SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA – REGIONAL CÓRDOBA

PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

PROCESO DE LICITACION PÚBLICA
N° CDB-CABP-0002 - 2020

PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR - VIGENCIA 2020.

MONTERIA, FEBRERO DE 2020

LICITACION PUBLICA No. CDB-CABP-0002 DE 2020

Regional Córdoba

RECOMENDACIONES INICIALES

1. Lea cuidadosamente el contenido de este documento.

2. Verifique, antes que nada, que no esté incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades generales ni especiales para contratar.

3. Cerciórese que cumple con las condiciones y reúne los requisitos aquí señalados.

4. Proceda a reunir toda la información y documentación exigida y verifique la vigencia de aquella que la requiera.

5. Siga las instrucciones que se imparten en este Pliego de Condiciones para la elaboración de su propuesta.

6. Revise la póliza de seriedad de su propuesta y verifique que:

a) Sea otorgada a favor del SENA; NIT No. 899 999 034 - 1
b) Como tomador, figure su razón social completa
c) El valor asegurado corresponda al fijado en este documento
d) El Objeto y el número de la misma, coincida con el de la propuesta que presenta
e) Esté suscrita por el TOMADOR – AFIANZADO.

7. Tenga presente el lugar, la fecha y hora prevista para el cierre del presente proceso, TODAS LAS OFERTAS SERAN PRESENTADAS A TRAVES DE LA PLATAFORMA SECOP II, **EN NINGÚN CASO SE RECIBIRÁN PROPUESTAS FUERA DEL TIEMPO PREVISTO NI EN LUGARES DIFERENTES A LOS AQUÍ ESTIPULADOS**. Es responsabilidad del proponente verificar, a través de la página del SECOP II la publicación de los diferentes documentos que se generen con ocasión del presente proceso de selección.

8. Toda consulta al proceso deberá formularse mediante la plataforma del SECOP II. En ningún caso el SENA atenderá consultas telefónicas ni personales.

9. Los proponentes con la sola presentación de su propuesta, autorizan al SENA para verificar toda la información que en ella suministren.

10. Cuando se presente inexactitud en la información suministrada por el proponente o en la de uno de los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal, el SENA podrá rechazar la propuesta y/o dar aviso a las autoridades competentes; esto operará única y exclusivamente si la inexactitud incide en la calificación o permite cumplir un factor excluyente.

11. Toda comunicación escrita deberá ser radicada en la oficina de correspondencia del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir del SENA regional Córdoba, ubicado en el Kilometro 47 vía Tierralta Corregimiento de Santa Isabel, en la Ciudad de Montería.

12. La presentación de la propuesta por parte del oferente constituye evidencia de que se estudiaron completamente las especificaciones, formatos y demás documentos; se recibieron aclaraciones necesarias a las inquietudes o dudas previamente consultadas y que ha aceptado que este Pliego de Condiciones es completo, compatible y adecuado para identificar el alcance del servicio requerido por el SENA – Regional Córdoba – Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir y que ha tenido en cuenta todo lo anterior para definir las obligaciones que se adquieren en virtud del Contrato que se celebrará.

13. Asegúrese de no estar reportado en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República.

14. Verifique previamente al cierre del presente proceso ante el SENA, que se encuentre al día en el pago de aportes parafiscales y en el contrato de aprendizaje, así como en el pago de multas por cualquier concepto; el SENA se reserva el derecho de verificar la información suministrada y solicitar las aclaraciones que considere pertinentes.

15. El uso del logo de la entidad es privativo de la misma, por lo tanto le sugerimos abstenerse de presentar ofertas con papel que lo contenga, so pena de ser declarada inhabilitada.

16. Los proponentes deberán indicar en su propuesta cuales de los documentos aportados son de carácter reservado e invocar la norma que ampara dicha reserva, para asi dar cumplimiento a lo estipulado en el Art.24 numeral 4° de la Ley 80 de 1993. Si no se realizan estas manifestaciones, se entenderá que toda la documentación aportada a la propuesta es pública.

17. EL SENA se reserva el derecho de verificar la información suministrada.

ESPACIO EN BLANCO

CAPITULO I

1. INFORMACION GENERAL

1.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN Y TIPO DE CONTRATO

La Entidad está interesada en obtener propuestas para seleccionar en igualdad de condiciones al proponente que ofrezca las mejores condiciones para contratar, bajo la modalidad de **LICITACION PÚBLICA,** el SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES, Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR –SENA Regional Córdoba.

1.2 ESTUDIOS PREVIOS

Los estudios previos y los documentos que soportan el presente proceso de selección se realizan bajo los lineamientos del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de 2015, atendiendo además las directrices del Manual de contratación SENA, código GCCON-M-001, versión 4, determinado según la Resolución 1853 de octubre 20 de 2017 expedida por la Dirección General del SENA; dichos estudios pueden ser consultados en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II, a través del Portal Único de Contratación, cuyo sitio web es: www.colombiacompra.gov.co y/o ww.sena.edu.co, o directamente en las oficinas de Contratación del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir del SENA Regional Córdoba ubicado en el Km. 47 Vía Tierralta Corregimiento de Santa Isabel, municipio de Montería, con el propósito de suministrar a los oferentes, a las veedurías ciudadanas y al público en general la información sobre la presente contratación y de recibir las observaciones que se consideren pertinentes en relación con dicho documento.

1.3 RÉGIMEN LEGAL DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y DEL CONTRATO

El marco legal del presente proceso de selección y del Contrato que se derive de su adjudicación, está conformado por la Constitución Política, las leyes de la República de Colombia y en especial por las siguientes disposiciones:

a) Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decretos reglamentarios en especial el 1082 de 2015, Manual de contratación SENA, código GCCON-M-001, versión 4, determinado según la Resolución 1853 de octubre 20 de 2017 expedida por la Dirección General del SENA.
b) Códigos: Civil, de Comercio y Sustantivo del Trabajo.
c) El Pliego de Condiciones, respuestas a observaciones, adendas, formatos, anexos y demás documentos del proceso.
d) Las demás normas concordantes con la materia, que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente proceso de selección.

Las normas vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la Ley Colombiana se presumen conocidas por todos los proponentes. En caso de presentarse contradicciones entre el Pliego de Condiciones y la Ley primará lo establecido en la Ley.

1.4 PRINCIPIO DE TRANSPARENCIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA Regional Córdoba garantiza a los oferentes y a la ciudadanía, que la escogencia de sus contratistas se efectuará siempre de conformidad con la normatividad que regula la materia, es decir las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011 y sus Decretos Reglamentarios.

Para el efecto, en el proceso contractual los interesados tienen garantizado su derecho a conocer y controvertir los informes, conceptos y decisiones que se rindan y adopten, para lo cual se establecen etapas que permiten el conocimiento de dichas actuaciones y otorguen la posibilidad de expresar observaciones. El oferente deberá ejercer su derecho dentro de esas etapas establecidas y siguiendo los lineamientos establecidos en el SECOP II.

Por otro lado, en cumplimiento del principio de transparencia, el SENA garantiza que en el pliego de condiciones se encuentran consagrados, los requisitos objetivos y necesarios para participar en el proceso de selección; que se encuentran definidos en reglas objetivas, justas, claras y completas; precisando las condiciones de costo y calidad de los bienes y/o servicios necesarios para la ejecución del contrato, todo lo cual tiene relación con el equilibrio económico contractual y las garantías que deben otorgarse; que no existen condiciones y exigencias de imposible cumplimiento, ni exenciones de responsabilidad, derivadas del erróneo suministro de datos, informes o documentos; que las reglas consagradas no inducen a error a los proponentes, contratistas y no los llevan a formular ofrecimientos de extensión ilimitada o que dependan de la voluntad exclusiva de la Entidad.

De la misma manera, en aplicación del principio de transparencia, todos los actos administrativos que expide el SENA en la actividad contractual o con ocasión de ella, salvo los de mero trámite, se motivarán en forma detallada y precisa, al igual que los informes de evaluación, el acto de adjudicación y la declaratoria de desierta del proceso, si esto último ocurriere (Art. 24, Numeral 7 de la Ley 80 de 1993).

