



## PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

### ETAPA PRECONTRACTUAL

#### FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

##### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	1/06/2023
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL PECUARIO Y TURÍSTICO-APARTADÓ, ANTIOQUIA
ORDENADOR DEL GASTO:	JORGE ANDRES ARIAS HERNANDEZ
OBJETO:	SUMINISTRAR LA ALIMENTACION DE TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO DEL SENA

##### 2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación:	<p>Que el artículo 101 de la Convención Colectiva para trabajadores oficiales establece el auxilio de alimentación y determina que: <i>"...El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días.</i></p> <p><i>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:</i></p> <p><i>-El auxilio de alimentación equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo legal vigente</i></p>
----------------	---



*-La utilización de valeras 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...”*



Análisis de conveniencia

Que el Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico en Apartadó, Antioquia cuenta con siete (7) trabajadores oficiales, a los cuales se les debe suministrar diariamente el auxilio de alimentación definido en el artículo 101 de su Convención Colectiva, consistente en un desayuno y un almuerzo por trabajador oficial y por día hábil de trabajo.

Que en ocasiones, algunos de los trabajadores oficiales adscritos al Complejo se desplazan hacia otros complejos o centros o por razones labores o personales no desayunan o almuerzan con cargo al contrato que se derive de estos estudios, por ello se advierte que el número de desayunos y almuerzos es variable por día y no atienden directamente al número de siete (7) trabajadores oficiales.

Por los anteriores aspectos, la Subdirección del Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico del SENA en Antioquia, requiere contratar el Suministro de alimentación trabajadores oficiales del Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico, en su condición de ordenador del gasto y con ello contribuir de manera satisfactoria y eficiente a la misión institucional y al cumplimiento de sus obligaciones laborales, prestacionales y convencionales frente a sus trabajadores.

Es importante acotar que la Subdirección autorizó prorrogar el contrato CO1.PCCNTR.3608940 hasta el 12 de febrero de 2023 y constituir la respectiva reserva presupuestal, ya que a 31 de diciembre de 2022 no se alcanzaba a ejecutar el valor total del contrato, garantizando de este modo la alimentación de los 7 trabajadores oficiales hasta la nueva fecha de terminación del contrato. Por lo cual esta ejecución, como consecuencia de la reserva presupuestal, modificó la proyección financiera y contractual de la nueva contratación 2023.

Así las cosas y para el suministro de 1022 desayunos y 1022 almuerzos necesarios para cubrir la alimentación de los siete (7) trabajadores oficiales del Centro, desde finales del mes de mayo hasta al 30 de diciembre de 2023, según el precio promedio de las cotizaciones realizadas, el valor asciende a la suma de treinta millones doscientos treinta mil setecientos sesenta pesos (\$30.230.760). Sin embargo, el presupuesto asignado para la vigencia 2023 es de Veintiocho millones de pesos (\$28.000.000) y este no alcanza para cubrir la compra de todas las raciones de alimentación necesarias. No obstante, se adelantará el proceso contractual con el presupuesto asignado, de acuerdo con el estudio del sector el valor estimado correspondería a un valor de \$27.994.722 equivalente a 947 desayunos y 946 almuerzos. En todo caso el componente técnico del proceso estableció que la demanda del suministro es superior, por lo que debe proyectarse la posibilidad de incluir futuras adiciones presupuestales en caso de que exista un ahorro en el proceso de contratación, o que las proyecciones financieras de la Entidad permitan adicionar el valor del contrato.



<p>El contrato por celebrarse será un Contrato de Suministro de Alimentación para siete (7) Trabajadores Oficiales, contrato que ha sido debidamente incluido en el plan de adquisiciones del Centro para la vigencia 2023, como lo estipulan los artículos 2.2.1.1.1.4.1 a 2.2.1.1.1.4.4 del Decreto 1082 de 2015.</p> <p>El Complejo Tecnológico Agroindustrial Pecuario y Turístico, adelantará la selección a través de un proceso de contratación por Ley 80 de 1993, que para el caso sub examine por el objeto y monto aplica la modalidad de selección de mínima cuantía de acuerdo con el procedimiento señalado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y el Decreto 1860 de 2021, con el fin de satisfacer la necesidad inminente que se describe en este estudio.</p> <p>De otro lado el Centro cuenta con la correspondiente disponibilidad presupuestal para adelantar el presente proceso de selección, haciendo claridad en que los recursos asignados son insuficientes para satisfacer la necesidad existente.</p>
--

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

El proceso de contratación se encuentra ubicada en la línea No. 5\_9504\_339 del documento Plan Anual de Adquisiciones, Regional Antioquia del SENA vigencia 2023.

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
90101501	5_9504_339 SUMINISTRAR LA DE ALIMENTACION TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO DEL SENA	\$45.000.000	JORGE ANDRES ARIAS HERNANDEZ	COMPLEJO TECNOLÓGICO, AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO

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

49



UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	Servicios	90000000	90100000	90101500	90101501	Restaurantes

#### 5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

No aplica

#### 6. OBJETO

SUMINISTRAR LA ALIMENTACION DE TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO

#### 6.1 ALCANCE DEL OBJETO

N/A

#### 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Ítem	Descripción o detalle de artículos	Unidad	Cant.
1	Desayuno basado en la Guía Alimentaria para población colombiana de 18 a 59 años, estandarizada a hombre y mujer del ICBF 2015, menú elaborado y firmado por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados.	RACION	947
2	Almuerzo basado en la Guía Alimentaria para población colombiana de 18 a 59 años, estandarizada a hombre y mujer del ICBF 2015, menú elaborado y firmado por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los	RACION	946



	alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados.		
--	---	--	--

### **Implementación de la Resolución 2674 de 2013 y sus programas**

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

El contratista implementará un código de color para la limpieza, para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de color ayuda a establecer que implementos de aseo se deben usar en cada área. 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.

### **OTROS REQUERIMIENTOS**

#### **Distribución y Transporte**

El contratista transportará las raciones objeto del presente contrato hasta las instalaciones del Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico del SENA. La logística del transporte de alimentos debe establecerse previamente con el supervisor del Contrato, se coordinará un horario de entrega y este deberá



cumplirse a fin de garantizar un oportuno servicio y entregar la ración en los horarios estipulados, como lo establecen los Lineamientos del presente estudio.

Las condiciones de los vehículos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos y las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan en el desarrollo del contrato. Para el transporte en los vehículos, se utilizarán canastillas plásticas; todos estos en adecuadas condiciones de limpieza. Cada vehículo contará con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente (Secretaría de Salud del Municipio).

#### **Disponibilidad del servicio:**

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

#### **De lunes a viernes:**

**Desayuno: De 07:00 a.m. a 9:00 a.m. Almuerzo: De 11:50 a.m. a 2:00 p.m.**

#### **Sábado:**

**Desayuno: De 07:30 a.m. a 8:30 a.m. Almuerzo: De 11:50 a.m. a 1:00 p.m.**

Para aquellos trabajadores que por razones a sus obligaciones laborales no les sea posible tomar sus alimentos en estos horarios el proveedor deberá garantizar la respectiva ración.

Adicionalmente, deberá disponer de las raciones de alimentos respectivas las cuales serán variables en el número de trabajadores a atender por día, la Entidad no garantiza ni un número mínimo, ni un número máximo de raciones por día, pero el proveedor si debe garantizar la atención de todos los trabajadores oficiales que demanden el servicio por día.

#### **Local y Equipo:**

Para garantizar el suministro adecuado del desayuno y almuerzo el contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de las raciones, las cuales se deberán servir al momento de solicitud de estas por parte del trabajador oficial en calidad y cantidad suficiente según el número de usuarios a atender, elementos que estarán disponibles al inicio de la ejecución del contrato.



### **Especificaciones Esenciales a Desarrollar en la Ejecución del Contrato:**

El contratista deberá prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los trabajadores oficiales del Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico del SENA en Apartadó - Antioquia y eventualmente a los de los demás centros de formación que se encuentren temporalmente en estas instalaciones.

