PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	9/05/2023
FECHA PLIEGOS DEFINITIVOS	23/05/2023
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila.
ORDENADOR DEL GASTO:	Gloria Maritza Sánchez Alarcón
OBJETO:	Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial" del SENA Regional Huila.

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD Justificación:	El SENA como Entidad del Gobierno, asociada a las políticas de Competitividad, Innovación y Desarrollo Tecnológico Productivo, debe orientar sus políticas y programas para propiciar el desarrollo de competencias requeridas por el recurso humano y por ende para el cumplimiento de los resultados esperados. Que la Constitución Política de Colombia señala en su artículo 67 que: "La educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social: con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura. La educación formará al colombiano en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia, y en la práctica del trabajo y en la recreación, para el mejoramiento cultural, científico, tecnológico y para la protección del ambiente" Que la Ley 119 de 1994 establece que "El Sena, está encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional,

Análisis de conveniencia	integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país". Que el artículo 4º de la Ley 119 de 1994, establece como función del Sena, entre otras: "1. Impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales éticos, culturales y ecológicos". Que la Resolución 1-01399 de 2021, Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019, nos direcciona hacía unos Objetivos estratégicos. Que los Objetivos estratégicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz "establecen las rutas de implementación de las acciones de Bienestar con el fin de ofrecer a los aprendices matriculados en formación laboral y tecnológica oportunidades para el fortalecimiento de su desarrollo humano integral, así como para favorecer su permanencia y certificación de su proceso formativo". Que estos objetivos estratégicos se hacen tangibles mediante la formulación de objetivos operativos y acciones orientadas al cumplimiento del propósito del plan. Que el Objetivo estratégico 2: "Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos", es un objetivo con el que se busca "lograr que los aprendices vean en los estímulos que entrega el SENA, un reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso para la excelencia". Que el Objetivo Operativo: "Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación, tiene dentro de sus acciones el "Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional". Que la Guía de Apoyos Socioeconómicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz - PNIBA , Código: GFPI-G-007 Versión 12 de 2023, establece: "Apoyo de alimentación: Se refiere al apoyo orientado a cubrir parcialmente costos mensuales de alimentación de los aprendices beneficiados que se brinda a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que cumplen con los requisitos definidos en este procedimiento, de acuerdo con la disponibilidad de cupos y recursos asignados a cada Centro de Formación". Que cuenta con una Asignación presupuestal en cada vigencia. "Este apoyo se brinda teniendo en cuenta la disponibilidad presupuestal que tienen los centros de formación como techo asignado en la apertura presupuestal de la vigencia fiscal por concepto interno gastos bienestar y de acuerdo con la priorización de actividades que realicen según la guía GFPI- G-026 del procedimiento de bienestar al aprendiz. Se brinda a los aprendices de todas las modalidades de los niveles de formación laboral y tecnológica que se encuentren en el centro de formación, ambientes de aprendizaje o escenarios formativos donde desarrolle ejecución de la formación, previo cumplimiento de requisitos". Que la citada guía establece los tipos de apoyo de alimentación, con las siguientes modalidades, sin superar la vigencia fiscal: "Apoyo de alimentación ocasional. Es aquel que se otorga a los aprendices que participan de actividades programadas con duración

	mínima de cuatro (4) horas para dar cumplimiento a los objetivos estratégicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz. Estos apoyos se asignan durante la actividad de bienestar en la que se convoca la participación de los aprendices. Dado su carácter de ocasional, no aplica convocatoria. La evidencia de entrega del apoyo debe reunir las condiciones que se fijen en los contratos de adquisición de este servicio y ser aprobadas por el supervisor". "Apoyo de hidratación. Es aquel que se brinda a los aprendices para su hidratación por medio de la adquisición de botellones de agua para ser en el Centro de Formación o sus ambientes de aprendizaje, para el desarrollo de actividades en su proceso formativo. (no vasos, ni filtros)". "Apoyo de alimentación de centros de convivencia. Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que son beneficiarios de los centros de convivencia. "Apoyo de alimentación temporal. Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas de etapa lectiva o que realizando su etapa productiva no recibe remuneración económica o estos se encuentran suspendidos. Este estimulo tiene como propósito apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo para programas de formación presencial, virtual y a distancia. Este tipo de apoyo se puede brindar mediante las siguientes modalidades, Apoyo de alimentación temporal- trimestral Apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria". La "Modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria Se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio." Que, una de las particularidades del Centro de Formación Agroindustrial, es que cuenta con internado Centro de Convivencia. Es uno de los 17 Centros que tiene una capacidad de hasta 180 aprendices cada trimestre, que tiene por objeto beneficiar a los aprendices que se encuentran matriculados y proceden de los municipios que no cuentan con el servicio de transporte, para poder atender la formación en cada uno de los Centros. Este beneficio incluye además del traslado de los aprendices en las rutas que tiene contratado el Centro de Formación, al menos una vez por semana. También se les benefician con la estadía y el suministro de raciones alimentarias. Estos también se constituyen como un apoyo socioeconómico. El Apoyo de ración alimentaria en los centros de convivencia, se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que son beneficiarios de los centros de convivencia. Se tiene previsto albergar a los jóvenes que proceden en su gran mayoría de zona rural dispersa, donde además en el Internado Centro de Convivencia, se crean espacios que fomentan las prácticas y el fortalecimiento de habilidades blandas. También se apoya con el beneficio de raciones alimentarias a los aprendices externos que se encuentran en formación titulada consistente el suministro del almuerzo, de lunes a viernes y algunos sábados. Otro beneficio es el del apoyo de alimentación ocasional consiste en desayunos, almuerzos y/o cenas, para los aprendices que participan en las actividades de bienestar integral al aprendiz de mínimo 4 horas.

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

1.El auxilio de alimentación equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo legal vigente

2.La utilización de Valera a razón de cuatro pesos ($4.00) por cada comida.

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

Así mismo, se recalca que el Centro de Formación Agroindustrial, al ubicarse en perímetro rural representa distancias considerables respecto de restaurantes o tiendas, además que las condiciones que presentan los aprendices según caracterización realizada en el 2022 arrojan datos para el 2023 con altos grados de vulnerabilidad que persiste en los aprendices de los diferente programas que actualmente tiene el Centro, lo cual nos indica que tenemos alrededor de 350 aprendices, que además hacen parte de los estratos 1 y 2, provenientes de algunos sitios de alto riesgo psicosocial y de zona rural dispersa, identificándose víctimas de conflicto armado, desplazados, madres y padres cabeza de familia, grupos étnicos, con dificultades económicas por obtener ingresos familiares, menores a un salario mínimo, entre otros.

Como aquí se argumenta, existe la necesidad de continuar garantizando el suministro del apoyo de alimentación ración alimentaria para los aprendices del internado centro de convivencia, para los externos, los que atienden las unidades productivas y los que participan en las actividades de Bienestar , beneficios que en conjunto son la única opción para que los aprendices continúen y finalicen su formación, siendo una de las garantías principales para potencializar el mejoramiento de las condiciones y aprovechamiento de los objetivos de la formación profesional integral como estrategia para el mejoramiento de la calidad de vida y opciones laborales de los aprendices.

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

Descripción del servicio	Abril-Mayo	Mayo-Junio	Junio-Julio	Julio-Agosto	Agosto-Septiembre	Septiembre-Octubre	Octubre-Noviembre	Total	Promedio Raciones

	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	3100	2959	1902	2959	2694	1892	3458	18964	2709
	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	6493	6322	3819	6322	6091	4705	7070	40822	5832
	Cena para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	2801	2603	1239	2603	2514	1576	3338	16674	2382
	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferente	96	87	57	87	85	81	87	580	83

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

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

Para esta contratación y con el fin de definir la población objeto se tiene en cuenta la directriz establecida en la Guía de Apoyos Socioeconómicos Código GFPI-G-007 Versión 12, 2023. Se asignan el beneficio de ración alimentaria teniendo en cuenta la necesidad y la asignación presupuestal para los aprendices externos y para los aprendices internos del Internado Centro de Convivencia, las 3 raciones diarias, incluidos festivos y fines de semana.

Acorde a lo anterior es preciso adelantar el proceso de Selección Abreviada, con un plazo de ejecución de trescientos (300) días, atendiendo la necesidad, así como la permanencia de los aprendices en sus procesos de formación, evitando la deserción, lo que lleva a satisfacer la necesidad durante el segundo, tercer y cuarto trimestre de la vigencia 2023.

Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto la necesidad para la vigencia 2023 por tiempo es de trescientos (300) días.

En consecuencia, el requerimiento en días es el siguiente:

Tabla de Días

ESTIMACION PLAZO DE EJECUCION 2023		
MESES	DIAS LABORALES	FESTIVOS Y FINES DE SEMANA
MAYO	10	4
JUNIO	20	10
JULIO	14	16
AGOSTO	21	10
SEPTIEMBRE	21	9
OCTUBRE	21	10
NOVIEMBRE	20	10
DICIEMBRE	14	17
TOTAL	141	86

Requerimiento total: Días hábiles, festivos y fines de semana. 227

RACION	BENEFICIADOS	APOYO	CANTIDAD DERACIONES DIARIAS APROXIMADAS
DESAYUNOS	Aprendices en general	100-50%	120
	Trabajadores Oficiales	85%	5
ALMUERZOS	Aprendices Externos y del Internado	100% - 70% y 50%	300
	Trabajadores Oficiales	85%	5
CENAS	Aprendices en general	100%y 50%	120
	TOTAL, ESTIMADO		550

Requerimiento diario aproximado fines de semana y festivos:

RACIONES	APOYO	CANTIDAD
Desayuno, Almuerzos y Cenas Aprendices Internado Centro de Convivencia	100%-70%y 50%	120
TOTAL, ESTIMADO		120

Que el Centro de Formación Agroindustrial, del SENA, Regional Huila, requiere el servicio de suministro de alimentación para aprendices con el objeto de dar continuidad a las estrategias del Internado Centro de Convivencia, beneficiando a los aprendices con tres raciones diarias (desayuno, almuerzo y cena), así como a los aprendices externos con presencialidad y para los aprendices de formación titulada que estarán asistiendo a desarrollar actividades que se convocan desde el equipo de Bienestar Integral al Aprendiz por mínimo 4 horas que tendrán derecho a una ración diaria consistente en almuerzo. Esto conlleva a garantizar el cumplimiento de la formación de los aprendices que por sus condiciones socioeconómicas no les es posible financiar la alimentación. Estos jóvenes representan vulnerabilidad y una posible deserción, mostrándose a todas luces esencial el servicio descrito en la presente solicitud.

Es deber del Centro de Formación Agroindustrial velar por la implementación y ejecución del Programa de Bienestar de los aprendices para contribuir con el desarrollo eficaz de la formación, y que es de vital importancia mantener y acompañar el desempeño de los procesos formativos.

Por lo anteriormente expuesto y dando aplicación a la circular interna No. 01-3-2020-000033, se realizó la verificación , en la página web de la tienda virtual del estado colombiano https://www.colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado-colombiano/acuerdos-marco, en donde se pudo evidenciar, que no existe acuerdo marco de marco de precios aplicable al presente proceso de contratación, igualmente se realizó el proceso en la modalidad de bolsa mercantil SABM-HIL-CEFA-0002-2023, en consecuencia, la entidad realizará la elección del contratista mediante la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA con plena observancia de todos los principios que rigen los procesos de contratación de las entidades estatales, dada la naturaleza del objeto del contrato y la cuantía, así como lo dispuesto en el artículo 25, numerales 7º y 12 de la Ley 80 de1993, modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, y el artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015, con el fin de suplir la necesidad inminente para la prestación del servicio de alimentación.

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

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
90101500; 93131600; 90101604;	41_9116_303 Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila	$543.516.244	Gloria Maritza Sánchez Alarcón	Km 38 vía al sur de Neiva

3. CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC):

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015						
ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCION
1	(F) Servicios	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entrenamiento	Restaurante y Catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de Banquetes y catering	Servicios de catering en la obra o lugar de trabajo	90101604
2	(F) Servicios	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda y Asistencia Humanitaria	Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y Nutrición	Servicio de Suministro de Alimentación	93131608
3	(F) Servicios	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entrenamiento	Restaurante y Catering (servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para comer y beber	NA	90101500

4. MADURACIÓN DEL PROYECTO

N/A

5. OBJETO

Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial" del SENA Regional Huila.

