PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	24/05/2023
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Coordinación Académica de Servicios
ORDENADOR DEL GASTO:	Subdirección Centro de Industria y servicios del Meta
OBJETO:	Contratar el Suministro a monto agotable de los Materiales de formación para programas de Cocina, Barismo y Escuela de Gastronomía del Centro de Industria y Servicios del Meta

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

JUSTIFICACION	El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA es un establecimiento público del orden nacional con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio propio e independiente adscrito al ministerio de Trabajo, regulado por la ley 119 de 1994 con que se le asigna al SENA el objetivo de participar en actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuyan a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral el Decreto 249 de 2004, le encarga cumplir la función que le corresponde al estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando formación profesional integral para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país. La misión del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA- es la de cumplir con la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país. El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, apuesta toda su capacidad institucional para dar cumplimiento a la misión constitucional que le corresponde, positivizada en el artículo 54 de la Constitución Política de Colombia.

	Es obligación del Estado y de los empleadores ofrecer formación y habilitación profesional y técnica a quienes lo requieran. El Estado debe propiciar la ubicación laboral de las personas en edad de trabajar y garantizar a los minusválidos el derecho a un trabajo acorde con sus condiciones de salud. La misión de la Entidad es impartir formación profesional integral, cumpliendo la obligación que le corresponde al estado de ofrecer formación y habilitación profesional y técnica de forma gratuita, esto busca propiciar la ubicación laboral y contribuir a la generación de empleo, garantizando los derechos laborales de las poblaciones más vulnerables que son sujetos de especial protección constitucional. El SENA, conforme a los pactos estructurales del Plan Nacional de Desarrollo articula su estrategia y operación desde el Proceso Misional de Gestión de la Formación Profesional Integral en: Pacto I. Pacto por la legalidad; Pacto II. Por El Emprendimiento; Pacto III. Por La Equidad; Pacto IV. Por La Sostenibilidad; Pacto V. Por La Ciencia, La Tecnología Y La Innovación; Pacto VIII. Por La Calidad Y Eficiencia De Los Servicios Públicos; Pacto IX. Por Los Recursos Minero -Energéticos; Pacto X. Por la protección y promoción de nuestra cultura y desarrollo de la economía naranja; Pacto XI. Por la construcción de paz; Pacto XII. Por la equidad de oportunidades para grupos étnicos; Pacto XIII. Por La Inclusión De Todas Las Personas Con Discapacidad; Pacto XIV. De Equidad Para Las Mujeres, bajo la estrategia E2. Mejorar las capacidades productivas de la población facilitando el acceso a la formación de calidad y pertinente del Plan Estratégico Sectorial, aporta al Valor público del Plan Estratégico Institucional VP 1 Incrementar la vinculación laboral de los Egresados de formación titulada; VP Contribuir a la movilidad educativa y laboral de las personas por medio del sistema nacional de cualificaciones; Procesos Misionales PM 1 Fomentar la cualificación de las personas basada en competencias laborales; PM 2. Formar el talento humano pertinente que demanda el sector empresarial del país.; PM 4. Desarrollar capacidades de investigación aplicada e innovación en el capital humano y en el tejido empresarial del país; Desarrollo Institucional DI 1 Promover el Desarrollo integral del Talento Humano SENA. Para alcanzar lo anterior, es relevante articular a la Dirección General, con los centros de formación de tal forma que permitan el desarrollo económico incluyente y contribuir a mejorar la productividad empresarial y potenciar las competencias laborales y las oportunidades de vinculación al trabajo formal; incidiendo en la generación de ingresos de la población a través de la FPI, la certificación de competencias laborales, el fomento al emprendimiento y la consolidación de proyectos productivos incluyentes. El compromiso del SENA, para la vigencia del 2023 y del Centro de Industria y Servicios del Meta - CISM, es orientar esfuerzos y recursos

	para el desarrollo de acciones de formación profesional integral, emprendimiento, fortalecimiento de la asociatividad, orientación e intermediación laboral, especialmente en los aprendices, del área de comercio y servicios, industria, complementaria y poblaciones especiales y vulnerables, aportando a la competitividad de estos sectores y al desarrollo tecnológico del país y de la región, a través del enfoque en la pertinencia y calidad de la formación profesional integral. El Centro después de establecer la programación indicativa en la formación, establecer el Plan de Acción para la vigencia 2023 y adelantar con la participación de gran parte de la comunidad educativa (coordinadores, líderes de programa, instructores, personal de apoyo, aprendices, etc.) requirió para el desarrollo de los programas de formación materiales específicos para la ejecución de la formación acorde a diseños curriculares. Para el Centro de Formación se asignó un presupuesto al rubro denominado “Materiales para Formación Profesional” para la regular, el cual hace referencia a la adquisición de elementos que permitan al aprendiz desarrollar las actividades prácticas que conduzcan al fortalecimiento de los resultados de aprendizaje de los programas de formación, con la finalidad de dar cumplimiento a las competencias establecidas en los diseños curriculares de cada formación; así mismo se constató que en la planeación existente en el Plan Anual De Adquisiciones de la vigencia 2022 y se contempló la compra de materiales de formación para las diferentes áreas, codificado según el clasificador de bienes y servicios UNSPSC. El Centro de Industria y Servicios del Meta. Lo precedente, es necesario para el desarrollo de los procesos de formación profesional integral en el enfoque para el desarrollo de competencias y el aprendizaje por proyectos, los recursos constituyen un factor importante, entendido por recurso cualquier medio, persona, material de formación, procedimiento, etc., que cumple con una finalidad de apoyo y se incorpora en el proceso tanto de enseñanza como de aprendizaje con el fin de que el aprendiz alcance el límite superior de sus capacidades y potenciar así su aprendizaje. Entre estos recursos, los materiales de formación enriquecen el ambiente de aprendizaje, dado que apoya tanto el instructor como aprendiz en la creación de situaciones de aprendizaje capacidades y habilidades sociales. A través de su uso, los aprendices recrean La gastronomía es considerada actualmente como uno de los oficios más demandados en la actualidad. En Colombia, como en el resto del mundo, la cocina se ha sobrevalorado en los últimos tiempos. El Servicio Nacional de Aprendizaje brinda e imparte formación en Cocina y busca promover la producción y el servicio de alimentos y bebidas, además de generar en el aprendiz un interés profundo por la gastronomía y la cultura, generando habilidades técnicas y blandas,

	que le servirán para el desempeño laboral y de la vida en cocinas nacionales e internacionales. Es claro que el SENA ofrece este programa con todos los componentes de la formación profesional: sociales, tecnológicos y culturales, aportando como elementos diferenciadores de valor agregado metodologías de aprendizaje innovadoras, el acceso a tecnologías de última generación y una estructuración sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, solidaria y emprendedora, factores que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país. Por tal motivo, y para continuar el ciclo de mejora continua y garantizar formación profesional integral en los programas que se desarrollan en la Escuela de Gastronomía, es necesario realizar el proceso de contratación de materiales de formación para la escuela de gastronomía, Por otro lado, se debe informar que en la Escuela de Gastronomía y Turismo del Meta, en medio de la formación profesional integral guiada por los instructores, los aprendices elaboran los productos que se van a comercializar tanto ventas al detal como también eventos. En este punto, se argumenta que según el glosario del SENA, la producción de Centro es: *"Son los bienes y servicios que se obtienen en los Centros de Formación a través de los proyectos productivos desarrollados por los aprendices como parte de las actividades para desarrollar las competencias previstas en los programas de aprendizaje."* Esto también facilita la formación para los instructores toda vez que es necesario que cuenten con materiales de formación para desarrollar sus talleres prácticos, materiales que serán solicitados por el supervisor del contrato al contratista, según lista de materiales pactada y el GIL-F-014, en acompañamiento de Almacén y la Administradora de la Escuela de Gastronomía. Por lo anterior expuesto, y con el fin de dar cumplimiento a los establecido en el Plan Anual de Adquisición 2023 y en atención a la demanda identificada el Centro de Industria y Servicios del Meta, requiere adquirir materiales de formación necesarios para la Escuela de Gastronomía del Centro de Industria y Servicios del Meta.
Análisis de la conveniencia	Por ende, se hace necesario la compra de materiales, con el justo propósito del fortalecimiento de los procesos de formación de los aprendices del programa de la regular del Centro de Industria y Servicios del Meta, dicha necesidad es acorde y precisa con el plan de compras de la regional. En atención al contrato que se va a celebrar, cuyas condiciones están establecidas en artículo 2.2.1.2.1.2.7 del Decreto 1082 de 2015, la propuesta más favorable corresponde a

	aquella que ofrezca el menor precio siempre y cuando cumpla con la totalidad de las especificaciones y cantidades requeridas y los requisitos habilitantes establecidos. La verificación de los requisitos habilitantes se hará exclusivamente en relación con el proponente con el precio más bajo, para lo cual, se tendrán en cuenta las reglas de subsanabilidad. En caso de que éste no cumpla con los mismos, procederá la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente. De no lograrse la habilitación se declarará desierto el proceso. Por otra parte, a través de la solicitud de la necesidad y las cantidades proyectadas por la Escuela de Gastronomía que pertenece a la Coordinación de Servicios del Centro de Industria y Servicios del Meta y con el fin de optimizar los recursos asignados, propendiendo por una adecuada ejecución presupuestal, la entidad aclara que el presente proceso de selección va a ser adjudicado hasta por la totalidad del presupuesto oficial disponible para cada lote; lo anterior teniendo en cuenta que las cantidades de los elementos requeridos inicialmente son mayores a las relacionadas en el Numeral 7 de este documento, sin embargo de conformidad con el resultado de los precios unitarios del estudio de mercado elaborado se hizo necesario ajustar las cantidades al presupuesto asignado. Por lo anterior, la entidad aclara que, si se adjudica el proceso por un valor inferior al presupuesto oficial estimado, el Centro, se reservará el derecho de incrementar las cantidades de los elementos que estime conveniente, siempre y cuando estos hagan parte de la necesidad, teniendo en cuenta los precios presentados por el oferente. De acuerdo con lo anteriormente expuesto, se considera necesario para suplir la necesidad anteriormente descrita, adelantar proceso de Selección de Mínima Cuantía dado el presupuesto disponible para la contratación y las características técnicas uniformes de los bienes adquirir.