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.

El suministro de alimentos deberá brindarse basado en las Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, del ICBF 2015.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el contratista debe suministrar acorde al artículo 9 de la Ley 1355 de 2009, una minuta que cumpla con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecidos para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica máxima de 2000 calorías diarias así:

- Desayuno: debe cubrir como mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
- Almuerzo: debe aportar como mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.

**IMPORTANTE:** La selección y variación de las minutas se realizará de común acuerdo con los trabajadores oficiales.

El suministro según grupo de alimentos se recomienda en la relación de macronutrientes 70% Carbohidratos- 10% Grasas – 20% Proteínas de alimentos crudos según la siguiente tabla:



Grupo de alimentos / grupo de edad	Niños y niñas		Jóvenes		Personas adultas			
	2-5 años	6-9 años	10-13 años	14-17 años		18-59 años	> 60 años	
	Niños y niñas	Niños y niñas	Niños y niñas	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres y mujeres
1. Cereales, tubérculos, raíces y plátanos.	3,5	4,0	5,5	8,5	6,0	8,0	6,0	5,5
2. Verduras y frutas.	2,0	2,5	3,5	5,5	4,0	5,0	4,0	3,5
3. Leche y productos lácteos.	2,0	2,5	3,5	5,0	3,5	5,0	3,5	3,5
4. Carnes, huevos y leguminosas secas.	4,5	5,0	6,0	8,0	6,5	7,5	6,5	6,0
5. Grasas.	3,0	3,0	4,0	5,0	4,0	5,0	4,0	5,0
6. Azúcares.	1,0	2,0	3,0	3,5	3,0	3,0	3,0	3,0

Fuente: Equipo académico del CTNGA, ICBF y FAO - 2013.

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

- Certificado de aptitud médica: el personal manipulador de alimentos debe contar con certificado 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, el cual indique que la persona es apto para manipular alimentos, **esto deberá acreditarse al momento de iniciar la ejecución del contrato.**

La supervisión podrá pedir al contratista el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos.



así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias.

- Certificado de capacitación: los operarios deben tener capacitación en manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 765 de 2010 o por la Secretaría 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 Secretaría de Salud del municipio de Apartadó o del Departamento de Antioquia, y la solicitud de supervisión del curso al respectivo Ente.

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

En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos.

El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.

#### PERSONAL DE ASEO

El contratista deberá mantener todo el personal necesario para 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.
- ✓ Los empleados en las áreas de trabajo deben permanecer bien presentados con uniformes, gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados.
- ✓ El personal que utilice para la ejecución del contrato, debe estar debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales.
- ✓ El Transporte de los alimentos, debe adelantarse en vehículos con las características requeridas para este fin y con el cumplimiento de la normatividad vigente especialmente el Decreto 1079 de 2015.



## IMPLEMENTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN

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

El contratista implementará un código de color para la limpieza, para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de color ayuda a establecer que implementos de aseo se deben usar en cada área. 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

El contratista deberá cumplir los siguientes Criterios normativos e institucionales para el suministro de alimentación:

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.

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

- ✓ Colocar afiches y anuncios alusivos a las normas de higiene establecidas.
- ✓ Barrer y lavar diariamente los pisos de las diferentes áreas cuantas veces sea necesario.
- ✓ Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada disposición de basuras y con los recipientes para arrojar desperdicios, colocados en sitios alejados del servicio de alimentación.



- ✓ Mantener tapadas las canecas de basuras
- ✓ Implementar un adecuado programa de control de plagas

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

Entregar el aceite de cocina usado a un gestor autorizado y presentar los certificados de aprovechamiento del mismo, expedido por el gestor autorizado.

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

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.

Los vehículos destinados al transporte de los alimentos deben cumplir con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual lo harán constar a través de acta expedida por las autoridades sanitarias quienes practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte.

Previo al descargue de los 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; 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 aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.

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

## **8. ANALISIS DEL SECTOR**

Se anexa al presente documento, el respectivo análisis del sector, elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manual de Contratación y la Guía de Colombia Compra Eficiente.

## **9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL**



El valor estimado del contrato es por la suma de **VEINTISIETE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS VEINTIDOS PESOS (\$27.994.722) 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.

### 9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el Centro de Formación adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para "SUMINISTRAR LA ALIMENTACION DE TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO" es de **VEINTISIETE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS VEINTIDOS PESOS (\$27.994.722) M/CTE**.

### 10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO	Indique con X	RUBRO	VALOR
Inversión	X	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	\$28.000.000
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números.
10223	31/03/2023	31/12/2023	950410	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE	Nación	\$28.000.000	VEINTIOCHO MILLONES DE PESOS



				BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL			
--	--	--	--	---	--	--	--

## 11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 5, del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y el Decreto 1860 de 2021, el Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico adelantará el proceso a través de la modalidad de selección de Mínima Cuantía.

Lo anterior atendiendo que de acuerdo al objeto contractual, que el presupuesto del Proceso de Contratación es menor o igual a la mínima cuantía del Servicio Nacional de Aprendizaje "SENA", es decir \$116.000.000, y con fundamento en el principio de economía contenido en la Ley 80 de 1993 busca que en la selección del contratista, la Entidad Estatal cumpla y establezca los procedimientos y etapas estrictamente necesarios para asegurar la selección objetiva de la propuesta más favorable, con austeridad de tiempo, medios y gastos, se estima pertinente adelantar el procesos a través de la modalidad de mínima cuantía.

Es importante determinar además, que en atención al artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y reglamentada por el Decreto 1860 de 2021, no hay concurrencia entre las modalidades de la selección abreviada por Acuerdo Marco de Precios y de Mínima Cuantía y, por tanto, cuando el valor del objeto que se pretende contratar no exceda el 10% de la menor cuantía de la Entidad, independientemente de su objeto, se debe adelantar el procedimiento de contratación con base en la modalidad de selección de mínima cuantía, pues en este caso no debe tenerse en cuenta el objeto sino sólo el valor del Contrato<sup>1</sup>.

Aterrizándonos al caso sub examine debido a que el proceso cuenta con un valor estimado que se encuentra dentro del monto del 10% de la menor cuantía de la Entidad, se adelantará el proceso a través de la modalidad de MINIMA CUANTIA, atendiendo lo expuesto en el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021.

<sup>1</sup> Concepto Colombia Compra Eficiente, C-105 de 2022



## MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía
----------------

## 12. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

### TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro	
Otro:	NO APLICA

## 13. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

### 13.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

#### 13.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

Además de las establecidas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, El CONTRATISTA se obliga para con el SENA a:

1. Colaborar con el SENA en lo que sea necesario para el cumplimiento del objeto contractual.
2. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al Complejo Tecnológico Agroindustrial Pecuario y Turístico, a través del supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fuesen necesarios.
3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
4. Radicar las facturas de cobro por las actividades ejecutadas y reajustes, dentro de los plazos convenidos.
5. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del supervisor.
6. Dar cumplimiento a las obligaciones con las distintas obligaciones al Sistema Integral de seguridad social y el Sistema de seguridad y Salud en el Trabajo.
7. Guardar total reserva de la información que por razón del desarrollo de sus actividades se genere, ya que es propiedad del SENA, salvo requerimiento de autoridad competente.
8. De conformidad con el artículo 52 y 56 de la ley 80 de 1993, EL CONTRATISTA responderá civil y penalmente por las acciones y omisiones en las que incurra en la



ejecución de este contrato. Por su parte, el SENA se obliga a brindar el máximo de colaboración y apoyo al contratista para la correcta ejecución del objeto contratado, así como a pagar su valor en la forma pactada.

9. Constituir las garantías exigidas dentro de dos días hábiles siguientes a la firma del contrato-aceptación de la oferta.