1.5 PRESUPUESTO DISPONIBLE Y FINANCIACIÓN

El presupuesto disponible para desarrollar el objeto de la presente modalidad de selección es de **MIL CIENTO DIECISIETE MILLONES CIENTO CINCUENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE ($ 1.117.153.373°°) incluido impuestos, amparado en el certificado de disponibilidad presupuestal No. 3620 del 30 de Enero de 2020.**

La propuesta que supere el presupuesto disponible para contratar será rechazada. EN NINGÚN CASO PODRÁ SUPERAR EL PRECIO INDIVIDUAL DE COMIDAS PROYECTADO POR EL SENA.

1.6 CRONOGRAMA DEL PROCESO

SE DEFINE EN LA PLATAFORMA SECOP II.

No obstante se tiene el siguiente como complementario.

CRONOGRAMA:

ITEM	ACTIVIDAD	DESDE	HASTA	LUGAR
1	Publicación Proyecto de Pliego de Condiciones, Estudios Previos y Aviso de la Convocatoria Publica	10 de FEBRERO de 2020		www.sena.edu.co y/o www.colombiacompra.gov.co Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
2	PUBLICACION 1ER AVISO de conformidad con lo establecido en el Artículo 224 del Decreto-Ley 019 de 2012.	10 de FEBRERO de 2020		www.sena.edu.co y/o www.colombiacompra.gov.co
3	Recepción de Observaciones al Proyecto de Pliego de Condiciones.	11/02/2020	24/02/2020	Oficina Administración de Documentos, Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir Kilometro 47 vía Tierralta Corregimiento de Santa Isabel Municipio de Montería SENA Regional Córdoba.
4	Publicación de Observaciones y Publicación del documento que contenga las apreciaciones y Respuesta a las Observaciones del proyecto de pliegos de condiciones por parte de la Entidad.	25 DE FEBRERO DE 2020		www.sena.edu.co y/o www.colombiacompra.gov.co Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
5	Recepción COMUNICACIONES de Interés para limitar el proceso de selección (Mypes / Mipymes)	NO APLICA		Oficina Administración de Documentos, Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir Kilometro 47 vía Tierralta Corregimiento de Santa Isabel Municipio de Montería SENA Regional Córdoba.
6	Publicación Resolución de Apertura del proceso y Publicación Pliego de Condiciones Definitivo	26/02/2020		www.sena.edu.co y/o www.colombiacompra.gov.co Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
7	Recepción de Propuestas.	A partir del 26/02/2020	Hasta el 5/03/2020 a las 11:00 A.M.	Oficina Administración de Documentos, Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir Kilometro 47 vía Tierralta Corregimiento de Santa Isabel Municipio de Montería SENA Regional Córdoba.

8	Audiencia de Asignación de riesgos y de Aclaración de los pliegos (si se requiere esta última)	27/02/2020 HORA 10:30 A.M.		Sala de audiovisuales, Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir Kilometro 47 vía Tierralta Corregimiento de Santa Isabel Municipio de Montería SENA
9	VISITA al CABP (opcional)	26/02/2020 de 10:00 a.m. a 11:30 am		Coordinación Administrativa Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir Kilometro 47 vía Tierralta Corregimiento de Santa Isabel Municipio de Montería SENA Regional Córdoba.
10	Evaluación de las Propuestas.	6/03/2020		Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
11	Publicación de Informe de evaluación	6/03/2020		www.sena.edu.co y/o www.colombiacompra.gov.co Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
12	Recepción de Observaciones al informe de Evaluación.	9/03/2020	13/03/2020 hasta las 4:30 p.m.	Oficina Administración de Documentos, Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir Kilometro 47 vía Tierralta Corregimiento de Santa Isabel Municipio de Montería SENA Regional Córdoba.
13	Publicación Respuesta de Observaciones a la evaluación.	16/03/2020		www.sena.edu.co y/o www.colombiacompra.gov.co Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
14	AUDIENCIA DE ADJUDICACION	16/03/2020 HORA 2:30 P.M.		Oficina Compras Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir Kilometro 47 vía Tierralta Corregimiento de Santa Isabel Municipio de Montería SENA Regional Córdoba.
15	Registro Presupuestal del Contrato y Radicación, Verificación de Cumplimiento de los Requisitos de Ejecución (Garantía y su Aprobación)	Dentro de los TRES días siguientes a la firma del contrato		Oficina Contabilidad y Presupuesto, Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir Kilometro 47 vía Tierralta Corregimiento de Santa Isabel Municipio de Montería SENA Regional Córdoba.

1.7 PLAZO DE EJECUCION

El plazo de ejecución del contrato será de DIEZ (10) meses APROX. contados a partir de la suscripción del acta de inicio del contrato sin exceder 31 de diciembre de la vigencia, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución y/o hasta agotar presupuesto y/o hasta que desaparezcan las necesidades del servicio en la entidad, caso en el cual se podrá dar por terminado en forma anticipada. No Obstante, en cumplimiento de los principios de anualidad contemplados en la Ley 38 de 1989, en el Decreto 111 de 1996 y el Decreto 1957 de 2007, el plazo del presente contrato no podrá exceder del 30 de diciembre del presente año.

1.8 PROGRAMA PRESIDENCIAL "LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN"

En el evento de conocerse casos especiales de corrupción en las Entidades del Estado, se debe reportar el hecho al Programa Presidencial de Lucha contra la Corrupción a los números telefónicos: (1) 560 10 95, (1) 565 76 49, (1) 562 41 28; vía fax al número telefónico: (1) 565 8671; la línea transparente del programa, a los números telefónicos: 9800 – 913 040 o (1) 286 48 10; correo electrónico al sitio de denuncias del programa, en la página Web: www.anticorrupcion.gov.co; correspondencia o personalmente, en la dirección Carrera 8ª Nº 7–27 Bogotá D.C. También puede reportar el hecho en la página Web: www.sena.edu.co.

En todas las actuaciones derivadas de las estipulaciones del presente Pliego de Condiciones y del Contrato que forma parte del mismo, el proponente obrará con la transparencia y la moralidad que la Constitución Política y las leyes consagran.

Si el SENA comprobare hechos constitutivos de corrupción por parte de un proponente durante el proceso de selección, sin perjuicio de las acciones legales a que hubiere lugar, podrá rechazar la respectiva oferta.

Si los hechos constitutivos de corrupción tuvieren lugar dentro del plazo de ejecución del Contrato, tales circunstancias podrán dar lugar a la declaratoria de caducidad, de conformidad con las reglas previstas para el efecto en la Ley y en el respectivo Contrato.

1.9 VEEDURIAS CIUDADANAS

Para el desarrollo de este proceso de selección y posterior ejecución del contrato, El Centro Agropecuario de Biotecnología El Porvenir, SENA Regional Cordoba, convoca a las veedurías ciudadanas legalmente constituidas para que desarrollen su actividad de control social durante la etapa pre-contractual, contractual y pos-contractual en el presente proceso de selección.

1.10 CORRESPONDENCIA

Para la correspondencia se establece la siguiente dirección: Km. 47 Vía Tierralta Corregimiento de Santa Isabel Municipio de Montería.

Toda comunicación o solicitud referente al presente proceso deberá realizarse a través de la plataforma SECOP II, única aplicación que canalizará cualquier tipo de comunicación entre los proponentes y el SENA, y las solicitudes se responderán mediante la misma plataforma..

1.11 PUBLICIDAD DE LOS DOCUMENTOS Y ACTOS DEL PROCESO

De conformidad con lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad está obligada a publicar todos los documentos del proceso y los actos administrativos del proceso de contratación en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública –SECOP II, a través del Portal Único de Contratación cuyo sito web es: www.colombiacompra.gov.co

1.12 DERECHOS Y DEBERES DEL PROPONENTE

Los establecidos en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993.

Además, la oportunidad de conocer y controvertir los informes, conceptos y decisiones que se rindan o adopten, para lo cual se han señalado en este Pliego de Condiciones, las etapas que permiten el conocimiento de dichas actuaciones y la posibilidad de expresar sus observaciones.

