1.200,00	$ 1.100
		Vaso de gaseosa de 12 Oz	$ 1.200,00	$ 1.300,00	$ 1.400,00	$ 1.500,00	$ 1.350
		Helados de crema o paleta	$ 2.800,00	$ 2.500,00	$ 3.500,00	$ 3.500,00	$ 3.075
		Jugo natural de fruta vaso de 12 Oz	$ 1.800,00	$ 3.000,00	$ 2.400,00	$ 2.500,00	$ 2.425
		Bebida hidratante de 500 ml	$ 3.200,00	$ 4.000,00	$ 1.800,00	$ 1.800,00	$ 2.700
		Botellon de agua de 20 litros	$ 14.500,00	$ 16.000,00	$ 15.500,00	$ 16.000,00	$ 15.500

3	DESAYUNOS	**Producto, Unidad y Producto** **Entrada caliente:** Caldos (Opciones: Caldo de costilla, pollo, pescado (Porción de proteína mínimo de 80gr), changua boyacense en leche con mínimo dos huevos). **Fruta Fresca:** Jugo 9 Onzas, Entera (Entre 80-100 gr) y Fruta picada 150 gr. Opciones (papaya, piña, melón, banano y mango) solas o en mezcla. **Bebida Caliente:** Chocolate, Bebida Achocolatada, Café, Café en leche y Agua de Panela (Mínimo 250 ml) **Alimento Proteico:** Huevos (dos), (**Opciones:** revueltos, con salchicha, pericos, tibios, fritos); Porción de queso 80gr; sandwich jamón y/o mortadela y queso 130 gr (en proteína mínimo 80gr, equivalente a dos lonchas de jamón y queso); salchicha (mínimo 80 gr); bebida láctea mínimo 200 gr (kumis, yogurt, avena) sola o con cereal. **Farináceos:** Pan blanco (mínimo 40 gr) , Arepa (mínimo 60 gr), Tostadas (dos mínimo 15 gr cada una), Almojabana (Mínimo de 50 gr) o Pan de Yuca (Mínimo de 50 gr)	$ 8.000,00	$ 7.800,00	$ 11.500,00	$ 12.000,00	$ 9.825
4	ALMUERZO Y CENA	**Producto, Unidad y Producto** **Fruta Fresca:** Entera (Entre 80-100 gr) y Fruta picada 150 gr .(**Opciones:**papaya, piña, melón, banano, mango, manzana, pera) solas o en mezcla. **Entrada Caliente:** Sopas (**Opciones: Sopa de** verduras, mute, cuchuco, arroz, ajiaco, crema de pollo o cebolla) **Alimento proteico:** Carne de res (mínimo 150 gr), Carne de cerdo (Mínimo 150 gr), Pierna pernil de pollo (Mínimo 200 gr), Pechuga de pollo (Mínimo 150 gr), Pescado (Mínimo 150 gr) **Farináceo o Harinas:** Papa, Yuca, Plátano o Arepa (Mínimo 80 gr) **Energético (Cereal):** Arroz, Pasta (Mínimo 100 gr) **Hortalizas y Verduras:** Ensaladas y verduras frías o calientes (Mínimo 125 gr) **Leguminosas:** Frijol, lenteja, garbanzo, areja verde, arveja amarilla (Mínimo 140 gr) **Bebida:** Jugo 9 Onzas(representación de pulpa de fruta mínimo 40%), limonada natural. Para la Jornada nocturna: Bebida caliente (Agua de panela concentrada Mínimo 250 ml) **Postres:** Pudine, gelatina, flan, pastel o fruta en almíbar (mínimo 60gr)	$ 8.200,00	$ 8.100,00	$ 11.500,00	$ 12.000,00	$ 9.950
5	ALMUERZO EVENTOS ESPECIALES APRENDICES	**Producto, Unidad y Producto** **Alimento proteico:** Carne de res (mínimo 250 gr), Carne de cerdo (Mínimo 250 gr), Pierna pernil de pollo (Mínimo 300 gr), Pechuga de pollo (Mínimo 250 gr), Pescado (Mínimo 250 gr). En éste menú deben ir mínimo dos carnes con el peso mínimo referido para éste ítem, o pierna pernil de Gallina **Farináceo o Harinas:** Papa, Yuca, Plátano, Envuelto, Arepa (Mínimo 100gr) **Hortalizas y Verduras:** Guacamole (Mínimo 125 gr) **Energético (Cereal):** Rellena (Mínimo 80gr) **Bebida:** Jugo en caja (Mínimo 200 ml) o Gaseosa de 10 oz	$ 16.400,00	$ 16.000,00	$ 18.000,00	$ 18.000,00	$ 17.100
		Producto, Unidad y Producto					
		Croissant 120 gr con chocolate caliente 200 ml	$ 4.500,00	$ 5.100,00	$ 5.600,00	$ 5.500,00	$ 5.175
		Torta de queso de 120 gr con agua de panela caliente de 200 ml	$ 3.600,00	$ 5.000,00	$ 5.600,00	$ 5.500,00	$ 4.925
		Porción de natilla 120 gr con mazato de 200 ml	$ 3.600,00	$ 4.800,00	$ 5.600,00	$ 5.500,00	$ 4.875
6	NAVIDEÑO	Porción de arroz con leche 200 gr con porción de queso de 120 gr	$ 2.800,00	$ 2.400,00	$ 5.600,00	$ 5.500,00	$ 4.075
		Porción de brownie 120 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)	$ 4.800,00	$ 5.600,00	$ 5.600,00	$ 5.500,00	$ 5.375
		Buñuelo de 120 gr con avena de 200 ml	$ 2.800,00	$ 5.300,00	$ 5.600,00	$ 5.500,00	$ 4.800
		Salpicón 200 ml. con galleta de 120 gr	$ 2.000,00	$ 6.000,00	$ 5.600,00	$ 5.500,00	$ 4.775
		Ensalada de frutas 120 gr	$ 6.000,00	$ 9.000,00	$ 5.600,00	$ 5.500,00	$ 6.525
TOTAL			$ 148.400,00	$ 180.700,00	$ 185.100,00	$ 186.800,00	$ 175.250,00

9.2 (Cuando corresponda a PROCESOS DE SELECCIÓN)

Que de conformidad con Acta de Reunión de fecha 13 de enero de 2023, en la cual se denominó *"Asignación de recursos para procesos contractuales Bienestar al aprendiz"* se estableció lo siguiente:

> *"3. En lo referente al proceso de contratación de Cafetería para la vigencia 2023 en el Centro de formación se va a realizar un contrato por el valor de CIENTO SETENTA MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL PESOS ($170.655.000),*

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **CIENTO SETENTA MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL PESOS ($170.655.000),** cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos; el cual se ejecutará a través de precios unitarios de servicio bajo la metodología de MONTO AGOTABLE, como también se pueden presentar variables frente al número de aprendices beneficiarios del servicio, conforme a los efectivamente matriculados.

Nota 1: Teniendo en cuenta que la presente contratación presenta variables diarias en el consumo de los SERVICIOS el CEDEAGRO ha determinado establecer una bolsa con el presupuesto total estimado que se consumirá de acuerdo con los valores unitarios ofertados por cada ítem conforme al valor ofertado por el proponente adjudicatario y reconocido por el SENA y las cantidades solicitadas y recibidas por la entidad en la ejecución del contrato.

Nota 2: Para efectos de la evaluación y para obtener el menor precio conservando las calidades solicitadas se tendrá en cuenta la sumatoria de los precios unitarios ofertados por cada ítem y sumatorio total en donde el precio unitario ofertado no podrá superar los valores unitarios por servicio establecido por la entidad en el cuadro de promedio de valores unitarios. Nota: Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el análisis del Sector.

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO: marque “x” el rubro a partir del cual será vinculado el contrato:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**	C-3603-1300-14-0-3603025-02	**$170.655.000**
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimientodel CDP	Dependencia	Posición Catálogo deGasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números.
823	12/01/2023	31/12/2023	CEDEAGRO	C-3603- 1300-14-0- 3603025-02	Nación	CIENTO SETENTA MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL PESOS	$ 170.655.000
						TOTAL	$170.655.000

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De acuerdo con la naturaleza y la cuantía del bien requerido por la Entidad, la modalidad de selección corresponde a la contratación bajo la modalidad de **SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA**, de conformidad con lo previsto por el literal b, numeral segundo, articulo 2 dela ley 1150 de 2007.

Que al verificar los valores aplicable al SENA para la menor cuantía (1000 SMMLV), y teniendo en cuenta que el presupuesto total estimado de la presente contratación será hasta por la suma de **CIENTO SETENTA MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL PESOS ($170.655.000)**, incluido el Impuesto al valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

El proceso de contratación y el contrato que se adjudique en virtud del mismo, se regirá por lo previsto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Capitulo II del Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes y reglamentarias. En lo que las citadas disposiciones no regulen particularmente, se aplicarán las normas comerciales y civiles vigentes y estarán sometidos a la jurisdicción de lo Contencioso Administrativo.

Adicional se informa que en la actualidad en la tienda del estado virtual colombiano no se encuentra el **Acuerdo Marco de Precios** para contratar el servicio objeto del presente estudio previo.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Selección Abreviada de Menor Cuantía

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Prestación de Servicios	
Otro:	

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

14.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

1. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
2. Prestar el servicio, de conformidad con los parámetros, lugar y cantidades propuestas.
3. Garantizar que los bienes suministrados en desarrollo del contrato sean de primera calidad y deberán cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por la entidad.
4. 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.
5. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la invitación los cuales hacen parte integral del contrato.
6. El contratista deberá llevar planilla de control y registro fotográfico de los productos y/o servicios entregados, para tal efecto la planilla deberá ser diligenciapor el aprendiz con la siguiente información (No. de ficha, nombre, cedula y firma),estos documentos deberán adjuntarse a la factura o cuenta de cobro y para su trámite y contar con el visto bueno de la líder de bienestar de aprendiz y el supervisor del contrato.
7. Vincular al personal y celebrar subcontratos en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo, sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad algunapor dichos actos. Por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/93 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.
8. En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo del artículo 1º de la Ley 828 de 2003, el CONTRATISTA deberá efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral.
9. A entregar al SENA las facturas, la certificación del Representante Legal o del Revisor Fiscal de paz y salvo de pagos de seguridad social, el 1% del valor a pagar por el contrato en estampillas ProDesarrollo de la U.P.T.C.
10. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA, por conducto del supervisor, apoyando las orientaciones de comunicación para los aprendices, en los espacios de cafetería, que desde el área de Bienestar al Aprendiz se diseñen.
11. A partir de la suscripción del contrato contara con un mes (1) meses para presentar acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos.
12. A partir de la suscripción del contrato contara con un (1) mes para presentar acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.

13. El contratista deberá aportar en un término no mayor a un mes, luego de la suscripción del contrato, los certificados de curso o capacitación en Educación Sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos, del personal que soporte el desarrollo de la ejecución del contrato.

14. El contratista deberá aportar en un término no mayor a un mes luego de la suscripción del contrato, plan de capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2647 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

15. El contratista deberá aportar en un término no mayor a un mes, luego de la suscripción del contrato, copia del plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable.

16. Presentar manifiesto de entrega de residuos ordinarios, orgánicos y especiales mensualmente al supervisor del contrato. El contratista se hará responsable por el buen manejo y disposición final de estos residuos entregando la respectiva documentación que le es requerida.
17. Presentar durante el primer mes de ejecución del contrato, Guía de Vertimientos en el proceso de desarrollo de las actividades de cocina.
18. Presentar durante el primer mes de ejecución del contrato la Guía de buen uso de la energía eléctrica durante el desarrollo de las actividades de cafetería.
19. Entregar los residuos orgánicos a lombricultivos con los que contraten o que disponga **la** misma entidad.
20. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.