5.1 ALCANCE DEL OBJETO

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

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

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

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD	CANTIDAD FINAL REQUERIDA
1	90101604	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	Unidad	10000
2	90101604	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El	Unidad	5400

		contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 50%)		
3	90101604	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Trabajadores Oficiales- Apoyo del Sena 85%)	Unidad	521
4	90101604	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	Unidad	.25.000.
5	90101604	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 70%	Unidad	10.000
6	90101604	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 50%)	Unidad	3.000

6	90101604	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Trabajadores Oficiales- Apoyo del Sena 85%)	Unidad	520
7	90101604	Cena para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%)	Unidad	10000
8	90101604	Cena para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 50%)	Unidad	6000

Se aclara que la necesidad real de la entidad corresponde a ciento veinte cinco mil (125.000) raciones de alimentos, sin embargo, en atención a la disponibilidad de recursos y el precio de la ración arrojado en el mercado se estima para el proceso tan solo 70.441. Por lo anterior, la entidad adjudicará de proceso por el presupuesto total y en caso de presentarse ahorro económico serán incrementadas las cantidades para satisfacer la necesidad inicial descrita.

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

NOTA 2: Las cantidades diarias, pueden aumentar o disminuir de acuerdo a la necesidad del servicio, frente a lo cual el supervisor del contrato informará por escrito de manera previa al contratista las cantidades de raciones requeridas en el día (desayuno, almuerzo y cena), en

donde una vez manifestado el requerimiento por parte del supervisor, llevará a cabo las acciones pertinentes con el fin de garantizar el consumo de las raciones solicitadas al contratista, toda vez que la Entidad mensualmente cancelará al contratista las raciones informadas diariamente y suministradas por el contratista.

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

NOTA 4: Para efectos de la evaluación el comité evaluador tendrá en cuenta lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del decreto 1082 de 2015: "Artículo 2.2.1.1.2.2.4. Oferta con valor artificialmente bajo. Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de esta en la evaluación de las ofertas. Cuando el valor de la oferta sobre la cual la Entidad Estatal tuvo dudas sobre su valor responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta, la Entidad Estatal debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas.". En este aspecto, el Centro de Formación Agroindustrial La Angostura, de acuerdo con los lineamientos impartidos por Colombia Compra Eficiente en la "Guía para el Manejo de Ofertas Artificialmente Bajas en Procesos de Contratación" G-MOAB-OI ha determinado: En caso de evidenciar precio supuesto artificialmente bajo acorde al estudio de mercado, la entidad solicitará al proponente aclaración y explicación para permitir el análisis completo de la oferta y su sostenibilidad durante la vigencia del contrato, para lo cual solicitará aclaración de la oferta con la siguiente desagregación del precio del ítem o ítems que lo considere.

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

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

6.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES

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

PARA LOS APRENDICES: El SENA pagará al contratista tarifas diferenciales del valor total de las raciones entregadas a los aprendices, con porcentajes asÍ: 1) Desayuno, entre el cien (100%) y el cincuenta (50%) por ciento. 2) Para el almuerzo, el cien (100% , el setenta (70) y o el cincuenta (50%) por ciento. 3) Para las cenas, el cien (100% y el cincuenta (50%) por ciento. Estos porcentajes, tanto para los aprendices externos como para los internos del Centro de Convivencia, se entregarán teniendo en cuenta la caracterización que se lleva a cabo desde Bienestar Integral al Aprendiz y que los aprendices apliquen a las convocatorias y sean adjudicados mediante acto administrativo.

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

6.2 ESPECIFICACIONES ESENCIALES PARA DESARROLLAR EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

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

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

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

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

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

ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD

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

El contratista deberá ubicar el botiquín en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales, es importante que este sitio no sea la cocina o el baño, ya que la humedad puede alterar el estado de los elementos del botiquín.
Se deberá socializar la ubicación del botiquín con todo el personal del restaurante.
El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiere que dicho rótulo contenga:

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

6.2.2 COMPONENTE SANITARIO

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

a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos.

b) Al personal manipulador de alimentos,

c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;

d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

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

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

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

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

Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.

- Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.
- Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

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

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTO

Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.
Cada vez que renueve los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el contratista se obliga a presentar a la Supervisión los originales, y a mantener copia de estos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados:
Certificado de Aptitud Médica: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado de aptitud médica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, Coprocultivo para salmonella, Seriado de baciloscopia los cuales indicaran que el personal es apto para manipular alimentos. El certificado de aptitud laboral no deberá ser mayor a un año. Las evaluaciones médicas ocupacionales deben ser realizadas por médicos especialistas en SST con licencia vigente.

La supervisión podrá pedir al contratista el reemplazo de uno o varios operarios que padezcan alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otros que resulten necesarias.

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

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

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

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

7.1 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS

Todos los alimentos y materias primas e insumos deben ser inspeccionados y clasificados por el personal manipulador, previo al uso o comercialización para lo cual se debe contar con un formato de recepción.
La entidad podrá solicitar al proveedor los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo en caso de alguna intoxicación o en su defecto para asegurar la salud pública de la comunidad.

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

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

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

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

Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido

en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del bromato de potasio en el Territorio Nacional.

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

7.2 PERSONAL DE RECIBO DE ALIMENTOS

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

7.3 CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

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

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

evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

7.4 SISTEMA DE ROTULADO DE MATERIA PRIMA

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

- Nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto. Este rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto.
- Para alimentos perecederos almacenados a temperatura de refrigeración y/o congelación usados como materia prima para preparaciones, el contratista debe implementar un sistema de rotulación que serán ubicados dentro o fuera de los equipos, que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto.
- Para la rotación de los productos usados como materia prima o que se expendan directamente, se debe tener en cuenta el sistema (PEPS) PRIMEROS EN ENTRAR Primeros EN SALIR, es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos. En todo caso El Contratista debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.

7.5 DISTRIBUCIÓN DE LAS ZONAS DE PREPARACIÓN

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

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

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

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

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

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

7.6 DESCONGELAMIENTO DE ALIMENTOS

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

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

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

7.7 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SIN PROCESO TÉRMICO

El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que no involucran procesos térmicos como son jugos y ensaladas entre otras, los siguientes:
•Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.
•En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.
•Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento debe estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.
•Los jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, serán los últimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.
•Cuando se requiera la adición de atún, salsas o aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.
Para llevar a cabo el control frente a la preparación de alimentos, la Entidad a través del supervisor y apoyo a la supervisión adelantará inspecciones planeadas al restaurante, verificando cada pasó para la preparación de estos.

7.8 SERVIDO DE ALIMENTOS

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

•No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos
•Mantener disponible el menú en un lugar visible. La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.
•Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos.
•Los alimentos listos para el consuno que requieren procesos térmicos corno carnes, sopas, arroz deben mantenerse a una temperatura igual o mayor a 65 0 C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura. Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4 0 C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura. Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido de cada alimento.
•Durante el proceso de servido, se deben tomar toma de registro de temperatura. intervalo de cada hora, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad lo anterior conforme a los registros de temperatura que se verifiquen.
•En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65 0 C, lo anterior conforme a los registros de temperatura que se verifiquen.
•De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.

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

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

Amarillo: área de recibo de alimentos y almacenamiento.
Azul: baños.

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

7.10 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

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

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

El contratista deberá tener en cuenta las siguientes disposiciones:

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

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

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

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

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

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

7.11 COMPONENTE NUTRICIONAL

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

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

El profesional nutricionista-Dietista deberá contar con tarjeta profesional.
Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Contratista debe suministrar acorde al artículo 9 de la ley 1355 de 2009 una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica mínima de 2900 Calorías diaria, así:
Desayuno: Deberá cubrir mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
Almuerzo: Deberá aportar mínimo el 38% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.
Cena: Deberá aportar mínimo el 32% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

8. MINUTA PATRÓN

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

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

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

ALIMENTO	PRODUCTO	PESO PROMEDIO PORCION PREPARADA/SERVIDA	FRECUENCIA
PROTEICOS	Porción de queso	40 g	Todos los días
	Huevos	50 g	Todos los días
	Salchicha, jamón, mortadela, chorizo	30 g	Todos los días
	Porción de carnes (cerdo, ave y res)	100 g – 120 g	
	Pollo con hueso	120 g -150 g	
	Porción de pescado, atún, sardinas	100 g -120 g	
BEBIDA EN LECHE	Leche pasteurizada: avena, cebada, maicena, chocolate, te, café, etc	240 g /8 ONZAS (240 c.c.)	Todos Los días
	Leche en polvo: avena, cebada, maicena, chocolate, te, café, etc	45 g /7 ONZAS	
MEZCLAS Y LEGUMINOSAS	Leguminosas secas: fríjol, arveja, garbanzo, lenteja	100 g	Todos los días
HORTALIZAS Y VERDURAS	Vegetales frescos en ensalada, ejemplo: lechuga, tomate, cebolla cabezona, aguacate, zanahoria, repollo, pepino cohombro, etc.	100 g CRUDAS	Todos los días
	Vegetales en preparaciones cocidas, ejemplo: acelgas, espinacas, zanahoria, ahuyama, coliflor, remolacha, brócoli, calabacín, habichuelas, arveja verde etc	100 g	
FRUTAS	Porción estándar: naranja, mandarina, manzana, granadilla, pera, ciruela, mango, banano, etc	120 g (UNIDAD)	Todos los días
	Frutas porcionadas, ejemplo: papaya, piña, melón, sandía, etc	100 g	
	Cantidad de fruta para jugo, ejemplo: guayaba, mango, papaya, mora, tomate de		

	árbol, fresas, uvas negras, limón curuba, lulo, maracuyá, etc	100 g -120 g/ VASO DE 8 ONZAS	
FARINACEOS	Tubérculos y raíces: papa, yuca, plátano, arracacha, batata, ñame, etc,	100 g	Todos los días
HARINAS Y CERELAES	Arroz, pasta,	90 g	Todos los días
	Pasta plato único	150 g	
SOPAS Y CREMAS	Variedad de sopas, cremas, y caldos	TAZA DE SOPA / 240 c.c.	Todos los días
POSTRES SURTIDOS	Postre estándar: gelatina, mermelada, bocadillo, cocada, manjar, panelita, jalea, arroz de leche, natilla, etc	40 g	Todos los días

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

8.1 VARIEDAD DEL MENÚ

El contratista deberá presentar como ya se indicó un ciclo de mínimo veintiún (21) menús al mes diferentes por cada servicio, ofreciendo como mínimo dos opciones diarias de menús por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. De otra parte, los menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del restaurante, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

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

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

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

El Contratista deberá contar con personal idóneo mínimo de cinco (5) operarios para la manipulación, preparación y servido de los alimentos, por lo tanto, deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes

durante la ejecución del contrato y deben actualizarse semestralmente. Lo anterior de conformidad con lo establecido en la Resolución 16432 de 2015.

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

•La cantidad de puestos de trabajo a utilizar en la prestación del servicio a contratar, el cual debe estar acorde con el número de aprendices a atender, el contratista siempre deber tener en cuenta garantizar la prestación de un servicio de manera eficiente y diligente.
•Las funciones de los empleados y el perfil formativo junto con experiencia según las exigencias de la normatividad vigente y la guía técnica de seguridad y salud en el trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías.
•El proponente deberá presentar la relación del personal y la hoja de vida de cada uno de ellos, donde indique que cada una de las personas, prestarán sus servicios en caso de resultar adjudicatario, para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.
•El contratista debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por el contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los exámenes descritos en la guía técnica de seguridad y salud en el trabajo de lineamientos para restaurantes y cafetería, los cuales se renovarán cada seis (6) meses, para lo cual hará el respectivo control en el caso de que deban renovarse.

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

8.2.1 PERSONAL ESPECIALIZADO

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

8.2.2 INGENIERO DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN ALIMENTOS O COCINA:

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

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

Los anteriores profesionales tendrán las siguientes responsabilidades:

•Planear los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y el contrato.
•Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
•Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.
•Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.
•Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
•Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.
•Siempre que el ingeniero o tecnólogo del área de alimentos o cocina, deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo quien en ese momento será el representante autorizado del contratista para estos fines, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del contratante o de su representante.