10. Adicionar y/o prorrogar las garantías en las mismas proporciones a las adiciones y/o prórrogas que llegaran a darse en el contrato.

11. Acatar las recomendaciones que, durante la ejecución, realice el Supervisor del contrato y colaborar con el SENA en lo que sea necesario para el cumplimiento del objeto contractual.

12. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al Supervisor del contrato, que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que pueda poner en peligro los intereses legítimos del SENA.

13. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.

14. Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración y ejecución del contrato.

15. Las demás obligaciones que sean del carácter del contrato de compraventa que se suscriba, como resultado de la presente Invitación y las demás que por Ley le corresponda.

16. Cumplir con las normas técnicas de licencia y ambientales que sean aplicables al contrato.

### **13.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista:**

1. Ejecutar el objeto del presente contrato de acuerdo con los requerimientos y demás condiciones técnicas exigidas en el presente estudio previo y cada una de las obligaciones que se deriven del contrato que se suscriba, en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas y financieras de acuerdo con la propuesta presentada.

2. Cumplir con la calidad requerida en el estudio previo y en las normas técnicas colombianas, además con toda la legislación y reglamentación vigente en la materia.

3. Mantener todo el personal necesario para asegurar y garantizar la óptima prestación del suministro, 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.

4. Los empleados del contratista relacionados con la preparación de los alimentos deberán cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la secretaria de salud para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones,



menaje, sostenimiento de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.

5. Consultar y validar previamente con el supervisor del contrato los cambios de personal manipulador de alimentos y especializado dispuesto por el contratista para la ejecución del objeto contractual.

### **13.2 OBLIGACIONES DEL SENA:**

El Sena se obliga a:

- a. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
- b. Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.
- c. Suscribir juntamente con el CONTRATISTA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
- d. Pagar el valor pactado en la forma y tiempo establecido.
- e. Emitir las autorizaciones y condiciones necesarias para que el contratista preste un servicio adecuado, con calidad y cumplimiento.
- f. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.
- g. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.
- h. Ejercer la supervisión general del contrato.

### **14. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA**

14.1 947 raciones de Desayuno basado en la Guía Alimentaria para población colombiana de 18 a 59 años, estandarizada a hombre y mujer del ICBF 2015, menú elaborado y firmado por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados.

14.2 946 raciones de Almuerzo basado en la Guía Alimentaria para población colombiana de 18 a 59 años, estandarizada a hombre y mujer del ICBF 2018, menú elaborado y firmado por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados.



DESAYUNO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servicio*	
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido		
<b>Lácteos</b>						
Leche en polvo ó	Todos los días	26 g	26 g	180 cc	1 vaso de leche	
Leche entera pasteurizada		200 cc	200 cc			
<b>Carnes- huevos-quesos</b>						
Huevo ó	Todos los días	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad	
Queso campesino		60 g	60 g	60 g	1 porción mediana	
<b>Derivados de cereal**</b>						
Pan o arepa o envuelto, etc	Todos los días	30 g	30 g	30 g	1 1/2 tajadas de pan, 1 unidades de pan o 1 tajada de porque o 3 tostadas	
<b>Fruta</b>						
Fruta entera: mango	Todos los días	100 g	60 g	60 g	1 porción mediana	
Fresa		63 g	60 g	60 g		
Banano		123 g	80 g	80 g		
Piña		145 g	80 g	80 g		
Papaya		100 g	80 g	80 g		
Melón		120 g	60 g	60 g		
Mandarina	87,5 g	70 g	70 g			
<b>Azúcares</b>						
Azúcar ó	Todos los días	10 g	10 g	10 g	1 cucharada	
Panela ó		10 g	10g	10 g		Para 8 onzas de bebida caliente ó 240 cc
Chocolate		15 g	15 g	15 g		
<b>Grasa</b>						
Aceite	Todos los días	8 cc	8 cc	8 cc	1 cucharada	

\* La unidad casera de servicio es una orientación general que sirve de guía sobre la cantidad en cocido de un alimento/preparación. En cumplimiento a lo definido en la guía de metrología, cada proyecto debe estandarizar los instrumentos de servicio y, por ende, la unidad de medida real.

\*\* El acompañante se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede incluir arroz, papa, plátano, yuca, etc o sus derivados.

	Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Calcio	Hierro	Zinc
		g	g	g	mg	mg	mg
TOTAL APOORTE DESAYUNO	462	17,9	24,2	43,0	367,6	3,2	0,6
ADECUACION	21,5%	23,9%	33,9%	14,3%	38,8%	11,9%	7,1%



ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servicio
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
<b>Sopa o crema***</b>					
Venturas	Todos los días	14 - 20 g	12 g	180 cc	6 onzas
Cereal		10 g	10 g		
Raíces/Tubérculos/Piñanos		57 - 80 g	40 g		
Leguminosa		2 g	2 g		
<b>Seco</b>					
<b>Carnes, huevo, leguminosas</b>					
Carne roja Visceras	3 veces/semana (Visceras rojas una vez a la semana)	80 g 100 g	80 g 100 g	53 g 66 g	1 porción mediana
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 109 g Pierna: 114 g Pernil: 120 g Atún lomo: 80 g	80 g	64 g (sin hueso) Añil: 80 g	1 porción mediana
Huevo	1 vez / semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad
Leguminosa	3 veces / semana	35 g	35 g	98 g	4 cucharas colmadas
<b>Cereal</b>					
Arroz ó	6 veces/semana	40 g	40 g	91 g	4 cucharas soperas
Pasta	1 vez / semana	40 g	40 g	91 g	1 porción mediana
<b>Tubérculo / piñano / Derivados de cereal****</b>					
Papa, piñano, ñame, etc ó	5 veces/semana	58 - 83 g	50 g	49 g	1 unidad mediana
Arepa o envuelto, etc	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana
<b>Hortalizas - verduras</b>					
Promedio 50 gramos neto					
Tomate	Todos los días	70 g	70 g	70 g	5 cucharas soperas
Lechuga		27 g	15 g	15 g	
Remolacha		75 g	60 g	60 g	
Zanahoria		71 g	70 g	70 g	
Repollo		18 g	15 g	15 g	
Espinaca		80 g	50 g	15 g	
Acelga		60 g	50 g	15 g	
Aveja verde		50 g	20 g	20 g	
Auyama		108 g	80 g	80 g	
<b>Jugo de Fruta</b>					
Mango guayaba, fresa, banano, piña, tomate de árbol, julo	Todos los días	80 - 100 g	60 - 80 g	240 c c	1 vaso
<b>Azúcares</b>					
Azúcar ó	Todos los días	8 g	8 g	8 g	1 cucharada
Panela		8 g	8 g	8 g	1 cucharada
<b>Grasa</b>					
Aceite	Todos los días	10 cc	10 cc	10 cc	1 cucharada

**Condimentos\*\*\*\***

\*\*\* Sopa: Su inclusión se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, los alimentos destinados a la sopa, se deben distribuir por grupo, en la preparación del seco, para aumentar la cantidad. Para la preparación de sopa-crema se deben utilizar 22 gramos de verdura adicionales, los cuales se descontarán del gramaje del seco.

\*\*\*\* Raíz / Tubérculo / Piñano / Derivados de cereal: cuando se ofrezca pan o preparaciones tipo chips, la cantidad a entregar no debe superar los 25 gramos.

\*\*\*\* Condimentos: La cantidad de condimentos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural. Los almidones utilizados para guisar se contabilizan como verduras.

	Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Calcio	Hierro	Zinc
		g	g	g	mg	mg	mg
TOTAL APORTE ALMUERZO	650	27,1	17,2	96,7	84,2	9,8	0,7
ADECUACION	50,4%	36,1%	24,1%	32,3%	8,5%	36,1%	9,3%



## 15. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 30 de diciembre de 2023, o hasta agotar presupuesto, lo que suceda primero, el inicio se contará a partir de la suscripción de la respectiva acta de inicio del contrato, la cual se suscribirá posterior cumplimiento de los requisitos de ejecución.