El desarrollo del presente proceso de selección es de carácter público, respetando la reserva de que gocen legalmente las patentes, procedimientos y privilegios; los proponentes deberán indicar cuáles de los documentos aportados son de carácter reservado e invocar la norma que ampara dicha reserva. Si el proponente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda la oferta es pública.

Cuando sobrevenga una inhabilidad o incompatibilidad dentro del presente proceso, se entenderá que el proponente renuncia a la participación en el proceso de selección y a los derechos surgidos del mismo, para lo cual, deberá informar tal hecho oportunamente. Si la inhabilidad o incompatibilidad sobreviene en uno de los miembros de un Consorcio o Unión Temporal este cederá su participación a un tercero, previa autorización del SENA.

1.13 ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO:

De conformidad con lo previsto en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 y el numeral 6 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir del SENA Regional Córdoba realizó la estimación de los riesgos, entiendo por tales y para este contrato en particular aquellos hechos o circunstancias que por la naturaleza del contrato se pueden presentar y afectar la normal prestación del servicio de alimentación y como consecuencia retrasar o suspender la ejecución del contrato, afectando así el equilibrio económico del mismo para uno o ambos extremos contractuales.

Para este tipo de contratación el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir ha previsto los siguientes riesgos, analizados bajo los lineamientos de la matriz diseñada por Colombia Compra Eficiente.

CUADRO 1. TIPIFICACION , EVALUACION Y CALIFICACION DE LOS RIESGOS										
Nº	**Clase**	**Fuente**	**Etapa**	**Tipo**	**Descripción (Qué puede pasar, y cómo puede ocurrir)**	**Consecuencia de la ocurrencia del evento.**	**Probabilidad**	**Impacto**	**Valoración del Riesgo**	**Categ.**
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Que la Entidad Estatal no defina las condiciones o especificaciones mínimas del Servicio a contratar	No satisfacción de la necesidad perseguida con el proceso de contratación	Raro 1	Mayor 4	CINCO	RIESGO MEDIO
2	General	Interno	Contratación	Operacional	Que la entidad incumpla en el Registro Presupuestal	No satisfacción de la necesidad perseguida con el proceso de contratación	Raro 1	Mayor 4	CINCO	RIESGO MEDIO
3	General	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de la entidad en los pagos al contratista	Interrupción ó Cesación de la prestación de los servicios	Improbable 2	Mayor 4	SEIS	RIESGO ALTO
4	General	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento del objeto contractual	No satisfacción de la necesidad perseguida con el proceso de contratación	Posible 3	Mayor 4	SIETE	RIESGO ALTO
5	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento parcial o demoras en la ejecución de las actividades objeto del contrato por fallas del personal, equipo o maquinaria	Interrupción ó Cesación de la prestación de los servicios	Posible 3	Moderado 3	SEIS	RIESGO ALTO

6	General	Externo	Ejecución	Social o Polí	Alteración del Orden Público en la zona	No satisfacción de la necesidad perseguida con el proceso de contratación	Raro 1	Mayor 4	CINCO	RIESGO BAJO
7	Específico	Externo	Ejecución	Jurídico	Intoxicación de los aprendices y/o Servidores públicos, por Contaminación o descomposición de los alimentos.	Interrupción ó Cesación de la prestación de los servicios	Posible 3	Moderado 3	SEIS	RIESGO ALTO

CUADRO 2. ASIGNACION Y TRATAMIENTO DE LOS RIESGOS.

Nº	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a implementar	Impacto después del tratamiento.				¿Afecta ejecu. contr?	Responsable por implementar el tratamiento.	Fecha estim. inicio tratamiento.	Fecha estim. completa tratamiento	Monitoreo y revisión	
			Proba-bilidad	Im-pacto	Valor ació n	Cat.					¿Cómo realiza ?	¿Cuándo?
1	Entidad	Realización de un análisis preciso de las minutas, fijando componentes dietarios y parámetros claros en los pliegos de condiciones	Raro 1	INSIGNIFICANTE 1	DOS	RIESGO BAJO	SI	Coordinación Bienestar Aprendices – GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO	Desde la planeación del proceso.	Publicación definitiva de los pliegos	Revisión a los documentos de estudio previo e inspecciones periódica a los vehículos y documentación de los mismos y de los conductores	Durante toda la ejecución del contrato

2	**Entidad**	Efectuar los correctivos necesarios estableciendo memorandos y revisión del procedimiento presupuestal	Raro 1	INSIGNIFICANTE 1	DOS	RIESGO BAJO	SI	Subdirección Control Interno	Desde la planeación del proceso	Firma acta de inicio de actividades	Revisión a las actuaciones de presupuesto como paso previo al acta de iniciación	Previo a la ejecución del contrato
3	**Entidad**	Efectuar los correctivos necesarios estableciendo memorandos y revisión del procedimiento de tesorería.	Raro 1	INSIGNIFICANTE 1	DOS	RIESGO BAJO	SI	Subdirección Control Interno	Inicio de actividades del contrato	Finalización del contrato	Revisión a las actuaciones de tesorería o ajustes al pac.	Cada mes que se genere pago
4	**CONTRATISTA**	Seguimiento a las actividades y controles de advertencia por parte del supervisor, sanciones al contratista	Raro 1	INSIGNIFICANTE 1	DOS	RIESGO BAJO	SI	Supervisor del contrato/ SUBDIRECCION.	Desde la fecha de inicio	Hasta la terminación del contrato	Ejerciendo eficazmente las labores de supervisión, haciendo seguimientos y generando informes oportuno a la subdirección	Durante todo el desarrollo del contrato.

5	**CONTRATISTA**	Seguimiento a las actividades y controles por parte del supervisor en la revisión de las condiciones técnicas exigidas, personal y equipos utilizados por el contratista.	Raro 1	POSIBLE 3	TRES	RIESGO BAJO	Si	Supervisor del contrato y Coordinación Bienestar Aprendices	Desde el inicio de la ejecución del contrato.	Hasta la terminación del contrato	Ejerciendo eficazmente las labores de supervisión, haciendo seguimientos y generando informes oportuno a la subdirección	Durante todo el desarrollo del contrato.
6	**ENTIDAD Y CONTRATISTA**	El Contratista debe dar aviso de inmediato al SENA, y en conjunto se buscarán salidas con apoyo de la fuerza pública.	Raro 1	MAYOR 4	CINCO	RIESGO MEDIO	SI	Entidad y Contratista	Apenas se presente el caso	Hasta que se conjure la situación anómala.	Estableciendo canales de comunicación oportuno y eficaces, con la autoridad policiva y militar	Apenas se tenga información del evento.
7	**CONTRATISTA**	El deberá prestar atención médico asistencial inmediata por personal capacitado, trasladar al centro médico al personal afectado	Raro 1	Menor 2	TRES	RIESGO BAJO	SI	CONTRATISTA	Cuando se presente el suceso.	indeterminada	Muestreo de los alimentos y revisión a la manipulación de los mismos	Durante toda la ejecución del contrato

ESPACIO EN BLANCO

CAPITULO II

2. PROCEDIMIENTO DE LA LICITACION PUBLICA

2.1 AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

De acuerdo a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto 1082 de 2015, se hará convocatoria pública a través de la publicación del "Aviso de Convocatoria Pública" para el presente proceso. Paralelo a esto también se realizará la publicación del AVISO de que trata el numeral 3° del artículo 30 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 32 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 224 del Decreto 19 de 2012.

2.2 CONSULTA DE PLIEGO DE CONDICIONES

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Regional Córdoba Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir publicará el proyecto de Pliego de Condiciones a partir de la fecha señalada en el Cronograma del Proceso, con el propósito de suministrar a los proponentes

interesados, a las veedurías ciudadanas y al público en general la información sobre la presente contratación y de recibir las observaciones que se presenten en relación con dicho documento.

2.3 OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES

Los interesados en el presente proceso de selección, presentaron observaciones al Proyecto de Pliego de Condiciones, de acuerdo con las fechas y horas establecidas en el Cronograma del Proceso, a los cuales se les dará debida respuesta y en atención de algunas anotaciónes se podrán realizar cambios que quedarán contemplados en estos pliegos definitivos

2.4 APERTURA DEL PROCESO

Conforme al artículo 2.2.1.1.2.1.5 del Decreto 1082 de 2015, mediante acto administrativo motivado, el SENA ordenará la apertura del proceso, en la fecha señalada en el Cronograma del Proceso, SECOP II.