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

8.3 PROMOCIÓN DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE

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

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

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

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

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

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

8.5 ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE

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

8.6 OPERARIO DE ASEO DE COMEDOR

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

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

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

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

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

Ahora bien, para efectos de generar retribución por el uso de las instalaciones, el SENA recaudará al CONTRATISTA la suma **UN MILLON CIENTO TRECE MIL TRESCIENTOS ($1.113.347) MCTE** por canon de arrendamiento, los cuales deberán ser consignados a favor del SENA en la cuenta bancaria que para tal efecto establezca la entidad, recibo soporte que estará anexo en el informe de supervisión.
Esta suma fue establecida, teniendo en cuenta la tabla a continuación descrita con el incremento de la inflación del 13.12%

CONSUMO ENERGÉTICO RESTAURANTE CEFA														
Regional	Centro	Sede	Nombre del Área	Descripción del Equipo Referencia	Potencia nominal (KW)	Horas de uso diario	Días de uso(Días de la semana que se usan los equipos)	Horas de uso semanal	Horas de uso mensual	Horas de uso anual	Consumo energético diario	Consumo energético semanall	Consumo energético mensual	Consumo energético anual
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	1 licuadora Oster Osterizar	0,5	0,33	7	2,31	9,24	110,88	0,165	1,155	4,62	55,44
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	1 licuadora industrial marca SKYMSEN modelo LAR-15PMB	1,104	0,5	7	3,5	14	168	0,552	3,864	15,456	185,472
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	Congelador marca Challenger Modelo CH 363	0,1076	24	7	168	672	8064	2,5824	18,0768	72,3072	867,6864
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	Nevera marca IMBERA modelo NEV 6319 D	0,2916	24	7	168	672	8064	6,9984	48,9888	195,9552	2351,4624
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	Nevera marca Whirpool modelo WRB 101	0,762	24	7	168	672	8064	18,288	128,016	512,064	6144,768
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	Nevera Mabe modelo RMP360FYCU	0,12	24	7	168	672	8064	2,88	20,16	80,64	967,68
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	Nevera Mabe modelo RMP360FYCU	0,12	24	7	168	672	8064	2,88	20,16	80,64	967,68
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	Ozono Brisza	0,025	3	7	21	84	1008	0,075	0,525	2,1	25,2
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	Horno Microondas marca LG modelo 1.5 MS1536GIR Easy Clean Negro	1,2	0,25	7	1,75	7	84	0,3	2,1	8,4	100,8
Huila	Centro de Formación Agroindustrial	Centro de Formación Agroindustrial - Sede Principal	Restaurante	12 luminarias ti300aplens e10 1260 2 led line 1r 2ft 26 watts 4000k dvr ip65	0,312	14	7	98	392	4704	4,368	30,576	122,304	1467,648
											39,0588	273,4236	1094,4864	13133,8368
									Tarifa Kwh	$ 458	$ 17.903	$ 125. 329	$ 501. 275	$ 6.015.297

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

** Deacuerdo a Gastos de Mantenimiento, consumo electrico ygastos en operación

Servicio de alcantarillado			
Mes	Consumo m3 Mensual	Valor x M3 Agua residual Tratada**	Valor Total Aprox. Mensual
Enero	38,95	$ 1.552	$ 60.454
Febrero	63,74	$ 1.552	$ 98.931
Marzo	81,34	$ 1.552	$ 126.233
Abril	79,71	$ 1.552	$ 123.713
Mayo	88,29	$ 1.552	$ 137.023
Junio	84,48	$ 1.552	$ 131.113
Julio	78,77	$ 1.552	$ 122.248
Agosto	82,12	$ 1.552	$ 127.450
Septiembre	79,03	$ 1.552	$ 122.658
Octubre	86,14	$ 1.552	$ 133.695
Noviembre	90,11	$ 1.552	$ 139.854
Diciembre	53,97	$ 1.552	$ 83.758

* Se toma como retorno, el 80% del agua suministrada al restaurante

** Deacuerdo a Gastos de Mantenimiento, consumo electrico ygastos en operación

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

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

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

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

El Centro de Formación dispone de espacio destinado para el restaurante de 63 M². El canon de arrendamiento se fija teniendo en cuenta el valor cancelado en el 2022 y el incremento de ley para el 2023.

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

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

1.El Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira en el proceso de contratación de suministro de alimentación UN MILLON CIENTO TRECE MIL TRESCIENTOS ($1.113.347) MCTE “El SENA pondrá a disposición del contratista las instalaciones del Casino que cuente con comedor, cocina y

dotación de ciertos elementos y utensilios, por el cual el contratista deberá pagar un canon de arrendamiento al SENA, además deberá pagar el servicio de gas por su utilización, y las demás especificaciones establecidas en los estudios previos."
file:///C:/Users/user/Downloads/10.%20EP%20ALIMENTACI%C3%93N%20APRENDICES%20MC%202022%2021-02.pdf

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

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

1."Ceder a título de arrendamiento el inmueble destinado para el restaurante y cafetería para el servicio de alimentación de los aprendices, instructores y demás personal del centro de diseño tecnológico industrial, ubicado en la calle 72k no 26j-97, pondaje, de la ciudad de Cali, con un área aproximada de 50.22 m2, contando con servicio independiente de gas (3 salidas, para marmita, estufa y exhibidor de vitrina para comida caliente) y compartido de agua, y energía; dotado con dos extractores industriales y mesón en acero inoxidable con dos lavaplatos profundos para ollas y 2 lavaplatos normales"

2.**FORMA DE PAGO:** El arrendatario se compromete y obliga a pagar de manera mensual UN MILLON QUINIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MCTE ($ 1.550.000.00), en la cuenta recaudadora única Nacional BANCOLOMBIA producción de centros a favor del Centro de Diseño Tecnológico Industrial a través de medio electrónico de "Pagos en Línea", o a través de cruce de cuentas por servicios de atención a beneficio de los aprendices debidamente autorizados por la Subdirección.

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

8.8 GASTOS QUE SE GENEREN

Correrán por cuenta del contratista todos los gastos que demande el servicio de alimentación que incluye la elaboración de los alimentos y el servido de los mismos.
Además, el contratista se hará responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de griferías, lámparas, ventiladores, y demás instalaciones de las que haga uso.

8.9 VISITA AL LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

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

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

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

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

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

Igualmente deben dar cumplimiento a la Resolución 0312 de 2019 que aplica a los empleadores públicos y privados, a los trabajadores dependientes e independientes, a los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, a las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilian trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales y los trabajadores en misión; a las administradoras de riesgos laborales; a la Policía Nacional en lo que corresponde a su personal no uniformado y al personal civil de las fuerzas militares, quienes deben implementar los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales.

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

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

En caso que el proponente sea persona natural y/o independiente y quien es la única persona responsable del desarrollo del objeto contractual, no está obligado a la implementación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), pero si debe garantizar la cobertura al Sistema General de Riegos Laborales, de acuerdo al Decreto 1563 de 2016, por lo anterior deberá presentar el formulario de afiliación con sello de la Entidad y/o certificado de afiliación.

Nota 2: La Entidad aclara que el futuro contratista, para dar inicio al desarrollo del servicio contratado, debe allegar los soportes pertinentes que evidencien que el personal que utilizara para iniciar la ejecución del contrato se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales, lo anterior y toda vez que el mismo es un requisito indispensable desde el primer día del desarrollo de las actividades.
Por otra parte, el oferente deberá allegar el CERTIFICADO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, GCCON-F-065 de la Entidad SENA, firmado por el represente legal o persona Natural.

Requisitos para prestadores de servicios de alimentación:

El Contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en la Resolución 2674 de 2013 “Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones” y la guía técnica de Seguridad y Salud en el trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías, por lo cual el proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.

10. ANÁLISIS DEL SECTOR

Que para el presente documento se procedió a realizar el análisis del sector y estudio de Mercado el cual es anexado mediante documento independiente al presente proceso en la plataforma del SECOP II, el cual fue elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manual de Contratación y la Guía de Colombia Compra Eficiente.

11. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

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

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL QUINIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($375.526.532) M/CTE 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 cual se encuentra avalado por el certificado de disponibilidad presupuestal No. 1323 del 26 de enero de 2023.

12. ASPECTOS PRESUPUESTALES

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

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números.
1323	26/01/2023/	31/12/2023	911610 CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL-HUILA	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE VALOR BLOQUEADO BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	Tres millones novecientos cuarenta y tres mil setecientos treinta y seis pesos	$3.943.736
			911642 CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL-HUILA - BIENESTAR APRENDICES	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	Tres cientos setenta y un mil millones quinientos ochenta y dos mil setecientos noventa y seis mil pesos	$371.582.796

13. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN:

La selección del contratista se hará mediante la modalidad de Selección Abreviada de Menor Cuantía, teniendo en cuenta que el presupuesto oficial supera el valor de la mínima cuantía, y de acuerdo con lo dispuesto en el literal a),numeral 2, artículo 2, de la ley 1150 de 2007 adicionado por el Articulo 54 de la Ley 2195 de 2022, artículo 2.2.1.2.1.2.2 modificado por el Artículo 6 del Decreto 1860 de 2021 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, toda vez que los bienes objeto de adquisición en el presente proceso, corresponden a bienes de características técnicas uniformes.

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

El procedimiento de selección del contratista está sometido a los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la Ley y en los documentos del proceso de selección. Cabe recordar que los documentos del proceso como los Estudios Previos forman parte esencial del proceso contractual y del contrato; son la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, pues contienen la voluntad de la administración a la que se someten los proponentes durante el proceso de selección y el oferente seleccionado durante el mismo lapso y, más allá, durante la vigencia del contrato.

La Ley 1474 de 2011 en su artículo 88 (modifica el numeral 2 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007) establece:

18 GCCON-F-046 V.02

" (…) La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos, contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos (...)"

Así mismo, el numeral 3 del artículo 5º de la Ley 1150 de 2007 indica:

" (…) para las contrataciones cuyo objeto sea la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y común utilización, las entidades estatales incluirán como único factor de evaluación el menor precio ofrecido (…)"

Esta modalidad de selección se justifica en virtud de que los servicios solicitados se basan en especificaciones técnicas únicas e invariables, con igualdad de condiciones para todos los participantes, lo cual se resume teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: La Ley 1150 de 2007 define como bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización los bienes y servicios que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su prestación, diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño, personal calificado y calidad objetivamente definidos, y el Decreto 1082 de 2015 establece que los Bienes y Servicios de común utilización con especificaciones técnicas y patrones de desempeño y calidad iguales o similares, pueden ser agrupados como bienes y servicios homogéneos para su adquisición, y a los que se refiere el literal (a) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007; teniendo en cuenta que los bienes y/o Servicios a adquirir son de características

técnicas uniformes y no se encuentran a disposición dentro de la oferta de los acuerdos marco de precios tratándose de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial" del SENA Regional Huila, para lo cual el Centro de Formación tiene incluida la necesidad contractual dentro del Plan Anual de Adquisiciones 2022 y cuenta con la disponibilidad de recursos presupuestales en la presente vigencia.

De igual manera al realizar el análisis de la naturaleza y esencia de los bienes y servicios a contratar, se ha logrado establecer que estos contienen características, que los hacen de fácil consecución en el mercado y por lo tanto se encuentran disponibles con las especificaciones requeridas y estas no dan lugar a variación entre unas referencias, marcas y otras, por corresponder a bienes únicos.

Tanto el proceso de selección como el contrato que se suscriba como consecuencia, se regirán en lo pertinente por el ordenamiento constitucional, el régimen jurídico contenido en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y 1474 de 2011, en el Decreto 1082 de 2015 modificado por el Decreto 1860 de 2021 y sus normas reglamentarias, y demás normas civiles y comerciales que complementen, adicionen y reglamenten las disposiciones que regulan la materia.

Por lo anterior y tras validar que el servicio a contratar no se encuentra disponible en acuerdos marcos o en la tienda virtual de Colombia Compra Eficiente, y bajo el entendido que el objeto contractual y sus actividades son parte de la prestación de servicios de Alimentos.