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

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
60106100	ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONA.	$ 31,998,446	Stella Loboa Vásquez	sloboa@sena.edu.co

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

CODIGO UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50121900	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	12 Pesados y mariscos	19 Pescados y mariscos preservados en sal	N/A
50111515	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	11 Productos de carne de aves de corral	15 Carne y aves de corral	15 Pollo mínimamente procesado sin aditivos
50112008	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	11 Productos de carne de aves de corral	20 Carnes procesadas y preparadas	08 Cerdo procesado sin aditivos
50111527	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	11 Productos de carne de aves de corral	15 Carnes y aves de corral	27 Carne especializada mínimamente procesada sin aditivos
50111513	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	11 Productos de carne de aves de corral	15 Carnes y aves de corral	13 Carne mínimamente procesada sin aditivos
50112000	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	11 Productos de carne de aves de corral	20 Carnes procesadas y preparadas	N/A
50111500	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	11 Productos de carne de aves de corral	15 Carnes y aves de corral	N/A
50111514	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	11 Productos de carne de aves de corral	15 Carnes y aves de corral	14 Cordero procesado sin aditivos
50301700	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	30 Fruta Fresca	17 Bananos	
50307000	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	30 Fruta Fresca	70 Frutas nominat	
50307045	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	30 Fruta Fresca	70 Frutas nominat	45 Guayaba
50306700	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	30 Fruta Fresca	67 Fresas	
50304605	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	30 Fruta Fresca	46 Melones	15 Melones Cantaloupe

CODIGO UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50304610	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	30 Fruta Fresca	46 Melones	10 Sandia charleston gray
50303900	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	30 Fruta Fresca	39 Kiwis	
50304100	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	30 Fruta Fresca	41 Limones	
50304524	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	30 Fruta Fresca	45 Mangos	24 Mango Tomy alkin
50301500	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	30 Fruta Fresca	15 Manzanas	
50305207	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	30 Fruta Fresca	52 Maracuyas	07 Maracuya Roja
50302003	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	30 Fruta Fresca	20 Moras	03 Mora
50305043	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	30 Fruta Fresca	50 Naranjas	43 Naranja valencia
50305105	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	30 Fruta Fresca	51 Papayas	05 Papaya solo
50401701	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	17 Aguacates	01 Aguacate Ajax b-7
50406701	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	67 Ahuyamas	01 Calabaza acorn
50403801	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	38 Ajos	01 Ajo tarde california
50402702	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	27 Apios	02 Apio
50407201	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	72 Tubérculo	01 Arracacha
50405401	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	54 Alverjas	01 Alverja casco morado
50402001	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	20 Brócolis	01 Brocolini
50405305	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	53 Cebollas	05 Cebolla bulbo
50405323	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	53 Cebollas	23 Cebolla verde
50405312	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	53 Cebollas	12 Cebolla roja

CODIGO UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50404803	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	48 Hongos o champiñones	03 Champiñón
50404106	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	41 Hierbas	06 Cilantro
50402601	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	26 Coliflores	01 Coliflor todo el año
50401824	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	18 Frijoles	24 Frijoles verdes
50401847	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	18 Frijoles	47 Frijoles habichuela
50404621	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	46 Lechugas	21 Lechuga romana
50404600	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	46 Lechugas	
50405708	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	57 papas	08 Papa especial
50307024	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	30 Fruta fresca	70 Frutas nominat	24 Pepinos
50404105	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	41 Hierbas	05 Perifollo
50307025	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	30 Fruta fresca	70 Fruta nominat	25 Plátano
50402304	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	23 Repollos	04 Repollo blanco
50402305	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	23 Repollos	05 Repollo morado
50406500	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	65 Tomates	
50406501	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	65 Tomates	Tomates alisa craig
50407070	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	70 Vegetales nominat	70 Yuca
50402501	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	25 Zanahorias	01 Zanahorias Amsterdam
50413800	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	41 Vegetales orgánicos frescos	38 Calabazas orgánicas	00
50307040	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	30 Fruta fresca	70 Frutas nominat	40 Araza

CODIGO UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50417030	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	41 Vegetales orgánicos frescos	70 Vegetales nominat	30 Raíz de jengibre orgánico
50401900	(E) Productos de Uso final	50 Alimentos, bebidas y tabaco	40 Vegetales frescos	19 Remolachas	

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

NO APLICA

6. OBJETO

Contratar el Suministro a monto agotable de los Materiales de formación para programas de Cocina, Barismo y Escuela de Gastronomía del Centro de Industria y Servicios del Meta

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

No aplica

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El contratista deberá tener en cuenta las especificaciones mínimas requeridas establecidas.

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CODIGO UNSPSC
	Aceite de Oliva extra virgen	Litro	1	50151513
2	Aceite de sésamo	Litro	1	50151513
3	Aceite puro fino de girasol en botella de polipropileno contenido en botella de 5000 Centímetros cúbicos.	Garrafa	1	50151513
4	Achiote	Kilogramo	1	10151814
5	Aguacate nacional extra a granel	kilo	1	50401701
6	Ahuyama extra a granel	kilo	1	50406701
7	Ajo deshidratado	Kilogramo	1	50423810
8	Ajo importado extra a granel	kilo	1	50403801
9	Ajonjolí descortezado *500 gr	Libra	1	10151606
10	Almeja negra en concha x 450gr	Paquete	1	50121611
11	Almidón Agrio de yuca *500 gr	Libra	1	50221303
12	Aperitivo Amaretto - Remybols	BOTELLA	1	50202206

13	Aperitivo convier mandarina x 750 ml	BOTELLA	1	50202206
14	Aperitivo convier piña colada x 750 ml	BOTELLA	1	50202206
15	Aperitivo crema de café - Coloma	BOTELLA	1	50202206
16	Aperitivo licor de duraz x 750 Ml	BOTELLA	1	50202206
17	Aperitivo licor de maracuya x 750 Ml	BOTELLA	1	50202206
18	Aperitivo triple sec Convier x 750 ml	BOTELLA	1	50202206
19	Apio en rama extra a granel	kilo	1	50402702
20	Arándanos deshidratados	Libra	1	50323805
21	Araza empacado en canastilla	Kilo	1	50307040
22	Areparina	Libra	1	50221301
23	Arequipe milhoja ind. Por 5 Kilos	Balde	1	50131702
24	Arequipe roscon balde por 5 kilo	Balde	1	50131702
25	Arracacha bumanguesa extra a granel	kilo	1	50407201
26	Arroz arbóreo	Kilo	1	50221101
27	Arroz Blanco, tipo 1, grado 2 Excelso, presentación por arrobas @	Arroba	1	50221101
28	Arroz bomba	Kilo	1	50221101
29	Arroz para Sushi paquete por 900 gr	Paquete	1	50221101
30	Arveja verde extra desgranada	kilo	1	50405401
31	Atún en aceite por 170 gr	Lata	1	50467007
32	Avena en Hojuelas	kilo	1	10151600
33	Avena molida	Libra	1	50221201
34	Azúcar pulverizada 5000 gr	Bolsa	1	50161814
35	Azúcar refinada empacada *25 Libra empaque individual	Arroba	1	50161509
36	Banano Criollo	Kilo	1	50301700
37	Bebidas alcohólicas. Curacao Rojo Botella 750	BOTELLA	1	50202206
38	Beter natas(crema vegetal)base	Litro	1	50201714
39	Bocadillo de guayaba por bloque de 6,25 kg	bloque	1	10152200
40	Bota de res x 500gr	Libra	1	50111500
41	Brevas en almibar	kilo	1	50303109
42	Brócoli extra a granel	kilo	1	50402001
43	Cabano x 125gr	Paquete	1	50171902
44	Cachama Blanca entera sin escamas, sin proceso adicional, congelado, en bolsa de polietileno.	Kilo	1	50121537
45	Café instantáneo, tradicional	Libra	1	50201709
46	Café liofilizado x 500grs	LIBRA	1	50201706
47	Café tostado en grano (excelso) paquete por 500 gr	Lb	1	50201706

48	cafetera por metodo de extracción de SIFON JAPONES	Unidad	1	48101505
49	Cafetera por metodo de extracion CHEMEX	Unidad	1	48101505
50	Cafetera por metodo de extracion PRENSA FRANCESA	Unidad	1	48101505
51	Calamar morado entero	Kilo	1	50121611
52	Callo, de novillo, de 2 estrellas, en bolsa de polietileno	kilo	1	50111500
53	Camarón tigre con cáscara crudo sin arreglar	Kilo	1	50121611
54	Canela en polvo	Kilogramo	1	10151803
55	Carne cadera de res empacado al vacío	Kilo	1	50112022
56	Carne de pecho	Kilo	1	50111513
57	Cebolla cabezona blanca extra a granel	kilo	1	50405305
58	Cebolla en polvo	Kilogramo	1	50425210
59	Cebolla Larga extra a granel	kilo	1	50405323
60	Cebolla roja ocañera extra a granel	kilo	1	50405312
61	Cerezas marrasquino rojas por 4000 gr	kg	1	50202702
62	Cerezas marrasquino verdes *3800 gr	Frasco	1	50302500
63	Champiñones blanco entero sin proceso empacado en bandeja presentación por 1 kg	kilo	1	50404803
64	Chips de chocolate	Libra	1	50161813
65	Cilantro extra a granel	kilo	1	50404106
66	Ciruela pasas sin semilla	Kg	1	50325854
67	Cobertura de chocolate blanca	Kilo	1	50161813
68	Cobertura de chocolate leche	Kilo	1	50161813
69	Cobertura de chocolate negro semi amargo	Kilo	1	50161813
70	Coco natural deshidratado por kilo	Kilo	1	50192110
71	Cocoa	kilo	1	50307000
72	Coctel de fruta tropical en lata 790-800 gr	Unidad	1	50192400
73	Cogote	Kilo	1	70151902
74	Cola de langosta	Kilo	1	50121611
75	Cola de res	Kilo	1	50112022
76	Coliflor extra a granel	kilo	1	50402601
77	color en polvo amarillo por 500 gr	Libra	1	44121700
78	Colorantes surtidos para alimentos repostería *80 ML (Rojo, Amarillo, azul, verde, negro, blanco y amarillo)	Frasco	1	50192302
79	Comino en pepa	Kilogramo	1	50171902
80	Contramuslos - perniles de pollo, en bolsa de polietileno	kilo	1	50111515
81	Corazón de cerdo	Libra	1	50112022
82	Costilla de cerdo empacada al vacío	Kilo	1	50112022