2.5 PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

El Pliego de Condiciones definitivo se publicará en las páginas Web www.colombiacompra.gov.co y www.sena.edu.co, en la fecha señalada en el Cronograma del Proceso. En las mismas fechas y en el plazo estipulado en el cronograma, éste podrá ser consultado en la plataforma SECOP II.

2.6 AUDIENCIA DE ASIGNACION DE RIESGOS Y PRECISAR EL CONTENIDO Y ALCANCE DE LOS PLIEGOS DE CONDICIONES.

De conformidad con este proceso de selección y el contenido del Artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015, la entidad celebrará una audiencia para dar lectura al análisis de riesgos efectuado y realizará su asignación definitiva a la cual asistirán los interesados en participar en este proceso de selección y en el término establecido en el cronograma. Si a solicitud de un interesado es necesario adelantar una audiencia para precisar el contenido y alcance de los pliegos de condiciones, este tema se tratará en la misma audiencia de asignación de Riesgos.

2.7 VISITA

Los Representantes legales de las firmas interesadas o sus delegados debidamente autorizados, podrán visitar bajo su responsabilidad las instalaciones del SENA Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, kilómetro 47 Vía Tierralta – Corregimiento Santa Isabel. para que de primera mano obtengan la información pertinente al desarrollo y ejecución del objeto del contrato así como su alcance.

Los funcionarios designados para atender estas visitas son los siguientes: El Coordinador del grupo de apoyo administrativo o su delegado.

La visita no será obligatoria, en todo caso, será responsabilidad de cada uno de los proponentes el conocimiento del sitio en donde se requiere la prestación del servicio, en consecuencia no se podrán interponer futuras reclamaciones con relación a este aspecto.

2.8 CIERRE

Los interesados en participar en el proceso de selección deberán presentar sus propuestas de conformidad con el cronograma del presente proceso a través de la plataforma del SECOP II

Para lo anterior, el proponente debe encontrarse previamente inscrito como Proveedor dentro de la plataforma del SECOP II - https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii

El idioma del presente proceso de selección será el castellano y, por lo tanto, se solicita que todos los documentos y certificaciones a los que se refieren estos pliegos de condiciones emitidos en idioma diferente al castellano sean presentados con traducción simple al castellano.

Después de la fecha y hora establecida para el cierre, no se recibirán propuestas, ni se aceptarán cambios del contenido de las mismas, ni solicitudes de retiro de las propuestas entregadas.

2.9 VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

Dentro del término señalado en el Cronograma del Proceso, de conformidad con lo establecido en el Articulo 2.2.1.1.2.2.3 del Decreto 1082 de 2015 el comité asesor-evaluador designado, realizará la evaluación de las propuestas presentadas mediante la verificación y ponderación de los factores y criterios de selección a partir de los documentos requeridos que lo integran, con el fin de establecer, de acuerdo con la Ley, las solicitudes y exigencias de este Pliego de Condiciones, cuáles propuestas son HABILITADAS.

El SENA, dentro del término de evaluación de las propuestas podrá solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que estime convenientes.

El informe que contiene la evaluación de los proponentes podrá ser consultado en el Sistema Electrónico de Contratación Pública –SECOP II–, por el término señalado en el cronograma del proceso.

En la citada publicación se relacionarán los proponentes que se encuentran habilitados y aquellos que no lo están

2.10 SOLICITUD DE ACLARACIONES A LOS PROPONENTES

De conformidad con el parágrafo 1° 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 las entidades en cualquier momento hasta la adjudicación.

Por lo anterior, en condiciones de igualdad para todos los proponentes, el SENA solicitará los documentos y la información del proponente, o de la futura contratación, que no sea susceptible de asignación de puntaje, y dará al oferente un término de un (1) día hábil para presentar dicha información.

Si el proponente al que el SENA le ha solicitado documentos y/o información no susceptible de asignación de puntaje, pretende mediante la respuesta complementar su propuesta o condicionarla, dicha complementación o condicionamiento se tendrá por no escrito y no producirá efecto alguno.

Si el proponente no envía las aclaraciones, explicaciones o soportes solicitados dentro del término concedido para ello, la propuesta se considerará RECHAZADA.

2.11 PRÓRROGA DE LA FECHA DE CIERRE DEL PROCESO

El SENA podrá prorrogar, la fecha del cierre de la contratación en los siguientes casos:

a. Cuando el SENA lo considere conveniente o necesario.
b. Cuando lo soliciten las personas que hayan manifestado interés en participar en el proceso, siempre que la Entidad estime necesario acceder a la petición.

2.12 AUDIENCIA DE ADJUDICACION.

La Entidad Estatal debe realizar la audiencia de adjudicación en la fecha y hora establecida en el Cronograma, la cual se realizará de acuerdo con las siguientes consideraciones:

1. a esta ASISTIRÁN TODOS LOS INTERESADOS en dicha la audiencia los oferentes pueden pronunciarse sobre las respuestas dadas por la Entidad Estatal a las observaciones presentadas respecto del informe de evaluación, lo cual no implica una nueva oportunidad para mejorar o modificar la oferta. Si hay pronunciamientos que a juicio de la Entidad Estatal requiere análisis adicional y su solución puede incidir en el sentido de la decisión a adoptar, la audiencia puede suspenderse por el término necesario

para la verificación de los asuntos debatidos y la comprobación de lo alegado.

2. La Entidad Estatal concederá el uso de la palabra por una única vez al oferente que así lo solicite, para que responda a las observaciones que sobre la evaluación de su oferta hayan hecho los intervinientes.

3. Toda intervención debe ser hecha por la persona o las personas previamente designadas por el oferente, y estar limitada a la duración máxima de quince minutos.

5. Terminadas las intervenciones de los asistentes a la audiencia, se procederá a adoptar la decisión que corresponda. Para lo cual el jefe de la entidad podrá ordenar un receso prudencial para tomar las determinaciones del caso.

CAPITULO III

3. PREPARACION Y ENTREGA DE LA PROPUESTA

3.1 COSTOS Y ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA

Serán a cargo del proponente todos los costos asociados a la preparación y presentación de su propuesta y el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA REGIONAL CORDOBA en ningún caso será responsable de los mismos.

3.2 FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

El Proponente debe presentar su oferta a través del SECOP II de acuerdo con lo establecido en esta sección, para lo cual debe estar previamente registrado en esta plataforma. Las instrucciones para el registro y la presentación de ofertas en el SECOP II se encuentran en el manual de uso del SECOP II para Proveedores, al cual podrá acceder a través de la página web de Colombia Compra Eficiente, disponible en el siguiente enlace: http://www.colombiacompra.gov.co/.

El Proponente debe ingresar al enlace SECOP II http://www.colombiacompra.gov.co/secop/que-es-el-secop-ii. Posteriormente, el Proponente debe acceder al SECOP II para Proveedores http://www.colombiacompra.gov.co/secop/que-es-el-secop-ii/secop-ii-para-proveedores. Y en la parte inferior de la página, podrá descargar el “Manual de uso del SECOP II Proveedores”. El Proponente debe presentar su oferta en la fecha establecida en el Cronograma ingresando al “Área de trabajo del proceso”, suscribiéndose en el presente Proceso de Contratación y creando

su oferta en el SECOP II. Debe tener en cuenta la “Guía para presentar ofertas en el SECOP II” 2 en la sección Manuales y guías para Proveedores, explica cómo crear ofertas en SECOP II.

Nota: Las uniones temporales, consorcios interesados en presentar ofertas en el SECOP II deben tener en cuenta que los integrantes del Proponente plural deben estar previamente registrados como Proveedor individual en el SECOP II. Una vez hecho esto, uno de los integrantes del proponente plural debe crear en el SECOP II el Proveedor plural (proponente plural) y emplear este usuario para el envío de su oferta como Proponente plural. El integrante que creó el Proveedor plural es el único habilitado en el SECOP II para presentar la oferta como Proponente plural. Los pasos para inscribirse como Proveedor plural (Proponente plural) se encuentran en “Guía de creación de proponente plural en el SECOP II ”3 que se encuentra en manuales y guías para proveedores.