De acuerdo a lo anterior, la modalidad de selección a aplicar corresponde a Selección Abreviada de Menor Cuantía de conformidad con y sus decretos reglamentarios vigentes, en especial el artículo 2°, numeral 2 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con la subsección 2, de la Sección 1 del Capítulo 2 de las disposiciones especiales del Decreto 1082 de 2015 y demás normas legales vigentes que sean aplicables, en la cual, la oferta más ventajosa será la que resulte de la ponderación de elementos de calidad y precio, soportados en puntajes y en las fórmulas señaladas, de acuerdo con lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 5º de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88° de la Ley 1474 de 2011 y reglamentado en la alternativa "a" del artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

Normas que la regulan:

a) Ley 80 de 1993 – Estatuto de Contratación y sus decretos reglamentarios.

b) Ley 1150 del 16 de julio de 2007 "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la

c) contratación con recursos públicos". Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector administrativo de Planeación Nacional".

d) Ley 2069 de 2020 "Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia"

e) Decreto 180 de 2021 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones".

f) Decreto 1860 de 2021 Por el cual modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31,34 y 35 de la ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones.

Se analizó para determinar la conveniencia de adelantar el proceso por la Bolsa Mercantil de Colombia donde se compartió correo con los documentos el día 2 de mayo de la presente vigencia, sin embargo el día 5 de mayo la bolsa mercantil envía un correo notificando que no hubo ofertas de acuerdo al % que suministro la entidad, así las cosas y de acuerdo a la premura que tiene el Centro de Formación con el servicio de transporte y en aras de avanzar con el proceso se cancela el proceso por esta modalidad.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 # 7 – 21 Torre A Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX 6292529 FAX: 6292529 Ext. 165
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

ACTA DE RUEDA DE SELECCIÓN DE SOCIEDAD COMISIONISTA No.097

LUGAR: BOGOTÁ D.C.

FECHA: MIÉRCOLES, 03 DE MAYO DE 2023

HORA: 11:31 A. M.

En el marco del Mercado de Compras Públicas de la Bolsa Mercantil de Colombia S.A. -en adelante MCP y Bolsa respectivamente-, atendiendo a lo dispuesto en el **Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015**, así como al contenido del artículo 3.6.2.1.2.6 del Reglamento de Funcionamiento y Operación de la Bolsa -en adelante el Reglamento-, se deja constancia de la realización de la rueda de selección de la sociedad comisionista miembro de Bolsa, SCB, que actuará por cuenta de la entidad **CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL-HUILA** en la negociación de **SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS**, la cual fue convocada a través del Boletín Informativo número **BI RS 726**.

Una vez efectuado el procedimiento establecido en el artículo 3.6.2.1.2.6 del Reglamento, se llevó a cabo en el lugar y hora señalados, la rueda de selección de la SCB que actuará por cuenta de la Entidad: **CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL-HUILA**

Se informa que se recibieron **0 (CERO)** oferta(s) válida(s) para la negociación:

En constancia de lo anterior, se firma el presente documento a los tres (3) días del mes de mayo del año 2023.

TRIVIÑO COLORADO WILLIAM ALBERTO
Presidente Rueda

14. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Selección Abreviada de Menor Cuantía

15. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de prestación de servicios.	
Otro:	No aplica

16. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

a. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

i. Obligaciones Generales del Contratista:

a. Acatar la Constitución Política, la ley y las demás disposiciones pertinentes.
b. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación.
c. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
d. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.
e. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
f. El contratista se obliga a mantener indemne al SENA.
g. Permanecer a paz y salvo en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, las Leyes 828 de 2003, 1122 de 2007 y 1562 de 2012, los Decretos 1703 de 2002 y 510 de 2003, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012 y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen.
h. Dar cumplimiento con todas las obligaciones que se desprendan del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) conforme a las normas aplicables, presentando los documentos respectivos que acrediten todo lo anterior.
i. El contratista se obliga a sostener los precios ofertados dentro de la ejecución del contrato.
j. Constituir las garantías pactadas en el contrato, en el tiempo estipulado en el cronograma del proceso de contratación.
k. Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.

l. Acatar las órdenes que le imparta la Entidad durante el desarrollo del contrato y de manera general, obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales.
m. Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del contrato.
n. Atender las instrucciones, observaciones, solicitudes, sugerencias y cambios que formule el supervisor del contrato y realizar los ajustes a que haya lugar, durante el desarrollo del contrato.
o. El contratista es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. 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 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.
p. Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir, guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.
q. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. comprometiéndose a repararla en forma inmediata.
r. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al SENA por el incumplimiento del contrato.
s. Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere.
t. Cumplir con el protocolo general de bioseguridad para la prevención de la transmisión del COVID-19, de conformidad con lo señalado en el anexo técnico de la Resolución 350 del 1 de marzo de 2022 y demás normas que rijan sobre la materia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente.
u. Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo con lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento.
v. El SENA Verificara el registro de inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad años a todo el equipo de trabajo que presente el futuro contratista.
w. Las demás obligaciones que garanticen a satisfacción, la realización del objeto contractual resultado del proceso de contratación.
x. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación**.**

ii. Obligaciones Específicas del Contratista:

a. El contratista deberá mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante un representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración de este, función que puede ser desarrollado por el Profesional o Tecnólogo del área de alimentos o cocina, con experiencia en el manejo de los servicios de alimentación.
b. El Contratista deberá mantener todo el personal necesario, cumplir con el Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías y con los protocolos de bioseguridad, con el fin de asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado. Para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos:
- Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención.
- Debe contar con el personal suficiente que permita facilitar la rotación del personal en su día de descanso y demás casos requeridos.
- Los empleados en las áreas de trabajo deben permanecer bien presentados con uniformes (Color claro), gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados.
- Los empleados deben contar con un certificado de aptitud médica, certificado de capacitación y formato de revisión diaria del operario donde se evidencia que cumple con lo establecido en la guía técnica y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos.
- El personal que preste el servicio de atención al público deberá contar con el esquema de vacunación covid-19 completo, mínimo de dos dosis, de conformidad a la circular No. 003 12 de enero de 2022, emitida por el Ministerio del Trabajo.

c. Una vez cumplidos los requisitos para el inicio del desarrollo del objeto contractual, entre las partes (Contratista - Sena) acuerdan fecha, hora y lugar para la realización de la inducción en SST/Ambiental que tiene a cargo la Entidad contratante. Nota: A la inducción participará el personal que hará parte del desarrollo del objeto contractual.
d. El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades).
e. El contratista deberá presentar al inicio de la ejecución contractual, el protocolo de bioseguridad específico junto con los registros de socialización y soportes de entrega de los elementos de bioseguridad.
f. Dar aplicación efectiva al protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19 establecido por el Ministerio De Salud y Protección Social de acuerdo con la resolución 555 de 2023 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 labore. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente.

g. El contratista deberá entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.
h. El contratista deber entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos. De igual forma, deber aportar las evidencias del desarrollo del plan de capacitaciones (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.
NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.
i. Antes de iniciar la ejecución del contrato, el contratista deberá aportar en medio físico o Magnético matriz de
j. identificación de peligros, evaluación y valoración del riesgo y el plan de trabajo en aspectos de Seguridad y Salud en el Trabajo a desarrollar durante la vigencia del contrato. Por lo anterior, el Contratistas deberá disponer el recurso humano para la implementación y desarrollo de este, de acuerdo con el perfil establecido en la Resolución 0312 de 2019.
k. El contratista deberá reportar ante la ARL y E.P.S. todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas a los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los (2) días hábiles o como lo disponga la normatividad vigente, siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. La copia del reporte deberá suministrarse al trabajador, a la supervisión del contrato y al integrante de Seguridad y Salud en el trabajo del Centro de Formación.
l. El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no solo sus empleados, trabajadores y subcontratistas, sino también el personal o bienes, el supervisor o terceras personas, resultantes de negligencia o descuido del contratista, sus empleados, trabajadores o subcontratistas para tomar las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes. Por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes correrán por cuenta del contratista.
m. El contratista deberá acogerse al plan integral de atención de emergencias establecido por el Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación.
14. El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal y de bioseguridad necesarios para garantizar la integridad de los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar. Por otra parte, deberá disponer en el sitio de un stock mininos de EPP para su reposición.
n. Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las exigencias en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. La modificación de la minuta patrón deberá contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual.

ñ. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.
o Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.
o 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.
o. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del documento “DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).
p 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.
q. 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.
r. Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada clasificación de los residuos acorde a lo establecido en la resolución 2184 de 2019.
s. Realizar y entregar mensualmente un reporte en el cual se logre verificar los volúmenes de los residuos generados y su disposición final.
t. Realizar el uso eficiente de los recursos naturales como lo son energético e hídrico.
u. 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.
w. De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica
x. Implementar un adecuado programa de control de plagas.
y. Garantizar para la preparación de los menús, productos de marcas debidamente reconocidas, con información nutricional completa, rotulados en forma adecuada con fecha de vencimiento y registros INVIMA.
z. Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores.
aa. El Transporte de los alimentos, debe adelantarse según lo indicado en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías descrita en el estudio previo.
bb. 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.

cc. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

dd. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:

- Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005.

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

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

ee. Velar por el correcto mantenimiento del Restaurante y por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

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

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

gg Evitar la acumulación de grasa sobre la superficie.

hh Transportar los víveres y cualquier otro elemento necesario en el restaurante

II En el evento en que en el Centro no se cuente con el suministro de agua potable el contratista deberá suplir a su costa esta necesidad para realizar las labores y cumplir con el objeto contractual.

jj Cuando los aprendices salgan a giras educativas el contratista deberá suministrar la alimentación de acuerdo con las necesidades manifestadas por parte del supervisor del contrato.

kk Cumplir el objeto aquí pactado, de acuerdo con los requerimientos que realice el Centro y teniendo en cuenta lo establecido en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías.
ll Dar cumplimiento total a las exigencias técnicas para la efectiva prestación del servicio.
mm. El contratista para la ejecución del contrato deberá presentar al SENA, el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Agricultura y Minería del departamento del Huila, en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021.
nn. El contratista deberá presentar elacion del personal que realiza manipulacion de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación.
oo. Carne y productos cárnicos: El contratista deberá presentar
• Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos.
pp. El contratista deberá presentar ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
qq. El contratista deberá presentar Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos
rr. El contratista deberá presentar Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente.
ss El contratista deberá Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos. 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.
tt. El contratista deberá presentar autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, • Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales.
uu El contratista deberá presentar Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.
• Para el Caso del Con ductor se deberá entregar:
Certificación de manipulación de alimentos
Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos.
Licencia de Conducción

vv El contratista deberá presentar Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antimaterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para persona
ww Las demás obligaciones que sean análogas y de uso común de acuerdo con el objeto del contrato.

17. OBLIGACIONES DEL SENA:

Además de las obligaciones y estipulaciones señaladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de2007, Ley 1474 de 2011, así como las que se deriven del Decreto 1082 de 2015, el SENA se obliga a:

a. Exigir del Contratista la ejecución idónea del objeto del contrato, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con la propuesta.
b. Aportar la información requerida por el contratista de manera oportuna para el cumplimiento a satisfacción del objeto del proceso.
c. Aprobación de la Garantía única que en debida forma constituya el contratista.
d. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales.
e. Pagar al (la) Contratista, en los términos establecidos en el contrato.
f. Cancelar el valor del contrato en los términos establecidos en el mismo.
g. Liquidar el contrato cuando a ello hubiere lugar.
h. Prestar la mayor colaboración al Contratista para la correcta ejecución del objeto contratado.
i. Poner a disposición del contratista la información y/o documentación que requiera parala cabal ejecución del contrato.

18. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

No Aplica

19. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de hasta el 30 de diciembre 2023, o hasta agotar presupuesto, lo que suceda primero, contados a partir del cumplimiento de los requisitos para la ejecución del contrato: Registro presupuestal, aprobación de la garantía única y firma del acta de inicio, con sus adiciones y/o prórrogas, que suscribió la Entidad.

20. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en el Municipio de Campoalegre – Huila – Colombia, en la Sede Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura” SENA Regional Huila

21. 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
Otra Forma de pago	N/A	EL SENA pagará al CONTRATISTA el valor del contrato en pagos mensuales, de acuerdo con el avance en la ejecución del objeto contractual, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la cuenta, que incluya las facturas y sus respectivos soportes, previa revisión y liquidación de esta como requisito para la expedición del certificado de supervisión del contrato, en todo caso atendiendo la normatividad, procedimientos y formalidades que rigen la materia. Para proceder con el pago, el contratista deberá hacer previa presentación de: a) Factura electrónica; b) Certificación suscrita por el Supervisor del contrato en la que consta que se ha recibido a satisfacción el objeto, obligaciones especificaciones técnicas y demás del contrato; c) Certificación del Pago de Aportes Parafiscales, Seguridad Social y certificación de contratación de aprendices, esto en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria que tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. NOTA 1: El pago de este contrato está sujeto a la disponibilidad del PAC y el valor del servicio efectivamente prestado, el cual puede variar, sin perjuicio de lo indicado. NOTA 2: El SENA no desembolsará anticipo o pago anticipado en el presente contrato. NOTA 3: La Entidad a través de la supervisión, informará al contratista sobre los requisitos para que realicen el cargue de informes y facturación mediante la plataforma transaccional SECOP II, de conformidad con lo estipulado en las Circulares SENA N°01-3-2020-000054 y N°01-3-

		2020-000065 de 2020 en donde debe conformar tres archivos de la siguiente manera: 1) GESTION FINANCIERA: GF_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF 2) GESTION CONTRACTUAL: GC_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF 3) FACTURA ELECTRÓNICA: FV_No. de Factura_ NIT_ RP_MES_AÑO.PDF NOTA 4: El contratista deberá presentar la factura electrónica teniendo en cuenta lo establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para las Entidades Estatales en las Circulares No. 016 del 09 de marzo; No. 020 del 12 de abril y No. 021 del 19 de abril de 2021 y Circulares SENA No. 3-2012-000055 del 07 de abril y No. 3-2021-000182 del 28 de septiembre 2021.

22. PAGO DE ANTICIPOS

SE REQUIERE ANTICIPO	**SI**		**NO**	**X**	**NO APLICA**	

23. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

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

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

<table>
<tr><td></td><td>entre ellas los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011.</td></tr>
<tr><td colspan="2">En razón a lo anterior se recomienda a la Ordenadora (E) del Gasto la designación de la supervisión del contrato a:

<table><tr><td rowspan="2">Nombre Supervisor:
Esperanza Pascuas Perdomo</td><td>Cargo: Líder Bienestar Aprendices</td></tr><tr><td>Correo Electrónico: epascuas@sena.edu.co</td></tr><tr><td rowspan="2">Apoyo de Supervisor:
Jairo Rodríguez</td><td>Cargo: Conductor G10</td></tr><tr><td>Correo Electrónico: jarodriguezs@sena.edu.co</td></tr></table>
Las personas designadas para la supervisión y apoyo a la supervisión, deberán verificar la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y sus obligaciones, conforme a lo establecido en el GCCON-M-002 Manual de Supervisión e Interventoría V5, adoptado mediante Resolución No. 1471 del 17 de noviembre de 2020; las que la modifiquen o remplacen, así como las funciones y deberes para los supervisores contenidos en la Ley 1474 de 2011 por la cual se profirió el Estatuto Anticorrupción y demás normas que regulan este tema.

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

24. **FORMA DE ADJUDICACIÓN**

La adjudicación de presente proceso de selección es hasta la totalidad del presupuesto oficial definido por la Entidad, por tal motivo el valor de la oferta NO podrá superar dicha cifra.

Se precisa que la adjudicación del contrato se efectuará al proponente que resulte favorecido en el primer orden de elegibilidad.

La adjudicación se hará mediante Resolución motivada que se publicará en la plataforma transaccional SECOP II. La adjudicación es irrevocable y obliga al SENA y al Adjudicatario.

a. Clasificación de la adjudicación

La selección se hará conforme a lo señalado en el artículo 2.2.1.2.1.2.20 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, que establece el procedimiento para la contratación por Selección Abreviada de Menor Cuantía.

b. Lotes

No aplica.

25. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

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

a. REQUISITOS HABILITANTES

Son requisitos y documentos mínimos habilitantes la capacidad jurídica, capacidad técnica y capacidad financiera y organizacional del oferente que la Entidad ha definido como condiciones mínimas que deberán cumplir los proponentes

para que su propuesta sea habilitada. Estos requisitos no otorgaran puntaje y la entidad los verificará como CUMPLE o NO CUMPLE.

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007 y en el numeral 4° del artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, la Entidad procederá a verificar y evaluar las condiciones jurídicas y técnicas de los interesados en participar, con el propósito de habilitar las propuestas presentadas.

En el momento señalado en la invitación pública los proponentes presentarán una propuesta completa, que incluya la información sobre la capacidad jurídica y técnica, y la propuesta económica.

En cumplimiento de lo previsto en el numeral 2° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, en el pliego de condiciones del proceso se establecerán los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos, que permitirán la selección de la oferta más favorable a la entidad.

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

REQUISITOS MINIMOS HABILITANTES	RESULTADO
JURIDICOS	HABILITADO / NO HABILITADO
TENICOS	HABILITADO / NO HABILITADO
FINANCIEROS	HABILITADO / NO HABILITADO

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA realizará el análisis jurídico, financiero, organizacional y técnico de las propuestas con el fin de determinar, de acuerdo con la Ley y las exigencias de este proceso de selección, cuales son hábiles. Una vez verificada la documentación exigida si la propuesta cumple con todos los requerimientos de los estudios previos la propuesta será calificada hábil y se procederá a la evaluación.

Durante el término de evaluación de las Propuestas, el SENA podrá efectuar las verificaciones de la información entregada por los Proponentes que estime conveniente y/o necesaria. Esta verificación se hará de oficio por parte del SENA. Si la información suministrada por los Proponentes al verificarla no resulta apropiada o la(s) persona(s) de contacto ya no laboran en el lugar o por cualquier motivo el SENA no puede contactar a las personas de contacto para verificar la información, el SENA podrá, si no ha podido verificar la información por otros medios a su entera satisfacción, no tener en cuenta la información que el Proponente pretende acreditar.

26. CAPACIDAD JURÍDICA

El procedimiento de selección del contratista está sometido a los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el pliego de condiciones.

Cabe recordar que los pliegos de condiciones forman parte esencial del contrato; son la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, pues contienen la voluntad de la administración a la que se someten los proponentes durante el proceso adelantado y el oferente favorecido durante el mismo lapso y, más allá, durante la vigencia del contrato. Podrán participar como proponentes, bajo alguna de las siguientes modalidades, siempre y cuando cumplan las condiciones exigidas y no se encuentren inhabilitados para contratar con el estado colombiano.

Individualmente, como: (a) personas naturales nacionales o extranjeras, (b) personas jurídicas nacionales o extranjeras, que se encuentren debidamente constituidas, previamente a la fecha de cierre del proceso.

Conjuntamente, en cualquiera de las formas de asociación previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993. Todos los proponentes deberán:

●Tener capacidad jurídica para la presentación de la propuesta.

●Tener capacidad jurídica para la celebración y ejecución del contrato.

●Cumplir con la vigencia de la sociedad al momento de la presentación de la oferta, la cual no será inferior a la del plazo del contrato y un (1) año más.

●No estar incursos en ninguna de las circunstancias previstas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, en la Ley 1150 de 2007, en la Ley 1474 de 2011 y demás disposiciones legales vigentes que consagren inhabilidades e incompatibilidades para contratar.

●No estar incurso en la situación descrita en el numeral primero del artículo 38 de la Ley 1116 de 2006.

●No presentar sanciones que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado.

Un proponente no podrá presentar más de un ofrecimiento, en forma individual o como integrante de un consorcio o unión temporal o cualquier otra forma asociativa. En caso de que se incurra en esta prohibición, por sí o por interpuesta persona, el SENA no tendrá en cuenta ninguno de los ofrecimientos y las propuestas que incurran en esta situación serán rechazadas.

26.1 VERIFICACIÓN REQUISITOS JURÍDICOS HABILITANTES

A continuación, se enumeran los documentos de contenido jurídico que deben ser presentados por el proponente, los cuales habilitan la propuesta MANIFESTACIÓN DE INTERES

El interesado dentro del término señalado en el cronograma de actividades en el Pliego Definitivo del presente proceso deberá manifestar su intención de participar a través del Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II, www.colombiacompra.gov.co. Lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.1.2.20, numeral 1 del Decreto 1082 de 2015, que establece:

1. En un término no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la fecha de apertura del Proceso de Contratación los interesados deben manifestar su intención de participar, a través del mecanismo establecido para el efecto en los pliegos de condiciones.

2. Se precisa que la entidad no realizara sorteo de recibirse más de diez (10) manifestaciones de interés.

3. Los proponentes registrados, no podrán ceder o transferir a persona alguna su derecho a presentar propuesta.

4. El registro de la manifestación de interés en participar es REQUISITO HABILITANTE para la presentación de la respectiva oferta.

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA (Formato No. 1)

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

Con la firma de la propuesta se entiende que el oferente afirma, bajo la gravedad de juramento, que no se halla incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad legal para contratar con

el Estado y que acepta las condiciones y exigencias de la invitación pública y los estudios y documentos previos del presente proceso.

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

✔ **CONSULTA SITUACIÓN MILITAR:** Conforme a lo estipulado en la Ley 1861 de 2017, deberá allegar captura de pantalla de la consulta a la página web https://www.libretamilitar.mil.co, en donde se verifique su situación militar, del representante legal cuando el proponente es persona jurídica, o del proponente siendo esta persona natural; en caso de consorcio, unión temporal o propuesta avalada, se deberá presentar este documento por cada uno de sus integrantes o el profesional que avala la propuesta. Tratándose de varón menor de 50 años. En caso de requerirse

AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACIONES ELECTRÓNICAS DE ACTOS ADMINISTRATIVOS: Formato No. 2

Diligenciar el Formato No. 2 en señal de aceptación y autorización para la notificación electrónica de actos administrativos.

GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA

El proponente para participar en el presente proceso deberá constituir una garantía de seriedad del ofrecimiento a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA REGIONAL HUILA cuyo NIT es 899.999.034-1, ubicado Km 38 vía al sur de Neiva – Campoalegre Huila 6, previamente a la presentación de la oferta, con el fin de afianzar la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual, en caso de que le sea adjudicado el proceso de selección. El proponente podrá otorgar, como mecanismo de cobertura del riesgo, cualquiera de las clases de las garantías señaladas en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015.

El valor de la garantía de seriedad de la oferta deberá ser del diez por ciento (10%) del presupuesto oficial establecido y su vigencia será de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso, cumpliendo con lo siguiente:

✔ Cuando la propuesta sea presentada por un consorcio o unión temporal, en la póliza de garantía deberá estipularse que el tomador es el consorcio o unión temporal, según sea el caso, con la indicación de cada uno de sus integrantes (no a nombre de sus representantes legales). Su valor

total será exigible ante el incumplimiento de las obligaciones amparadas en que incurra cualquiera de los integrantes del proponente, en todo o en parte, de manera directa o indirecta.

✔ La garantía se adjuntará a la carta de presentación de la propuesta y solo será devuelta a solicitud de los proponentes no seleccionados, quienes deberán retirarla en el Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila, oficina de Contratación.

✔ Cuando un proponente retire su oferta después del cierre del proceso o cuando el proponente favorecido no suscriba el contrato dentro de los términos establecidos, el SENA hará efectiva esta garantía. En este último

evento el SENA exigirá al proponente clasificado en segundo lugar la prórroga de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta, hasta el perfeccionamiento y legalización del contrato y así sucesivamente a los demás proponentes, siempre y cuando su oferta sea favorable para el SENA, conforme a lo previsto en este pliego de condiciones.

Nota: La no presentación de la garantía de seriedad de manera simultánea con la propuesta dará lugar al RECHAZO de esta última; esto con fundamento en lo señalado en la Ley 1882 de 2018.

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN (Formato No. 3)

El proponente, persona natural, jurídica mediante el representante legal y/o el representante legal del consorcio o unión temporal debe diligenciar el Formato No. 3 que permite transparencia en el proceso.

Si el proponente no cumple con las condiciones establecidas en este numeral, genera la no habilitación de la propuesta.

RÉGIMEN DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES (Formato No. 4 y 5)

De acuerdo con lo establecido en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, adicionado con el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007 y la Ley 1296 de 2009, el proponente, Persona Natural deberá diligenciar bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la presentación del Formato No. 4, que no se encuentra incurso en inhabilidad o incompatibilidad alguna para la celebración del contrato.