14.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista:

1) El precio de los alimentos: Los precios establecidos dentro de la oferta económica que sea presentada por el contratista dentro de los ocho (08) ítems referidos en la ficha técnica (refrigerios, hidrataciones, desayunos, almuerzos ocenas, almuerzos eventos especiales aprendices, refrigerio navideño, almuerzo), no podrán modificarse. Los precios establecidos por el contratista para los productos que oferte fuera del contrato para la atención en la cafetería de toda la comunidad educativa serán publicados de forma permanente en cartelera informativa y se les realizará seguimiento conforme a los precios del mercado, de acuerdo con estudio presentado por el contratista, con el propósito de que se establezcan teniendo en cuenta las necesidades de la comunidad educativa a atender.

2) Los alimentos deben ser frescos, es decir, su elaboración debe ser el mismo día en que se requieran y dotar la cafetería de alimentos suficientes para un buen servicio.

3) El contratista deberá garantizar que el alimento debe ser agradable en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad y métodos de preparación.

4) Forma de distribución de los alimentos: a) Los alimentos se deberán servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones, pero nunca con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.

5) El Contratista debe contar el número de empleados necesarios para la prestación del servicio, los cuales corresponden a un (1) administrador, un (1) profesional en nutrición, un (1) Chef o jefe de cocina, un (1) auxiliar de cocina y cafetería, mínimo un mesero, cajero, etc. El cajero no podrá servir o entregar directamente ningún tipo de comida, salvo que la misma se encuentre previamente empacada.

6) La presentación del producto final: refleja la calidad del servicio, todos los productos deberán ser de excelente calidad, para ello el contratista tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones: uso de vajilla de porcelana, cubiertos metálicos y vasos de cristal; la vajilla deberá contar como mínimo con: vaso para la bebida de 240 cc, cubiertos como cuchara, cuchillo y tenedor, servilleta completa. La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios, desinfectados y en buen estado de conservación e higiene, si alguna pieza de la vajilla presenta desperfecto, deberá eliminarse o cambiarse por una nueva. En caso de eventos especiales, se recomienda que los elementos (vasos, platos, cubiertos o envases) a usarse sean de tipo biodegradable, lo que permita contribuir a la reducción y/o eliminación de plásticos de un sólo uso; en caso contrario, si se utilizan elementos desechables estos deben ser desechados con el primer uso; las preparaciones deben servirse de tal forma que los alimentos no se mezclen entre sí; antes de distribuir el producto procesado, deberá verificarse la fecha de vencimiento y en caso de caducidad, este no será entregado al usuario; En caso de visitas de aprendices o personal vinculado al Sena se deberá abastecer las necesidades de alimentos que se requieran.

7) El contratista deberá garantizar que las raciones alimenticias cumplan condiciones nutricionales adecuadas, el gramaje de las porciones servidas corresponderá a alimentación balanceada y saludable, con variabilidad de los menús, gramos en la porción ya cocida y servida y variación en la preparación de cada menú.

8) El personal requerido por el Contratista debe estar capacitado y certificado, portando siempre el carnet de manipulación de alimentos y/o certificación del curso vigente, por una Entidad o empresa autorizada para ello. Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el Supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento regular de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.

9) Planillas de control: El contratista debe llevar una planilla diaria en la que se registre y firme cada trabajador oficial. Para el caso de los aprendices será enviada una planilla previa aprobación del Líder de bienestar de los aprendices del Centro, para lo cual, El aprendiz se debe identificar con su carné estudiantil y firma. El SENA podrá modificar este procedimiento. Se dispondrán dos (02) paquetes de planillas para firmas, uno en la oficina de Bienestar al aprendiz al momento de entregar las boletas diarias al aprendiz para que reclame su apoyo de alimentación en la Cafetería, y el segundo se dispondrá en la Cafetería al momento de reclamar el apoyo. La boleta contiene numeración y relaciona el tipo de ración alimentaria a recibir.

10) Fumigaciones: Efectuar mensualmente por su cuenta, lo concerniente a las actividades del Control de plagas, vectores y roedores, con un proveedor certificado. Debe llevarse registro escrito de estas actividades, contar con los certificados correspondientes

11) El contratista deberá realizar un adecuado manejo de los residuos generados: En caso que aplique, el proveedor del servicio será responsable de la generación de los residuos sólidos productos de la actividad , teniendo en cuenta su clasificación (residuos peligrosos o no peligrosos) de acuerdo al Decreto 1076 de 2015, por lo tanto, deberá dar manejo adecuado a los mismos, así como garantizar la disposición final adecuada, por consiguiente, deberá realizarlo con una empresa externa y presentar certificado de disposición final al supervisor del contrato; además de lo anterior, el proveedor debe cumplir con los siguientes ítems:

a) depositar directamente en canecas limpias, con tapa ajustable.

b) Los residuos generados en los procesos deberán tratarse de acuerdo con la normatividad vigente, retirarse del sitio de almacenamiento, preferiblemente media hora después de haberse terminado cada servicio y máximo se almacenará para evacuarse en el transcurso del día, fuera de las instalaciones del Centro.

Por otro lado, se hace necesario especificar el cumplimiento normativo ambiental en cuanto a la gestión (manejo, tratamiento y disposición) de los residuos peligrosos y/o especiales; por lo anterior, 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, tratamiento y/o disposición expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente y posteriormente entregar dicha documentación completa al supervisor del contrato

12) Garantizar frente al personal manipulador de alimento, cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el Contratista se obliga a presentar a la Supervisión los originales, y a mantener copia de los mismos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados (Certificado de aptitud médica, certificado de capacitación, formato de revisión diaria de operarios)

13) Garantizar frente al personal manipulador de alimento, cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el Contratista se obliga a presentar a la Supervisión los originales, y a mantener copia de los mismos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados (Certificado de aptitud médica, certificado de capacitación, formato de revisión diaria de operarios).

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

14.2 OBLIGACIONES DEL SENA

1. Prestar la mayor colaboración al Contratista para la correcta ejecución del objeto contratado.

2. Emitir los respectivos informes de supervisión que correspondan al suministro efectivamente entregado, en señal de que acepta la obligación de pagarlos.

3. Realizar los pagos oportunamente previos el cumplimiento de los requisitos legalesy fiscales por parte del Contratista y previa la verificación del cumplimiento de las obligaciones del Contratista.

4. Hacer la entrega al contratista del inventario que reposa en la cafetería para que éste esté bajo el cuidado del contratista durante la ejecución del contrato.

5. Entregar el listado de beneficiarios a quienes se les debe suministrar el almuerzo y/o refrigerios con cargo al presupuesto de la entidad.

6. Designar el comité de cafetería al inicio de la ejecución contractual, quien delegará responsables para verificar las condiciones técnicas pactadas en el contrato conforme al formato DO-F-041 lista de verificación de condiciones inseguras en áreas de preparación de alimentos.

7. Llevar a cabo inspecciones trimestrales y mensuales para garantizar la inocuidad conforme al formato DO-PG-008 del SENA ubicado en la plataforma compromiso o el que lo sustituya.

8. Las demás que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato.

15. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

Los productos a entregar por el contratista seleccionado son los contenidos en el numeral 7 del presente estudio.

16. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será desde la suscripción del acta de inicio y hasta el 20 de diciembre de 2023, o hasta agotar presupuesto evento que ocurra primero, previa expedición del registro presupuestal y aprobación de la garantía.

16.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato se ejecutará en:	Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial- SENA Regional Boyacá. ubicada en el kilómetro 1 vía Duitama pantano de Vargas.

16.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato**	**Requisito para el pago**
PAGO 1	N/A	N/A
PAGO 2	N/A	N/A
PAGO 3	N/A	N/A

Otra forma de Pago:	El SENA realizará pagos parciales al contratista aproximadamente el 25% por ciento, previa presentación de la correspondiente factura, la cual deberá estar acompañada de la planilla del mes correspondiente (* una planilla de aprendices), para proceder al pago la planilla deberá tener Vo. Bo. del supervisor, quien tendrá la responsabilidad de verificar la información contenida en la planilla; de igual forma deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales, por lo que debe allegar (certificación del revisor fiscal, contador público o representante legal de encontrarse a paz y salvo, junto con las planillas y recibos de pago), estampillas de la U.P.T.C., por valor del uno por ciento (1%) del valor de la factura antes de IVA en la cuenta corriente del Banco Bogotá 616461240 y certificación bancaria. Estos en cumplimiento de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de2003, y la Ordenanza 030 del 25 de octubre de 2005.

	REQUISITOS PARA EL PAGO • Informe de supervisión • Acta de recibo a satisfacción • Factura de Venta en las condiciones dispuestas por el ministerio de hacienda a través de Olimpia, debe estar acorde al contrato; en cuanto a descripciones, cantidades y valores, y sin que esta contenga decimales. Cumpliendo con todos los requisitos de ley. Para el caso de factura 29 GCCON-F-046 V.02 electrónica se requiere que esta incluya el código QR. • Resolución de Facturación vigente. • Nota de ingreso a almacén (lo genera la entidad). • RUT con fecha de impresión o generación No mayor a 180 días. • Certificación de estar a paz y salvo por concepto de parafiscales con fecha de expedición reciente, suscrita por el representante legal o revisor fiscal si se tiene. • A la certificación adjuntar planilla consolida SOI copia en la que se relacionan los nombres de los empleados a los que se les canceló salud pensión y riesgos desde el inicio de ejecución del contrato y hasta la fecha de entrega de la factura, de ser un pago parcial adjuntar únicamente lo necesario. • Certificado de antecedentes vigente del Revisor fiscal si se tiene y si este es quien firma la certificación de parafiscales. • Tarjeta profesional del Revisor fiscal si se tiene y si este es quien firma la certificación de parafiscales. • Certificación Cuenta Bancaria del beneficiario del pago No mayor a 30 días • Estampillas pro UPTC por valor del 1% del subtotal de la factura aproximando al Mil superior, deben ser consignadas a la cuenta del banco de Bogotá, cuenta corriente NO. 616461240, y reclamar el recibo, con éste acercarse a una sede de la UPTC y cambiarlo por estampillas • Si el contratista o proveedor es clasificado como **RESPONSABLE DE FACTURARELECTRONICAMENTE**, entregará factura de venta o documento equivalente, siempre quecumpla con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario. Este documento es escaneado y subido como un tercer documento en SECOP II, siguiendo la estructura:

	RESPONSABLE FACTURADOR ELECTRONICO: FV_N°FACTURA_NIT_ Adicionalmente el contratista deberá tener en cuenta lo estipulado en las circulares 3-2021- 000055 y 3-2021-000182 emitidas por el SENA, donde especifica el procedimiento de envío y recepción de las facturas electrónicas en aplicativo SIIF NACIÓN con la finalidad de disminuir las causales de rechazo de las facturas en el aplicativo Olimpia y agilizar el proceso de aprobación al interior de la Entidad: 1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN. 2. Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" su dirección electrónica como proveedor, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo. 3. Diligenciar en la sección de la factura Notas u observaciones, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el contrato,número del contrato, y correo del supervisor,finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo: #$36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato No XX; PedroPerez@sena.edu.co #$ 4. Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el finque, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente. 5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML). 6. Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip(PDF, XML) 7. 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 8. Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en elnumeral 4, el proveedor podrá remitir directamente la factura al buzón indicado para tal fin 9. La factura será direccionada al SENA, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico. - ***Presentar la documentación tal y como lo indique la entidad enla plataforma SECOP II para su respectiva aprobación y posterior pago***.

a. PAGO DE ANTICIPOS

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

Si requiere de anticipo diligencie las siguientes casillas:

Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**	**Amortización:**	**Requisito para el desembolso**
DESEMBOLSO 1	N/A	N/A	N/A
DESEMBOLSO 2	N/A	N/A	N/A
DESEMBOLSO 3	N/A	N/A	N/A

17. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

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

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	**ÁNGELA IBETH AVENDAÑO FONSECA, Instructora del área de alimentos CEDEAGRO, o quien haga sus veces.**
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de **ÁNGELA IBETH AVENDAÑO FONSECA, Instructora del área de alimentos de CEDEAGRO o quien haga sus veces,** como supervisora del contrato, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría V.5, Código GCCON-M-002 del 30 de noviembre de 2021.	