El pliego de condiciones del presente Proceso de Contratación está conformado por los requerimientos contenidos en este documento y la información solicitada en los formularios, anexos o requerimientos de información incluidos directamente en el SECOP II.

No se aceptan ofertas radicadas en físico, enviadas por fax u otro medio electrónico distinto al Sistema Electrónico para la Contratación Pública- SECOP II.

Las propuestas, comunicaciones, aclaraciones, modificaciones y todo lo referente al desarrollo del presente proceso de selección, se harán en idioma castellano.

3.4 IDIOMA

Las propuestas, comunicaciones, aclaraciones, modificaciones y todo lo referente al desarrollo del presente proceso de selección, se harán en idioma castellano.

3.5 MONEDA Y PRECIO DE LA PROPUESTA

Los valores de la propuesta deberán presentarse en pesos colombianos y por el total de la oferta, no se aceptaran ofertas parciales. La inobservancia de lo anteriormente descrito generaría el Rechazo de la propuesta.

3.6 VIGENCIA DE LA PROPUESTA

Las propuestas deberán tener una vigencia mínima de cuarenta y cinco (45) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre del plazo para presentar propuestas dentro de este proceso.

3.7 PROPUESTAS EXTEMPORÁNEAS

Toda propuesta que se presente fuera del término del proceso o que sea remitida por fax, correo electrónico, o entregadas en lugar diferente al señalado en el presente pliego de condiciones será RECHAZADA.

3.8 DILIGENCIAMIENTO DE LOS ANEXOS Y FORMATOS

La información requerida y que deba estar consignada en los anexos y formatos indicados y adjuntos al pliego de condiciones.

Si el proponente considera que es conveniente para complementar su propuesta, anexar información adicional a la solicitada por el SENA en los formularios establecidos, podrá allegarla haciendo referencia al formulario que complementa.

3.9 IMPUESTOS Y DEDUCCIONES

Serán por cuenta del CONTRATISTA todos los gastos, impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales, derivados de la celebración, ejecución y liquidación del Contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones.

ESPACIO EN BLANCO

CAPITULO IV

4. DOCUMENTOS Y REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO DE SELECCION

Los proponentes deberán acreditar el cumplimiento de todos y cada uno de los requisitos jurídicos, técnicos y financieros que se establecen a continuación, objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participar en el presente proceso de selección y los cuales no otorgarán puntaje.

4.1 DOCUMENTOS Y REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO

4.1.1 Presentación De La Oferta.- El proponente (Representante Legal de la persona jurídica, o la persona designada para representar al Consorcio o Unión Temporal, o la persona natural, o su apoderado, si a ello hubiere lugar), debe suscribir el modelo de Carta de Presentación contenido en el ANEXO N°1.

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

El proponente, debe actuar a través de su Representante Legal, o apoderado debidamente facultado para obrar en su nombre y representación y para comprometerlo en la presentación de la propuesta, la celebración, ejecución y liquidación del Contrato que se derive de este proceso de contratación.

La falta de la carta de presentación de la oferta, o diligenciada de manera diferente al modelo descrito en el FORMATO N°1, o la presentación de la carta sin firma, o firmada por persona distinta a su Representante Legal o a quien estatutariamente tenga la facultad de comprometer al proponente, genera rechazo de plano de la oferta.

4.1.2 Acreditación De La Existencia Y Representación Legal.-

a) Si se trata de una persona jurídica, deberá presentar el certificado de existencia y representación legal expedidos por la Cámara de Comercio de la Jurisdicción, con una antelación no mayor a treinta (30) días calendario. Tratándose de personas jurídicas, su capacidad se circunscribe al desarrollo de la empresa o actividad prevista en su objeto social, de acuerdo con lo ordenado en el artículo 99 del Código de Comercio y por consiguiente, el objeto de la persona oferente, natural o jurídica, deberá ser concordante con el objeto de esta convocatoria.

b) Cuando el proponente sea un consorcio o una unión temporal, cada una de las personas que los integren deberá presentar su Registro Único de Proponentes y dar cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 4.1.6 del presente pliego.

c) 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 año más.

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

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

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

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

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

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

4.1.3. REGISTRO MERCANTIL Objeto Social – Actividades económicas.- Tratándose de persona natural su capacidad se circunscribe al desarrollo de las actividades económicas inscritas en el Certificado de Matricula Mercantil (Principal, Secundaria y adicionales). Tratándose de personas jurídicas, su capacidad se circunscribe al desarrollo de la empresa o actividad prevista en su objeto social, de acuerdo con lo ordenado en el artículo 99 del Código de Comercio y por consiguiente, el objeto de la persona oferente, natural o jurídica, deberá ser concordante con el objeto de esta convocatoria.

Para proponentes que sean consorcio o unión temporal, todos sus miembros deben cumplir con este requisito.

Por lo anterior, si el objeto social o las actividades del proponente, o de alguna de las personas jurídicas que conforman el consorcio o unión temporal, no cumple con lo establecido en el párrafo anterior, la oferta será evaluada como **NO CUMPLE JURÍDICAMENTE.**

Este requisito lo verificará el SENA a través del Certificado de Matricula Mercantil, Registro Único de Proponentes y/o el Certificado de Existencia y Representación Legal vigentes, que presente con su oferta.

4.1.4. Constitución Y Vigencia como comerciante.- La matrícula mercantil, como persona natural o persona jurídica de los proponente que participen en el presente proceso de selección o de cada uno de sus miembros, si se trata de consorcio o unión temporal, será de mínimo TRES (3) años de anterioridad a la fecha de presentación de la oferta, lo cual se verificará en el Registro Único de Proponentes y/o en el Certificado de Existencia y Representación Legal en el que aparezca la inscripción del establecimiento de comercio con las actividades exigidas en este proceso. O con la inscripción del establecimiento de comercio.

La duración de la persona jurídica proponente o de cada uno de sus miembros si se trata de consorcio o unión temporal no podrá ser inferior al plazo de vigencia del contrato y Dos (2) años más, contado a partir del cierre del presente proceso de selección.

Si el proponente no cumple el requisito de constitución y vigencia establecido en este numeral, la oferta será evaluada como **NO CUMPLE JURÍDICAMENTE.**

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

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

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

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

b) Porcentaje de participación: El porcentaje de participación debe ser equivalente al objeto de la presente contratación y actividades a desarrollar durante la ejecución del contrato por cada uno de sus integrantes.

c) 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.

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

e) 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) años más.

No se aceptan propuestas bajo la modalidad de promesa de conformación de Consorcios o Uniones Temporales.

En todos los casos de propuestas presentadas por dos (2) o más personas naturales y/o jurídicas, en las que no se exprese de manera clara y explícita la clase de asociación que se constituye (consorcio o unión temporal), se entenderá que se presentan a título de consorcio, con los efectos jurídicos y consecuencias que dicha forma de asociación conlleve de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 de la ley 80 de 1993.

4.1.7. Boletín De Responsables Fiscales De La Contraloría General De La República.-
Al tenor del Art. 60 de la Ley 610 de 2000, y la Resolución No. 5149 de 2000 de la Contraloría General de la República, el SENA verificará que el proponente y cada uno de los integrantes del consorcio y/o unión temporal, según el caso, no se encuentren incluidos en el Boletín de Responsables Fiscales que expide la Contraloría General de la República, a la fecha de cierre de la presente convocatoria.

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

4.1.8. Certificado Antecedentes Disciplinarios.- El proponente, persona natural, jurídica, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberá adjuntar Certificado del Sistema de Información y Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad –SIRI– vigente expedido por la Procuraduría General de la Nación.

4.1.9. Registro Único Tributario – RUT.- El proponente deberá allegar Fotocopia del Certificado Vigente, expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales - DIAN, en donde se especifique, de conformidad con la resolución DIAN 0139 de 2012, el código de la(s) actividad(es) comercial(es) que desarrolla, o según norma posterior, la cual debe ser relacionado con el objeto del presente proceso de contratación y concordante con las inscripciones en el Registro Mercantil. (**Actividad CIIU 5611 o 5629**).