Para las personas jurídicas Sociedades diferentes a las Anónimas Abiertas, el Representante Legal de la persona jurídica y cada una de las personas jurídicas que conformen consorcio o unión temporal deberá certificar bajo la gravedad de juramento que ni la sociedad, ni los socios se encuentran inhabilitados conforme al artículo 18 de la Ley 1150 de 2007. Para ello deberá diligenciar el Formato No. 5 de este estudio previo.

Si el proponente no cumple con las condiciones establecidas en este numeral, genera la no habilitación de la propuesta. De encontrarse incurso en inhabilidades, incompatibilidades o conflicto de intereses, la propuesta será RECHAZADA.

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL– CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL:

PERSONAS JURÍDICAS: Deberá presentar Certificado de existencia y Representación Legal, renovado en la vigencia 2023, expedido por la Cámara de Comercio de la Jurisdicción con una antelación no mayor a treinta (30) días calendario, contados retroactivamente desde la fecha de cierre de este proceso de selección. Si la persona jurídica legalmente no le es exigible contar con el certificado de existencia y representación legal deberá allegar el legalmente exigido.

PERSONAS NATURALES: Deberá presentar Matrícula Mercantil renovada en la vigencia 2023, expedido por la Cámara de Comercio de la Jurisdicción con una antelación no mayor a treinta (30) días calendario, contados retroactivamente desde la fecha de cierre de este proceso de selección.

CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL: Cada persona jurídica que lo conforme, deberá presentar su correspondiente certificado de existencia y representación legal o el certificado de matrícula mercantil según sea el caso, renovado en la vigencia 2023, expedido con una antelación no mayor a treinta (30) días calendario, contados retroactivamente desde la fecha de cierre de este proceso de selección.

La no presentación del certificado de existencia y representación legal no genera rechazo de plano de la oferta, por tratarse de un documento del proponente, que no incide en la calificación de la oferta.

1.Objeto Social

El objeto social del proponente persona natural, persona jurídica o de cada uno de sus miembros si se trata de un consorcio o de una unión temporal, según el caso, debe estar relacionado con el objeto del contrato a suscribir, de manera que le permita la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta para este efecto el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que con él adquiere, para lo cual se verificará en el Certificado de Existencia y Representación Legal.

Para proponentes que sean consorcio o unión temporal, todos sus miembros deben cumplir con este requisito. Si el proponente no cumple este requisito, la oferta no será habilitada.

Constitución y Vigencia

De conformidad con la Ley, el oferente deberá acreditar que su constitución es de mínimo un (1) año antes del plazo establecido para el cierre del proceso y su duración no podrá ser inferior al plazo de vigencia del contrato y un (1) año más.

Si el proponente no cumple el requisito de constitución y vigencia establecido en este numeral, la oferta no será habilitada.

Autorización para Contratar

En caso de que el representante legal de la persona jurídica, conforme a sus estatutos no tenga facultad para contratar, deberá presentar copia del acta en la que conste la respectiva autorización otorgada por el órgano social competente, igual facultad deberá acreditar los representantes legales de las personas jurídicas que conformen consorcios o uniones temporales.

La no presentación del documento de que trata el presente numeral no habilita la propuesta**.**

ACTA DE CONSTITUCIÓN DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL (Formato No. 6 y 7)

Cuando el proponente sea un consorcio o unión temporal, deberá presentar el acta de constitución, señalando los Términos y extensión del acuerdo celebrado (porcentaje de participación para uniones temporales), así como la designación de la persona que los representará dará estos efectos, deberá seguirse el modelo de los Formatos No. 6 o 7 según corresponda.

La falta de presentación del Acta de Constitución no habilita la propuesta.

CERTIFICADO SOBRE SEGURIDAD SOCIAL, APORTES PARAFISCALES Y CONTRATO DE APRENDIZAJE (Formato No. 8).

El proponente deberá acreditar que se encuentra al día a la fecha de cierre del proceso de selección, con el pago de los aportes parafiscales generados de sus nóminas de sus empleados con destino a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje. Aportar el certificado de pago de la planilla PILA correspondiente. Deberá acreditar estar a paz y salvo del cumplimiento sobre el Contrato de Aprendizaje

✓ 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 – Impuesto CREE), 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, copia de la cédula de ciudadanía y certificado de antecedentes disciplinarios vigente a la fecha de cierre del presente proceso expedidos por la Junta Central de Contadores).

Si el proponente es una persona natural la acreditación de este pago se hará mediante declaración juramentada.

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.

En el evento de no encontrarse obligado con la contratación de aprendices deberá manifestarlo por escrito. Acorde a lo establecido en la Resolución interna No. 002090 del 26 de octubre de 2005: “En el caso de personas naturales, en el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, lo certificará mediante la presentación de una declaración juramentada, donde se manifieste dicha circunstancia”. La entidad verificará la información.

NOTA: Si el proponente no cumple el requisito establecido en este numeral, la oferta no será habilitada.

FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANIA DEL REPRESENTANTE LEGAL O DE LA PERSONA NATURAL O DE LOS MIEMBROS DEL CONSORCIO O UNION TEMPORAL. De conformidad con lo establecido en el Decreto 4969 del 23 de diciembre de 2009, a partir del 31 de julio de 2010, el único documento de identidad válido para los mayores de edad será la cédula de ciudadanía amarilla con hologramas de seguridad. Los oferentes deberán allegar la copia simple del documento en las condiciones exigidas. Si el proponente no cumple con las condiciones establecidas en este numeral, genera la no habilitación de la propuesta.
REGISTRO UNICO TRIBUTARIO – RUT Aportar este registro el cual es expedido por la DIAN con fecha de actualización con fecha vigente del 2023 para verificar que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto a contratar, así mismo el NIT del proponente y su responsabilidad frente al IVA. En caso de consorcio o uniones temporales, cada uno de los integrantes deberá aportar este documento. Si el proponente no cumple con las condiciones establecidas en este numeral, genera la no habilitación de la propuesta.
INFORMACIÓN TRIBUTARIA DEL PROPONENTE O DE CADA UNO DE SUS INTEGRANTES, SI EL MISMO ES UN CONSORCIO O UNA UNIÓN TEMPORAL (Formato No. 9). El oferente deberá diligenciar y anexar a su propuesta el Formato No. 9. Así mismo este requisito deberá cumplirlo cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal. Si el proponente no cumple con las condiciones establecidas en este numeral, genera la no habilitación de la propuesta.
CERTIFICACIÓN DE APLICACIÓN DE NORMAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL DEL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO – FORMATO NO. 10 El oferente deberá diligenciar y anexar a su propuesta el Formato No. 10
certificación REDAM con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario. En caso de no funcionar la plataforma, anexar pantallazo de indisponibilidad.
ACREDITACION DE LA CALIDAD DE MIPYME. El artículo 2.2.1.2.4.2.2. del decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 5 del decreto 1860 de 2021 establece:

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

1.El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de

cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

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

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

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

Así mismo, el artículo 2.2.1.2.4.2.3. ibidem señala: “Limitaciones territoriales. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. (…).”

Según el Ministerio de Comercio Industria y Turismo MINCIT y la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente los umbrales vigentes del 01 de enero de 2022 hasta el 31 de diciembre de 2023 son los siguientes:

Umbral PYMES US$	125.000
Umbral PYMES COL$	457.297.264

En este sentido, teniendo en cuenta que el presupuesto estimado para el presente proceso de contratación es inferior al umbral, la presente convocatoria SI será susceptible de ser limitada a la participación de Mipymes.

ERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS, FISCALES, MEDIDAS CORRECTIVAS Y JUDICIALES.

Los Antecedentes disciplinarios, fiscales, judiciales y medidas policivas serán consultados y verificados por la Entidad y no será obligación adjuntarlos a la propuesta. El proponente no debe tener sanciones impuestas por Procuraduría General de la Nación, ni ser deudor moroso del Estado, ni tener antecedentes judiciales, ni medidas correctivas policivas vigentes.

Si el proponente no cumple con las condiciones establecidas en este numeral, genera el RECHAZO de la propuesta.

27. REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA

A continuación, se enumeran los documentos de contenido financiero que deben ser presentados por el proponente, los cuales habilitan la propuesta para participar en el presente pliego:

27.1 CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN CLASIFICACIÓN Y CALIFICACIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES – (RUP).

La persona interesada en participar en el presente proceso deberá aportar y estar inscrita en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio de su domicilio. La inscripción del Registro Único de Proponentes (RUP) deberá estar expedida dentro de los 30 días calendario anteriores a la fecha de presentación de la propuesta. El registro debe estar vigente y en firme en todos sus aspectos.

Cumpliendo con lo señalado en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, modificado por artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012 y los artículos transitorios 2.2.1.1.1.1.5.2, 2.2.1.1.1.5.6. y 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015 modificados por el Decreto 579 de 2021, la verificación de las condiciones financieras se realizará con la información contenida en el certificado del RUP del proponente, se tendrá en cuenta la información vigente y en firme en el RUP de los indicadores financieros y organizacionales del mejor año que se refleje en el registro de cada proponente. Entiéndase que dicho requisito habilitante se podrá acreditar con los mejores indicadores que el proponente haya registrado en los últimos 3 años anteriores a la fecha del cierre del proceso, que para el caso en concreto serán los índices registrados en las vigencias 2022, 2021 o 2020, en

donde su utilidad operacional reportada sea la mejor de los tres (3) periodos, de tal manera que con base en el mejor año de utilidad operacional se evaluarán los indicadores requeridos en el presente pliego.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales el RUP será presentado por cada uno de los integrantes con el lleno de los requisitos exigidos en el pliego de condiciones.

Para el caso de consorcio o unión temporal, todos los integrantes del consorcio o de la unión temporal deberán encontrarse inscritos, clasificados y calificados en el registro único de proponentes, el cual debe estar vigente.

Si el proponente no cumple con las condiciones establecidas en este numeral, genera la no habilitación de la propuesta.

27.2 DOCUMENTOS PARA PERSONAS EXTRANJERAS NO INSCRITAS EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES POR NO TENER DOMICILIO O SUCURSAL EN EL PAÍS.

a) ESTADOS FINANCIEROS:

Las personas naturales o jurídicas que no tengan residencia ni domicilio en Colombia deberán presentar estados financieros con corte al 31 de diciembre de 2022, los cuales deben ser preparados de acuerdo con los principios y normas contables vigentes, de forma que muestran la imagen fiel del patrimonio, de la situación financiera y de los resultados obtenidos durante el ejercicio 2022.

Las cifras contenidas en los estados financieros deben expresar la moneda en la cual se presentan. Para la conversión a pesos colombianos se hará la conversión a la tasa representativa de mercado de la fecha a la cual se realice el corte del Balance General y del estado de resultados o sus similares.

b) CERTIFICACIÓN DE CONTADOR PÚBLICO:

- Los estados financieros de personas naturales o jurídicas que no tengan residencia ni domicilio en Colombia deberán venir acompañados de una certificación de Contador Público inscrito en la Junta Central de Contadores de Colombia, en la cual se certifique que se confirmó la veracidad de la información contenida en los estados financieros presentados, y de acuerdo con la misma se informe los siguientes ítems en pesos colombianos:
- -Fecha de corte de los estados financieros
- -Activo total

- -Activo corriente
- -Pasivo corriente
- -Pasivo total
- -Patrimonio
- -Utilidad Operacional
- -Gastos por intereses

NOTA 1: Para el caso de las propuestas presentadas por consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes deberá allegar la documentación requerida en el presente pliego de condiciones, según corresponda.

c) TARJETA PROFESIONAL Y CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

El proponente acompañará su oferta con fotocopia clara y legible de la Tarjeta Profesional y Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores, vigente a la fecha de cierre del presente proceso, correspondiente al contador público que emite la certificación.

27. 3 INDICADORES PARA VERIFICAR CAPACIDAD FINANCIERA:

Para determinar los indicadores que a continuación se definen, se realizó el análisis y la verificación de los indicadores financieros en la página de superintendencia de sociedades - Sistema Integrado de información Societaria (SIIS), en el reporte de pymes individuales, teniendo en cuenta la Clasificación Industrial Internacional Uniforme Versión 4 A.C (CIIU), para este contenido se encuentra catalogado en la 5629 - Actividades de otros servicios de comidas. En este orden de ideas, la entidad determinó la capacidad financiera de forma adecuada y proporcional para el presente proceso de selección.