Nota: Recuerde que los contratos de obra adjudicados por Licitación **deben** contar con interventoría.

18. FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación se realizará por el total del presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **CIENTO SETENTA MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL PESOS ($170.655.000),** cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos; el cual se ejecutará a través de precios unitarios de servicio bajo la metodología de MONTO

AGOTABLE, como también se pueden presentar variables frente al número de aprendices beneficiarios del servicio, conforme a los efectivamente matriculados.

Nota 1: Teniendo en cuenta que la presente contratación presenta variables diarias en el consumo el CEDEAGRO ha determinado establecer una bolsa con el presupuesto total estimado que se consumirá de acuerdo con los valores unitarios ofertados por cada ítem conforme al valor reconocido por el SENA y las cantidades solicitadas y recibidas por la entidad en la ejecución del contrato.

Nota 2: Para efectos de la evaluación económica y para obtener el menor precio conservando las calidades solicitadas se tendrá en cuenta la sumatoria de los precios unitarios ofertados por cada ítem determinando el menor valor el proponente que tenga mayor número de sumatoria de ítems de menor valor, en donde el precio unitario ofertado no podrá superar los valores unitarios establecidos por la entidad en el cuadro de presupuesto oficial.

18.1 Clasificación de la adjudicación

La adjudicación se realizará por la totalidad de presupuesto oficial.

19. Lotes

NO APLICA

20. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

20.1 REQUISITOS HABILITANTES

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

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

20.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

Podrán participar personas jurídicas nacionales o extranjeras, en forma individual o en consorcio o en

objeto social similar al de esta convocatoria y que no se encuentren incursas en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades consagradas en la ley, que cumplan con los requisitos mínimos de participación y que el día del cierre de la oferta se encuentren debidamente inscritas, calificadas y clasificadas en el Registro Único de Proponentes.

****Constitución y vigencia**: La persona jurídica que presente propuesta dentro de la convocatoria y cada uno de los integrantes del consorcio o de la unión temporal, según sea el caso, **deben haberse constituido ante la Cámara de Comercio con antelación mínima de dos (2) años**, contado retroactivamente desde la fecha de cierre del proceso. En caso de tratarse de persona jurídica, la vigencia de la sociedad deberá ser por un término de duración del contrato y dos (2) años más.

** **Establecimiento, sede o sucursal** No aplica

Con el fin de presentar propuesta en el presente proceso, debe acreditar las siguientes condiciones:

a. Para verificar su existencia y representación legal, debe presentar el respectivo certificado expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio, con fecha de expedición igual o inferior a los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso y donde se evidencie el objeto social y renovación a vigencia 2022.

b. El proponente debe constituir por un término mínimo de duración de la sociedad de dos (2) años más, contado a partir de la liquidación del contrato.

c. La suficiencia de la capacidad del representante legal para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se debe presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.

d. Que su objeto social se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

REQUISITOS DE ORDEN JURIDICO

1) Carta de presentación de la oferta firmada por el proponente:

Carta de presentación de la propuesta debidamente firmada por la persona natural, representante legal para personas jurídicas o suplente registrado en el certificado de existencia y representación legal o persona delegada mediante poder debidamente constituido evento en el cual se debe anexar el poder autenticado donde se especifique si se otorga poder para presentar la oferta, o para presentar ésta, participar en todo el proceso contractual y suscribir el contrato en caso de resultar seleccionado. En este evento el poder debe ser anexado con esas formalidades junto con la propuesta so pena de rechazo.

2) Certificado de existencia y representación legal o inscripción en el registro mercantil:

*Si se trata de una persona natural, o una persona jurídica nacional, o una persona jurídica extranjera domiciliada o con sucursal en Colombia, mediante el certificado de existencia y representación legal expedidos por la Cámara de Comercio vigente a la fecha de cierre del proceso y expedido con fecha no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre de este proceso.

*Cuando el proponente plural sea un consorcio o una unión temporal, cada una de las personas que los integren deben presentar su certificado de existencia y representación legal y su Registro Único de Proponentes.

*Si se trata de personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia, mediante documento expedido dentro de los tres (3) meses anteriores al cierre del proceso de selección del contratista, en los que se acredite su existencia y representación legal y que cuentan con un apoderado debidamente constituido, con domicilio en Colombia y ampliamente facultado para representarlas judicial o extrajudicialmente. Deberán mantener dicho apoderado como mínimo, por el término de la vigencia del contrato que se genere del presente proceso de selección y 1 año más. No tendrán la obligación de acreditar apoderado si de conformidad con las normas legales vigentes, tienen obligación de constituir sucursal en Colombia para efectos de la ejecución del Contrato, caso en el cual deberán dar cumplimiento al literal a) del pliego y estudio previo.

- ✓ Si se trata de sociedades extranjeras sin sucursal en Colombia de países parte de la "Convención sobre la abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros", se tendrán en cuenta las siguientes reglas:
- ✓ El documento público relacionado con sociedades extranjeras en el cual se certifique la existencia de la sociedad y el ejercicio de su objeto social tendrá validez en Colombia conla sola Apostilla.
- ✓ Cuando el documento otorgado en el exterior deba ser autenticado, el interesado deberá velar porque la autoridad que autentica certifique sobre la existencia de la sociedad y sobre la extensión del objeto social, documento éste que se deberá apostillar.
- ✓ En el evento en el cual, en un Estado Parte de la Convención, la autoridad ante quien se autentican los documentos no tenga la facultad de certificar sobre la existencia de la sociedad y sobre el ejercicio del objeto social de la misma, el interesado podrá solicitar dichas certificaciones ante la autoridad competente del lugar. Para que surtan efectos en Colombia, estas certificaciones deberán a su vez ser apostilladas por la autoridad del Estado donde emana el documento.
- ✓ Si no existe una autoridad local que pueda expedir las certificaciones de existencia de Ja sociedad y del ejercicio del objeto social de acuerdo con las leyes del respectivo país, el interesado podrá acudir ante el Cónsul Colombiano quien podrá certificar que tuvo a la vista las pruebas de la existencia de la sociedad y del ejercicio de su objeto conforme a las leyes del respectivo país. En este caso, como la Convención no se aplica a los documentos ejecutados directamente por agentes diplomáticos o consulares, deberá seguir el trámite ordinaria de legalización, o sea que el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia abonará la firma del Cónsul.
- ✓ El Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- CEDEAGRO no aceptará ofertas de personas jurídicas que no hayan cumplido con la renovación de la matricula mercantil.

***Objeto Social**

El objeto social del proponente y de cada uno de sus miembros del proponente plural, según el caso, debe estar directamente relacionado con el objeto del contrato a suscribir, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

Este es un requisito de capacidad de la persona jurídica proponente que se circunscribe al desarrollo de la actividad prevista en su objeto social, lo cual verificará el Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA, CEDEAGRO a través del certificado que acredite la existencia y representación legal.

****Constitución y vigencia**: La persona jurídica que presente propuesta dentro de la convocatoria y cada uno de los integrantes del consorcio o de la unión temporal, según sea el caso, deben haberse constituido ante la Cámara de Comercio con antelación mínima de dos (02) años, contado retroactivamente desde la fecha de cierre del proceso. En caso de tratarse de persona jurídica, la vigencia de la sociedad deberá ser por un término de duración del contrato y dos (2) años más.

** **Establecimiento, sede o sucursal** No aplica.

3) Documento de constitución de consorcio o unión temporal

Para los eventos previstos en el Art. 7 de la Ley 80 de 1993, el proponente deberá presentar el acta de constitución, del Consorcio o Unión Temporal en el cual deberá cumplirse lo siguiente:

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

- 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 Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-

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

- Señalar que la duración del Consorcio o Unión Temporal no será inferior a la del plazo de ejecución y liquidación del contrato y 2 años más.

- Se deberá indicar el nombre del consorcio o unión temporal, el cual no podrá ser modificado dentro del proceso. En el evento que resultare adjudicatario, este será tenido en cuenta para la celebración del contrato y deberá corresponder con la identificación tributaria del proponente asociativo.

- Las autorizaciones que los órganos de dirección otorguen a los representantes legales de las empresas integrantes de una propuesta conjunta deben cubrir como mínimo el presupuesto oficial del proceso.

- Los integrantes del consorcio o unión temporal deberán cumplir, individualmente con los requisitos establecidos como persona natural o jurídica según sea el caso.

4) Acta de autorización de la asamblea, junta de socios o consejo de administración:

En el caso en que el representante legal de la firma proponente tenga alguna limitación para suscribir la oferta o el contrato, según lo indicado en el Certificado de Existencia y Representación Legal, se deberá anexar copia certificada del Acta de la Junta, Asamblea de Socios y/o Consejos de Administración, por la cual se le exima o levante la limitación aludida. (Si es del caso).

5) Garantía de seriedad de la oferta:

La cual debe amparar los riesgos establecidos en el **Artículo 2.2.1.2.3.1.6.** del Decreto 1082 de 2015, por un valor asegurado del **10% del valor del presupuesto oficial.** beneficiario el Servicio nacional de Aprendizaje, SENA - Regional Boyacá, con una vigencia de 90 días, cuando el ofrecimiento sea presentado por un proponente plural bajo la figura de Unión Temporal, Consorcio o contrato de asociación futura, la garantía debe ser otorgada por todos los integrantes del proponente plural.

De conformidad con lo señalado por el **Artículo 2.2.1.2.3.1.2.** del Decreto 1082 de 2015, los proponentes podrán otorgar como mecanismo de cobertura una cualquiera de las siguientes garantías:

- Contrato de seguro contenido en una póliza
- Patrimonio autónomo.
- Garantía Bancaria.

Cuando la propuesta sea presentada por un consorcio o unión temporal, en la garantía de seriedad de la oferta deberá estipularse que el tomador es el consorcio o unión temporal, según sea el caso, no a nombre de uno o todos los representantes legales de las personas que lo conforman, con la indicación de cada uno de sus integrantes y deberá expresar claramente que su valor total será exigible ante el incumplimiento de las obligaciones amparadas en que incurran cualquiera de los integrantes del proponente, en todo o en parte, de manera directa o indirecta.

En caso de que un proponente retire su oferta después del cierre del proceso o cuando el adjudicatario no suscribe el contrato dentro del término señalado por el SENA, para tal fin, quedara a favor del SENA, en calidad de sanción, el valor de la garantía constituida para responder por la seriedad de la propuesta, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados y no cubiertos por el valor de los citados depósitos o garantías.

La garantía de seriedad de la oferta una vez adjudicado el contrato, será devuelta a solicitud de los oferentes, quienes deberán retirarla en la oficina de contratación de la Dirección del SENA Regional Boyacá. Similar situación se presenta cuando se declare desierta la convocatoria.

La garantía no podrá ser revocada sin autorización previa y expresa del SENA.

6) Certificación sobre el cumplimiento de parafiscales, cumplimiento de la cuota de aprendices cuando a ello hubiere lugar, y acreditación del pago al sistema de seguridad social integral:

El proponente deberá acreditar que se encuentra al día a la fecha de cierre del proceso de selección, con el pago de los aportes para fiscales generados de sus nóminas de sus empleados con destino a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de acuerdo con lo establecido en el Art. 50 de la Ley 789 de 2002 y en la Ley 828 de 2003.