De igual forma para cada uno de los integrantes de los consorcios o de las Uniones Temporales deberá anexar dicho certificado y deberá presentar la información requerida en el Formato 3.

4.1.10. Certificación De Pago De Aportes De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales.-

a) El proponente y el contratista deberán acreditar que se encuentra al día a la fecha de cierre del proceso de selección con el pago de los aportes parafiscales generados de sus nóminas de sus empleados, relativos al Sistema de Seguridad Social Integral (con destino a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones) y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje. Para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal y las personas naturales mediante declaración juramentada. En concordancia con el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el Artículo 23 de la ley 1150.

b) En caso tal que **NO** se encuentre obligado a cancelar aportes parafiscales por algún periodo, DEBERA INDICAR DICHA CIRCUNSTANCIA, especificando la razón y los periodos exentos.

   Igualmente todo proponente que tenga resoluciones de cobro (actos administrativos en firme) por concepto de aportes parafiscales, incumplimiento de contrato de aprendizaje o multas impuestas por el ministerio del trabajo, no podrá participar, salvo que exista acuerdo de pago suscrito y al día ante la Regional respectiva del SENA, previo al cierre del proceso.

c) Cuando la contratación se realice con personas jurídicas, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el Representante Legal, según el caso, durante un lapso equivalente al que se exige como mínimo para que se hubiera constituido la persona jurídica.

   En todo caso el SENA se reserva la revisión de las últimas cinco vigencias respecto de los pagos mensuales de aportes con destino a la Entidad, tanto para personas jurídicas como para personas naturales y confrontará la información con las certificaciones de experiencia que se acrediten en las mismas vigencias.

d) Cuando el proponente sea un Consorcio o una Unión Temporal, cada una de las personas naturales o jurídicas que lo integran deberá certificar que se encuentra en cumplimiento de la anterior obligación al momento de iniciación del proceso de selección, y en el evento de resultar adjudicatarios, al momento de suscribir el Contrato correspondiente.

En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas deberán manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo.

Nota: De acuerdo a la Directriz emitida por la Procuraduría General de la Nación y a la Ley 1233 de 2008, no se permite que el contratista seleccionado realice la prestación de los servicios o trabajos contratados con SENA por medio de las denominadas Cooperativas de Trabajo Asociado.

Si el oferente registra mora en el pago de sus obligaciones al Sistema de Seguridad Social integral y Parafiscales, la entidad lo requerirá en el término establecido para la presentación de los recibos

de pago, Si el oferente no se encuentra a paz y salvo, la oferta será evaluada como **NO CUMPLE JURÍDICAMENTE.**

4.1.11. Garantía De Seriedad Del Ofrecimiento.- El proponente para participar en el presente proceso, deberá constituir una garantía de seriedad del ofrecimiento, previamente a la presentación de la oferta, con el fin de afianzar la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual, en caso que le sea adjudicado el contrato. El proponente podrá otorgar, como mecanismo de cobertura del riesgo, las pólizas de seguros como garantías señaladas en el Decreto 1082 de 2015.

Este documento deberá adjuntarse a la propuesta, y para su constitución deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

BENEFICIARIO: Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - NIT 899999034-1 Afianzado: El Oferente, Persona Natural o Jurídica. En el caso de los Consorcios o Uniones Temporales deben aparecer todos los miembros como afianzados El/los nombre (s) debe(n) señalarse de la misma forma como figura(n) en el Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Autoridad competente.

VIGENCIA: Sesenta (60) días calendario a partir de la fecha de presentación de la propuesta. En caso de prórroga del cierre de la convocatoria, esta garantía deberá constituirse o prorrogarse por el mismo lapso; en todo caso la vigencia deberá extenderse desde el momento de la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual.

CUANTÍA**:** Diez por ciento (10%) del valor total del presupuesto oficial. La garantía de la propuesta podrá ser bancaria o una póliza de seguros y deberá estar acompañada del recibo o constancia del pago de la prima correspondiente. La garantía deberá ser expedida por un Banco o Compañía de Seguros legalmente autorizado para el efecto. Cuando se trate de garantía bancaria, esta contendrá la siguiente especificación:

“La presente garantía será pagada por el garante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de ejecutoria de la resolución administrativa que declare el incumplimiento por parte del OFERENTE”.

Cuando la propuesta la presente un consorcio o unión temporal, la garantía de seriedad debe ser tomada a nombre del Consorcio o Unión Temporal (indicando sus integrantes) y no a nombre de su Representante Legal.

Salvo fuerza mayor o caso fortuito, debidamente comprobados, si el adjudicatario no suscribe el contrato ò no constituye o no presenta las garantías contractuales correspondientes dentro del término señalado por el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, se ordenará hacer efectiva la garantía de seriedad de la propuesta.

La **NO** presentación de la garantía solicitada, será causal de RECHAZO de la propuesta según las modificaciones introducidas al estatuto contractual por las disposiciones de la ley 1882 de 2018.

La presentación de la garantía de seriedad de la oferta en cuantía o vigencia inferior a la mínima solicitada por el SENA, no genera rechazo de plano de la oferta. No incluir la póliza original en la propuesta, cualquier error o imprecisión en el texto de la póliza, será susceptible de aclaración. En este caso, el SENA solicitará por una sola vez al proponente que dentro del término máximo de un (1) día hábil a partir de la solicitud, proceda a ajustar la cuantía o vigencia de la garantía, pasado dicho término sin que el proponente haya subsanado lo solicitado, la oferta será evaluada como **NO CUMPLE JURÍDICAMENTE.**

4.1.12 Compromiso Anticorrupción.- El compromiso que debe contraer el PROPONENTE, deberá hacerse constar por escrito en una carta y se contraerá bajo la gravedad de juramento, el que se entiende prestado por la sola suscripción del ANEXO N°3 del presente Pliego de Condiciones.

4.1.13 Documento de Identificación del Representante Legal.- El proponente, persona natural o representante legal si es persona jurídica, deberá presentar fotocopia, ampliada al 50%, de la Cédula de ciudadanía.

4.1.14 Certificación Bancaria.- Certificación bancaria donde se especifique el número de cuenta (corriente o Ahorro), donde se realizarían los respectivos pagos del contrato.

4.1.15 Reglas de Subsanabilidad.- En todo proceso de selección de contratistas primará lo sustancial sobre lo formal. En consecuencia, no podrá rechazarse una propuesta por la ausencia de requisitos o la falta de documentos que verifiquen las condiciones del proponente o soporten el contenido de la oferta y que no constituyan los factores de escogencia establecidos por el SENA Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir Regional Córdoba, en el pliego de condiciones, de conformidad con lo previsto en los numerales 2, 3 Y 4 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007. Sin perjuicio de las modificaciones introducidas por la Ley 1882 de 2018.

Tales requisitos o documentos, podrán ser requeridos por la entidad en condiciones de igualdad para todos los proponentes hasta la adjudicación, sin que tal previsión haga nugatorio el principio contemplado en el inciso anterior.

El SENA Regional Córdoba se reserva el derecho a efectuar requerimientos o solicitudes de aclaración a los proponentes durante cualquier etapa del proceso siempre que sea con posteridad a la fecha de cierre de las propuestas y hasta la audiencia de adjudicación, a lo cual los proponentes deberán atenderlos de forma clara, completa, precisa y dentro del plazo fijado para ello por la entidad, so pena del rechazo de la propuesta.

4.2. DOCUMENTOS Y REQUISITOS TECNICOS Y DE EXPERIENCIA MINIMOS

4.2.1 Registro Único De Proponentes.- RUP.- El proponente deberá presentar con su propuesta el certificado vigente de inscripción, clasificación y calificación en el Registro Único de

Proponentes RUP expedido por la respectiva Cámara de Comercio en Colombia cuya fecha de expedición no podrá ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso, la inscripción en el RUP, cualquier modificación o reforma deberá estar en firme y vigente y deberá acreditar la inscripción de los siguientes bienes para ofrecer a las entidades según el Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel (CLASE) así:

Código UNSPSC

90101600	Servicios de Banquetes y catering

El no cumplimiento de este requerimiento señalado, genera rechazo de plano de la oferta, la oferta será evaluada como NO CUMPLE TECNICAMENTE.