### 15.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato será ejecutado en la sede del Sena en Urabá: Complejo Tecnológico, Agroindustrial, Pecuario y Turístico, ubicado en Apartadó, Kilómetro 1 salida a Turbo.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Apartadó.

### 15.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato	Requisito para el pago
PAGO 1	3.74%	El valor señalado se pagará al contratista mediante pagos mensuales parciales de acuerdo con el valor efectivamente ejecutado y facturado, de acuerdo con los requerimientos de la Entidad, se establece un porcentaje de pago estimado, no obstante está sometido a cambios de acuerdo a la ejecución. Los pagos se realizarán, dentro de los treinta (30) días siguientes de haberse recibido a entera satisfacción el suministro, previa presentación de la correspondiente factura con el lleno de los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la Entidad, a la cual se deberán anexar los siguientes documentos sin los cuales no se le dará trámite al pago: a) Certificado de recibo a entera satisfacción firmado por el Supervisor del contrato. b) Certificado de paz y salvo suscrito por el revisor fiscal y/o el representante legal, donde acredite el cumplimiento de aportes parafiscales y de seguridad social. (Resolución No. 2090 de 2005),
PAGO 2	16.04%	
PAGO 3	16.04%	
PAGO 4	16.04%	
PAGO 5	16.04%	
PAGO 6	16.04%	
PAGO 7	16.04%	



	<p>correspondientes al pago al Sistema de Seguridad Social Integral (Planilla Integrada - EPS, Pensiones y ARL), (SENA, ICBF y Cajas de Compensación), de conformidad con lo exigido en la ley 789 de 2002. c) Orden de Pago impartida por el Ordenador del Gasto del Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico, hecho que se realizará al interior de la Entidad. Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña con la totalidad de los documentos requeridos para el pago, el término de los treinta (30) días a que se hace referencia, sólo empezará a contarse a partir de la fecha en que el contratista haya aportado la documentación correcta. Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se le requiera, son de cargo EXCLUSIVO del contratista. Por lo tanto, los precios ofrecidos deberán contemplar tales conceptos. La factura deberá venir a nombre de Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, NIT 899.999.034-1 y cumplir con lo estipulado en el artículo 616-1 y 617 del Estatuto Tributario. Nota: los valores deben ser facturados antes de IVA con números enteros (no decimales) y su respectivo IVA debe ser discriminado indicando a que porcentaje equivale. Nota: Las acciones que debe realizar el proveedor o contratista obligado a facturar electrónicamente, son descritas en la Circular No. 182 de 2021, emitida por Dirección General del SENA, concomitante con el Decreto 358 de 2020.</p>
--	--

Otra forma de Pago:	El contrato se pagará de la siguiente forma...
---------------------	--

### 15.3 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	SI:	NO:	X	
-------------------------	-----	-----	---	--

### 16. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO



<b>El Contrato requiere interventoría</b>	<b>SI:</b>	.
	<b>NO:</b>	X

<b>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:</b>	De conformidad con lo determinado en la Ley 1474 de 2011 y el Manual de Contratación Administrativa del SENA, será responsable de la supervisión de este contrato, la persona que sea designada por el ordenador del gasto, quien será la encargada de vigilar y controlar la iniciación, ejecución y liquidación del contrato que suscriba, y así mismo verificar que se cumplan con las especificaciones técnicas, las actividades administrativas, legales, financieras y presupuestales, establecidas en el contrato y sus respectivos planes operativos, cuando a ello hubiere lugar.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de HOOVER ALEXANDER QUINTERO AVALOS COORDINADOR ADMINISTRATIVO, como supervisor del contrato. quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad. Debido a que claramente el objeto contractual requiere un componente técnico alimentario se designará como apoyo técnico al proceso al servidor público Hermis Enrique Anaya Perez.	

## 17. FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del contrato se realizará a favor del proponente que cumpla los requisitos mínimos habilitantes y presente la oferta más favorable para la Entidad, la cual será aquella que presente el precio más bajo.

Los requisitos habilitantes se revisarán exclusivamente en relación con el proponente que presente el precio más bajo. En caso de que este no cumpla con los mismos, procederá la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente. De no lograrse la habilitación, se decretará desierto el proceso.



Se seleccionará al proponente que presente el menor precio de la suma de los valores unitarios de desayuno y almuerzo, lo cual se reflejará en el respectivo "FORMATO DE OFERTA TECNICA Y ECONOMICA" (se anexa con la propuesta), en donde el proponente especificará el valor unitario ofertado del desayuno y del almuerzo, que será el factor determinante de comparación de ofertas para la respectiva selección del contratista.

El valor unitario ofertado no podrá ser superior al precio estimado en el presente proceso, es decir \$12.042 el desayuno y \$17.538 el almuerzo. Estos valores corresponden a lo establecido en el estudio del sector del proceso.

En todo caso, como el proceso se ejecutará por monto agotable, en el acápite de "CUESTIONARIO" del pliego electrónico en el SECOP II, se determinará un único ítem de alimentación por el monto general agotable del contrato, por tanto, los proponentes deberán ofertar en el cuestionario la suma de \$27.994.722, ya que este será el valor por el que se adjudicará y ejecutará el contrato.

El "FORMATO DE OFERTA TECNICA Y ECONOMICA", que deberán allegarse por los proponentes con la oferta, será objeto de evaluación técnica y verificación aritmética por parte del comité evaluador del proceso. La no presentación de dicho formato será causal de rechazo de la propuesta.

Es relevante informar que el valor unitario ofertado para el desayuno y el almuerzo por el proponente adjudicado será el valor base para la ejecución del contrato.

#### 18. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

Los criterios que se definen a continuación son los aplicables para los procesos públicos de selección en la modalidad de mínima cuantía.

CRITERIOS DE SELECCIÓN	CALIFICACIÓN	RESULTADO
<b>MENOR PRECIO</b>		Solo se procederá a realizar las evaluaciones subsiguientes a la propuesta con el menor precio. En caso de que esta no cumpla con los requisitos mínimos habilitantes, se procederá a evaluar la propuesta ubicada en segundo lugar y así sucesivamente



<b>REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES</b>	Verificación de requisitos jurídicos	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	Informe previo evaluación para subsanar y observaciones oferentes
	Documentos habilitantes		
	Verificación técnica		
	Fichas técnicas		
<b>CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.</b>	Verificación de las especificaciones técnicas	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	Aceptación de la oferta o evaluación de la propuesta en el segundo lugar

Se seleccionará al proponente que presente el menor precio de la suma de los valores unitarios de desayuno y almuerzo, lo cual se reflejará en el respectivo "FORMATO DE OFERTA TECNICA Y ECONOMICA" (se anexa con la propuesta), en donde el proponente especificará el valor unitario ofertado del desayuno y del almuerzo, que será el factor determinante de comparación de ofertas para la respectiva selección del contratista.

El valor unitario ofertado no podrá ser superior al precio estimado en el presente proceso, es decir \$12.042 el desayuno y \$17.538 el almuerzo. Estos valores corresponden a lo establecido en el estudio del sector del proceso.

En todo caso, como el proceso se ejecutará por monto agotable, en el acápite de "CUESTIONARIO" del pliego electrónico en el SECOP II, se determinará un único ítem de alimentación por el monto general agotable del contrato, por tanto, los proponentes deberán ofertar en el cuestionario la suma de \$27.994.722, ya que este será el valor por el que se adjudicará y ejecutará el contrato.