- ✓ En caso tal que NO se encuentre obligado a cancelar aportes parafiscales o cuota de aprendizaje por algún periodo, DEBERÁ INDICAR DICHA CIRCUNSTANCIA, especificando la razón y los periodos exentos.

- ✓ En caso tal que NO se encuentre obligado a cancelar aportes parafiscales por virtud de la Reforma Tributaria (Ley 1607 de 2012), DEBERÁ INDICAR DICHA CIRCUNSTANCIA

En las anteriores circunstancias, las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida y firmada por el revisor fiscal si lo tiene o contador público (aportar copia de la tarjeta profesional y copia de la cédula de ciudadanía).

Si el proponente es una persona natural la acreditación de este pago se hará mediante la presentación de planillas de pago. Ningún proponente que tenga resoluciones de cobro (actos administrativos en firme) por concepto de aportes parafiscales, incumplimiento de contrato de aprendizaje o multas impuestas por el Ministerio del Trabajo, podrá participar, salvo que exista acuerdo de pago suscrito y al día, previo al cierre del proceso.

Si el proponente es un consorcio o una unión temporal, cada uno de sus integrantes deberá presentar esta certificación.

7) Fotocopia del registro único tributario RUT

En el cual se pueda verificar el NIT y el régimen de contribución: Las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal deben acreditar individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto, lo anterior de conformidad con el artículo 368 y 437 del Estatuto Tributario.

8) Fotocopia de la cedula de ciudadanía o documento de extranjería

Del representante legal y/o de la persona natural y/o de los miembros del consorcio o unión temporal

9) Certificado de los antecedentes judiciales:

El proponente adjuntará con su propuesta el certificado de los antecedentes judiciales del representante legal de la persona jurídica o de la persona natural o de cada uno de los consorciados o unidos temporalmente, según sea el caso.

10) Certificado de la Contraloría General de la República:

El proponente adjuntará con su propuesta el certificado, el SENA verificará que el Proponente Persona (Natural (representante legal y de la persona Jurídica) no esté incluido en el Boletín de responsables fiscales expedida por la misma. De encontrarse reportado, se deberá allegar el acuerdo de pago o el recibo de pago para no ser rechazada la propuesta. Cuando se tratede Consorcios o Uniones Temporales, a cada integrante se le verificará esta información.

11) Certificado de la Procuraduría General de la Republica:

El proponente adjuntará con su propuesta el certificado, el SENA verificará la correspondiente certificación de la persona jurídica y/o, del representante legal de la persona jurídica, de la persona natural o de cada uno de los consorciados o unidos temporalmente, según sea el caso. De encontrarse reporte alguno, no se considerará la oferta. Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada integrante deberá presentar cada uno de los documentos relacionados.

12) Certificado sistema registro nacional de medidas correctivas (SRNMC):

El proponente deberá adjuntar autorización, para que la entidad pueda consultar el reporte en el SRNMC).

13) Certificado vigente de inscripción en el registro único de proponentes de la cámara de comercio - RUP.

De conformidad con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, articulo 221 Decreto Ley 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes. Todas las personas jurídicas nacionales o extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia, interesadas en participar en procesos de contratación convocados por las entidades estatales deben estar inscritas en el RUP, excepto las excepciones previstas de forma taxativa en la Ley.

El proponente deberá presentar con su propuesta el certificado de selección, inscripción, clasificación y calificación en el Registro Único de Proponentes RUP expedido por la respectiva Cámara de Comercio en Colombia, vigente a la fecha de cierre de esta selección, deberá contener dentro de su clasificación de bienes, obras y servicios todos los códigos descritos en el numeral 4 enunciados en el presente estudio y expedido durante los últimos 30 días calendario anteriores al cierre del proceso.

El Registro Único de Proponentes deberá estar en firme antes de la adjudicación del proceso.

14. Certificación multas y sanciones contractuales:

El proponente, persona natural, persona jurídica deberá acreditar mediante escrito presentado bajo la gravedad de juramento que él, y los socios que las conforman, no han tenido sanciones ni multas contractuales en los últimos cinco (5) años anteriores a la fecha de cierre del presente proceso. En caso de Consorcio o Unión Temporal, este documento deberá diligenciarse para cada uno de sus integrantes.

15. Inhabilidades e incompatibilidades para contratar:

Los proponentes 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, Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. Para tal efecto el SENA verificará la información que reporta la Contraloría General de la República como responsables fiscales, la Procuraduría General de la Nación como sanciones disciplinarias, so pena de RECHAZO de la oferta. El SENA verificará además del Registro Único de proponentes, los datos sobre multas y sanciones de los dos 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.

16. Autorización y certificado de antecedentes para registro de inhabilidades por delitos sexuales

El proponente adjuntará con su propuesta la autorización para la verificación registro de inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad. De igual manera deberá allegar **certificado de antecedentes para registro de inhabilidades por delitos sexuales.** Si el oferente es plural se debe realizar por cada uno de los integrantes.

17. Pacto de Transparencia

El proponente adjuntará con su propuesta el formato pacto de transparencia debidamente diligenciado y suscrito por el representante legal de la persona jurídica o de la persona natural y de cada uno de los integrantes del oferente plural, según sea el caso. Los cuáles serán verificados por la entidad.

18. Certificación Cuenta Bancaria:

El proponente deberá presentar la certificación bancaria en la cual se especifique el número de cuenta, clase de cuenta ahorros o corriente y el nombre del titular de la cuenta y su expedición debe ser menor a 30 días. No aplica para oferente Plural.

20.1.2 REQUERIMIENTOS TECNICOS: (ALLEGAR CON LA PROPUESTA) ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL COMPONENTE NUTRICIONAL:

1) Componente Nutricional: Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el contratista debe suministrar acorde al artículo 9 de la ley 1355 de 2009 y el especial con el artículo 4 "ESTRATEGIAS PARA PROMOVER UNA ALIMENTACIÓN BALANCEADA Y SALUDABLE" una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

- **Desayuno:** deberá cubrir mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
- **Almuerzo:** deberá aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.
- **Cena:** deberá aportar mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, tal situación la acreditará acompañando la propuesta, la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del nutricionista que firma los menús y resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaría de Salud.

El Contratista deberá garantizar un ciclo de menús mensuales (mínimo 20) por cada servicio, ofreciendo como mínimo dos opciones diarias de menús por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación con mínimo 2600 kilocalorías, así mismo, los menús día para almuerzo y para cena no deben coincidir entre sí.

de consumo		
Desayuno	780-910	30-35
Almuerzo	1040-1170	40-45
Cena	520-780	20-30

Tiempo de consumo	**Grupo de alimentos**	**Frecuencia semanal**
Desayuno	Lácteos	Diario
	Huevo	Diario
	Carnes, Vísceras, Pescado *	3 veces
	Queso	2 veces
	Cereales (productos elaborados) plátano, tubérculos	Diario
	Frutas	Diario
Almuerzo (Sopa)	Raíces, tubérculos o plátano	Diario
	Verduras, Hortalizas, leguminosas verdes	Diario

	Carnes, Vísceras, Pescado *	Diario
Almuerzo (Seco)	Carnes, Vísceras, Pescado	Diario
	Leguminosas **	3 veces
	Verduras, Hortalizas, leguminosas verdes	Diario
	Cereales	Diario
	Raíces, tubérculos, plátano, cereales (productos elaborados)	Diario
	Fruta entera o en jugos	Diario
	Aceites o Grasas	Diario
	Azucares, dulces, postres	Diario
Cena	Carnes, vísceras, pescado, queso, derivados cárnicos	Diario
	Cereales, (productos elaborados), plátanos, tubérculos	Diario
	Verduras, Hortalizas, leguminosas verdes	Diario
	Frutas enteras o en jugo	Diario
	Grasas o aceites	Diario
	Azucares y dulces	Diario

*Incluye derivados cárnicos

** Leguminosas combinadas con otro alimento proteico.

2) Horario del servicio

El proponente deberá allegar carta de compromiso debidamente firmada del horario establecido.

En el Centro será de las 6:00 a.m a 9:30 p.m de lunes a viernes y el día sábado en el caso que haya una actividad académica o de bienestar de los aprendices, se le informará al contratista cuando se requiera que el servicio sea suministrado, sin embargo, el contratista deberá ajustarlos horarios de acuerdo a los establecidos en las diferentes jornadas de formación.

3) Recurso Humano:

El contratista deberá contar con el recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación la realización de las siguientes actividades:

- Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.
- Planificar y elaborar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios.
- Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios.
- Planear y desarrollar el proceso de promoción en estilos de vida saludable.

El proponente junto con su propuesta deberá allegar la documentación que acredite los siguientes perfiles:

RECURSO HUMANO

DENOMINACION	REQUERIMIENTOS Y EXPERIENCIA
UN (1) ADMINISTRADOR	*Hoja de vida *Experiencia mínima certificada de mínimo un tres (3) años en administración de cafeterías y/o restaurantes y/o coordinador en planes de alimentación *Carné de manipulación de alimentos y/o certificación del curso vigente por empresa autorizada para ello.
UN (1) PROFESIONAL EN NUTRICION	*Contar con tarjeta profesional. *Resolución de la Secretara de Salud del profesional. *Experiencia profesional mínima de tres (3) años *Carné de manipulación de alimentos y/o certificación del curso vigente por empresa autorizada para ello.
UN (1) CHEF O JEFE DE COCINA	*Hoja de vida *Experiencia mínima certificada de mínimo dos (02) años como jefe de cocina en restaurantes y/o programas de alimentación, *Certificación de curso(s) relacionado(s) con la gastronomía, expedido por una entidad de educación formal o no formal. *Carné de manipulación de alimentos y/o certificación del curso vigente por empresa autorizada para ello.
UN (1) AUXILIAR DE COCINA Y CAFETERÍA	*Hoja de vida *Experiencia mínima certificada de mínimo dos (02) años como auxiliar de cocina en restaurantes y/o programas de alimentación. *Carné de manipulación de alimentos y/o certificación del curso vigente por empresa autorizada para ello.
UN (1) MESERO (MÍNIMO)	*Hoja de vida *Experiencia mínima de un (01) año en lo relacionado con su actividad
UN (1) CAJERO	*Hoja de vida **Experiencia mínima de un (1) año en lo relacionado con su actividad.
UN (1) PERSONAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	*Hoja de vida *Experiencia mínima de un (1) año en lo relacionado con su actividad.

***** Importante:** La experiencia será verificada según las certificaciones anexas a cada hoja de vida, así mismo no se acepta que una persona ostente dos o más perfiles, adicionalmente se verificarán los antecedentes disciplinarios, fiscales y penales de cada una de las personas que integran el equipo mínimo requerido.

4) Precios Unitarios:

El proponente deberá allegar carta de compromiso debidamente firmada que contemple los siguiente:

El servicio de restaurante para la alimentación de aprendices se deberá prestar atendiendo las siguientes especificaciones técnicas:

Nota 1: El SENA atendiendo a la necesidad y con el fin de satisfacerla adjudicará el proceso de selección a quien haya presentado la oferta que cumpla con los requisitos habilitantes de carácter jurídico, financiero, técnicos y de experiencia, el SENA se reserva el derecho de variar las cantidades hasta el tope del presupuesto oficial destinado para este fin siempre respetando los valores unitarios de la oferta.