4.2.2 Experiencia del Proponente.-

GENERAL: El proponente deberá acreditar mediante el certificado RUP, y copias legibles de contratos el ejercicio de la actividad de ofrecer alimentación mediante raciones servidas a la mesa durante un tiempo superior a Cuatro (4) AÑOS; los contratos celebrados, en cuya ejecución se identifique el siguiente código:

SEG	FLIA	CLA	PRO	DESCRIPCION
90	10	16	00	Servicios de Banquetes y Catering.

ESPECIFICA: El proponente deberá acreditar mediante el certificado RUP, Máximo 3 contratos celebrados, por un valor superior o igual a dos (2) veces el monto de la presente contratación. Contratación en cuya ejecución se identifique el siguiente código:

SEG	FLIA	CLA	PRO	DESCRIPCION
90	10	16	00	Servicios de Banquetes y Catering.

La sumatoria del valor total de los contratos relacionados deberá ser igual o superior a dos (2) veces el valor total del presupuesto disponible para esta contratación.

Los proponentes que no cumplan con el mínimo requerido según este ítem no superarán esta etapa y su propuesta se tendrá por **inhábil o inadmitida** y no podrá continuar en el proceso y por ende no será calificada.

El SENA se reserva el derecho de verificar durante la evaluación, la información aportada por el proponente y a fin de corroborar la misma, podrá solicitar los soportes que considere convenientes tales como: certificaciones, copias de los contratos, actas de liquidación, estados financieros, copia de pago de impuestos etc. En ejercicio de esta facultad, los proponentes no podrán complementar, mejorar o modificar su oferta en virtud de lo señalado en el artículo 30 de la Ley 80 de 1993, ni acreditar hechos ocurridos con posterioridad al cierre del presente proceso.

En el caso de los **consorcios y uniones temporales** se precisa que la experiencia tanto general como específica, será aportada en concordancia con su porcentaje de participación, en consecuencia los oferentes cada uno deberá aportar el porcentaje de experiencia que represente en proporción a su participación en el proponente plural. Y tales experiencias serán sumadas para determinar el cumplimiento o no del requisito.

4.2.3 Capacidad Organizacional. La Capacidad Organizacional se definirá teniendo en cuenta las siguientes razones:

4.2.3.1 RENTABILIDAD DE PATRIMONIO:

UTILIDAD OPERACIONAL / PATRIMONIO = > 0,15

Si el proponente presenta una rentabilidad del PATRIMONIO menor a la exigida en el presente Pliego de Condiciones la oferta será **INHABILITADA.**

4.2.3.2 RENTABILIDAD DEL ACTIVO:

UTILIDAD OPERACIONAL / ACTIVO TOTAL => 0,10

Si el proponente presenta una rentabilidad del ACTIVO menor a la exigida en el presente Pliego de Condiciones la oferta será **INHABILITADA.**

4.2.4 Sede o sucursal con Instalaciones locativas adecuadas en el Municipio de Montería: El oferente deberá aportar con su propuesta registro fotográfico de las instalaciones ubicadas en la ciudad de Montería, acreditando sede o sucursal en dicha ciudad, debidamente inscrito en Cámara de Comercio, con antelación no menor a (3) tres años. Dicho establecimiento debe contemplar dentro de sus actividades la señalada con el código 5611- EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS. En el caso de consorcios o uniones temporales, se precisa que todos los integrantes deben cumplir con este requisito, pero a por lo menos uno se le exigirá que dicho establecimiento tenga sede en la ciudad de Montería, en consecuencia por lo menos uno de sus integrantes deberá contemplar sede o sucursal en la ciudad de Montería, y este mismo integrante deberá tener un porcentaje de participación superior al 60% del proponente plural.

4.2.5 Minutas, alimentos, manuales y personal a utilizar en el desarrollo del contrato.

El oferente deberá presentar con su propuesta los menús solicitados según el punto de especificaciones del servicio con su respectivo análisis químico que deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá

aportar fotocopia a la propuesta. Los menús deben ser elaborados de acuerdo a los requerimientos de Kilocalorías y macro nutrientes que se contemplan en las especificaciones técnicas, durante siete (7) días de la semana, de acuerdo a la frecuencia y cantidades de los alimentos.

APORTAR

Hoja de vida de profesional NUTRICIONISTA O INGENIERO DE ALIMENTOS con experiencia y tarjeta profesional con más de dos años de expedida. Además aportar las hoja del vida de dicho profesional con soportes y carta de compromiso con la entidad de en caso de que el oferente salga favorecido.

Hoja de vida de persona ENCARGADA DE LA ADMINISTRACION DEL RESTAURANTE con la cual el SENA se entenderá en el ejercicio diario de las actividades del contrato. Deberá ACREDITAR EXPERIENCIA RELACIONADA SUPERIOR A DOS AÑOS, y aportar carta de compromiso con la entidad de en caso de que el oferente salga favorecido.

Hojas de vida de CINCO (5) MANIPULADORES DE ALIMENTOS CERTIFICADOS. Deberá acreditar capacitación por las Empresas Sociales del Estado ó por capacitador particular autorizado por el ente rector de salud y experiencia en manipulación de alimentos por periodo superior a un año y aportar carta de compromiso con la entidad en caso de que el oferente salga favorecido. Además deberá aportar reconocimiento médico con certificado sobre las condiciones del estado de salud del manipulador de alimentos.

Además los siguientes documentos:

- Programas de capacitación básica en protección de alimentos
- Programa de Limpieza y desinfección.
- Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores.
- Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos.
- Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
- Manual de conservación de alimentos.

4.3. DOCUMENTOS Y REQUISITOS DE LA CAPACIDAD FINANCIERA

Atendiendo a lo señalado en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015, la verificación de las condiciones financieras se realizará exclusivamente con la información contenida en el certificado del RUP vigente del proponente.

La capacidad financiera será objeto de verificación de cumplimiento como requisito habilitante para la participación en el proceso de selección y no otorgará puntaje, conducirá a determinar si el oferente tiene capacidad financiera para celebrar el contrato en los términos establecidos en el presente pliego de condiciones.

Cuando el proponente sea Unión Temporal o Consorcio, para la verificación financiera se obtendrán capacidades individuales de cada uno de los integrantes, calculándose el índice de endeudamiento y patrimonio mínimo mediante la suma de los valores de cada integrante en la Unión Temporal.

Para la determinación de la capacidad financiera de los consorcios o uniones temporales se sumarán las variables que se utilizan para el cálculo de los índices financieros de cada uno de los integrantes y sobre los totales se obtienen los índices del consorcio o unión temporal.

Los indicadores financieros requeridos para verificar la capacidad mínima requerida son los siguientes:

4.3.1 Patrimonio.- El Patrimonio mínimo que deben tener los proponentes para el presente proceso debe ser igual o mayor a una (1) veces el presupuesto disponible., de acuerdo a la siguiente fórmula:

PT = Patrimonio del Oferente Presupuesto disponible

El patrimonio mínimo (PT) debe ser igual o mayor a 1 (Uno).

Si el proponente presenta un patrimonio menor al exigido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

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

Liquidez = (Activo corriente/ Pasivo corriente)

El nivel de liquidez debe ser Igual o mayor a 15

Si el proponente no supera el nivel de liquidez mínimo establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será **INHABILITADA.**

4.3.3 Índice de Endeudamiento.- el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente:

Índice de Endeudamiento = Pasivo Total / Activo Total

El Índice debe ser igual o menor a 0,40. (40%)

Si el proponente supera el máximo establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será **INHABILITADA.**

4.3.4 Razón de Cobertura de intereses. Refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras.

Razón de Cobertura de Intereses = (Utilidad Operacional / Gastos de Intereses)

La razón debe ser igual o mayor a 5,0.

Si el proponente no supera el mínimo establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será **INHABILITADA.**

Nota 1: Para la determinación de los indicadores financieros en el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, se sumarán las variables, que se utilizan para su cálculo, de cada uno de sus integrantes y sobre los totales se obtendrá el índice del Consorcio o Unión Temporal.