### **CRITERIOS DE DESEMPATE**

Con fundamento en lo establecido en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, con el fin de dirimir un empate cuando respecto del puntaje total se llegue a presentar esta situación en la puntuación de dos o más ofertas de manera que una u otra queden ubicadas en el primer orden de elegibilidad, se aplicarán las siguientes reglas:

1. Preferir la oferta de servicios nacionales frente a la oferta de servicios extranjeros. El proponente, de ser del caso, acreditará el origen de los servicios mediante documentos debidamente apostillados o consularizados que acrediten debidamente el origen de los bienes o servicios en las condiciones señaladas en la Ley. Para el caso de los proponentes plurales, todos los integrantes deberán acreditar el origen nacional de la oferta en las condiciones señaladas en la Ley. Para los efectos se verificará el Certificado de Existencia y Representación Legal del proponente.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará



en los términos del artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. Esta declaración debe tener una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha del cierre del proceso. Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con lo previsto en el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente. De acuerdo con el artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y a falta de este del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.

3. En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el "Formato 1A Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar (persona jurídica)", mediante el cual certifica, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores. Finalmente, en el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

Debido a que el diligenciamiento del «Formato 1A Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar (persona jurídica)» contiene datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 se requiere que el titular de la información, en el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, diligencie el «Formato 1J-Autorización para el tratamiento de datos personales» como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate

4. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina de trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del presente proceso de selección o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un



lapso igual al término de ejecución del contrato, para lo cual deberá diligenciar el "Formato 1B- Vinculación de personas en condición de discapacidad" y adjuntar el documento expedido por el Ministerio del Trabajo. Para aquellos eventos en que el 10% de la nómina corresponda a un numeral decimal terminado en 5, 6, 7, 8, 9, deberá realizarse la aproximación decimal al número entero siguiente.

Si la oferta es presentada por un consorcio o una unión temporal, el integrante del proponente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio o en la unión temporal y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia habilitante. En el evento que se solicite acreditar varios requisitos de experiencia general lo dispuesto en este literal se cumplirá cuando se supere dicho porcentaje en cualquiera de ellas.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, para lo cual la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el «Formato 1C – Vinculación de personas mayores y no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o sobrevivencia – (Empleador – proponente)», mediante la cual certificará bajo la gravedad de juramento las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores de personas mayores que no son beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas mayores que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un año contados a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata el inciso anterior se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal diligenciará el «Formato 1C – Vinculación de personas mayores y no beneficiaria de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia – (Empleador – proponente)», mediante el cual certifica el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del consorcio o de la unión temporal.

En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones



previstas por la ley diligenciará el «Formato 1D – Vinculación de personas mayores y no beneficiaria de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia (Trabajador)», mediante el cual certifica bajo la gravedad de juramento que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia y cumple la edad de pensión, además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.

La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor.

6. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la Ley 2069 de 2020, que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el «Formato 1E– Vinculación de población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitanas» mediante el cual certifica las personas vinculadas a su nómina y el número y el nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un año contados a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma de la persona jurídica. Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal diligenciará el «Formato 1E – Vinculación de población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitanas», mediante el cual certifica que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus miembros. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra,



afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, diligencien el «Formato 1J- Autorización para el tratamiento de datos personales» como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

7. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual o iii) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal diligenciará el «Formato 1F- Participación mayoritaria de personas en proceso de reincorporación y/o reintegración (personas jurídicas)», por medio del cual certificará bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, diligencien el «Formato 1J- Autorización para el tratamiento de datos personales» como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

8. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes literales:

- a) Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el «Formato 1G – Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración (personas jurídicas)», mediante el cual certifica, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación y/o



reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participe en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación y/o reintegración, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con lo previsto en este literal. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural.

b) El integrante del proponente plural debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia general acreditada en la oferta. En el evento que se solicite acreditar varios requisitos de experiencia general lo dispuesto en este literal se cumplirá cuando se supere dicho porcentaje en cualquiera de ellas.

c) Ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de los integrantes del proponente plural.

9. Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración, diligencien el «Formato 1J- Autorización para el tratamiento de datos personales» como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.
10. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, para lo cual se verificará en los términos del párrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 957 de 2019, esto es, la acreditación del tamaño empresarial se efectuará diligenciando el «Formato 1h – Acreditación Mipyme», mediante el cual certifica bajo la gravedad de juramento que la Mipyme tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la Ley 590 de 2000 y lo indicado en el RUP.
11. Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio. En el caso que se presenten cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellas cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, que sean micro, pequeñas o medianas.  
Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.
12. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del párrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 957 de 2019, esto es, la acreditación del tamaño empresarial se efectuará de acuerdo con lo previsto en



el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, para lo cual diligenciará del «Formato 1H- Acreditación Mipyme», mediante el cual bajo la gravedad de juramento certifica la condición de micro o pequeña empresa de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

La condición de cooperativa o asociación mutua se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio. En el caso que se presenten cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellas cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, que sean micro, pequeñas o medianas.

13. Preferir al oferente que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año inmediatamente anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de sus pagos fueron realizados a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, para lo cual diligenciará el «Formato 1I- Pagos realizados a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales».

Cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que: (a) esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutua que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%), para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutua en los términos del numeral 8; (b) la Mipyme, cooperativa o asociación mutua aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. En el evento que se solicite acreditar varios requisitos de experiencia lo dispuesto en este literal se cumplirá cuando se supere dicho porcentaje en cualquiera de ellas; y (c) ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutua ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los integrantes del proponente plural.

14. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento de los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipymes en los términos del numeral 8 de esta sección.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

15. Si después de aplicar los criterios anteriormente mencionados persiste el empate:

- a. La entidad ordenará a los proponentes empatados en orden alfabético según el



nombre de la persona natural, la persona jurídica o el proponente plural. Una vez ordenados, la entidad compradora le asigna un número entero a cada uno de estos de forma ascendente, de tal manera que al primero de la lista le corresponde el número 1

b. Seguidamente, la entidad debe tomar la parte entera (números a la izquierda de la coma decimal) de la TRM que rigió el día del cierre del proceso. La entidad debe dividir esta parte entera entre el número total de proponentes en empate, para posteriormente tomar su residuo y utilizarlo en la selección final.

c. Realizados estos cálculos, la entidad seleccionará a aquel proponente que presente coincidencia entre el número asignado y el residuo encontrado. En caso de que el residuo sea cero (0), la entidad seleccionará al proponente con el mayor número asignado.

**Nota:** Para los fines prácticos, empleará la función “=RESIDUO ()” de Microsoft Excel para calcular el residuo del cual trata el literal b. del procedimiento previamente descrito.

**Nota general 1.** Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente extranjero, cuyo país de origen tenga Acuerdo Comercial con Colombia o trato nacional por reciprocidad, no se dará aplicación a los criterios de desempate establecidos en los numerales 8, 9, 10 y 11.

**Nota general 2.** Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente extranjero cuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato de reciprocidad, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numeral.

**LA OMISIÓN DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA PARA APLICAR LOS CRITERIOS DE DESEMPATE, NO SERÁ SUBSANABLE POR SER CRITERIO DE DESEMPATE, EN TODO CASO, LA NO PRESENTACIÓN GENERARÁ LA INAPLICACIÓN DEL CRITERIO CORRESPONDIENTE.**

**Se anexa formato de factores de desempate en el acápite de “documentos del proceso” del pliego electrónico.**

### **19.1 REQUISITOS HABILITANTES**

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

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



### **19.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA**

El análisis de la capacidad jurídica no otorga puntaje alguno, solamente determina si la propuesta se encuentra habilitada jurídicamente para continuar participando en el proceso de selección. Para considerar la propuesta habilitada jurídicamente, se verificará que la oferta sea presentada cumpliendo con las siguientes condiciones, soportadas en la documentación que deben aportar los proponentes:

#### **CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

La propuesta deberá presentarse con una carta de presentación, según el formato definido por el Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico, anexo al pliego de condiciones electrónico. Ésta deberá contener la firma autógrafa del proponente (en caso de hacer uso de una firma digital, deberá cumplirse con lo establecido en la normatividad vigente) cuando éste sea persona natural; en caso de que el proponente sea persona jurídica o si la oferta se presenta bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, deberá suscribirse por el representante legal indicando su nombre y documento de identidad. La suscripción de la carta de presentación de la oferta hará presumir la aprobación, legalidad y conocimiento de todos los documentos del presente proceso de selección.