La capacidad financiera será objeto de verificación de cumplimiento como requisito habilitante para la participación en el proceso de selección y no otorgará puntaje.

En cumplimiento de los dispuesto en el parágrafo transitorio 1 artículo 2 del Decreto 579 de 2021, se tendrá en cuenta la información vigente y en firme en el RUP de los indicadores financieros y organizacionales del mejor año que se refleje en el registro de cada proponente. Entiéndase que dicho requisito habilitante se podrá acreditar con los mejores indicadores que el proponente haya registrado en alguno de los últimos 3 años anteriores a la fecha del cierre del proceso, que para el caso en concreto serán los índices registrados en las vigencias 2022, 2021 o 2020, en donde su utilidad operacional reportada sea la mejor de los tres (3) periodos, de tal manera que con base en el mejor

año de utilidad operacional se evaluarán los indicadores requeridos señalados a continuación:

27.3.1. Liquidez

Refleja la capacidad que tiene el proponente de convertir sus activos en dinero para atender sus obligaciones de corto plazo.

Liquidez =	Activo Corriente
	Pasivo Corriente

El nivel de liquidez debe ser Igual o mayor a Un punto (1). Si el proponente no supera el nivel de liquidez mínimo establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será no habilitada.

27.3.2. Endeudamiento

Refleja el grado de participación de los pasivos totales en los activos totales del proponente.

Endeudamiento =	Pasivo Total
	Activo Total

El nivel de endeudamiento debe ser Igual o menor al 65%. Si el proponente sobrepasa el nivel de endeudamiento máximo establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será no habilitada.

27.3.3. Razón Cobertura De Intereses

Refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.

Cobertura de Intereses =	Utilidad Operacional
	Gastos de Intereses

El indicador debe ser positivo, es decir igual o superior a Cero (0). Si el proponente presenta un indicador menor al exigido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será no habilitada.

28. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

La capacidad organizacional es la aptitud de un proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato en función de su organización interna. Dado que la ley no permite tener en cuenta certificaciones independientes sobre la organización de los proponentes como requisitos habilitantes y que la capacidad de organización de una empresa privada para producir resultados para sus clientes y sus accionistas está dada por su rentabilidad, en cumplimiento de los dispuesto en el Decreto 579 de 2021, se tendrá en cuenta la información vigente y en firme en el RUP de los indicadores financieros y organizacionales del mejor año que se refleje en el registro de cada proponente. Entiéndase que dicho requisito habilitante se podrá acreditar con los mejores indicadores que el proponente haya registrado en alguno de los últimos 3 años anteriores a la fecha del cierre del proceso, que para el caso en concreto serán los índices registrados en las vigencias 2022 2021 o 2020 en donde su utilidad operacional reportada sea la mejor de los tres (3) periodos, de tal manera que con base en el mejor año de utilidad operacional se evaluarán los indicadores requeridos en el presente pliego.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales el RUP será presentado por cada uno de los integrantes con el lleno de los requisitos exigidos en el pliego de condiciones.

Para el caso de consorcio o unión temporal, todos los integrantes del consorcio o de la unión temporal deberán encontrarse inscritos, clasificados y calificados en el registro único de proponentes, el cual debe estar vigente.

Si el proponente no cumple con las condiciones establecidas en este numeral, genera la no habilitación de la propuesta.

28.1 Rentabilidad Sobre Patrimonio

Determina la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente, de acuerdo con la siguiente fórmula:

Rentabilidad sobre patrimonio =	Utilidad Operacional
	Patrimonio

El indicador debe ser positivo, es decir igual o superior a Cero (0). Si el proponente presenta un indicador menor al exigido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será no habilitada.

28.2 Rentabilidad Sobre El Activo

Determina la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente.

Rentabilidad sobre activos =	Utilidad Operacional / Activo Total

El indicador debe ser positivo, es decir igual o superior a Cero (0). Si el proponente presenta un indicador menor al exigido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será no habilitada.

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

29.REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

29.1 VERIFICACION DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS

Con el fin de garantizar que el futuro contratista acredite las condiciones de idoneidad y experiencia para la prestación del servicio en aras de garantizar el cabal cumplimiento del objeto contractual en condiciones de calidad y oportunidad, los proponentes deberán acreditar experiencia mediante la presentación de un máximo de tres (03) certificaciones de contratos así: Certificaciones de experiencia o copias de contratos soportados con las respectivas actas de liquidación o de recibido a satisfacción según corresponda, cuyo objeto o alcance del mismo guarde relación directa con el objeto de la contratación; y que solas o sumadas su valor sea igual o superior al presupuesto oficial de la contratación.

Las certificaciones deberán contener y especificar claramente la siguiente información: Fecha de iniciación del contrato, Objeto de este, Valor del contrato, Recibo a Satisfacción del Objeto Contractual Ejecutado, Plazo o duración del contrato, fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) Y Fecha de terminación del contrato (día, mes y año). Estado (100% ejecutado), Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año), Nombre y firma de quine expide la certificación Nombre del contratante y el nombre del contratista, numero del contrato (si tiene), Si la experiencia es ejecutada por un Consorcio o Unión temporal, solo se tendrá en cuenta el porcentaje de participación.

En el caso de no contar con la certificación, los oferentes podrán allegar copia del contrato con su respectiva

acta de liquidación en la que se evidencie la información solicitada.

Cuando se pretenda acreditar experiencia con entidades privadas, adicional a las certificaciones, deberá anexar copia de la minuta respectiva, so pena de no ser tenida en cuenta para el cálculo de la experiencia. En el caso de no contarse con la respectiva minuta, el proponente deberá anexar copia de las órdenes de compra, facturas y/o documentos que permitan acreditar la experiencia y los valores de los contratos que pretenda acreditar, los cuales deben contar con la información mínima de fecha, nombre del proveedor e identificación del comprador.

NOTA 2: En el evento que los contratos presentados por los proponentes involucren bienes o servicios adicionales a los solicitados por la Entidad, la certificación deberá reflejar el valor total correspondiente a los bienes y servicios solicitados por EL SENA o similares en este proceso y este valor será el que se tendrá en cuenta para computar la experiencia. Asi mismo, en el evento que las certificaciones no contengan toda la información que permita su evaluación, el proponente deberá anexar a la propuesta copia de los documentos soporte que sean del caso, que permita tomar la información que falte en la certificación.

En ejercicio de esta facultad los proponentes no podrán complementar, mejorar o modificar su oferta solo aclararla.

Certificado de proveedores, El proponente deberá acreditar dos certificaciones suscritas por los proveedores donde certifiquen que están en capacidad de suministrar los insumos requeridos (carne, pollo, verduras o grano) para garantizar la prestación del servicio contratado, sin alterar los horarios establecidos por la entidad para la prestación del servicio.

MÍNIMO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS A PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES. De conformidad con el artículo 2.20.1.1.3. del Decreto 248 de 2021, como consecuencia del contrato a suscribir, se está en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto por la entidad destinados a la compra de alimentos.

PROMESA CONTRATO DE PROVEEDURÍA En cumplimiento de lo estipulado en la Ley 1046 de 2020 " Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos" y lo señalado en el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021 " Por el cual se adiciona la parte 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del sector administrativo agropecuario, pesquero y Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos", el proponente deberá entregar una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales o regionales y/o productores de la agricultura campesina familiar y comunitaria locales o regionales y sus organizaciones que se encuentren en el registro de productores individuales.

29.2 CUMPLIMIENTO IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST) FORMATO GCCON-F-065

El proponente deberá entregar con su propuesta:

Certificado de la A.R.L inferior a un año, donde conste que el contratista tiene documentado la autoevaluación del SG-SST incluidos los estándares mínimos que se reglamenten, de acuerdo con el número de trabajadores y nivel de riesgo o Registro de la Autoevaluación no mayor a un año firmada por el Represente Legal y Profesional con Licencia en Seguridad y Salud en Trabajo vigente y curso de 20 o 50 horas en SG-SST vigente (adjuntar licencia SST y certificado del curso). NOTA 1: El profesional que realice la autoevaluación del SG-SST, deberá ser acorde al perfil establecido en la Resolución 0312 de 2019. En caso que el proponente sea persona natural y/o independiente y quien es la única persona responsable del desarrollo del objeto contractual, no está obligado a la implementación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), pero sí debe garantizar la cobertura al Sistema General de Riesgos Laborales, de acuerdo al Decreto 1563 de 2016, por lo anterior deberá presentar el formulario de afiliación con sello de la Entidad y/o certificado de afiliación.

Deberá allegar el Certificado de Implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, GCCON-F-065 (Se anexa en el pliego) de la Entidad SENA, firmado por el represente legal o persona Natural.

Requisitos para prestadores de servicios de alimentación:

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.

29.3 CUMPLIMIENTO EN MATERIA AMBIENTAL

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

- El proponente deberá aportar una certificación firmada por el Representante Legal dando cumplimiento a la implementación del sistema de gestión ambiental y decreto 1076 de 2015.

30. CRITERIOS HABILITANTES DIFERENCIALES

Con el propósito de adoptar medidas afirmativas de conformidad con lo establecido en el Decreto 1860 de 2021, el SENA determinó para el presente proceso de contratación la procedencia de la aplicación de criterios habilitantes diferenciales, precisando que el cumplimiento de estos se

encuentra supeditado a la acreditación de la condición diferencial y que estos son excluyentes con relación a los requisitos habitantes técnicos (experiencia) definidos en el presente documento.

Adicionalmente, en el evento de optar por la presente opción, es decir, los criterios habilitantes diferenciales, los proponentes solo podrán acreditar UNO de estos, es decir, Emprendimientos y empresas de mujeres O Mipyme en el sistema de compras públicas.

Los criterios habilitantes (experiencia) diferenciales para efectos del presente proceso, son:

CRITERIO HABILITANTE DIFERENCIAL	**CONDICION DIFERENCIAL ****
CANTIDAD DE CONTNRATOS PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA: Para certificar la experiencia, el oferente mínimo 3 certificaciones de contratos así: Certificaciones de experiencia o copias de contratos soportados con las respectivas actas de liquidación o de recibido a satisfacción según corresponda, cuyo objeto o alcance del mismo guarde relación directa con el objeto de la contratación; y que solas o sumadas su valor sea igual o superior al presupuesto oficial de la contratación.	1. Emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas con domicilio en el territorio nacional.
OBJETO DE LOS CONTRATOS: Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial" del SENA Regional Huila. El proponente deberá acreditar en cada una de las certificaciones que presente, experiencia en prestar servicio de alimentación para aprendices y trabajadores oficiales. El proponente deberá acreditar dos certificaciones suscritas por los proveedores donde certifiquen que están en capacidad de suministrar los insumos requeridos (carne, pollo, verduras o grano) para garantizar la prestación del servicio contratado, sin alterar los horarios establecidos por la entidad para la prestación del servicio.	2. Mipyme en el sistema de compras públicas.

***Nota 1:** Para acreditar la condición de emprendimientos y/o empresas de mujeres, el proponente deberá cumplir con los criterios definidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015,

adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, allegando los formatos suministrados por la entidad, para cada caso, junto con la documentación correspondiente que permita su acreditación.