83	crema de blueberry real x 17 onz	BOTELLA	1	50455400
84	crema de coco real x 17 onz	BOTELLA	1	50455400
85	crema de jengibre real x 17 onz	BOTELLA	1	50455400
86	Crema de leche por litro	litro	1	50455400
87	Crema de leche, ultra pasteurizada, semidescremadas, en presentación de bolsa tripaca por 5 Litros	Paquete	1	50131702
88	Crema de raspberry real x 17 onz	BOTELLA	1	50455400
89	Crema de whisky x 750 cc	BOTELLA	1	50455400
90	Cuajada pasteurizada por 500 gr	Libra	1	50131802
91	Cubeta huevo AA	cubeta	1	50131612
92	Curry	Kilogramo	1	50424108
93	Curuba	Kilo	1	50307000
94	Durazno en almibar lata 820 gr	Lata	1	50365300
95	esencia de anix	frasco litro	1	50192400
96	esencia de canela	frasco litro	1	50192400
97	esencia de coco	frasco litro	1	50192400
98	esencia de limon	frasco litro	1	50192400
99	esencia de mantequilla	frasco litro	1	50192400
100	esencia de naranja	frasco litro	1	50192400
101	esencia de queso	frasco litro	1	50192400
102	esencia de vainilla	frasco litro	1	50192400
103	Esencia leche condensada	frasco litro	1	50192400
104	Esencia ponque	frasco litro	1	50192400
105	Espinaca extra a granel	kilo	1	50406201
106	Espinazo de cerdo	Kilo	1	50111517
107	Falda, de novillo, de 2 estrellas, en bolsa de polietileno al vacío	kilo	1	50111500
108	Fécula de maíz x 380gr	Caja	1	10151609
109	Filete de corvina	libra	1	50121539
110	Filete de pargo rojo, empacado al vacío	Kilo	1	50121537
111	Fresa extra, a granel	kilo	1	50306700
112	Frijol cargamanto, tipo 1, grado 1, seco desenvainado, empacado en bolsa de polietileno	libra	1	50401811
113	Frijol enlatado x 400gr	Lata	1	50401811
114	Frijol negro	Kilo	1	50401806
115	Frijol verde, extra a granel, desgranado	Libra	1	50401824

116	Fruta cristalizada con base de papaya con sólidos solubles entre (64-66) °Bx empacada en bolsa de polietileno presentación por 1 kilo	Kilo	1	50192110
117	Garbanzo tipo 1, grado 2, desenvainado, empacado en bolsa de polipropileno presentación de 3 kg.	Bolsa	1	50407018
118	Gelatina de sabores surtidos Mora, Limón, Piña, Uva, Manzana, Mandarina, sin sabor.	Libra	1	50192405
119	Ginebra Beefeater x 750 ml	BOTELLA	1	10215406
120	Ginebra Gordons x 750 ml	BOTELLA	1	10215406
121	Guasca	Kilogramo	1	50404100
122	Guayaba pera a granel	kilo	1	50307045
123	Guindilla	Kilogramo	1	50405601
124	Habichuela extra a granel	Libra	1	50401847
125	Harina de centeno	Libra	1	50221002
126	Harina de maíz amarrillo	Libra	1	50221301
127	Harina de trigo especial para panificación en presentación de bulto de 50 kg	Bulto	1	50181708
128	Harina pre mezcla de almojábana	Kilo	1	50181708
129	Harina pre mezcla integral por kg	Kilo	1	50181708
130	Harina pre mezcla pan de yuca	Kilo	1	50181708
131	Harina pre mezcla para buñuelo	Kilo	1	50181708
132	Harina premezcla de almohabana	kilo	1	50221002
133	Hueso de res costilla carnudo.	Kilo	1	50111514
134	Jarra para cremar leche fabricada en acero inoxidable 300ml	Unidad	1	24112601
135	Jarra para cremar leche fabricada en acero inoxidable 600ml	Unidad	1	24112601
136	Jarra para cremar leche fabricada en acero inoxidable 900ml	Unidad	1	24112601
137	Kiwi extra a granel	kilo	1	50303900
138	La báscula digital de precisión	Unidad	1	41111500
139	Leche condensada por 1 Lt	litro	1	50131700
140	Leche en polvo entera en presentaciones de 1 kilo	Kilo	1	50131704
141	Leche entera	litro	1	50131700
142	Leche líquida ultra pasteurizada, entera, sin deslactosar, en bolsa tricapa, six pac 6 unidades	Bolsa	1	50131701
143	Lechuga crespa extra a granel	Kilo	1	50404621
144	Lechuga morada extra a granel, crespa	kilo	1	50404600
145	Lengua de res entera	Kilo	1	50112022
146	Lentejas Secas. Lenteja tipo 1, grado 1, desenvainada, empacada en bolsa de polietileno	libra	1	50424503

147	Levadura seca * 500 gr	Libra	1	50181708
148	Limón Tahiti extra a granel, empacado en bolsa de polietileno	kilo	1	50304100
149	Limonaria	Kilogramo	1	50404112
150	Lomo ancho res, sin cordón empacado al vacío	Kilo	1	50111514
151	Lomo de cerdo, en bolsa de polietileno al vacío	Kilo	1	60106100
152	Lomo fino de novillo, en bolsa de polietileno, refrigerado, empacado al vacío	kilo	1	50111500
153	Longaniza por 500 gr	Libra	1	50171902
154	Lulo nacional extra a granel	Libra	1	50307000
155	Maíces en bolsa, congelados, en presentación por 1000 gr.	kilo	1	50221201
156	Mantequilla Pasteurizada con sal dos libras presentación por 1000 gramos	kilo	1	50131701
157	MANTEQUILLA SIN SAL	kilo	1	50131701
158	Manzana royal importada roja a granel	kilo	1	50301500
159	Maracuyá extra a granel	kilo	1	50305207
160	Margarina industrial caja por 15 kilos	Caja	1	50151514
161	Margarina industrial caja por 15 kilos CON 72% DE CONTENIDO GRASO	caja	1	10151600
162	Margarina reposteria caja por 15 kilos CON EL 78% DE CONTENIDO GRASO	caja	1	10151600
163	Martini blanco x 750 ml	BOTELLA	1	50202206
164	Martini extra dry x 750	BOTELLA	1	50202206
165	Mejillones negros crudo	kilo	1	50121611
166	Mejorador de corteza	kilo	1	50181700
167	Mejorador de miga	kilo	1	50181700
168	Melon cantaloup extra a granel	Kilogramo	1	50304605
169	Miel de abejas de uso Doméstico, en frasco de plástico, por litro.	Litro	1	50192403
170	Mojarra Plateada entera sin escamas, sin proceso adicional, refrigerado a granel.	Kilo	1	50121537
171	Mojarra Roja entera sin escamas, sin proceso adicional, refrigerado a granel.	Kilo	1	50121537
172	Mora de castilla extra empacada a granel	kilo	1	50302003
173	Mortadela x 450gr	Paquete	1	93131608
174	Mostaza dijon x 340gr	Frasco	1	50171832
175	Mostaza, en frasco de vidrio, por 4050 gr.	Frasco	1	50171832
176	Murillo de novillo, de 3 estrellas, en bolsa de polietileno al vacío	Libra	1	24111503
177	Nori sushi x 50 Unid.	Paquete	1	50405913

178	Nuez del Brasil por libras	Libra	1	50101716
179	Orégano deshidratado	Kilogramo	1	50424115
180	Ossobuco de cerdo	Kilo	1	50112022
181	Ossobuco, de novillo, de 2 estrellas, en bolsa de polietileno al vacío	kilo	1	50111500
182	Palillos redondos de madera para pinchos por 100 unidades	Paquete	1	52151706
183	Palmito de mar	Libra	1	50121612
184	Panela Molida sabor natural por 1500 gr	Paquete	1	50161509
185	Papa pastusa extra	kilo	1	50405708
186	Papa sabanera extra	kilo	1	50405708
187	Papada de cerdo	Kilo	1	50151513
188	Papaya extra a granel	kilo	1	50305105
189	Papel aluminio x 5 metros	unidad	1	14111609
190	Papel kraft x 5 metros	unidad	1	14111500
191	PAPEL PARAFINADO Barrera contra la humedad y la grasa.Tiene capacidad como sellador o aislante Tacto suave y deslizante. Barrera de preservación contra microorganismos y preservación de aromas. Aporta rigidez al papel. Peso de la estructura Es grado alimenticio. Repelente de agua, 100% hidrofóbico. Resistente en condiciones de congelación. Propiedades ideales en estructura y fibra del papel. No altera el olor, color y sabor de los alimentos. No se adhiere a los productos con los que entra en contacto. Capacidad de deslizamiento. Es económico.Tiene brillo Uso sencillo, tanto para aplicaciones domésticas como industriales. rollo de 1000 mt	unidad	1	14111500
192	Páprika	Kilogramo	1	50426849
193	Pasta alimenticia compuesta, con formas, empacada en bolsa de polietileno. Para lasaña	Libra	1	50192901
194	Pasta alimenticia sencilla, tipo espagueti, empacada en bolsa de polietileno por libra	libra	1	50192901
195	Pasta de tomate por 4000 gr, presentación en frasco	Frasco	1	50171831
196	Pasta fideos paquete por libra	libra	1	50192902
197	Pechuga de pato	Kilo	1	10101602
198	Pechuga de pollo con piel, en bolsa de polietileno.	kilo	1	50111515
199	Película Extensible vinipel v 45 cm de alto x 1400 metros reales x espesor 14 micras PARA USO: de empaque de alimentos y objetos, también uso manual y para máquina automática.	Rollo	1	13111200