#### **COPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL PROPONENTE.**

Deberá presentar con la oferta una fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante legal del proponente.

#### **CONFORMACIÓN Y EXISTENCIA DEL PROPONENTE**

**CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL VIGENTE**, inferior a treinta días de la fecha de presentación de la oferta, en donde el objeto social esté directamente relacionado con el objeto contractual tanto para personas jurídicas como naturales operando para estas última el debido certificado de registro mercantil inferior a un mes de la fecha de presentación de la oferta.

Si se trata de personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia, mediante documento expedido dentro de los tres meses anteriores al cierre del proceso de selección del contratista, en los que se acredite su existencia y representación legal y que cuentan con un apoderado debidamente constituido, con domicilio en Colombia y ampliamente facultado para representarlas judicial o extrajudicialmente. Deberán mantener dicho apoderado como mínimo, por el término de vigencia del contrato que se genere del presente proceso de selección y tres años más.



No tendrán la obligación de acreditar apoderado si de conformidad con las normas legales vigentes, tienen obligación de constituir sucursal en Colombia para efectos de la ejecución del Contrato, caso en el cual deberán dar cumplimiento al literal inicial de este ítem.

Si se trata de sociedades extranjeras sin sucursal en Colombia de países parte de la "Convención sobre la abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros", se tendrán en cuenta las siguientes reglas:

El documento público relacionado con sociedades extranjeras en el cual se certifique la existencia de la sociedad y el ejercicio de su objeto social tendrá validez en Colombia con la sola Apostilla.

Cuando el documento otorgado en el exterior deba ser autenticado, el interesado deberá velar porque la autoridad que autentica certifique sobre la existencia de la sociedad y sobre la extensión del objeto social, documento éste que se deberá apostillar.

En el evento en el cual, en un Estado Parte de la Convención, la autoridad ante quien se autentican los documentos no tenga la facultad de certificar sobre la existencia de la sociedad y sobre el ejercicio del objeto social de la misma, el interesado podrá solicitar dichas certificaciones ante la autoridad competente del lugar. Para que surtan efectos en Colombia, estas certificaciones deberán a su vez ser apostilladas por la autoridad del Estado donde emana el documento.

Si no existiera una autoridad local que pueda expedir las certificaciones de existencia de la sociedad y del ejercicio del objeto social de acuerdo con las leyes del respectivo país, el interesado podrá acudir ante el Cónsul Colombiano quien podrá certificar que tuvo a la vista las pruebas de la existencia de la sociedad y del ejercicio de su objeto conforme a las leyes del respectivo país. En este caso, como la Convención no se aplica a los documentos ejecutados directamente por agentes diplomáticos o consulares, deberá seguir el trámite ordinario de legalización, o sea que el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia abonará la firma del Cónsul.

La duración de la persona jurídica, contada a partir de la fecha de cierre del proceso, no podrá ser inferior al plazo establecido para el contrato y un (1) año más. Así mismo, todas las personas jurídicas, nacionales o extranjeras, deberán haberse matriculado en Camara de Comercio con una antelación no menor a un (1) año a la fecha de presentación de la propuesta.

Cuando el representante legal de la persona jurídica tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de esta, deberá adjuntar el documento de autorización expresa del órgano social competente, en el cual conste que está facultado para presentar la propuesta y firmar el contrato que se derive del proceso de selección.



Cuando el proponente sea un consorcio o una unión temporal, cada una de las personas que los integren deberá aportar la debida certificación de EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL VIGENTE Y SU CONSTITUCIÓN DE CADA UNO deberán haberse matriculado en Cámara de Comercio con una antelación no menor a UN (1) año a la fecha de presentación de la propuesta.

El proponente deberá acreditar que su constitución se ha realizado mínimo con un (1) año de anterioridad a la fecha de presentación de la oferta, y su duración no podrá ser inferior al plazo de vigencia del contrato y un (1) año más, contados a partir del cierre del presente proceso de selección.

Tratándose de persona natural esta información se verificará en el certificado de matrícula mercantil y/o en el Certificado de Existencia y Representación Legal si el proponente se tratara de persona jurídica y de cada uno de sus miembros si se trata de consorcio o unión temporal.

### **OBJETO SOCIAL Y FACULTAD PARA CONTRATAR**

Cuando la propuesta sea presentada por una persona jurídica, se verificará en el Certificado de Existencia y Representación, que, dentro del objeto social de la misma, se encuentre el desarrollo de actividades objeto del presente proceso contractual. En el caso de Uniones Temporales, Consorcios y otras formas asociativas, sus miembros (personas Jurídicas) deberán acreditar que dentro de su objeto social se encuentra comprendida la actividad que se comprometen a desarrollar en el acuerdo de conformación correspondiente. En todo caso, la forma asociativa deberá en conjunto, acreditar que sus objetos sociales comprenden el objeto del presente proceso de selección.

Se verificará, así mismo, que el representante legal, se encuentre facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato, en el evento en que el presente proceso de selección le sea adjudicado a la persona jurídica, unión temporal o consorcio que represente.

Para los anteriores efectos, los proponentes deberán aportar el certificado de existencia y representación legal o documento respectivo, según sea el caso, en las condiciones señaladas. En el evento en que el Representante Legal de la persona jurídica o forma asociativa tenga limitaciones para presentar la propuesta y/o para contratar en el presente proceso de selección, en razón a la naturaleza o a la cuantía, deberá presentar copia o un extracto del acta de junta de socios, junta directiva, asamblea general de socios o del organismo que haga sus veces, en la cual lo autorizan para comprometer a la sociedad por el valor y demás aspectos de la propuesta, en forma previa a la presentación de ésta, de conformidad con lo establecido en los estatutos de la persona jurídica o forma asociativa.

Cuando del contenido del Certificado de existencia y representación legal no se evidencie con claridad las limitaciones o restricciones del representante legal o cuando se haga la



remisión a los estatutos de la persona jurídica para establecer las facultades del Representante Legal, el oferente deberá anexar copia de los estatutos vigentes, y si de éstos se infiere que existen limitaciones para presentar la propuesta y/o celebrar el eventual contrato, se deberá igualmente allegar con la oferta, la correspondiente autorización antes mencionada.

Cuando se trate de personas jurídicas que no se encuentren inscritas en el registro mercantil, en el registro de personas jurídicas sin ánimo de lucro que llevan las cámaras de comercio o cuando la autoridad respectiva que expida la certificación de existencia o representación legal no certifique respecto a la vigencia de los estatutos de la persona jurídica, se deberá aportar el respectivo certificado de vigencia de estatutos, en el formato anexo al pliego.

Para el caso de consorcios, uniones temporales y otras formas de asociación empresarial, los representantes legales de las personas jurídicas integrantes de la forma asociativa deberán contar cada uno con la autorización de sus respectivos órganos de dirección para la presentación de propuestas y/o celebración de contratos, en el evento en que presenten tal limitación.

#### **CERTIFICADOS DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS**

El Sena – Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico, verificará los antecedentes disciplinarios de los proponentes. No obstante, lo anterior, los proponentes con su propuesta podrán allegar el certificado de antecedentes disciplinarios vigente, expedido por la Procuraduría General de la República, obtenido a través de la página web de dicha Entidad [www.procuraduria.gov.co](http://www.procuraduria.gov.co)

En caso de uniones temporales y diferentes formas asociativas, cada uno de los integrantes deberá cumplir con el requisito.

#### **CERTIFICADOS DE ANTECEDENTES DE RESPONSABILIDAD FISCAL**

El Sena – Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico, verificará que los proponentes no se encuentren reportados en el boletín de responsables fiscales que expide la Contraloría General de la República. No obstante, lo anterior, los proponentes con su propuesta podrán allegar la consulta al boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República, el cual se podrá consultar en la página web [www.contraloria.gov.co](http://www.contraloria.gov.co) donde acredite que no se encuentran incluidos en el boletín de responsables fiscales vigente.