Nota 2. Conforme a lo señalado en el parágrafo primero del artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1860 de 2021, tratándose de proponentes plurales, el criterio diferencial habilitante de emprendimiento y empresa de mujeres solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita dicha condición y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Nota 3. Conforme a lo señalado en el parágrafo segundo del artículo 2.2.1.2.4.2.18. del Decreto 1860 de 2021, tratándose de proponentes plurales, el criterio diferencial habilitante de Mipyme en el sistema de compras públicas solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

****Nota 4. ACREDITACIÓN DE LAS CONDICIONES DIFERENCIALES:** Para efectos de la acreditación de las condiciones diferenciales respecto de los criterios habilitantes diferenciales antes enunciados, el proponente deberá presentar con su oferta los documentos definidos a continuación junto con los formatos correspondientes:

ITEM	CONDICION DIFERENCIAL	FORMA DE ACREDITACION
1	EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS CON DOMICILIO EN EL TERRITORIO NACIONAL**.**	a) Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida máximo dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha prevista para el cierre del procedimiento de selección, debidamente suscrita por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación. b) Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a

			la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel. Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida máximo dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha prevista para el cierre del procedimiento de selección, debidamente suscrita por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación. La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador. c) Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de

		extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil. d) Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida máximo dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha prevista para el cierre del procedimiento de selección debidamente suscrita por el representante legal.
2	**MIPYME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS**	En función de los criterios de clasificación empresarial, la acreditación se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1860 de 2021, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

31. REQUISITOS PONDERABLES

REQUISITO	FORMA DE ACREDITACIÓN	PUNTAJE
FACTOR TÉCNICO	El proponente que ofrezca dentro su grupo de trabajo dos o más operarios diarios adicionales al mínimo requerido. (20 puntos)	30
	El proponente que ofrezca dentro su grupo de trabajo un operario diario adicionales al mínimo requerido. (10 puntos)	

CONDICIONES ECONÓMICA	Para este proceso se utilizará la siguiente formula, con el fin de obtener la oferta más favorable: Bajo el análisis porcentual que ofrezca el valor más bajo entre las propuestas, tendrá el máximo puntaje, para este caso 50 puntos y con base a la misma se realiza una regla de tres y se comparan las demás propuestas para asignarles puntaje de acuerdo con la siguiente fórmula: VP= (VPE*500) / VPC VP= VALOR PUNTAJE VPE= VALOR PROPUESTA MAS ECONOMICA VPC= VALOR PROPUESTA A COMPARAR	38
ESTÍMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL	Para el presente proceso de Selección abreviada de menor cuantía se asignará puntaje a las ofertas que se consideren como servicio de origen nacional según lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.1 del Decreto 1082 de 2015, según el cual se entiende por - Servicios de origen nacional. Para los efectos de la aplicación del parágrafo 1° del artículo 21 de la Ley 80 de 1993, son servicios de origen nacional aquellos prestados por empresas constituidas de acuerdo con la legislación nacional, por personas naturales colombianas o por residentes en Colombia. En los términos de la ley 816 del 7 de julio de 2003 - Por medio de la cual se apoya a la Industria Nacional a través de la contratación pública, y efectuada la calificación económica y la técnica, al puntaje obtenido se le adicionarán los puntos que en cada caso se indica si el oferente garantiza que dentro del equipo humano de trabajo incorpora personal 100% colombiano y oferentes extranjeros que ofrezcan servicios extranjeros acreditados con componente nacional, constituyéndose este puntaje en el final para determinar el orden de elegibilidad de las propuestas. Se otorgará tratamiento de bienes o servicios nacionales a aquellos bienes o servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes o servicios colombianos se les conceda el mismo	10

tratamiento otorgado a sus bienes o servicios nacionales. En caso de ofertar los servicios en la forma señalada en este párrafo, se demostrará con informe de la respectiva Misión Diplomática Colombiana, que se acompañará a la documentación que se presente.

Entiéndase por bienes o servicios acreditados, aquellos bienes importados que cuentan con componente nacional o servicios profesionales, técnicos y operativos. El oferente indicará en su oferta si incluirá componente nacional. En el evento en que exista dicho ofrecimiento por parte del oferente, éste tendrá la obligación de cumplir con el mismo en la ejecución del contrato, so pena de hacerse acreedor a las sanciones de ley contempladas en el contrato.

De conformidad con la Ley 816 de 2003, el proponente debe acreditar con la propuesta mediante comunicación escrita, debidamente firmada por el represente legal de la persona jurídica o por el representante de la unión temporal o consorcio que las personas que conforman el grupo de trabajo son nacionales.

PUNTAJE	CONDICIÓN
10	Los Proponentes que certifiquen que el 100% del personal que conforma el grupo de trabajo son de origen nacional.
5	Los Proponentes que certifiquen que el 80% del personal que conforma el grupo de trabajo son de origen nacional.
0	Los Proponentes que no ofrezca o especifique que el personal es de origen nacional.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales conformados por integrantes nacionales y extranjeros, el puntaje se asignará en proporción al porcentaje de participación de cada integrante, según sea su condición de nacional o extranjero.

El Proceso de selección se adjudicará al proponente habilitado que obtenga el mayor puntaje

Compras Públicas De Alimentos Y Suministros De Productos Agropecuarios A Productores Agropecuarios Locales	El oferente que presente uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios: Cuota Parafiscal (6 PUNTOS). Se asignará el seis (6) puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo. Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional. Proveedor Directo (6 PUNTOS). Se asignará seis (6) puntos al oferente que tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería. Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015 o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación. Pequeño productor agropecuario local o productor local de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local y/o sus	22

	organizaciones (10 PUNTOS). Se asignará diez (10) puntos al oferente que, dentro de sus procedimientos, a los oferentes que presenten promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante. El productor agropecuario local es la persona cuyo sistema de producción se encuentra ubicado en la vereda, o el municipio, o el departamento o la región en donde la entidad contratante requiere la entrega de los alimentos, esto es donde se van a consumir. Para acreditar la calidad de pequeño productor y productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria se tomará el medio de prueba dispuesto en el parágrafo 2 del artículo 2.20.1.2.1. del Decreto 248 de 2021. Para acreditar la calidad de productor agropecuario local, se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra. el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios. En caso de empate frente a los puntajes establecidos, se acogerán los criterios de desempate dispuestos en la normativa vigente.	
TOTAL		100pts

32. CRITERIOS DE DESEMPATE

Ver formato anexo.

33 .GARANTÍAS

El contratista deberá constituir dentro del (1) días hábiles a la suscripción del contrato, en favor del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, garantía única en los términos del artículo 7 de la ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, que cubra los riesgos en las cuantías y vigencias que se establecen a continuación:

Beneficiario / Asegurado:	SENA / CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL
NIT	899.999.034-1
Dirección	Km 38 vía al sur de Neiva – Campoalegre Huila
Teléfono	8763088

Parágrafo Primero: Sin perjuicio de lo anterior, EL CONTRATISTA se obliga a mantener vigente la garantía a que hace referencia la presente cláusula, durante el plazo que demande la ejecución del contrato, así como la liquidación de este, si aplica, del presente contrato, tal y como lo establece el Decreto 1082 de 2015.

Parágrafo Segundo: De conformidad con lo establecido artículo 2.2.1.2.3.1.18. del Decreto 1082 de 2015, el SENA solicitará al contratista restablecer el valor inicial de la garantía cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la entidad el valor de la garantía se vea reducido. Cuando el contrato sea modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, el SENA exigirá al contratista ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso.

Parágrafo Tercero: Cuando el contratista incumpla la obligación de obtener, ampliar o adicionar las garantías requeridas para el cumplimiento del objeto contractual, el SENA procederá a dar aplicación al procedimiento sancionatorio contractual consagrado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
X	Seriedad de la oferta: La garantía de seriedad de la oferta debe estar vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato y su valor debe ser del diez por ciento (10%) del valor de la oferta
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo
	Pago anticipado
X	Cumplimiento: por el veinte (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y cuatro (4) meses más.
X	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el cinco (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de del contrato y tres (3) años más.
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el (20 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.

X	Calidad del servicio: por el veinte (20 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
	Protección de los bienes
X	Póliza de Responsabilidad extracontractual: Responsabilidad Extracontractual, equivalente a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMMLV) al momento de la expedición de la póliza, por el término de ejecución del contrato.

34.LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES:
De conformidad con lo establecido por el artículo 5° del Decreto 1086 de 2021 y en consonancia con los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. y 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015, los procesos cuya cuantía sea inferior a los ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, serán susceptibles de Limitación a MiPymes. Ahora bien, para la vigencia 2022, el umbral para las convocatorias limitadas a Mipyme es de $457’297.264 como se observa a continuación: **UMBRAL DE MIPYMES** **Umbral PYMES US$** 125.000 **Umbral PYMES COL$** 457.297.264 Artículo 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a MiPymes colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada MiPymes deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo. Artículo 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera: Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

Por lo anterior, y teniendo en cuenta que el presupuesto oficial NO supera los (US$ 125.000) dólares americanos, la presente convocatoria podrá ser limitada en su participación exclusivamente a MIPYMES (Micro, Pequeña y Mediana Empresa), en cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo en cita)

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

.SOLICITUD DE LIMITACIÓN A MIPYME:

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

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

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

Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación. Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen."

Para las personas Naturales deben entregar certificación expedida por la persona natural y un contador público y copia del registro mercantil.

Por otro lado, el parágrafo 1 del artículo 2.2.1.2.4.2.4. establece que las MiPymes también podrán acreditar su condición con la copia del certificado del REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES - RUP, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar MiPymes, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual. Parágrafo. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de MiPymes,

podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

El comité estructurador técnico deberá tener en cuenta que los proponentes aporten copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada

Por lo anterior, este proceso se limitará a MiPymes siempre que se cumplan con los preceptos legales antes señalados. Los interesados, deberán remitir la solicitud para limitar la convocatoria a MiPymes colombiana, a través de la sección MENSAJES de la plataforma SECOP II del presente proceso de contratación, dentro del término que se establece en el cronograma.

35. ACUERDOS COMERCIALES:

ACUERDO COMERCIAL		ENTIDAD ESTATAL CUBIERTA	VALOR DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN SUPERIOR AL UMBRAL DEL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCION APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACION	PROCESO DE CONTATACION CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
		SI/NO	SI/NO	SI/NO	SI/NO
ALIANZA PACIFICA	CHILE	SI	NO	NO	NO
	PERU	SI	NO	NO	NO
	MEXICO	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		NO	NO	NO	NO

ACUERDO COMERCIAL		ENTIDAD ESTATAL CUBIERTA	VALOR DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN SUPERIOR AL UMBRAL DEL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCION APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACION	PROCESO DE CONTATACION CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
		SI/NO	SI/NO	SI/NO	SI/NO
ESTADOS AELC		SI	NO	NO	NO
MÉXICO		NO	NO	NO	NO
TRIANGULO DEL NORTE	EL SALVADOR	NO	NO	NO	NO
	GUATEMALA	NO	NO	NO	NO
	HONDURAS	NO	NO	NO	NO

Por lo anterior, la presente contratación no está cobijada por un acuerdo internacional o un tratado de libre comercio vigente para el estado colombiano, conforme al artículo 2.2.1.1.2.1.1. Decreto Nacional 1082 del 2015.

36. OTROS ASPECTOS

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

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

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

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

NO APLICA

39. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

NO APLICA

40. ANEXOS

Anexo 1 Matriz de Riesgos

Formato 1_Carta de presentación de la propuesta
Formato 2_Autorización para notificación electrónica de actos administrativos
Formato 3_Compromiso Anticorrupción
Formato 4 y 5_ Declaración De No Estar Incurso En Inhabilidades Ni Incompatibilidades Ni Conflicto De Intereses
Formato 6_Constitución de consorcio
Formato 7_Constitución de unión temporal
Formato 8_Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales PJ
Formato 9_Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales PN
Formato 10_Propuesta Técnica
Formato 11_Certificado de implementación del sistema de gestión de la seguridad
Formato 12_Certificación aplicación normas de prevención y control del lavado de activos
Formato 13_Acreditación socios que conforman la sociedad
Formato 14_Autorizaciòn consulta Delitos Sexuales
Formato 15_ Criterios de desempate
Formato 16_Formato Experiencia
Formato 17_Informaciòn tributaria del proponente
Formato 18_Declaración_persona_extranjera_fecha_de_corte_de_los_estados_financieros.
Formato 19_Incentivo_ por _vinculaciòn_de_ personas_con_discapacidad
Formato 20_Informaciòn_financiera_ de proponente_ extranjero
Formato 21_Origen de los Servicios Extranjeros
Formato 22_ Manifestación Factor Ponderable Diagnósticos adicionales

Firmado digitalmente por Gloria Maritza Sanchez Alarcón

GLORIA MARITZA SANCHEZ ALARCÓN
Subdirectora (E) de Centro de Formación Agroindustrial

Revisó Erika Yasmin Puentes Lemus – Coordinadora Grupo Apoyo Administrativo
Revisó: Tania Garzón Yunda- Dinamizadora ambiental
Revisó: Leidy Johanna Pascuas Quimbaya- Profesional de Apoyo SST

Revisó: Adriana Marcela Barbosa Moreno_ Profesional Contratación

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

Proyecto aspecto financiero: Damary Sánchez Lozano – Contratista Apoyo Gestión Contable