200	Pepinillo en conserva, agridulce, empacado en frasco de vidrio, presentaci6n por 1 Kg	Frasco	1	50171904
201	Pepino cohombro extra empacado a granel	kilo	1	50307024
202	Perejil crespo fresco a granel	kilo	1	50404105
203	Pernil de cerdo, empacado al vacío	Kilo	1	50151513
204	Pescado de mar corte hueso cuello	Kilo	1	50121539
205	Pescado entero, pargo rojo empacado al vacío	Kilo	1	50121537
206	Pezuñas peladas de cerdo, empacado en bolsa de polietileno al vacío.	Kilo	1	10101511
207	Pimentón rojo extra a granel	kilo	1	50404105
208	Pimienta blanca en pepa	Kilogramo	1	10151801
209	Pimienta de cayena	Kilogramo	1	10151801
210	Pimienta de Jamaica	Kilogramo	1	10151801
211	Pimienta de sichúan	Kilogramo	1	10151801
212	Pimienta maniguette	Kilogramo	1	10151801
213	Pimienta negra en pepa	Kilogramo	1	10151801
214	Pimienta roja en pepa	Kilogramo	1	10151801
215	Pimienta verde en pepa	Kilogramo	1	10151801
216	Piña en rodajas X 250 gr	Lata	1	50365608
217	Piña en salsa, presentación en Kilo	Kilo	1	50171830
218	Piña, extra a granel	kilo	1	50306700
219	Plátano hartón verde extra a granel	kilo	1	50307025
220	Pollo entero, sin vísceras, con piel, en bolsa de polietileno peso promedio 1.5kilo	Kilo	1	50111515
221	POLVO DE HORNEO	kilo	1	50181708
222	Pulpa de cerdo	Kilo	1	50112022
223	Pulpo entero completo peso promedio 1 kilo	Kilo	1	50121901
224	Punta de anca	Kilo	1	50151513
225	Queso azul x 100gr	unidad	1	50131802
226	Queso campesino, en bloque, en bolsa al vacío, bloque X 2.5 Kilogramo	Bloque	1	50131802
227	Queso Costeño por libra	kilo	1	50131802
228	Queso crema por Kilo.	Kilo	1	50131802
229	Queso crema untar x 400gr	kilo	1	50131802
230	Queso de bufala x 250	Unidad	1	50131802
231	Queso doble crema en bloque x 2,5 Kilos tajado	Bloque	1	50131802
232	Queso doblecrema tajado	bloque	1	50131802

233	Queso, mozzarella, en bloque, empacado en bolsa al vacío X 2,5 Kilos	Bloque	1	50131802
234	Queso, parmesano, rallado, en bolsa al vacío en presentación por kilo	Kilo	1	50131802
235	Relleno de fruta fresa en manga por 1000 gr	Kilo	1	50192401
236	Relleno de fruta melocoton en manga por 1000 gr	Kilo	1	50192401
237	Relleno de fruta mora en manga por 1000 gr	Kilo	1	50192401
238	Remolacha extra a granel	Kilo	1	50401900
239	Repollo blanco extra a granel	kilo	1	50402304
240	Repollo morado extra a granel	kilo	1	50402305
241	Requesón * 500 gr	Libra	1	50131802
242	Riñón de cerdo	Kilo	1	50151513
243	Robalo fresco entero congelado, peso promedio empacado x 500 gramos - unidad	Kilo	1	50121900
244	Rollo de papel aluminio 12" x 1000 pies cuadrados grado alimentos	Rollo	1	48102108
245	Romero fresco	Kilogramo	1	50404120
246	Ron Habana Club x 750 ml	BOTELLA	1	50202206
247	Ron Malibu x 750 ml	BOTELLA	1	50202206
248	SAL YOYADA	kilo	1	10151600
249	Sal marina x 800gr	Paquete	1	50171551
250	Sal parrillera x 454gr	Frasco	1	50171551
251	Sal refinada presentación por Kilo	kilo	1	50171551
252	Salchicha perro	kilo	1	10151400
253	Salsa para cocinar. Salsa de soya X Litro	Litro	1	50171831
254	Salsas para ensaladas o dips baja en grasa. Alta calidad, en doy pack sin dosificador, por 1000 gr	Kilo	1	50171832
255	salvado de trigo	Kilo	1	10121501
256	Sandia (patilla) Extra a granel	Libra	1	50304610
257	Semillas de amapola	Kilogramo	1	10151800
258	Semillas de chía	Kilogramo	1	10151800
259	SEMILLAS DE GIRASOL	kilo	1	10151600
260	Sobre barriga de Bobino, en bolsa de polietileno.	kilo	1	50112022
261	Sukini amarillo	Kilo	1	50413800
262	Sukini verde	Kilo	1	50413800
263	Tequila Plata José cuervo especial	BOTELLA	1	50202206
264	Termómetro barista analógico con clip indicado para controlar la temperatura de la leche en la jarra del barista.	Unidad	1	41112213

265	Tetera electrica de 1.8 Lts	PAQUETE	1	52141523
266	Tocino de cerdo, en bolsa de polietileno al vacío, para un peso equivalente a 1 Kg.	Kilo	1	50111514
267	Tomate chonto extra a granel	kilo	1	50406500
268	Tomate comun	kilo	1	50406500
269	Tomate de árbol extra a granel	kilo	1	50307000
270	Tomate larga vida extra a granel	kilo	1	50406500
271	Tomate milano verde extra a granel	kilo	1	50406501
272	Trucha en filete con piel, sin proceso adicional, congelado.	Kilo	1	50121537
273	Uvas pasas por 1000 gr	Kg	1	50303501
274	Vainilla en vaina	libra	1	10151802
275	Vinagre balsámico x 250 ml	Frasco	1	50171707
276	Vinagre blanco en frasco de vidrio, por litro	Litro	1	50171707
277	Vinagre de arroz x litro	litro	1	50171707
278	Vinagre de manzana x 500ml	Frasco	1	50171707
279	Vinagre de vino x 375ml	Frasco	1	50171707
280	Vinipel	unidad	1	52151500
281	Vino blanco por 750 ml	Botella	1	50202203
282	Vino moscatel x 750 ml	Botella	1	50202203
283	Vísceras de pollo	Libra	1	50111515
284	Vitrina hojaldre por bloque 2500 gr	Bloque	1	50151514
285	Vodka Absolut x 750 ml	BOTELLA	1	50202206
286	whip topping base	litro	1	50202206
287	whip topping base arequipe	litro	1	50202206
288	Whisky Buchannas x 750	BOTELLA	1	50202206
289	whisky glenfiddich x 750ml	BOTELLA	1	50202206
290	Wypall * 80 paños de (28 cm* 42 cm)	Rollo	1	52151600
291	Yuca armenia extra empacado a granel	kilo	1	50407070
292	Zanahoria extra a granel	Libra	1	50402501
293	color rojo escarlata	libra	1	50192302

En importante señalar que la forma de adjudicación del contrato será a monto agotable con precios unitarios fijos sin formula de reajuste, por esto las cantidades para los ítems referida en este documento son indicativas, no obligatorias y en ese sentido el presente proceso se adjudicará hasta por el total del presupuesto oficial disponible, por lo cual el Sena solicitará los elementos según los requerimientos institucionales hasta agotar el saldo y conforme a los términos de bioseguridad aplicables en las normas vigentes que regulan la materia, igualmente el proponente adjudicatario deberá

mantener durante toda la vigencia del contrato y hasta su liquidación los precios unitarios ofertados inclusive por cambio de vigencia

8. ANALISIS DEL SECTOR

Anexo 1: Análisis de sector como documento integral del estudio previo, elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manual de Contratación y la Guía de Colombia Compra Eficiente.

(https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf)

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto disponible por la entidad es de **TREINTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 31.998.446)**, incluido IVA, cuyo valor está amparado en los certificados de disponibilidad presupuestal No. 1723, expedido el 25 de enero de 2023.

ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

De conformidad con lo dispuesto en la Circular 133 de 2013, los estudios de mercado que se realicen para establecer el presupuesto oficial de una contratación podrán utilizarse una o varias de las siguientes opciones:

- Solicitud de cotizaciones: Deberá publicarse en la página WEB del SENA, por un término no inferior a tres (3) días hábiles. La solicitud de publicación de la ficha para realizar el estudio de mercado, debe realizarse como mínimo un día antes.

- Consulta en páginas Web: Relacionadas con proveedores de los bienes o servicios requeridos.

- Precios históricos: Análisis de precios de procesos de contratación iguales o similares dentro de los tres (3) años anteriores a la fecha del respectivo estudio de mercado (Se debe tener en cuenta el IPC).

- Consultar bases de datos especializadas: Deben guardar relación con la necesidad a contratar.

- Precios o tarifas reguladas: Para los bienes o servicios que sean aplicables (Ej: Combustible y vigilancia).