Nota 2: En la ejecución del contrato Las cantidades, pueden aumentar o disminuir de acuerdo a la necesidad del servicio, frente a lo cual el supervisor del contrato informará por escrito de manera previa al contratista las cantidades de menús nutritivos en el día (de acuerdo a los horarios establecidos), en donde una vez manifestado el requerimiento por parte del supervisor, llevará a cabo las acciones pertinentes con el fin de garantizar el consumo de las raciones solicitadas al contratista, toda vez que la Entidad mensualmente cancelará al contratista los menús nutritivos informados diariamente por parte del supervisor y suministrados por el contratista.

Nota 3: Teniendo en cuenta que en el proceso en curso existe una variación diaria en el consumo de menús, el Centro de Formación ha determinado que para la presente contratación se establecerá una bolsa con el presupuesto total estimado, que se consumirá de acuerdo a los valores unitarios ofertados, conforme a las cantidades solicitadas y recibidas por la Entidad en la ejecución del contrato.

Nota 4: El valor que reconocerá el SENA por concepto del servicio de alimentación para los aprendices será del 100% de cada ración alimenticia.

5) Minuta de menús:

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el contratista debe suministrar acorde al artículo 9 de la Ley 1355 de 2009 y el especial con el artículo 4 “ESTRATEGIAS PARA PROMOVER UNA ALIMENTACIÓN BALANCEADA Y SALUDABLE” una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

- **Desayuno:** deberá cubrir mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
- **Almuerzo:** deberá aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.
- **Cena:** deberá aportar mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, tal situación la acreditará acompañando la propuesta, la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del nutricionista que firma los menús y resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaria de Salud.

El Contratista deberá garantizar un ciclo de menús mensuales (mínimo 20) por cada servicio, ofreciendo como mínimo dos opciones diarias de menús por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que

se describe a continuación con mínimo 2600 kilocalorías, los menús día para almuerzo y para cena nodeben coincidir entre sí.

*Incluye derivados cárnicos

** Leguminosas combinadas con otro alimento proteico.

6) De la variedad del menú:

El contratista deberá presentar como ya se indicó un ciclo de mínimo veinte (20) menús al mes diferentes por cada servicio, ofreciendo como mínimo dos opciones diarias de menús por cada servicio, que cumplancon las condiciones minuta patrón descrito anteriormente, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. De otra parte, los menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del restaurante, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

El ciclo de variedad de los menús aprobados por el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrialdeberá cumplirse, de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede darlugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos seránpreviamente autorizados por el supervisor del contrato. Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.

El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución ycomercialización de alimentos consagrada principalmente en el siguiente marco normativo.

7) Eventos Especiales:

El proponente deberá allegar carta de compromiso debidamente firmada.

Cuando en desarrollo del plazo de ejecución contractual sea requerido un evento especial el contratistadeberá atenderlo con personal suficiente con el propósito de atender el evento programado y de maneraalterna brindar la atención de la cafetería para la comunidad educativa y para los apoyos de alimentación quese tengan programados, diferentes al evento. Dado lo anterior, es indispensable que cuenten con personal suficiente para preparación de alimentos y mesero.

8. Equipo de transporte mínimo requerido

El proponente debe realizar la entrega de los alimentos en vehículo que posean la documentación reglamentada vigente y que cumpla con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del INVIMA "por lo cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar el tipo de producto de alimentos requeridos, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio deSalud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Para garantizar la distribución de los productos, el proponente deberá contar con un (01) vehículo tipo furgón de propiedad y/o arrendado, deberá allegar el concepto higiénico sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria competente igual se debe anexar copia de la licencia de tránsito del vehículo ofrecido y demás documentos como: Seguro obligatorio vigente, revisión técnico-mecánica. Igualmente, el vehículo y su documentación deberá cumplir con la Resolución 2674 de 2013.

Para el caso que presente vehículo en calidad de arrendamiento deberá allegar junto con los anteriores documentos, los siguientes: - Copia de contrato de arrendamiento vigente y debidamente autenticado - Fotocopia de la cedula del propietario arrendador - Certificado de autorización firmado, en el cual ponga a disposición completa del 100% de tiempo el vehículo a la ejecución del contrato - Hoja de Vida del conductor y sus respectivos soportes incluido el pago de seguridad social por parte del propietario del vehículo.

20.1.3 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Los proponentes deben acreditar su experiencia a través de: i) la información consignada en el RUP para aquellos que estén obligados a tenerlo, ii) la presentación el Formato Experiencia para todos los proponentes y (iii) alguno de los documentos válidos para la acreditación de la experiencia señalados cuando se requiera la verificación de información del proponente adicional a la contenida en el RUP.

La evaluación de los proponentes se efectuará de acuerdo con la experiencia contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP).

Los proponentes podrán acreditar experiencia proveniente de contratos celebrados con particulares o entidades estatales. Para el caso de acreditar experiencia en el sector privada se debe anexar la correspondiente factura que soporta la ejecución del contrato. Dichas facturan deberán cumplir con lo determinado en el estatuto tributario.

General: El proponente deberá acreditar tres (03) contratos suscritos, ejecutados y liquidados durante los últimos cinco años cuyo objeto sea relacionado al servicio de suministro de alimentación, cada contrato deberá ser en una cuantía igual o superior al presupuesto oficial establecido lo cual se deberá acreditar con la información contenida en el Registro Único de proponentes.

Se verificará por parte de la Entidad que el o los contrato(s) ejecutado(s) y certificados como experiencia en el RUP se encuentra(n) identificado(s) con el clasificador de bienes, obras y servicios en la siguiente clasificación así: Cada contrato deberá acreditar la experiencia como obligatorios los siguientes códigos señalados correspondientes a: 50181700-72102100 76121500-85151700-90101700-90101800-93131600-93141500.

En caso de que los contratos que acreditan la experiencia tengan algún tipo de multa o sanción, no serán tenidos en cuenta por parte de la entidad. Si el sancionado es un integrante de unión temporal o consorcio no será tenido en cuenta en el proceso. para la acreditación de los contratos de experiencia general deberán ser diferentes para la experiencia especifica.

Especifica: El proponente deberá acreditar tres (3) contratos suscritos, ejecutados y liquidados durante los últimos cinco años y cuyo objeto o alcance contemple el servicio de raciones alimentarias estudiantil, cada contrato deberá ser en una cuantía igual o superior a 170 SMLMV o más, lo cual se deberá acreditar con la información contenida en el Registro Único de proponentes.

Cada contrato deberá acreditar la experiencia como obligatorios en los siguientes códigos señalados correspondientes a: 50181700-72102100-76121500-85151700-90101700, 90101800-93131600 y 93141500.

DOCUMENTOS ADICIONALES PARA LA VALIDEZ DE LA EXPERIENCIA REQUERIDA

Teniendo en cuenta el objeto a contratar se requiere verificar información adicional a la contenida en el RUP, el proponente podrá aportar uno o algunos de los documentos que se establecen a continuación, para que la entidad realice la verificación en forma directa de los contratos establecidos en el numeral anterior (RUP) para acreditación de experiencia.

Los mismos deberán estar debidamente diligenciados y suscritos por el contratante, el contratista o el interventor, según corresponda. En caso de existir discrepancias entre dos o más documentos aportados por el proponente para la acreditación de experiencia, se tendrá en cuenta el orden de prevalencia establecido a continuación:

-Contrato y su respectiva Acta de liquidación
-Acta de entrega, terminación, final o de recibo definitivo.
-Certificación de experiencia. Expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato en la que conste el recibo a satisfacción de la obra contratada debidamente suscrita por quien esté en capacidad u obligación de hacerlo.
-Acta de inicio o la orden de inicio. La misma sólo será válida para efectos de acreditar la fecha de inicio.
-Para los contratos que hayan sido objeto de cesión, el contrato deberá encontrarse debidamente inscrito y clasificado en el RUP o en uno o alguno de los documentos considerados como válidos para la acreditación de experiencia de la empresa cesionaria, -según aplique. La experiencia se admitirá para el cesionario y no se reconocerá experiencia alguna al cedente.

Si la certificación incluye varios contratos, se debe identificar en forma precisa si son contratos adicionales al principal o son contratos nuevos, indicando en cada uno de ellos sus plazos y valor. La calificación puede ser individual o general.

Se admiten actas de liquidación, siempre y cuando se pueda corroborar la información anterior. No se admiten certificaciones de subcontratistas, copias de facturas u órdenes de pago.

Si se recibe más de una certificación, El SENA Centro sólo tendrá en cuenta las acreditadas en el RUP, que cumpla con los requisitos exigidos.

En el evento de propuestas presentadas por Uniones Temporales o Consorcios, las certificaciones requeridas, igualmente, deben cumplir con la anterior información y requisitos, para acreditar la experiencia del proponente, debe identificarse el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes

El SENA se reserva el derecho de verificar durante la evaluación la información aportada por el proponente y a fin de corroborar la misma, podrá solicitar durante el proceso de evaluación soportes que considere convenientes tales como: certificaciones, copias de contrato, actas de liquidación, estados financieros, copia de pago de impuestos, etc.

20.1.4 REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA

ACREDITACIÓN DE LA CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL

PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS NACIONALES Y EXTRANJERAS CON DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA

La evaluación financiera y organizacional de las propuestas se efectuará a partir de la información contenida en el RUP vigente. En tal sentido, la evaluación de la capacidad financiera se realizará de acuerdo con la información reportada en el Registro, de acuerdo con las disposiciones establecidas en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, por lo que se tomará la información financiera del mejor año fiscal quese refleje en el registro del proponente, que esté vigente y en firme.

Para verificar la Capacidad Financiera y la Capacidad Organizacional, la Entidad tendrá en cuenta el mejor año fiscal de las vigencias 2019, 2020 o 2021, **que indique el proponente en su oferta.**

La información de los años 2019, 2020 y 2021 debe estar registrada y en firme en el Registro único de proponentes – RUP, anexo en la propuesta.

NOTA 1: El proponente debe remitir una certificación en la cual informe cual fue el mejor año de los últimos tres años (2019,2020 o 2021) suscrita por el representante legal del proponente

NOTA 2: Los proponentes que terminan su año contable en una fecha distinta al 31 de diciembre, deben actualizar la información financiera en el RUP en las fechas correspondientes a sus cierres contables, esta situación debe ser certificada por el representante legal, contador y revisor fiscal en caso que aplique según el caso.

NOTA 3: Cuando el proponente cuente con menos de un año de constituido, la entidad tendrá en cuenta la información registrada en el Registro único de proponentes – RUP del Balance de Apertura

PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS EXTRANJERAS SIN DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA

Los Proponentes extranjeros sin domicilio o sucursal en Colombia no están obligados a tener RUP y por tanto la verificación de esta información procederá en los términos definidos en el siguiente numeral.

Los Proponentes extranjeros deberán presentar la siguiente información financiera de conformidad con la legislación propia del país de origen. Los valores deben: (i) presentarse en pesos colombianos; (ii) convertirse a la tasa de cambio de la fecha de corte de los mismos, y (iii) estar avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa del país de origen.

El estado de situación financiera (balance general) y estado de resultado integral (estado de resultados), acompañados por el informe de auditoría (sí aplica de acuerdo con la legislación de origen) con traducción simple al castellano de acuerdo con las normas NIIF.

Copia de la tarjeta profesional del Contador Público o Revisor Fiscal y certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores de quien realiza la conversión.

Si los valores de los estados financieros están expresados originalmente en una moneda diferente a Dólares de los Estados Unidos de América, estos deberán convertirse a pesos en los términos definidos.