En caso de uniones temporales y diferentes formas asociativas, cada uno de los integrantes deberá cumplir con el requisito.



## **ANTECEDENTES JUDICIALES VIGENTES**

Ningún proponente, ni los integrantes de consorcios o uniones temporales, podrán presentar Antecedentes Judiciales vigentes que impliquen inhabilidad para contratar con el estado. El Sena – Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico, verificará que los proponentes no cuenten con antecedentes judiciales que expide la Policía Nacional de Colombia.

## **APORTES PARAFISCALES Y AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL**

Se verificará que los proponentes se encuentren al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensiones, riesgos laborales), y aportes parafiscales en las cuantías de ley.

Los proponentes interesados en participar en el presente proceso pueden verificar previamente el estado en que se encuentran y solicitar su certificado de paz y salvo por concepto de aportes parafiscales y cuota de aprendices en la sede del Sena, más cercana a su lugar de domicilio. ESTE REQUISITO SERÁ OBJETO DE VERIFICACIÓN POR PARTE DEL SENA, DURANTE LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

Las personas no obligadas al pago de parafiscales o cuota de aprendices, podrán aportar certificación suscrita por el revisor fiscal y/o representante legal en aquellos casos que sea procedente, acreditando esta circunstancia. Todo lo anterior atendiendo las condiciones y previsiones señaladas en el pliego de condiciones.

**Para tal efecto el proponente deberá aportar formato de certificación de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona jurídica o natural según el caso (formatos anexos en el pliego electrónico del proceso tanto de persona natural como el de persona jurídica).**

En caso de uniones temporales y diferentes formas asociativas, se deberá presentar fotocopia de la Cédula de ciudadanía de cada uno de los integrantes.

## **FOTOCOPIA DEL RUT.**

En el cual se pueda verificar el NIT y que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto contractual.

En caso de uniones temporales y diferentes formas asociativas, se deberá presentar fotocopia del RUT de cada uno de los integrantes, sin embargo, en caso de ser adjudicado el proceso, con la adjudicación o su defecto con el contrato, deberá adelantarse ante la DIAN el RUT del oferente plural, que es requisito sine qua non para poder iniciar la ejecución del contrato



## **COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN.**

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

Para el caso de consorcios, uniones temporales y otras formas de asociación empresarial, el representante legal de la forma asociativa deberá suscribir el documento.

Se anexa formato en el acápite de “documentos del proceso” del pliego electrónico

## **FORMATO DE CONSTITUCION DE UNION TEMPORAL O CONSORCIO**

El proponente plural deberá presentar el formato de constitución de unión temporal o consorcio según el caso.

En el acápite de “documentos del proceso” del pliego electrónico se anexa tanto el formato de constitución de consorcio como el de unión temporal.

## **CERTIFICACIÓN DE APLICACIÓN DE NORMAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL DEL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO**

Los proponentes deberán presentar debidamente diligenciado y firmado la certificación de aplicación de normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo, de acuerdo con el formato que se anexara en el acápite de documentos del proceso en el pliego electrónico.

## **FORMATO ACREDITACIÓN SOCIOS QUE CONFORMAN LA SOCIEDAD**

Este formato se establece con el propósito de que la Entidad pueda verificar lo correspondiente a las formas de asociación y presentación de la oferta en el proceso, así mismo determinar si se encuentra en causal de rechazo y/o dar aplicación a las reglas de validación de la experiencia acreditada.

Este formato debe ser diligenciado por el proponente individual (persona jurídica) y por cada uno de los integrantes de la estructura plural a menos de que sean sociedad por acciones abiertas.

## **FORMATO ACREDITACION DE NO ESTAR INCURSO EN INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES**

Los proponentes deberán presentar debidamente diligenciado y suscrito el formato de acreditación de no estar incurso en inhabilidades e incompatibilidades, el cual tiene como objeto precisamente determinar, bajo el postulado de la buena fe, que el proponente no



tiene impedimentos para participar en el proceso de selección contractual, de acuerdo con lo establecido en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993 y demás normatividad concordante.

Este formato debe ser diligenciado por el proponente individual y por cada uno de los integrantes de la estructura plural en los casos de consorcios o unión temporal.

Se anexa formato en el acápite de “documentos del proceso” del pliego electrónico

#### **DOCUMENTOS ANEXOS A LA PROPUESTA:**

El oferente deberá aportar con la propuesta la siguiente documentación, si bien no es habilitante, si es importante para adelantar con celeridad los trámites administrativos del futuro contrato:

1. CERTIFICACIÓN BANCARIA DE LA EMPRESA. Certificación bancaria donde se especifique el número de cuenta (corriente o Ahorro), donde se realizarían los respectivos pagos del contrato.
2. FORMATO AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACIÓN ELECTRONICA DE ACTOS ADMINISTRATIVOS, con la firma autógrafa del responsable de la oferta (se anexa formato en el acápite de “documentos del proceso” del pliego electrónico).

#### **19.1.2 REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS**

##### **Requerimiento Técnico Minutas**

Los proponentes en las respectivas ofertas deberán precisar detalladamente las unidades de medida y la cantidad de los alimentos, basado en la Guía Alimentaria para población colombiana de 18 a 80 años, estandarizada a hombre y mujer del ICBF 2015.

Así mismo deberán incluir en la propuesta diez (10) menús de desayuno y diez (10) menús de almuerzo que cumplan con los requerimientos técnicos de las especificaciones del contrato.

**Este requerimiento es habilitante y será evaluado técnicamente, en caso de no cumplir con los requerimientos establecidos la propuesta será declarada No Habilitada.**

#### **PERSONAL REQUERIDO**

##### **Personal manipulador de alimentos y de aseo**

El proponente deberá presentar con la propuesta la relación de los operarios y manipuladores de alimentos que harán parte de la ejecución del contrato, para lo cual se deberá presentar además hojas de vida y certificados de experiencia de dichos trabajadores. **Este requisito es habilitante y será parte de la evaluación técnica del**



**proceso, en caso de no cumplirse con lo solicitado la propuesta será declara No Habilitada.**

Los oferentes deberán presentar con la propuesta los certificados de manipulación de alimentos vigentes de dicho personal, los cuales son requisito habilitante de la oferta y serán objeto de evaluación técnica, **en caso de no contar la propuesta con estos requisitos será declarada No Habitada.**

### **Profesional en nutrición**

El Contratista deberá contar con un profesional en Nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación la realización de las siguientes actividades:

- Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales
- Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios. Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios. Planear y desarrollar el proceso de Promoción en Estilos de vida saludable
- El profesional nutricionista-dietista deberá contar con tarjeta profesional.
- Deberá acreditar la respectiva certificación de formación académica.

**Este requisito es habitante por tanto el proponente deberá presentar con la propuesta, copia de la matricula profesional, hoja de vida del Nutricionista y el certificado de vigencia y antecedentes emitido por el organismo competente en el caso que aplique. Este requisito es habilitante y será parte de la evaluación técnica del proceso, en caso de no cumplirse con lo solicitado la propuesta será declara No Habilitada.**

### **CUMPLIMIENTO AL DECRETO 248 DE 2021**

Con el fin de dinamizar la economía local y promover la participación de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria- ACFC y sus organizaciones, en los mercados de compras públicas de alimentos, según lo contemplado por la Ley 2046 de 2020 reglamentada con el Decreto 248 de 2021, es obligatorio para las entidades públicas a nivel Nacional, departamental, Distrital, Municipal, sociedades de economía mixta y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que demanden de forma directa o a través de interpuesta persona alimentos para el abastecimiento y para el suministro de productos de origen agropecuario, cumpliendo con los requisitos sanitarios que establezca la normatividad vigente, el contratista deberá adquirir de forma directa alimentos a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones, en



un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos.