Para el presente proceso, a efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, la Coordinación de Formación Profesional adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para “Contratar el Suministro a monto agotable de los Materiales de formación para programas de Cocina, Barismo y Escuela de Gastronomía del Centro de Industria y Servicios del Meta “ será hasta por la suma de **Treinta y Un Millones Novecientos Noventa y Ocho Mil Cuatrocientos Cuarenta y Seis Pesos M/CTE ($31,998,446)** incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), tal como se evidencia en el documento anexo ESTUDIO de MERCADO o de SECTOR, el cual forma parte integral del presente documento.

Se llevaron a cabo Solicitudes de Información a través de la Plataforma SECOP II y en la página de transparencia SENA se publicó solicitud de precotizacion con el fin de establecer los precios que existen en el mercado (documentos anexos al proceso) a fin de determinar el presupuesto oficial

Una vez analizados los precios unitarios se observa que los precios se encuentran ajustados a los precios del mercado, así pues, dichos valores calculados se entienden incluido los costos directos e indirectos que pueda ocasionar el futuro contrato.

Teniendo en cuenta que el presente proceso es de suministro de alimentos perecederos para formación profesional que serán requeridos en la medida de que sean necesarios, se solicitarán las ofertas económicas a precios unitarios. Por lo anterior, es conveniente satisfacer la necesidad a través de monto agotable adjudicando el 100% del presupuesto.

Por lo tanto, para la presentación de la oferta económica, esta se debe realizar en el formato dispuesto por la entidad (VER ANEXO FORMATO DE OFERTA TECNICO ECONOMICA), la oferta no podrá sobrepasar el valor de referencia para cada Item (promedio del valor unitario del estudio de mercado). Por lo tanto, es importante señalar a los posibles interesados en el proceso de contratación, que la forma de adjudicación será hasta por la totalidad del presupuesto disponible, “contrato a monto agotable con precios unitarios fijos”; por lo cual el SENA solicitará las cantidades (Suministro de Alimentos Perecederos de Formacion Profesional) de acuerdo con la necesidad hasta agotar el saldo.

NOTA: Para esta contratación APLICA el estudio de mercado SE ADJUNTA ANEXO.

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO: marque “x” el rubro a partir del cual será vinculado el contrato:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONA.	$ 31,998,446
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.
1723	25/01/2023	31/12/2023	953245 CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO	nación	Treinta y Un Millones Novecientos Noventa y Ocho Mil Cuatrocientos Cuarenta y Seis Pesos M/CTE	$ 31,998,446

				DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL.			

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.1.1. del Decreto 1082 de 2015, relativo a los estudios y documentos previos en la contratación estatal, se establece como elemento integrante de estos los fundamentos que soportan la modalidad de selección.

El procedimiento de selección del contratista se rige por los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el pliego de condiciones, siento este último la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, pues contiene la voluntad de la administración a la que se someten los proponentes y el futuro contratista.

La ley 1474 de 2011 en su artículo 88 (modificar el numeral 2 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007) establece “La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos, contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos (…)”

Así mismo, el numeral 3 del artículo 5º de la Ley 1150 de 2007 indica “La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos (…)”

Dicho esto, la escogencia del contratista se realizará a través de mínima Cuantía según lo dispone el literal b), numeral 2, artículo 2, de la ley 1150 de 2007, y el artículo 2.2.1.2.1.2.20 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, los cuales establecen el procedimiento para llevar a cabo los procesos de Selección.

El contrato que resulte del presente proceso contractual se podrá adicionar como lo prevé el parágrafo del artículo 40 de la ley 80 de 1993 hasta por el 50% del respectivo contrato, con presupuesto asignado posteriormente por la dirección General o recursos trasladados presupuestales realizados en el transcurso de la vigencia fiscal.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro	
Otro:	NO APLICA

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

14.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

a. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación
b. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
c. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.
d. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
e. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación**.**

14.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista:

1. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su oferta y la invitación pública, documentos que hacen parte vinculante del contrato.
2. Entregar parcialmente el suministro, en los plazos pactados, horario y sitio convenido, según indicaciones del supervisor del contrato.
3. Suministrar productos de óptima calidad, empaques, etiquetas, embalaje y correspondiendo a las características descritas en el pedido.
4. Cumplir las Especificaciones Técnicas Mínimas Requeridas, de acuerdo a lo solicitado por el Centro de Industria y Servicios, atendiendo las propiedades fisicas y características señaladas.
5. Entregar la materia prima, alimentos perecederos o materiales de formación de primera calidad, con garantía única y libres de defectos e imperfecciones cumpliendo todas las disposiciones respecto a su inocuidad y las especificaciones técnicas solicitadas, de acuerdo con las normas de calidad, en caso que resulten defectuoso, de mala calidad o no estén frescos o con especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la entidad y ofertados por el proponente, deberá reemplazarlos sin costo adicional para la Entidad.
6. Dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), así como al sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG–SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.
7. Restituir o reemplazar los productos defectuosos, en un término no mayor a las 24 horas siguientes a su devolución, cuando no esté en óptimas condiciones. Si el PROVEEDOR no restituye los bienes, productos o elementos defectuosos dentro del término señalado por el SENA, éste podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.

8. Asumir el costo, sin que implique modificación al plazo de entrega, de la materia prima defectuosa, con especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos.
9. El Contratista favorecido con la selección o adjudicación no podrá ceder el contrato resultante de la presente invitación, sin autorización estricta del ordenador del gasto.
10. El Contratista conforme a su propuesta asumirá todos los gastos de personal, administrativo, de transporte, operacional y demás para el cumplimiento del objeto contractual.
11. Proveer productos nuevos, de óptima calidad, acorde a marcas y referencias ofertadas. Los productos a entregar al SENA, por parte del contratista deben cumplir con las siguientes condiciones: Ser de primera calidad., estar empacados en debida forma, suministrarse con las especificaciones y procedimientos técnicos requeridos, declarar que los elementos cumplen con las normas técnicas y aquellos de procedencia extranjera han ingresado legalmente al país y garantizar el transporte adecuado de los productos alimenticios.
12. Allegar al SENA en los plazos establecidos los documentos requeridos para la cumplida iniciación del contrato, no presentar dilaciones injustificadas ni retrasar la ejecución contractual, cumplir cabalmente con el plazo de ejecución contractual establecido.
13. Obrar con diligencia en las gestiones vinculadas al contrato, en cumplimiento de los documentos del proceso y la oferta presentada.
14. El contratista se obliga a sostener los precios de los bienes ofertados dentro de la ejecución del contrato.
15. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.
16. Entregar en las Bodegas y/o Almacén de la sede administrativa del Centro de Industria y Servicios del Meta los productos contratados para la formación profesional integral en la Escuela de Gastronomía, de conformidad a lo establecido en la comunicación de aceptación, de acuerdo con los requerimientos y especificaciones técnicas mínimas exigidas y con las características incluidas en la oferta presentada; lo cual se hará en presencia del Bodeguero y/o Almacenista y el supervisor del contrato.
17. Asumir el transporte, cargue, descargue y entrega de los productos requeridos por el SENA. El riesgo y propiedad de los bienes será asumido por parte del PROVEEDOR hasta que se realice la entrega parcial o total a satisfacción en el lugar indicado.
18. Asumir todos los gastos e impuestos, tasas, y contribuciones de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la garantía única.
19. Los empaques, etiquetas y embalajes de cada uno de los productos deben estar completamente sellados sin evidencia de alteraciones o de utilización.
20. Entregar productos con fecha de vencimiento amplia conforme al producto a suministrar, acorde con la fecha de recepción de los mismos por parte del contratista.
21. El contratista deberá entregar debidamente embalados los productos o insumos según las normas requeridas. Resolución 2674 del 2013 y NTS USNA 007.
22. Los productos deben contener el registro INVIMA si la norma lo obliga.
23. El riesgo y propiedad de los elementos serán asumidos por parte del CONTRATISTA hasta que se realice la entrega a satisfacción en el lugar indicado.
24. Todas las obligaciones de orden técnico y comercial inherentes al objeto contractual.

14.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

a. Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA.
b. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
c. Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.
d. Suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA y/o la INTERVENTORIA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato en caso de que sea necesario.

14.3 PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA Los relacionados en el numeral 7 del presente documento.

15. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato que llegare a suscribirse como consecuencia de la adjudicación dentro del presente proceso será hasta el 15 de diciembre de 2023, contados a partir de la aprobación de la Garantía Única y expedición del registro presupuestal.

15.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

- Centro de Industria y Servicios del Meta, ubicado en el municipio de Villavicencio, Cra 48 No. 06 – 40 – Urbanización Guayuriba.

PARAGRAFO: Para todos lo efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Villavicencio

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**
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

Otra forma de Pago:	El SENA pagará al CONTRATISTA en mensualidades vencidas el valor que le correspondiere de acuerdo al suministro ejecutado, mediante transferencia electrónica a la cuenta que el contratista allegue con la oferta, dentro de los Quince (15) días hábiles siguientes al cumplimiento del lleno total de los requisitos legales según la efectiva prestación del servicio, así como la entrega del respectivo comprobante de pago de las obligaciones parafiscales y aportes del Sistema General de Seguridad Social, factura o cuenta de cobro y liquidación respectiva. El contratista deberá acreditar que se encuentra al día con los pagos de aportes CREE, saludo, pensión y ARL, generados de sus nóminas de sus empleados, relativos al Sistema de Seguridad Social Integral.