20.1.4.1 INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA

De acuerdo con lo establecido en el estudio de mercado, en donde se analizó la información contenida en el RUP de una muestra de potenciales oferentes, permitió al CDAA calcular un rango que refleja el comportamiento de los indicadores financieros, que verifican la Capacidad Financiera requerida este Proceso de Contratación. De acuerdo con lo anterior, el proponente deberá acreditar en su RUP los siguientes indicadores financieros:

Indicador	Fórmula	
Liquidez	$\frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$	**≥ 2,58**
Nivel de Endeudamiento	$\frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}}$	**≤ 48%**
Razón de Cobertura de Intereses	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Gastos Interes}}$	**≥ 11**

El proponente que no tiene pasivos corrientes está habilitado respecto del índice de liquidez.

El proponente que no tiene gastos de intereses está habilitado respecto de la razón de cobertura de intereses, siempre y cuando la utilidad operacional sea igual o mayor a cero (0).

PROPONENTES CONSORCIO, UNIÓN TEMPORAL, PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA U OTRA FORMA ASOCIATIVA PERMITIDA POR LA LEY COLOMBIANA

En el caso de los Consorcios, Uniones Temporales, promesa de sociedad futura u otra forma asociativa permitida por la ley, los integrantes deberán presentar cada uno su correspondiente certificado de inscripción, calificación y clasificación en el RUP de manera separada al 31 de diciembre de las vigencias 2019, 2020 y 2021

Serán evaluados de acuerdo con la opción dos (2) del “Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación” de la ANCP-CCE.

En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). La siguiente es la fórmula aplicable para calcular los indicadores que son índices:

$$Indicador = \frac{(\sum_{i=1}^{n} componente\ 1\ del\ indicador_i)}{(\sum_{i=1}^{n} componente\ 2\ del\ indicador_i)}$$

Donde n es el número de integrantes del proponente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

Se considera que el oferente cumple con la capacidad organizacional solicitada por el CDAA y que está habilitado para continuar en el proceso, si obtiene en cada indicador los márgenes anteriormente establecidos.

20.1.4.2 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Los proponentes deben acreditar los siguientes indicadores en los términos señalados en la como Indicadores financieros y organizacionales:

Indicador	Fórmula	
Rentabilidad sobre Patrimonio (Roe)	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Patrimonio}}$	**≥ 0.10**
Rentabilidad del Activo (Roa)	$\frac{\text{Unidad Operacional}}{\text{Activo Total}}$	**≥ 0.10**

PROPONENTES CONSORCIO, UNIÓN TEMPORAL, PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA U OTRA FORMA ASOCIATIVA PERMITIDA POR LA LEY COLOMBIANA

En el caso de los Consorcios, Uniones Temporales, promesa de sociedad futura u otra forma asociativa permitida por la ley, los integrantes deberán presentar cada uno su correspondiente certificado de inscripción, calificación y clasificación en el RUP de manera separada al 31 de diciembre de las vigencias 2019, 2020 y 2021

Serán evaluados de acuerdo con la opción dos (2) del “Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación” de la ANCP-CCE.

En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). La siguiente es la fórmula aplicable para calcular los indicadores que son índices:

$$Indicador = \frac{(\sum_{i=1}^{n} componente\ 1\ del\ indicador_i)}{(\sum_{i=1}^{n} componente\ 2\ del\ indicador_i)}$$

Donde n es el número de integrantes del proponente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

Se considera que el oferente cumple con la capacidad organizacional solicitada por el CDAA y que está habilitado para continuar en el proceso, si obtiene en cada indicador los márgenes anteriormente establecidos.

21. REQUISITOS PONDERABLES

La entidad calificará las ofertas que hayan cumplido con los requisitos habilitantes con los siguientes puntajes:

Concepto	Puntaje máximo
1.- Oferta económica	50
2.Factor de calidad	28.75
3.Apoyo a la industria nacional	20
4.estimulo empresas y emprendimientos de mujeres	0.25
5.Vinculación de personas con discapacidad	1
Total	**100**

REQUISITO	FORMA DE ACREDITACIÓN	PUNTAJE
	La oferta económica tiene un puntaje de hasta 50 puntos, el proponente debe indicar en su propuesta económica el valor total ofertado de acuerdo con el Formato 10 – presentación de la oferta económica. Para la calificación de este factor se tendrá en cuenta el valor total indicado en la propuesta económica o el obtenido de la corrección aritmética1 Para evaluar la PROPUESTA ECONOMICA, se sumarán los costos de cada uno de los ítems presentados por el proponente (En general: suma total de todos los ítems incluidos en la propuesta), ala propuesta de menor valor económico se le asignará un valor de 50 puntos y se irá descontando en orden descendente al valor económico 5puntos a cada propuesta según su valor. En el anexo Cuadro de costos para presentación de propuesta económica, el proponente deberá indicarlos valores unitarios propuestos, estos valores no podrán exceder en ninguno de los ítems los valores establecidos en el Anexo Estudio de mercado, so pena de rechazo. Para desempate se tendrá en cuenta la primera propuesta cargada en la PLATAFORMA SECOP 2.	

[1] El CDAA solo efectuará correcciones aritméticas originadas por:
Las operaciones aritméticas a que haya lugar en la propuesta económica cuando exista un error que surja de un cálculo meramente aritmético de una operación erróneamente realizada.
El ajuste al Peso ya sea por exceso o por defecto en la propuesta económica de las operaciones aritméticas a que haya lugar y del valor del IVA, así: cuando la fracción decimal del Peso sea igual o superior a punto cinco (0.5) se aproximará por exceso al número entero siguiente del Peso y cuando la fracción decimal del Peso sea inferior a punto cinco (0.5) se aproximará por defecto al número entero.

El CDAA a partir del valor total corregido de las propuestas asignará el puntaje de conformidad con el numeral 21.1

FACTOR PRECIO (50 PUNTOS)	*La Entidad otorgará el máximo puntaje a la oferta económica HABIL de menor valor:* $Vmin$ **= Mínimo (V1; V2...;** Vm**)** *Donde:* ✓ Vi*: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".* ✓ *m: Es el número total de propuestas económicas válidas recibidas por la Entidad Estatal.* ✓ $Vmin$*: Es el valor total corregido de la propuesta válida más baja.* ✓ *La entidad procederá a ponderar las propuestas de acuerdo con la siguiente fórmula:* $Puntaje$ **= 50** $* Vmin\ Vi$ *Donde:* ✓ $Vmin$*: Es el valor total corregido de la propuesta válida más baja.* ✓ Vi*: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".* *Se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7) decimal del valor obtenido como puntaje (si es el caso)* *Una vez revisada las ofertas económicas y descontado los puntos según el caso de cada oferta económica, se correrá la formula y cada uno obtendrá un puntaje descendente según la formula aplicada, cuyo máximo valor será 50puntos.*	**50 PUNTOS**
FACTOR TÉCNICO ADICIONAL (28.75 PUNTOS) *Las condiciones para evaluar este aspecto se entienden adicionales a los requerimientos mínimos (habilitantes) exigidos al proponente*	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: El oferente que demuestre una calificación mayor en la Certificación emitida por la ARL con un porcentaje de calificación al cien por ciento, expedida dentro de los últimos 6 meses contados a partir de la fecha de la presentación de la propuesta y que corresponda a la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de conformidad con la resolución 0312 de 2019.	**8.75 PUNTOS**
	MENUS ADICIONALES A LOS MINIMOS REQUERIDOS (10 PUNTOS) Presentación de dos (2) o más ciclos de menú adicionales, diferente a los presentados en criterio habilitante, que cumplan con minuta patrón y su respectivo análisis químico.	**10 PUNTOS**
	Presentación de un (1) ciclo de menú adicional, diferente a los presentados en criterio habilitante, que cumplan con minuta patrón y su respectivo análisis químico (5 puntos)	**5 PUNTOS**
	VARIABILIDAD EN PROTEICOS: (10 PUNTOS) X El oferente que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo semanal obtendrá:	**10 PUNTOS**
	x El segundo en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo semanal obtendrá:	**8 PUNTOS**
	x El tercero en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo semanal obtendrá: 10 puntos 8 puntos 6 puntos	**6 PUNTOS**

<table>
<tr>
<td>FACTOR APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL
(20 PUNTOS)</td>
<td>
Teniendo en cuenta lo establecido en el Decreto 680 de 2021[2], y producto del análisis realizado por el CDAA en relación con la definición de Servicios Nacionales[3], se pudo establecer que para el presente Proceso de Contratación no existen bienes relevantes nacionales, Toda vez que NO existe oferta de los servicios requeridos, y que consultando en el Registro de Productores de Bienes Nacionales se pudo establecer la falta de oferta de los servicios requeridos para suplir la necesidad de la entidad. Razón por la cual, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, se otorgará el puntaje por Servicios Nacionales de la siguiente manera:

Los puntajes para estimular a la industria nacional se relacionan en la siguiente tabla:

<table>
<tr><th></th><th>Puntaje</th></tr>
<tr><td>Promoción de Bienes Nacionales</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Trato nacional o Acuerdo Comercial</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Promoción de la incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros</td><td>5</td></tr>
</table>

El CDAA en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por Promoción de Servicios Nacionales, Trato Nacional o Acuerdo Comercial ni Promoción de la Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros; es decir, únicamente será acreedor de puntaje por una de las opciones detalladas en la tabla inmediatamente anterior, según sea el ofrecimiento de cada uno.

1) PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES (20 PUNTOS)

Para acreditar que presta servicios nacionales se anexa, según la naturaleza jurídica, alguno de los siguientes documentos:

“Un servicio es nacional si es prestado por una persona natural colombiana o residente en Colombia. La Cédula de Ciudadanía certifica la nacionalidad. La Visa de residencia certifica la residencia.

Un servicio es nacional si es prestado por una persona jurídica constituida en el país; lo cual es verificado con el certificado de existencia y representación legal, si el domicilio de la persona jurídica está dentro del territorio nacional.”

2) TRATO NACIONAL O ACUERDO COMERCIAL – (10
</td>
<td>20 PUNTOS</td>
</tr>
</table>

	PUNTOS Se realizará la asignación de puntaje de acuerdo con lo previsto en el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003. **3) PROMOCIÓN DE LA INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN SERVICIOS EXTRANJEROS – 5 PUNTOS** Los Proponentes que acrediten bajo una certificación expedida por el Representante Legal, Contador Público o Revisor Fiscal (en los casos que se encuentren obligados), que cuentan actualmente con una vinculación directa de al menos el 50% de sus empleados colombianos (vinculados por nómina o prestación de servicios). El oferente deberá diligenciar el formato GCCON-F-_043_Origen_De_Los_ Servicios.	
ESTIMULO EMPRESAS Y EMPRENDIMIENTOS DE MUJERES	El proponente que acredite alguno de los supuestos contenidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 se le asignará cero punto veinticinco (0.25) puntos. Dando cumplimiento al fomento al acceso al sistema de compra público para las empresas o emprendimientos de mujeres y dando cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082 de 2015, Se otorgará 0,25% puntos al proponente que acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015. Así mismo, es importante mencionar que tanto los emprendimientos y empresas de mujeres que quieran la asignación de este puntaje adicional en este proceso de selección deberán acreditar los requisitos establecidos en el Artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015 Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno (1) de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015 y que tenga una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal	0.25 PUNTOS
FACTOR VINCULACIÓN DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD (1 PUNTO)	La Entidad asignará el 1% del puntaje total al Proponente que acredite el mínimo de personas con discapacidad, de acuerdo con el número total de trabajadores de la planta de su personal en los términos señalados en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. del Decreto 1082 de 2015 (adicionado por el Decreto 392 de 2018). Para esto debe presentar el carta o formato suscrito por el Representante Legal o el Revisor Fiscal, según corresponda. Mediante este formato el Proponente debe certificar el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del Proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso deselección y el número de personas en condición de discapacidad ensu planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por Ministerio de Trabajo, el cual deberá estarvigente a la fecha de cierre del proceso de selección.	01 PUNTOS