### **Promesas de Proveeduría**

De acuerdo a lo establecido en el Decreto 248 de 2021, en su artículo 2.20.1.1.4., las Entidades solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones o invitación pública una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores, consolidado por las Secretarías de agricultura y Desarrollo Rural de Antioquia, dando cumplimiento a la protección de datos vigentes.

De acuerdo a lo anterior, El proponente deberá aportar diligenciada, firmada y con los documentos solicitados, como mínimo una promesa de contrato de proveeduría, teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.20.1.1.4 de Decreto 248 de 2021, la cual deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido:

- Identificación del productor y/o organización de productores
- Identificación del oferente
- Producto y variedad (es) del producto agropecuario que se requiere
- Cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor
- Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios
- Condiciones de embalaje o empaque de estos
- Intención de compra de los productos agropecuarios

El Complejo Tecnológico Agroindustrial Pecuario y Turístico del SENA, validará que el pequeño productor y/o las Organizaciones de ACFC con que el proponente haya suscrito la promesa de contrato de proveeduría se encuentren inscritos y acreditados como pequeños productores/campesinos en el registro de Información de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de la Gobernación de Antioquia.

Para ello, los proponentes deberán solicitar la lista de Pequeños Productores/organizaciones de la ACFC, en la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de la Gobernación de Antioquia, al siguiente correo: [compraspublicas@antioquia.gov.co](mailto:compraspublicas@antioquia.gov.co).

**Este requisito es habilitante y será parte de la evaluación técnica del proceso, en caso de no cumplirse con lo solicitado la propuesta será declara No Habilitada.**



## **EXPERIENCIA**

El oferente deberá certificar uno o máximo tres contratos ejecutados a la fecha del cierre del proceso, que el objeto sea en actividades relacionadas con el presente objeto contractual, y cuyo valor individual o sumado sea igual o mayor al 100% del valor del presupuesto oficial del presente estudio.

La experiencia puede ser cumplida por uno de los integrantes de la modalidad de asociación o por la ponderación de las experiencias acreditadas por cada uno de los integrantes, de conformidad con el porcentaje de participación.

El Complejo verificará en las propuestas las certificaciones de experiencia que deberán contener la siguiente información:

- Nombre o razón social del contratante.
- Nombre o razón social del contratista.
- Fecha de iniciación del contrato
- Fecha de terminación del contrato
- Objeto del contrato.
- Indicar si el objeto se cumplió a satisfacción o que de la manifestación se entienda que el contrato se cumplió o ejecutó a satisfacción.
- Valor del contrato
- En caso de que la certificación sea expedida a un Consorcio o Unión Temporal, en la misma debe indicarse el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes
- La certificación debe estar suscrita por la persona de la Entidad o empresa contratante, autorizada para tal fin.
- En los eventos en que los contratos certificados hayan sido ejecutados por consorcios o uniones temporales, el proponente deberá anexar el documento de constitución de estos a fin de determinar su porcentaje de participación en los mencionados contratos.

Podrán presentarse copia de los contratos para verificar la experiencia de los proponentes.

Nota: El proponente que no cumpla con la totalidad de lo requerido para verificar la experiencia, no será habilitado.

### **19.1.3 REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA**

Describa los requisitos de capacidad financiera de acuerdo con el Manual de Contratación y la Normativa Vigente.



Por tratarse de un proceso de mínima cuantía no se exigirá indicadores financieros. Sin embargo, el futuro contratista debe ostentar la capacidad financiera para ejecutar en su totalidad el contrato.

#### 19.1.4 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Describa los requisitos de capacidad organizacional de acuerdo con el Manual de Contratación y la Normativa Vigente.

N/A

Por tratarse de un proceso de mínima cuantía no se exigirá indicadores organizacionales. Sin embargo, el futuro contratista debe ostentar la capacidad financiera para ejecutar en su totalidad el contrato.

#### 19.2 REQUISITOS PONDERABLES

REQUISITO	FORMA DE ACREDITACIÓN	PUNTAJE
N/A		
<b>TOTAL</b>		

#### 20 ANALISIS DE RIESGOS

Se anexa al presente estudio previo el documento de matriz de riesgos

#### 21 GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	<b>Cumplimiento:</b> Por un valor equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato y con un término de duración igual a la duración del contrato y seis (6) meses más.
X	<b>Calidad del servicio:</b> por el ( 20%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y 6 meses más.

#### 22 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

42



INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES:				
Si				
El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000)	SI		NO	

El proceso podrá ser limitado a Mipymes de acuerdo lo preceptuado en los artículos de conformidad con lo establecido en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 y 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1860 de 2021, en concordancia con la Ley 2069 de 2020. Para lo cual se determinará en el cronograma del proceso el termino legal para las solicitudes y la publicación del aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a Mipyme o si podrá participar cualquier otro interesado.

Se anexa formato "CARTA PARA LIMITAR LA CONVOCATORIA A MIPYMES" que se encuentra en el formato documentos del proceso del pliego electrónico.

#### 1. ACUERDOS COMERCIALES:

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



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

**2. OTROS ASPECTOS**

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

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

**4. CONCEPTO TÉCNICO AMBIENTAL:**

CRITERIO AMBIENTAL TRABAJO/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA	REQUISITO HABILITANTE
------------------------------------	--------------------------	--------------------	-------	-----------------------

44



<p>El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.</p>		<p>Declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente y copia del concepto sanitario.</p>	<p>Precontractual</p>	<p>Si</p>
<p>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 con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.</p> <p>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.</p>		<p>Plan de Capacitación Anual.</p>	<p>Precontractual</p>	<p>Si</p>



<p>Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).</p> <p>Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).</p>		<p>Plan de Saneamiento.</p>	<p>Contractual</p>	<p>NO</p>
---	--	-----------------------------	--------------------	-----------

### 5. CONCEPTO TÉCNICO de Seguridad y Salud en el Trabajo

El contratista deberá demostrar que cumple con la normatividad vigente en seguridad y salud en el trabajo, en especial con los siguientes ítems:

<b>CRITERIO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO/TÉCNICO</b>	<b>REQUISITO LEGAL ASOCIADO</b>	<b>SOPORTE/ EVIDENCIA</b>	<b>ETAPA</b>	<b>REQUISITO HABILITANTE</b>
<p>En relación con los requerimientos de SST el Contratista debe contar con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) adaptado al tamaño y características de la empresa.</p>	<p>Decreto 1072 de 2015 Capítulo 6 (2.2.4.6.1).</p> <p>Resolución 0312 de 2019.</p>	<p>1. Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes:</p> <p>2. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que evalúa los estándares mínimos.</p>	<p>Precontractual</p>	<p>Si</p>



		3. Evaluación de estándares mínimos y su respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019		
Certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días	Normatividad de Seguridad social	Certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días	Contractual	No
Pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.	Normatividad de Seguridad social	Soportes de pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.	Precontractual - Contractual	Si
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 curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Contractual	No



De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.		Copia de la notificación sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública, Copia del permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y/o copia del registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	Contractual	No
--	--	--	-------------	----


**6. CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (N/A)**

**7. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (N/A)**

**8. ANEXOS**

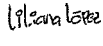
- Se anexa estudio de sector
- Certificado de disponibilidad presupuestal No. 10223 Fecha Registro: 2023-03-31
- Matriz de riesgos


  
**Jorge Andres Arias Hernandez**  
**Subdirector Encargado**

Proyectó: Maryury del Carmen Bayona Tarazona – Técnico Grado 02 GTH 

Vo.Bo.: Hoover Alexander Quintero - Coordinador Administrativo 

Revisó: Robinson Jairo Dominguez Gutierrez - Profesional Gestión Contractual 

Revisó: Liliana Patricia Lopez Jimenez   
Apoyo Ambiental

Revisó: Monica Liliana Alcaraz David   
Apoyo de SST