	El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la ley respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. Nota: El pago queda sujeto al cumplimiento de los trámites administrativos a que haya lugar y a la prelación de pagos que a la fecha se encuentren en curso El pago se efectuará mediante transferencia electrónica a la cuenta que el contratista allegue con la oferta, dentro de los quince (15) días hábiles siguientes al cumplimiento del lleno total de los requisitos legales que a continuación se describen: a) Comunicación radicada (oficio remisorio, elaborado por el supervisor dirigido al Coordinador del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto). b) Factura, según corresponda a la calidad del contribuyente, dando estricto cumplimiento a las exigencias legales que, establecidas en el Estatuto Tributario, y teniendo en cuenta las disposiciones respecto de facturación electrónica contempladas en la Resolución 000042 del 5 de mayo de 2020. Dar estricto cumplimiento a los lineamientos para la recepción de facturación electrónica en el SENA, contemplados en la Circular 3-2021-000055 del 7 de abril de 2021 (anexa a este documento) frente a las facturas, notas débito y notas crédito, de acuerdo con las actualizaciones realizadas por parte de la Administración del aplicativo SIIF Nación. Para tal efecto se informa que el código del PCI es **36-02-00-050-953210** correspondiente al **CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META** c) Acta de recibo parcial y/o definitivo de bienes a satisfacción de CompromISO con código GIL-F-010 2016-12-13, donde consté el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas exigidas y demás obligaciones contractuales, suscrita por el supervisor y el contratista. Para realizar el pago final deberán además anexar el Acta de Entrega y Recibo Final del Objeto Contractual codificada en CompromISO con el código GIL-F-060, previa verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas exigidas y demás obligaciones contractuales suscrita por el supervisor y el contratista d) Copia de las pólizas y acta de aprobación de pólizas. e) Certificación bancaria vigente. f) Documento que acredite que EL CONTRATISTA se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales en caso de estar obligado y al Sistema de Seguridad Social Integral,

	acompañado de las planillas de pago del período correspondiente, de acuerdo a lo establecido en el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007. Cuando se trate de personas jurídicas, esta acreditación se realizará mediante certificación de paz y salvo, la cual deberá estar firmada por el Revisor Fiscal, cuando a ello hubiere lugar o por el Representante Legal. g) Certificación de paz y salvo expedida por el contratista, en la cual se haga constar estar al día en el pago de aportes al SENA y cuota de aprendices, cuando a ello hubiere lugar. h) Copia de la comunicación de aceptación de oferta o contrato con el correspondiente registro presupuestal. i) Acta de liquidación del contrato proyectada por el supervisor, si se requiere, como en los casos en que quedan saldos a favor del SENA, una vez verificada la relación de pagos con la Tesorería, analizado el estado de ejecución del contrato y comprobado el cumplimiento de las obligaciones contractuales, suscrita por el Ordenador del Gasto y el Contratista, con el visto bueno de quien desempeña el rol jurídico en la dependencia, dentro del mes siguiente a la suscripción del acta de recibo definitivo. Con esta acta se realizará el pago final que corresponda de ser necesario. j) Informe final de ejecución

El pago estará sujeto a disponibilidad de PAC una vez recibido a satisfacción el objeto del presente proceso de contratación y previa presentación de: a) La factura electrónica correspondiente con el cumplimiento de los requisitos fiscales y legales, b) Certificación suscrita por el Supervisor Contractual en la que consta que se ha cumplido a satisfacción con el objeto del Contrato, c) Certificación del Pago de Aportes Parafiscales y de Seguridad Social, esto en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y el Articulo 23 de la Ley 1150 de 2007 d) Certificación de contratación de aprendices, esto en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.El SENA, efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.

En caso de que el proveedor se encuentra obligado a facturar electrónicamente deberá aportar factura electrónica de acuerdo con lo establecido por la DIAN, el cual será un requisito para el pago del respectivo contrato. Todas las facturas electrónicas para su reconocimiento tributario deberán ser validadas previo a su expedición, por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) o por un proveedor autorizado por esta. La factura electrónica solo se entenderá expedida cuando sea validada por el proveedor autorizado.

PARÁGRAFO: factura electrónica sin validación previa, en estos casos, la factura se entenderá expedida con la entrega al adquiriente y deberá ser enviada a la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) o proveedor autorizado para su validación dentro de las 48 horas siguientes. Contadas a partir del momento en que se solucionen los problemas tecnológicos. Certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal, respecto del cumplimiento de las obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones, aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto

Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Para el proceso de pago, el contratista radicará la facturación anexando los documentos con el soporte de los bienes entregados en el módulo “Ejecución del Contrato”. Una vez reunida la documentación pertinente para inicio del trámite de pago, el contratista deberá a tender a lo estipulado en la circular No.01-3-2020-000054, No. 01-3-2020-000065 y 3-2021-000055 emitidas por el SENA, donde debe conformar dos archivos para la respectiva revisión y aceptación por parte del supervisor. En caso de que NO la acepte, el supervisor rechazará el trámite de la factura con todos los soportes para que el contratista suba los documentos en el SECOP II y sea aprobado por el supervisor del contrato, en la misma plataforma y para el posterior envío de la autorización del pago a la coordinación de Grupo de Apoyo Administrativo Mixto.

Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para éste sólo empezará a contarse desde la fecha en que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Por su parte, el contratista deberá reportar la correspondiente factura electrónica en el aplicativo Olimpia, siguiendo los lineamientos establecidos en la CIRCULAR EXTERNA 016 emitida por el Ministerio de Hacienda y la circular 3-2021-000055 emitida por el SENA, la cual establece los Lineamientos y requisitos para la recepción de facturación electrónica expedida por contratistas y proveedores.

REQUISITOS PARA LA RECEPCIÓN DE FACTURACIÓN ELECTRÓNICA EXPEDIDA POR CONTRATISTAS Y PROVEEDORES

En atención a lineamientos para la recepción de facturación electrónica en el SENA, frente a las facturas, notas débito y notas crédito, emitidas por parte de sus proveedores y contratistas, de acuerdo con las actualizaciones realizadas por parte de la Administración del aplicativo SIIF Nación. En primer lugar, es preciso señalar que las entidades ejecutoras del Presupuesto General de la Nación, al realizar el registro de la obligación, el sistema identificará si el tercero beneficiario de la misma es sujeto obligado a facturar electrónicamente, y al verificarlo solicitará la consulta y vinculación de la(s) factura(s) electrónica(s) de venta en estado “Aprobada” (s) por el supervisor y/o tácitamente, según lo define la norma, para continuar con el proceso de pago.

Las acciones que debe realizar el proveedor o contratista obligado a facturar electrónicamente son las siguientes:

1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.
2. Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo “correo” su dirección electrónica como proveedor, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.
3. Diligenciar en la sección de la factura Notas u observaciones, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el

contrato, número del contrato, y correo del supervisor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo:

#$36-02-00-008-920810; Contrato No XX; PedroPerez@sena.edu.co #$

4. Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo “Correo”, el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.
5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).
6. Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

Si el proveedor o contratista tiene la posibilidad de definir el asunto del correo remisorio de los documentos electrónicos al adquiriente, debe registrar los siguientes datos: el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con el cual suscribió el contrato, número del contrato y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo:

36-02-00-008-920810; Contrato No XX; PedroPerez@sena.edu.co

Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, el proveedor podrá remitir directamente la factura al buzón indicado para tal fin.

La factura será direccionada al SENA, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral

15.3 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	X	
Si requiere de anticipo diligencie las siguientes casillas:					
Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**		**Amortización:**		**Requisito para el desembolso**
NO APLICA	NO APLICA		NO APLICA		NO APLICA

16. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	**SI:**	.

	NO:	X

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	El supervisor deberá contar con experiencia en formación de aprendices afines con experiencia en supervisión de contratos o quien haga sus veces, o quien designe el Ordenador del Gasto, precisando que la supervisión deberá ser adelantada conforme lo señalado en el Manual de Supervisión e Interventoría del SENA vigente (GCCON-F-046 V.02), la Resolución No. 0202 del 2014 y los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, en caso contrario el Supervisor deberá responder disciplinaria, fiscal, civil y penalmente por sus acciones y omisiones en la actuación contractual conforme al mandato legal.
En razón a lo anterior el ordenador del gasto es quien hará la designación como supervisor del contrato quien verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría V.5, Código GCCON-M-002 del 30 de noviembre de 2020.	

17. FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del contrato será a monto agotable con precios unitarios fijos sin formula de reajuste, por esto las cantidades para los ítems referida en este documento son indicativas, no obligatorias y en ese sentido el presente proceso se adjudicará hasta por el total del presupuesto oficial disponible, por lo cual el Sena solicitará las cantidades de los ítem solicitados según los requerimientos institucionales hasta agotar el saldo y conforme a los términos de bioseguridad aplicables en las normas vigentes que regulan la materia, igualmente el proponente adjudicatario deberá mantener durante toda la vigencia del contrato y hasta su liquidación los precios unitarios ofertados inclusive por cambio de vigencia.

17.1. Clasificación de la adjudicación

La propuesta más favorable será la que presente el menor valor ofertado. Teniendo como base de partida el valor estimado descrito en este estudio previo en aras de garantizar el principio de pluralidad de oferentes y selección objetiva, siempre que hubiere ofertado todos los ítems y cumpla con los requisitos habilitantes.

18. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

De conformidad con lo previsto en el parágrafo 1º. Numeral 4 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, la ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia,

todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje podrán ser solicitados por la entidad dentro de un término razonable y proporcionado, teniendo como límite máximo un plazo expreso y determinado anterior a la adjudicación, teniendo en cuenta que los términos son preclusivos y perentorios. Con fundamento en lo anterior, y por tratarse de requisitos que no inciden en la comparación y calificación de las propuestas, si el proponente dentro de este término no presenta la información o documentos solicitados, la propuesta se calificará como NO CUMPLE. Se advierte que, durante este término, el proponente no podrá mejorar, completar, adicionar, modificar o estructurar su propuesta.

No se podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre de la presente Invitación Pública, en tratándose de aquellos aspectos que incidan directamente con la capacidad jurídica y técnica, con la comparación de las propuestas y con los pagos al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales. Para los demás casos, podrán ser allegados con fecha posterior al cierre, antes de la adjudicación, dentro del término que para tal efecto establezca EL SENA.