	Como parte del **Formato**, es indispensable adjuntar el certificado que acredite dicha situación por parte del Ministerio de Trabajo, el cual es el documento soporte para validar dicha condición. En caso tal de no ser adjuntado el certificado del Ministerio de Trabajo, no será acreedor de puntaje por este concepto. Para los Propones Plurales, la Entidad dará aplicación a lo establecido en el parágrafo del artículo 2.2.1.2.4.2.6. del Decreto 1082 de 2015: *"**Parágrafo.** Para efectos de lo señalado en el presente artículo, si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, **se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación**."* (Negrilla y subraya fuera de texto). En ese sentido, en el escenario en el cual en una figura asociativa más de un (1) integrante de la misma acrediten más del 40%, bastará con que uno de ellos acredite el personal en condición de discapacidad. Los supervisores de cada contrato, deben verificar durante la ejecución de las mismas que los Proveedores mantienen en su planta de personal el número de trabajadores con discapacidad que dio lugar a la obtención del puntaje adicional de la oferta.	
	TOTAL	**100 PUNTOS**
FACTORES DE DESEMPATE	Se aplicarán los factores establecidos en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 "Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia", y los documentos de acreditación deben allegarse con la propuesta. En caso de empate en el puntaje total de dos o más Ofertas se deberán utilizar las siguientes reglas de acuerdo con cada uno de los numerales, de forma sucesiva y excluyente, para seleccionar al proponente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes:	

CRITERIOS DE DESEMPATE.	ACREDITACION
1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.	Para la acreditación del ofrecimiento de bienes y servicios nacionales prestados por una persona jurídica constituida en el país; se hará a través del certificado de existencia y representación legal, en el cual se verificará, si el domicilio de la persona jurídica está dentro del territorio nacional. Para personas naturales cedula de ciudadanía o visa de residente. Para el caso de los proponentes plurales, todos los integrantes deberán acreditar el origen nacional de la oferta en las condiciones señaladas en la ley.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.	-**La condición de Mujer Cabeza de Familia** y la cesación de la misma, se acreditará mediante declaración notarial, en la que conste las circunstancias básicas de la misma, lo anterior de acuerdo a lo establecido en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993 - Según el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, **Las situaciones de violencia** que dan lugar a la atención delas mujeres, sus hijos e hijas, se acreditarán con la medida de protección expedida por la autoridad competente, sin que puedan exigirse requisitos adicionales que dan lugar a la atención de las mujeres, sus hijos e hijas, se acreditarán con la medida de protección expedida por la autoridad competente. -Según los artículos 16 y 17 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y a falta de este el juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena – en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades indígenas –. La medida de protección se debe emitir en una providencia motivada. Por lo tanto, este documento permite acreditarla situación de mujer víctima de violencia intrafamiliar. -En el caso de las personas jurídicas, la participación se acredita con la correspondiente manifestación escrita y certificada de existencia y representación o con los documentos estatutarios respectivos. Para el proponente plural además se debe aportar el acta de constitución en la que se evidencie la participación de sus miembros

3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferenteque acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, uniótemporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.	La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certifique el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o de sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección. El proponente deberá acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual debe estar vigente en la fecha del cierre del proceso de selección Si la oferta es presentada por un consorcio o una unión temporal, el integrante del proponente que acredite que el diez por ciento (10 %) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el consorcio o en la unión temporal y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia general habilitante. En el evento que se solicite acreditar varios requisitos de experiencia general lo dispuesto en este literal se cumplirá cuando se supere dicho porcentaje en cualquiera de ellas.
4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.	La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará, bajo la gravedad de juramento, el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes que cumplan con lo aquí señalado a la fecha de cierre del proceso de selección. El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata el inciso anterior se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador. En el caso de los proponentes plurales, su representantelegal diligenciará carta bajo la gravedad de juramento, mediante el cual certifica el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y quecumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del consorcio o de la unión temporal. La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de

	personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor.
5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.	El proponente deberá acreditar que por lo menos el 10% de sus trabajadores pertenece a estas poblaciones, allegando la correspondiente certificación de la pertenencia a las poblaciones indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rom o gitanas, expedida por el Ministerio del Interior. En el caso de los proponentes plurales, su representante legal diligenciará carta bajo gravedad de juramento, mediante el cual certifica que por lo menos diez por ciento (10 %) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus miembros. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.
6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.	El proponente deberá allegar certificación del proceso de Reintegración o reincorporación de las personas o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente, expedida por La Agencia para la Reincorporación y la Normalización – ARN.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación oreintegración, o una persona jurídica en lacual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación oreintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros delproponente plural.	La acreditación, de acuerdo al literal (a) será de la siguiente manera: - **La condición de Mujer Cabeza de Familia** y la cesación de la misma, se acreditará mediante declaración notarial, en la que conste las circunstancias básicas de la misma, lo anterior de acuerdo a lo establecido en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993 - allegar certificación del proceso de Reintegración o reincorporación de la persona o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, expedida por La Agencia para la Reincorporación y la Normalización – ARN. - Documento de conformación del proponente plural, en el que se evidencia su participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural. La acreditación de acuerdo al literal (b) será de la siguiente manera: - **La condición de Mujer Cabeza de Familia** y la cesación de la misma, se acreditará mediante declaración notarial, en la que conste las circunstancias básicas de la misma, lo anterior de acuerdo a lo establecido en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993 - allegar certificación del proceso de Reintegración o reincorporación de la persona o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, expedida por La Agencia para la Reincorporación y la Normalización – ARN. - Certificado de experiencia y/o contratos que acrediten el 25% de la experiencia acreditada en la oferta. La acreditación de acuerdo al literal (c) será de la siguiente manera: - Mediante el certificado de existencia y representación o con los documentos estatutarios respectivos. Para el proponente plural además se debe aportar el acta de constitución en la que se evidencie la participación de sus miembros -
8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.	El proponente debe acreditar su condición de Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales con el certificado de existencia y representación legal.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.	La acreditación del tamaño empresarial se efectuará diligenciando carta bajo gravedad de juramento de Acreditación Mipyme», mediante el cual certifica bajo la gravedad de juramento que la Mipyme tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la Ley 590 de 2000 El proponente plural debe allegar el certificado de existencia y representación legal de sus miembros, en el cual se evidencie estar constituido por micro y/opequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales. Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.
10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYME,cooperativas o asociaciones mutuales porconcepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.	El oferente acreditara con la presentación del Registro Único de proponentes, estados financieros con corte a 31 de diciembre del año anterior. Para la oferta presentada por un proponente plural: La acreditación, de acuerdo al literal (a) será de la siguiente manera: - Mediante el certificado de existencia y representación legal de los integrantes del proponente plural La acreditación de acuerdo al literal (b) será de la siguiente manera: - Certificado de experiencia y/o contratos que acrediten el 25% de la experiencia acreditada en la oferta. La acreditación de acuerdo al literal (c) será de la siguiente manera: - Mediante el certificado de existencia y representación o con los documentos estatutarios respectivos. Para el proponente plural además se debe aportar el acta de constitución en la que se evidencie la participación de sus miembros.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.	Se acredita con el certificado de existencia y representación legal de la sociedad en el que conste que reúne los requisitos del artículo 2 de la Ley 1.901 de 2018. Esta norma establece que «Tendrán la denominación de sociedad BIC todas aquellas compañías que sean constituidas de conformidad con la legislación vigente para tales efectos, las cuales, además del beneficio e interés de sus accionistas, actuarán en procura del interés de la colectividad y del medio ambiente» Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.
12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los Documentos del Proceso.	Sorteo por balota.
PARÁGRAFO PRIMERO. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** Para los criterios enunciados que involucran la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma. **PARÁGRAFO TERCERO.** El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos.	

22. ANALISIS DE RIESGOS

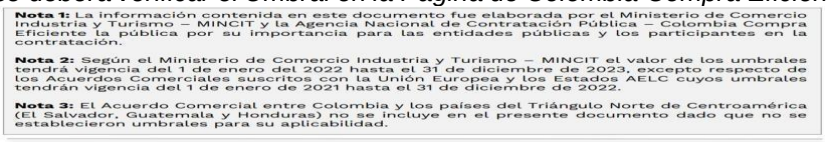
Anexo 2. Matriz de Riesgos de acuerdo con el formato establecido por Colombia Compra Eficiente:https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/matriz_riesgos.doc

23. GARANTÍAS

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** Cubrirá al Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, de los perjuicios derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o defectuoso, cuando ellos son imputables al contratista garantizado. Este amparo comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se haya pactado. Será equivalente al veinte (20%) del valor del Contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y Seis (6) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Cubrirá al Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, de los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista garantizado, derivadas de la contratación del personal utilizado para la ejecución del contrato amparado. Será equivalente al diez por ciento (10%), con una vigencia igual al periodo de ejecución del contrato y tres (3)años más.
X	**Calidad del servicio:** Cubrirá al Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, de los perjuicios imputables al contratista garantizado que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de (ii) la mala calidad del servicio prestado, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato. Será equivalente al veinte (20%) del valor del Contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y Seis (6) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento.
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** Cubrirá al Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, de los perjuicios que se puedan llegar a atribuir a la administración con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas o subcontratistas. Este amparo debe constituirse en póliza anexa equivalente a mínimo doscientos (200 SMLMV) al momento de la expedición de la póliza, por el término de duración del contrato la cual no podrá tener limitaciones de coberturas. El Contratista podrá aportar las pólizas de responsabilidad civil extracontractual y contractual expedidas en cumplimiento del artículo 25 del Decreto 348 de 2015, en este caso el SENA verificará que estén constituidas como mínimo en 200 SMLMV, estén incluidos la totalidad de vehículos ofrecidos para la prestación del servicio y su vigencia incluya el termino de duración del contrato para transporte de estudiantes.

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

24. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES:
Con el fin de determinar si la convocatoria es susceptible de ser limitada a Mipyme, se debe revisar lo señalado en el Art. 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015, es decir que se debe verificar que el monto del proceso de selección sea inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Por lo anterior marque con una X alguna de las siguientes opciones una vez realice el cálculo respectivo. *Tenga en cuenta que la cifra limite según conversión vigente para el año 2023 corresponde a 457.297.264* Según el Ministerio de Comercio Industria y Turismo – MINCIT el valor de los umbrales tendrá vigencia del 1 de enero del 2022 hasta el 31 de diciembre de 2023. *Para los siguientes años se deberá verificar el Umbral en la Página de Colombia Compra Eficiente.*  **Nota 1:** La información contenida en este documento fue elaborada por el Ministerio de Comercio Industria y Turismo – MINCIT y la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente la pública por su importancia para las entidades públicas y los participantes en la contratación. **Nota 2:** Según el Ministerio de Comercio Industria y Turismo – MINCIT el valor de los umbrales tendrá vigencia del 1 de enero del 2022 hasta el 31 de diciembre de 2023, excepto respecto de los Acuerdos Comerciales suscritos con la Unión Europea y los Estados AELC cuyos umbrales tendrán vigencia del 1 de enero de 2021 hasta el 31 de diciembre de 2022. **Nota 3:** El Acuerdo Comercial entre Colombia y los países del Triángulo Norte de Centroamérica (El Salvador, Guatemala y Honduras) no se incluye en el presente documento dado que no se establecieron umbrales para su aplicabilidad. **UMBRAL DE MIPYMES** **Umbral PYMES US$** 125.000 **Umbral PYMES COL$** 457.297.264 **Teniendo en cuenta las solicitudes allegadas dentro del término, solicitando la limitación a MiPymes domiciliadas en el municipio de Duitama, las mismas son aceptadas. Lo anterior dando cumplimiento a lo determinado en el Decreto 1860 de 2021.Por lo que el proceso quedarà limitado a MiPymes domiciliadas en el Municipio de Duitama.**