La selección se efectuará con base en el siguiente procedimiento:

a) El SENA establecerá el orden de escogencia de ofertas teniendo como base el menor precio, siempre que se encuentre en condiciones de mercado, no tenga un precio artificialmente bajo y cumpla con las condiciones técnicas mínimas exigidas en el anexo técnico.

b) Establecido este orden, se verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos habilitantes para el oferente que tenga el menor precio.

c) En caso de que este (1°) no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se podrá contratar con el oferente que haya presentado el segundo menor precio previa verificación de sus calidades habilitantes.

d) En caso de que este (2°) tampoco cumpla con los requisitos habilitantes, se verificarán las de quien presentó el tercer (3°) menor precio y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado.

e) Si sólo se presenta una oferta, esta se aceptará siempre que satisfaga los requerimientos contenidos en la invitación pública.

f) En caso de empate la entidad adjudicará a quien haya presentado primero la oferta entre los empatados, según el orden de presentación de las mismas.

18.1 REQUISITOS HABILITANTES

18.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

A. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: La carta de presentación de la propuesta, deberá ser firmada por el Representante Legal del Proponente ó quién este facultado para ello, indicando nombre, cargo y documento de identidad.

B. ACREDITACIÓN DE LA EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O REGISTRO MERCANTIL: Si se trata de una persona natural o una persona jurídica nacional, o una persona jurídica extranjera domiciliada o con sucursal en Colombia, mediante documento expedido por la Cámara de Comercio con una antelación no mayor a treinta (30) días

calendario, contados retroactivamente desde la fecha de cierre de este proceso de selección, o a partir de la primera fecha de cierre, cuando ésta haya sido prorrogada.

Cuando el proponente sea un Consorcio o Unión Temporal, cada una de las personas que los integren deberá presentar el respectivo documento, dando cumplimiento a lo dispuesto en el presente pliego, de acuerdo al Artículo 7º de la Ley 80 de 1993.

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 un (1) año más.

CONSTITUCION Y VIGENCIA: La persona jurídica que presente propuesta dentro de la convocatoria, así como cada uno de los integrantes del consorcio o de la unión temporal, según sea el caso deben haberse constituido ante la Cámara de Comercio. Acreditar que se han constituido con 01año de antelación a la fecha de la presente invitación pública y que su duración no será inferior al término de ejecución del contrato y dos años más, de igual manera la persona natural debe demostrar su inscripción en el registro mercantil con un año de anterioridad y que se encuentre vigente al momento de presentación de su propuesta.

OBJETO SOCIAL – ACTIVIDAD ECONOMICA: El objeto social del proponente si es persona jurídica o de cada uno de sus miembros si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal, según el caso, debe ser directamente relacionado con el objeto del Contrato a suscribir, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del mismo, si el proponente es una persona natural, deberá acreditar la existencia del establecimiento(s) de comercio o su registro mercantil de persona natural, mediante certificado expedido por la respectiva Cámara de Comercio de su domicilio o entidad competente para ello, en donde conste que su actividad(es) mercantil está directamente relacionada con el objeto de la presente contratación o actividades afines de manera que le permitan al oferente celebrar y ejecutar el contrato ofrecido, lo anterior teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquieren.

Este es un requisito de capacidad de la persona jurídica o natural del proponente que se circunscribe al desarrollo de la actividad prevista en su objeto social o actividad mercantil o económica según sea el caso, lo cual verificará el SENA en la Cámara de Comercio.

C.AUTORIZACIÓN PARA CONTRATAR: Si el representante legal del proponente o de algunos de los integrantes de un Consorcio o Unión Temporal requiere autorización de sus órganos de dirección, para presentar oferta y/o para suscribir el Contrato, el proponente debe anexar los documentos que acrediten dicha autorización.

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

D.CONSTITUCION DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL: Para los eventos previstos en el Artículo 7 de la Ley 80 de 1993, el proponente deberá presentar el documento de constitución del Consorcio o Unión Temporal en el cual deberá cumplirse lo siguiente:

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

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

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

- Señalar que la duración del Consorcio o Unión Temporal no será inferior a la del plazo de ejecución y liquidación del Contrato y dos (2) año más.

Las entidades de derecho público deben anexar el Decreto, Ley, Acuerdo, Ordenanza o acto administrativo que les dio vida jurídica, de acuerdo a su naturaleza y régimen jurídico aplicable, anexando el acto administrativo de nombramiento y acta de posesión de su representante legal.

E. CERTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO DE APRENDIZAJE: Se deberá acreditar paz y salvo del cumplimiento sobre el Contrato de Aprendizaje, mediante certificación expedida por revisor fiscal, cuando este exista o por el representante legal. En el evento de no encontrarse obligado con la contratación de aprendices deberá manifestarlo por escrito.

Acorde a lo establecido en la Resolución interna No. 002090 del 26 de octubre/05: “En el caso de personas naturales, en el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, lo certificará mediante la presentación de una declaración juramentada, donde se manifieste dicha circunstancia”.

El Sena se reserva el derecho de verificar en el aplicativo de recaudo y aportes el pago de dichos conceptos.

F. FOTOCOPIA DEL ÚLTIMO RECIBO Y DE LA PLANILLA DE PAGO QUE ACREDITE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES: De conformidad con lo establecido en el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007 y al Art. 25, parágrafo 1 y 2 de la Ley 1607 de 2012, adicionado por el Art. 19 de la Ley 1739 de 2014, el proponente y el contratista, deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, mediante copia del último pago al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, si a ello hubiera lugar, que corresponda al período vigente a la fecha del cierre de la invitación.

Tratándose de personas jurídicas, el presente requisito se cumple con la presentación de certificación expedida por el Representante Legal o el Revisor Fiscal, según sea el caso, en el que conste que se encuentra al día con los pagos al Sistema de Seguridad Social Integral y Aportes Parafiscales y deberá anexar la última planilla de pago al sistema de Seguridad Social Integral, que demuestre encontrarse a PAZ y SALVO. La persona natural deberá anexar certificación escrita donde manifieste bajo la gravedad de juramento si está al día en el pago de aportes parafiscales y seguridad social integral al igual que deberá anexar la última planilla de pago al sistema. El SENA se reserva el derecho de verificar la veracidad de la información suministrada en el portal del Ministerio de la Protección Social; de encontrarse falsedad en la información, la oferta será objeto de rechazo. Por tratarse de

un mandato legal, para el caso de consorcios o uniones temporales, cada uno de los participantes deberá acreditar el documento solicitado.

Para el caso del SENA, es obligación encontrarse al día en el pago de los aportes parafiscales, el cumplimiento de la cuota de aprendices y pago de multas impuestas por la entidad y por el Ministerio de la Protección Social.

En el evento en que se encuentre en mora por cualquiera de estos conceptos, la oferta será evaluada como NO CUMPLE JURIDICAMENTE.

NO PODRÁN ACREDITAR ESTE REQUISITO LOS PROPONENTES CON AFILIACIÓN AL REGIMEN DE SALUD SUBSIDIADO, BENEFICIARIOS DE UN COTIZANTE O DEPENDIENTES

G. REGISTRO UNICO TRIBUTARIO – RUT: Fotocopia del RUT, – en el cual se pueda verificar el NIT.En virtud de la Resolución 154 del 14 de diciembre de 2012, el proponente debe presentar su RUT actualizado.

H. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES: La entidad verificará los antecedentes Fiscales, Disciplinarios, judiciales, así como el registro nación de medidas correctivas por infracciones al Código Nacional de Policía, de la persona natural y del Representante Legal de la Jurídica, en las respectivas páginas de las entidades competentes para tal fin, de lo cual se dejará la respectiva constancia en el expediente contractual.

Nota: Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, a cada integrante se le verificarán antecedentes fiscales, disciplinarios y penales.

I.FOTOCOPIA DE LA CEDULA: De la persona natural y del representante legal de la persona jurídica.

J. VERIFICACIÓN DE LA SITUACIÓN MILITAR DE LOS PROPONENTES. La entidad verificará en la página establecida para tal fin, https://www.libretamilitar.mil.co/Modules/Consult/MilitarySituation, la situación militar del proponente, persona natural y del representante legal de la persona jurídica, conforme a lo dispuesto en el Art. 111 del Decreto 2150 de 1995 y Artículos 19 - 20 de la Ley 1780 de 2016.

18.1.2 REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

La Entidad verificará que los equipos ofertados contengan y cumplan las Especificaciones técnicas solicitadas en esta Invitación en cada uno de los ítems allí estipulados, conforme a lo descrito en la ficha técnica, de tal manera que la propuesta que contenga los requerimientos mínimos señalados será ADMITIDA y las que no cumplan con las "Especificaciones técnicas" serán RECHAZADAS.

- **Criterios Técnicos Ambientales:**

  No Aplica

- **Criterios Técnicos HYSI**

  Etapa precontractual

  - Certificado de la ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal y el profesional con licencia en SST y curso de 50 horas

(adjuntar licencia y certificado del curso de 50 horas SG-SST) donde se evidencie resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables – Decreto 1072 de 2015 (2.2.4.6.1.) y Resolución 0312 de 2019. El certificado y/o certificación debe tener una vigencia no mayor a un (1) año.

- Para el Transporte de los Alimentos:

Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución Resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

- De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud publica y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 201516
- Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012.
- El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima.
- Carne y productos cárnicos:

  - Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos.
  - Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
  - Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos
  - Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente.

- Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos.
- Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.
- Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.
- Para el Caso del Con ductor se deberá entregar:
  - Certificación de manipulación de alimentos
  - Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos.

- Licencia de Conducción
- Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal

Etapa Contractual.

- Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la actividad contractual de acuerdo a las normas legales vigentes.
- A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021
- Los vehículos y personal asignados para el transporte de los productos o alimentos deberán cumplir con los parámetros establecidos en el código nacional de tránsito ley 769 del 2002 y aquellas que la modifique o derogue.
- Se deberá verificar la siguiente información:

  - Póliza extracontractual.
  - Seguro obligatorio contra accidentes de tránsito.
  - Revisión técnico mecánica de acuerdo al tipo de servicio (partículas o publico).
  - Licencia nacional de tránsito.
  - Kit de carreteras.
  - Licencia nacional de conducción vigente de acuerdo al tipo de vehículo.

- Alimentos Refrigerados y/o Congelados.
  Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

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.

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

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

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

- Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.
- Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya:

* Estaditicas de acidentalidad de acuerdo a resolucion 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad
* Acta de entrega de elementos de proteccion personal
Nota: Aplicable unicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.

El oferente deberá diligenciar el anexo Formato oferta técnico - económica. Será necesario que el oferente ADJUNTE el documento referenciado completamente diligenciado en forma clara, SO PENA DE RECHAZO.

De tal manera que la oferta que contenga los requerimientos señalados será ADMITIDA y las que no cumplan con las especificaciones técnicas serán RECHAZADAS.

18.1.3 REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA

NO APLICA

18.1.4 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

NO APLICA

18.2 REQUISITOS PONDERABLES

REQUISITO	FORMA DE ACREDITACIÓN	PUNTAJE
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

18.3 EXPERIENCIA:

El proponente deberá acreditar la experiencia, hasta con (02) contratos celebrados, ejecutados y liquidados con entidad pública y/o privada, cuyo objeto sea similar al objeto del presente proceso, cuyo valor sumado sea igual o superior al presupuesto oficial de la presente invitación pública.

Requisitos Para Acreditar La Experiencia
Por parte de los consorcios y uniones temporales o cualquier otra forma asociativa permitida por las normas de contratación estatal, la experiencia podrá ser acreditada por cualquiera de los integrantes que la tengan.
La valoración de cumplimiento de los contratos en lo que respecta a su valor, se llevará a cabo con el cálculo del valor total de los mismos en contraste con el salario mínimo legal vigente para el año en el que se hayan desarrollado las actividades contenidas en los mismos.

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

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

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

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

Si el Proponente pretende acreditar la experiencia con contratos celebrados con Entidades Privadas, dicha certificación deberá cumplir con los requisitos anteriormente señalados, adicionalmente aportará Factura de Venta y Resolución de la expedida por la DIAN de la vigencia fiscal.

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

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

CALCULO DEL VALOR EJECUTADO

Si se presenta información sobre contratos suscritos en otras monedas, el Valor se convertirá a pesos utilizando para esta conversión las tasas publicadas por la autoridad competente para el día que corresponda a la fecha de iniciación del respectivo contrato.

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

No se Aceptarán:

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

19.4 OFERTA ECONOMICA

La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio ofrezca, para los servicios requeridos, cumple con las condiciones de la invitación y requisitos habilitantes. Si esta no cumple con los dichos requisitos, la entidad estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo menor precio, y así sucesivamente, donde se debe acreditar su capacidad jurídica, la experiencia mínima y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas.

LISTADO DE VALORES UNITARIOS: El oferente deberá diligenciar el ANEXO FORMATO OFERTA TÉCNICO - ECONÓMICA". Será necesario que el oferente ADJUNTE el documento referenciado completamente diligenciado en forma clara, SO PENA DE RECHAZO.

- Los valores deben ofertarse contemplando todos los gastos, impuestos, tasas, contribuciones nacionales, departamentales y municipales derivados de la celebración, ejecución, y liquidación del contrato. Así mismo costos directos o indirectos, transporte y personal requerido para el cumplimiento del objeto contractual.

- LOS VALORES OFERTADOS NO DEBEN CONTENER DECIMALES, DEBERAN ESTAR REDONDEADOS A CERO DECIMALES.

- Los precios contenidos en la oferta, no estarán sujetos a reajuste alguno, razón por la cual el oferente en atención a su experiencia e idoneidad respecto del mercado deberá prever en la oferta los posibles incrementos que se ocasionen.

En el pliego electrónico de la plataforma SECOP II, se han dispuesto 2 tipos de preguntas, así:

OFERTA ECONÓMICA: En la cual el oferente deberá ofertar el valor correspondiente al presupuesto oficial asignado para la presente contratación, el valor ofertado incluye el IVA y demás erogaciones que correspondan, así: **TREINTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($31.998.446), incluido IVA**

El oferente NO PODRÁ SOBREPASAR en su oferta económica el valor del presupuesto oficial, SO PENA DE RECHAZO DE LA OFERTA.

2. LISTADO DE VALORES UNITARIOS: En esta pregunta el oferente deberá diligenciar el valor unitario ofertado para cada ítem en el anexo "FORMATO OFERTA TÉCNICO - ECONÓMICA". Será necesario que el oferente ADJUNTE el documento referenciado completamente diligenciado en forma clara, SO PENA DE RECHAZO. Toda vez que sobre los valores allí contenidos la entidad verificara la de menor precio promedio, con el fin de establecer el orden de elegibilidad.

Los valores ofertados por cada ítem no podrán sobrepasar los valores unitarios establecidos en el estudio de mercado, so pena de Rechazo

La oferta económica deberá estar firmada por el proponente y/o Representante Legal y/o Apoderado y cumplir con los siguientes requisitos:

1. La Validez mínima de la oferta económica deberá ser igual a la señalada en la presente invitación como tiempo de validez de la oferta.
2. El proponente deberá cotizar la totalidad de los ítems requeridos y en las unidades medidas y cantidades requeridos por la entidad; especificando claramente el IVA de su oferta si aplica.
3. Se verificaran los valores de los elementos contenidos en la oferta teniendo en cuenta los precios del mercado, el proponente deberá presentar su oferta discriminando precios unitarios, comprendiendo en ellos todos los costos directos e indirectos, el valor global de la oferta discriminando claramente el IVA, no podrá superar el presupuesto disponible, la oferta económica debe ser clara, verificable matemáticamente, en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido.
4. Solo se pagarán los precios contratados, por tanto, no se reconocerá suma alguna por impuesto ni reajustes a los precios ofertados a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad previamente autorizada de acuerdo a los procedimientos legales y presupuestales que corresponda.
5. Teniendo en cuenta el principio de igualdad que rige las actuaciones públicas, el precio de la oferta económica que se tendrá en cuenta como la más baja para efectos de comparación de propuestas, será la señalada por el oferente antes de IVA; en todo caso la oferta económica presentada incluyendo impuestos no podrá en ningún caso superar el presupuesto oficial estimado por la entidad para la presente convocatoria.

El SENA efectuara las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la ley, y respecto de las cuales sea su obligación efectuar retención, en los demás casos el contratista deberá cumplir con el pago de impuestos, tasas, contribuciones que se deriven de la presente contratación.

Deberán ser tramitadas por el PROPONENTE, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva administración de impuestos sin responsabilidad alguna por parte del SENA o costo para ella.

Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato incluido la constitución de la garantía única de cumplimiento en el caso de que se requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA por lo tanto los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos. La entidad se reserva el derecho de realizar adjudicaciones hasta el total del presupuesto disponible para este proceso, aumentando cantidades, con plena observancia de los principios contractuales y de la función pública (Economía, celeridad, eficiencia...) y siempre y cuando el oferente favorecido acepte tal circunstancia, reiterando que la salvedad se realiza para satisfacer la necesidad institucional y velar por la racionalización del gasto público"

.

19. ANALISIS DE RIESGOS

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

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

20. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento**: por el (10 %) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y 6 meses más, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad.
x	**Calidad del servicio:** por el (10%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y 6 meses más, contados a partir del acta de inicio.
x	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** Que ampare la responsabilidad extracontractual que se pudiera llegar a atribuir al SENA con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones de su contratista o subcontratista, por una suma equivalente a 200 salarios mínimos legales mensuales vigentes por todo el periodo de ejecución establecido y un (1) año más, contados a partir del acta de inicio.

21. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES:
De acuerdo con las citadas normas: "Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias Imitadas a MiPymes. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las MiPymes colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos: 1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. 2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación"

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/files_2020/vf_umbrales_actualizaciones_2022_-_2023_1.pdf **UMBRAL PYMES** DEG 125.000 COP 455.132.008 * Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto con lo previsto en el Anexo 1401-7: Fórmulas de Ajuste de los Umbrales					
El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)	SI	X	NO		

22. ACUERDOS COMERCIALES:

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

23. 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

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

Los proponentes deberán acreditar a través de un informe de Gestión de Seguridad en el Trabajo el cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo en los términos del Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Titulo 4 capítulos 1,2,3 y 6. Artículos 2.2.4.1.3; 2.2.4.6.1, 2.2.4.6.4 y 2.2.4.6.8 y Resolución 1111 del 2017 del Ministerio del Trabajo.

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

NO APLICA

26. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

NO APLICA

27. ANEXOS

Certificado y pantallazo de inclusión en Plan anual de adquisiciones vigencia 2023, Certificado de Disponibilidad Presupuestal, Designación comité estructurador, Estudio de mercado, Precotizaciones, Matriz de riesgo

STELLA LOBOA VASQUEZ
Subdirectora (e) Centro de Industria y Servicios del Meta

Comité Estructurador:
Proyectó: Oscar Quintana Tabares – Apoyo Financiero y Economico Contratación
Revisó: Marian Johanna Cuyares Rojas – Abogada Contratación CISM
Vo: Bo: Paola Andrea Gómez Duarte – Coordinadora de Formación Profesional Integral

Componente HYSI y Ambiental:
Revisó: Diana Aldana - Componente Ambiental
Revisó: Mayra Alejandra Álvarez León- Componente HYSI

Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo:
V°B°; Eberth Alfonso Castro Murcia - Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Mixto