El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)	SI	X	NO		

25. 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**
	Chile	SI	NO	NO	NO

Indique si el proceso está cobijado por AcuerdosComerciales		Entidad Estatal cubierta	Valor del Procesode Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	**México**	SI	NO	NO	NO
	Perú	SI	NO	NO	NO
Canadá		SI	NO	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	NO	NO	NO
Unión Europea		SI	NO	NO	NO
Comunidad Andina		SI	N/A	N/A	**SI**

Nota. Para el diligenciamiento consulte el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación (https://www.colombiacompra.gov.co/manuales-guias-y-pliegos-tipo/manuales-y-guias)

26. OTROS ASPECTOS

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

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

COMPONENTE AMBIENTAL Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El contratista dará estricto cumplimiento al Decreto 1076 del 2015, deberá adoptar la Política ambienta y demás lineamientos ambientales del SENA, así como también todos los requisitos legales vigentes y las Leyes ambientales aplicables, siendo responsables ante las autoridades de la protección ambiental y sobre el cumplimiento de éstas. De igual forma, el proponente y contratista vigilará que sus dependientes den estricto cumplimiento durante la ejecución del objeto contractual, a todas las medidas ambientales establecidas. Es obligación del contratista ejecutar sus actividades o servicios sin crear riesgo para la salud, la seguridad o el medioambiente, ya que todos los costos que se generen con ocasión a la contaminación se trasladarán a los directos causantes, incluyendo multas y gastos que se generen con ocasión de requerimientos o actuación de las autoridades

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón deque no aplique la disposición)
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)					
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.	Precontractual				
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				
Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Contractual				
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y	Contractual				

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).	Contractual			
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			
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual			
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin	Contractual			

ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje				
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 a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Contractual			
Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Contractual			
De acuerdo al riesgo en salud publica de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud publica, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud publica y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica	Contractual			
Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos				

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			
Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	Contractual			
Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Contractual			

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

Normatividad Relacionada:	
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 ensalud 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

INDEMNIDAD DEL SENA

El contratista mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el SENA por asuntos que según el contrato sean de responsabilidad del contratista se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al SENA y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. El SENA, a solicitud del CONTRATISTA, podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el contratista su vez reconocerá los costos qué estos le ocasionen al SENA, sin que la responsabilidad del contratista se atenúe por este reconocimiento ni por el hecho que el SENA en un momento dado haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contractuales reclamos demandas o acciones legales Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral el contratista no asume debida y oportunamente la defensa del SENA éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al contratista quién pagará todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el contratista, el SENA tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude al contratista por razón de los servicios motivo del contrato a utilizar cualquier otro medio legal.

28. REQUISITOS AMBIENTALES – ACREDITACION CUMPLIMENTO DE REQUISITOS RESOLUCION 1238 DE 2022.

Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado. Los habitantes deben propender por su autocuidado en el desarrollo de sus actividades, aplicar las medidas pertinentes para su salvaguarda y promover el cuidado mutuo en cumplimiento de las medidas de bioseguridad.

Teniendo en cuenta los datos de avance en la cobertura de vacunación con esquemas completos avance en la aplicación de refuerzos, la disminución en la ocupación de camas UCI relacionada con Covid-19 y el descenso en la mortalidad por esta enfermedad, es necesario actualizar las medidas d bioseguridad y otras medidas relacionadas con las actividades de los sectores económicos, sociales culturales y del Estado.

En este sentido, los requisitos mínimos exigidos al proponente serán:

1. El proponente debe allegar con la propuesta acta de compromiso mediante la cual se compromete a acatar y cumplir a cabalidad con los protocolos de bioseguridad establecidos por CEDEAGRO.
2. Carta de compromiso en la cual se garantice para la prestación del servicio las siguientes condiciones:
    a) Uso permanente del tapabocas quirúrgico en personas con comorbilidades, cuadro respiratorios, así como en no vacunadas.

       Sigue siendo obligatorio el uso de tapabocas en las siguientes instalaciones del SENA:

       En espacios abiertos y cerrados, cuando las instalaciones de la entidad estén ubicadas en municipios con una cobertura de vacunación menor o igual al 70% con esquemas completos.

       En espacios cerrados, cuando las instalaciones de la entidad estén ubicadas en municipios con una cobertura de vacunación menor o igual al 70% con esquemas completos y no hayan alcanzado el 40% de las dosis de refuerzo.

       En todos los espacios cerrados de la entidad a nivel nacional, donde se presten servicios de salud, ya sea en áreas administrativas o en Centros de Formación. En los vehículos del SENA que transporten personas, en todas sus modalidades.

a) Lavado e higiene rutinaria de manos.
b) Distanciamiento físico, particularmente para Personas que presenten comorbilidades importantes.
c) Garantizar una ventilación adecuada.
d) En caso de detectar síntomas avisar a la EPS

28.1 REQUERIMIENTOS AMBIENTALES

1) El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.
2) Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.

    a) Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 mesespara la entrega del concepto.
    b) Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1mes para la entrega del concepto.
    c) Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.

3) Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal quepreparará los alimentos.
4) 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.
5) Carta de compromiso en el cual manifieste que 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.
6) Carta de compromiso en el cual manifieste implementar estrategias que permitan prevenir lapérdida 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.
7) Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes:
8) Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos.
9) Evaluación 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.
10) Carta de compromiso en el cual manifieste que de acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública
11) Carta de compromiso en el cual manifieste que 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.
12) Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. Previo al descargue de los alimentoso materias primas para alimentos, el SENA verificará:
    Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda

posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.

En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.

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

28.2 REQUISITOS SST - ACREDITACION CUMPLIMENTO DE REQUISITOS SST

CONCEPTO DEL REQUISITO DE SST SEGÚN RESOLUCIÓN 312 DE 2019	ENTREGABLE JUNTO CON LA OFERTA	A QUIÉN APLICA	CRITERIO DE VALORACIÓN
El diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, ***para empresas de menos de diez (10) trabajadores*** en clase de riesgo I, II, III *puede* ser realizado por *un* ***técnico*** *en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)* o en alguna de sus áreas, *con licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo, que acredite mínimo un (1) año de experiencia certificada por las empresas* o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de Seguridad y Salud en el Trabajo y que acredite la *aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas*	1) ***Informe del sistema de gestión de SST donde se certifique el cumplimiento al Decreto único del sector trabajo No. 1072 de 2015, mínimo emitido por un técnico en seguridad y salud en el trabajo y/o alguna de sus áreas***, a dicho informe se le debe anexar: 2) ***Copia de la licencia de vigente*** en seguridad y salud en el trabajo de quien firma el informe. 3) ***Certificado que acredite mínimo un año*** de experiencia certificada en el desarrollo de actividades de SST, de quien firma el informe. 4) ***Copia de la aprobación del curso de capacitación virtual*** de cincuenta (50) horas en SST de quien firme el informe. **Nota:** la actividad también puede ser desarrollada por tecnólogos, profesionales, profesionales con postgrado en SST licencia vigente en SST y aprobación del curso de 50 horas	A personas naturales y Jurídicas	CUMPLE – NO CUMPLE

	Las empresas ***de once (11) a cincuenta (50) trabajadores*** y las unidades de producción agropecuaria de once (11) a cincuenta (50) trabajadores permanentes clasificadas con riesgo I, II ó III deben cumplir con los siguientes Estándares Mínimos, con el fin de proteger la seguridad y salud de los trabajadores: "El diseño del Sistema de Gestión de SST puede ser realizado por *un tecnólogo en Seguridad y Salud en el Trabajo o en alguna de sus áreas*, con licencia *vigente* en SST, que acredite mínimo dos *(2) años de experiencia certificada por las empresa*s o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de seguridad y salud en el trabajo y que certifique la aprobación *del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas*". Esta actividad también podrá ser desarrollada por profesionales en SST y profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia vigente enSSTy el referido curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.	***1) Informe del sistema de gestión de SST donde se certifique el cumplimiento al Decreto único del sector trabajo No. 1072 de 2015, mínimo emitido por un tecnólogo en seguridad y salud en el trabajo y/o alguna de sus áreas***, a dicho informe se le debe anexar: ***2) Copia de la licencia de vigente*** en seguridad y salud en el trabajo de quien firma el informe. ***3) Certificado que acredite mínimo dos (2) años*** de experiencia certificada en el desarrollo de actividades de SST, de quien firma el informe. ***4) Copia de la aprobación del curso de capacitación virtual*** de cincuenta (50) horas en SST de quien firme el informe. **Nota:** la actividad también puede ser desarrollada por profesionales, profesionales con postgrado en SST licencia vigente en SST y aprobación del curso de 50 horas	A personas naturales y Jurídicas	CUMPLE – NO CUMPLE
	Las empresas ***de más de cincuenta (50) trabajadores*** clasificadas con riesgo I, II, III, IV ó V y las de cincuenta (50) o menos trabajadores con riesgo IV ó V, deben cumplir con los siguientes Estándares Mínimos, con el fin de proteger la seguridad y salud de los trabajadores: El diseño e implementación delSistema de Gestión de SST *podrá ser realizado por profesionales en SST, profesionales con posgrado en SST*, que cuenten con *licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente* y el *curso de capacitación virtual de cincuenta(50) horas*.	***Informe del sistema de gestión de SST donde se certifique el cumplimiento al Decreto único del sector trabajo No. 1072 de 2015, mínimo emitido por un profesional en SST, o profesionales con postgrado en SST***., a dicho informe se le debe anexar: ***Copia de la licencia de vigente*** en seguridad y salud en el trabajo de quien firma el informe. ***Copia del curso de capacitación virtual*** de cincuenta (50) horas en SST de quien firme el informe.	A personas naturales y jurídicas	CUMPLE – NOCUMPLE

29 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

NO APLICA

30. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

NO APLICA

31. ANEXOS

GCCON-F-_042_Pacto_de_transparencia
GCCON-F-_061_Carta_de_presentación_de_la_propuesta
GCCON-F-063_Certificación_aportes_al_sistema_de_seguridad_social_integral_y_parafiscales_de_persona_natural
GCCON-F-_064_Certificación __aplicación __normas_de_prevención_y_control_del_lavado_de_activos_y_financiación_del_terror

GCCON-F-_057_Acreditación_socios_que_conforman_la_sociedad
GCCON-F-_059_Autorización_para_notificación_electrónica_de_actos_administrativos
GCCON-F-_066_Constitución_de_consorcio 41 GCCON-F-046 V.01
GCCON-F-_067_Constitución_de_unión_temporal
GCCON-F-_043_Origen_De_Los_Servicios_Extranjero
Anexo1. Análisis del Sector servicio de restaurante y cafetería
Anexo 2. Matriz De Riesgos contractuales
Anexo. CDP Nº 823 de fecha 12 de enero de 2023

Enith Yadira Ramírez Camargo
Subdirectora (e) Centro De Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial

VºBº: Sonia Marina Saavedra Cáceres, Coordinadora Administrativo

Reviso: Nubia Rodríguez, Profesional Grupo de Apoyo Administrativo

Proyecto: Comité Estructurador conformado por.

Sonia Marina Saavedra Cáceres, Coordinadora Administrativo – CEDEAGRO

Ludy Mayercy Ávila Pacheco, Profesional G-03 Bienestar al Aprendiz CEDEAGRO

Ángela Ibeth Avendaño Fonseca – Instructora CEDEAGRO

Marisel Estupiñán, Apoyo SST– CEDEAGRO

Paula Daniela Medina, Dinamizadora Ambiental y Energética - CEDEAGRO

Jaison Alain Macias. Apoyo Contratación – CEDEAGRO

Viviana Tejedor. Apoyo Presupuesto – CEDEAGRO