4.4 DOCUMENTOS DE CONTENIDO ECONOMICO

4.4.1 Oferta Económica.- Para la evaluación económica, solo se tendrán en cuenta las ofertas económicas de los proponentes que resultaren habilitados jurídica, técnica y financieramente.

El proponente deberá diligenciar en forma total el Anexo No. 7 “Oferta Económica”, con la información que contenga los bienes cotizados; en caso contrario la oferta se calificará como **NO CUMPLE ECONOMICAMENTE.**

El proponente debe presentar la oferta Económica, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

1. Las ofertas deben presentarse en moneda legal colombiana, PESOS COLOMBIANOS, con los impuestos, tarifas y descuentos correspondientes a que hubiere lugar.

2. Todos los valores contenidos deben ser expresados en valores enteros, no se aceptan ofertas con valores expresados en centavos. En el evento en que la propuesta económica tenga centavos, el proponente deberá aproximarla al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor o menor a 0.50 centavos.

3. El proponente deberá cotizar el valor unitario por ítem, para lo cual deberá diligenciar el Anexo No. 7 "Oferta Económica".

4. La propuesta no podrá exceder el valor total del presupuesto oficial. Cuando el valor de la propuesta exceda el presupuesto total, se procederá al rechazo de la propuesta.

5. El proponente deberá cotizar la totalidad de los elementos, no se aceptaran ofertas parciales, describiéndolos claramente en todas sus características principales, especificando la unidad de medida de los mismos. Igualmente, el proponente deberá cotizar elementos de excelente calidad y de marcas reconocidas en el mercado. No se evaluaran y/o estarán propensas a quedar inhabilitadas aquellas propuestas que no especifiquen claramente la descripción de los elementos, las marcas ofrecidas, la unidad de medida, y sus precios discriminando el I.V.A. correspondiente.

6. Con relación al IVA, el PROPONENTE deberá discriminar en la cotización este impuesto, en los ítems en los que se cause. En caso de no indicarlo, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el SENA y el CONTRATISTA deberá asumir el costo del impuesto. El proponente que no sea responsable del IVA debe informarlo en el texto de la propuesta. El porcentaje del IVA debe sujetarse a lo establecido en el Estatuto Tributario.

7. El Proponente deberá presentar su oferta por el sistema de precios unitarios, conforme al cual en dicho precio se encuentran comprendidos todos los costos directos e indirectos que se generen por la contratación. El valor de la propuesta será la suma de los valores de los productos que resulten de multiplicar el precio unitario por la totalidad de los bienes solicitados por el SENA. Bajo este sistema de precios, el VENDEDOR es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad alguna por dichos actos. Cualquier error u omisión no dará lugar a modificar el valor propuesto y el proponente favorecido deberá asumir los sobrecostos que esto le ocasione.

8. Los precios contenidos en la propuesta NO ESTAN SUJETOS A REAJUSTE ALGUNO SALVO LOS QUE SEAN DE ORDEN LEGAL (reajustes salariales), por tal razón, el proponente deberá tener en cuenta en el momento de la elaboración de los mismos los posibles incrementos durante el plazo de ejecución pactado en el contrato.

9. La no presentación de la oferta Económica (Anexo No. 7) o la presentación sin el lleno de los requisitos exigidos en el pliego de condiciones, dará lugar a que la propuesta sea RECHAZADA ECONÓMICAMENTE**.**

4.5 ESTÍMULOS A LA INDUSTRIA NACIONAL

Los proponentes deberán incluir junto con su oferta técnica, la información relativa al “Estimulo a la industria colombiana” y serán objeto de evaluación con puntaje.

4.6 CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS

Se rechazarán las propuestas que se encuentren incursas en una o varias de las siguientes causales:

1. Cuando la propuesta sea presentada extemporáneamente o no se presente en el lugar establecido en el presente pliego, en este caso la propuesta no se recibirá.

2. Cuando la oferta o alguna autorización requerida para presentarla o para suscribir el contrato, se halla sometido a cualquier condición para su estudio, adjudicación o ejecución, según lo previsto en el presente pliego de condiciones.
3. Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad establecida en la Constitución Política o la Ley 80 de 1993 o ley 1150 de 2007.
4. Cuando la persona jurídica proponente se encuentre en causal de disolución o liquidación.
5. Cuando la información suministrada por el proponente, no esté conforme con la realidad.
6. Cuando uno de los integrantes de la unión temporal o consorcio presente documentación para habilitación o propuesta de manera individual.
7. Cuando la oferta sea presentada por quienes participaron en la elaboración de estudios o asesoren al Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir en asuntos que tengan directa relación con el objeto de la contratación respectiva.
8. Cuando el proponente no subsane en debida forma su propuesta.
9. Cuando un mismo proponente presente dos o más propuestas, bajo el mismo nombre o con nombres diferentes.
10. Cuando el objeto social de la persona jurídica o integrante del proponente plural no permita celebrar y ejecutar el objeto a contratar.
11. Cuando el termino de duración del proponente sea inferior al exigido en los pliegos.
12. Cuando el proponente individual o alguno de los integrantes del proponente plural, no se encuentre al día en el pago de aportes parafiscales de conformidad con el articulo 50 de la ley 789 de 2003.
13. Cuando no se presente o no subsane, allegándolo en debida forma dentro del término señalado por el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir el certificado suscrito por el revisor fiscal o representante legal, según el caso en donde conste que el interesado no se encuentra en mora con los pagos relacionados con salud, riesgos profesionales, pensiones, cajas de compensación familiar, ICBF, y aportes SENA de sus trabajadores (Art. 50 ley 789 de 2002).
14. Cuando la propuesta sea presentada por persona jurídicamente incapaz para obligarse o que no cumpla con las calidades y condiciones de participación.
15. Si el proponente no queda habilitado jurídica, financiera y/o técnicamente.
16. Cuando para este mismo proceso se presenten varias propuestas por el proponente, por sí o por interpuesta persona, en un consorcio, unión temporal, individualmente o a través de una persona jurídica.
17. Cuando no se suscriba la carta de presentación de la propuesta por la persona natural proponente o por el representante legal de la persona jurídica proponente, o cuando ésta no se encuentre debidamente autorizada para presentar la propuesta de acuerdo con los estatutos sociales o con el documento de integración del consorcio o unión temporal.
18. Cuando se compruebe que el proponente ha influido o presionado sobre el estudio de las ofertas.
19. Cuando se compruebe que los documentos presentados por el proponente contienen información falsa.
20. Cuando al verificar la información referente al boletín de responsables fiscales y al pago de los aportes parafiscales o de contratación de aprendices, se encuentre reportado al proponente en el Boletín o incumplimiento en el pago de dichas obligaciones, y no sea subsanada esta situación dentro del término señalado en el pliego.

21. Cuando el proponente o su oferta no reúna los requisitos mínimos u obligatorios para participar que se encuentran señalados en el presente pliego de Condiciones, o no presente cualquiera de los documentos generales y específicos para cada caso aquí establecidos, y no los subsane dentro del término señalado en el presente pliego de condiciones de acuerdo con la normatividad vigente.
22. Cuando exista o se advierta enmendadura o corrección en los documentos obligatorios presentados y el proponente no lo haya advertido o hecho la salvedad con su firma al pie de la corrección.
23. Si la oferta presentada no incluye todas las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de condiciones, y por el contrario se trata de una propuesta parcial.
24. Si la oferta económica presentada incluyendo la carga tributaria correspondiente, tiene un valor superior al presupuesto oficial estimado.
25. Si la propuesta se presenta subordinada al cumplimiento de cualquier condición o modalidad.

26. La no presentación de la garantía de seriedad de forma simultánea con la oferta.
27. Si la información y documentos presentados por el proponente, o que hacen parte de la oferta, es inconsistente o inexacta.
28. Cuando no se presente poder debidamente conferido cuando se presente propuesta a través de apoderado.
29. Cuando el proponente plural o uno de los integrantes del consorcio o unión temporal hayan sido objeto de declaraciones de incumplimiento, caducidad o multas el año inmediatamente anterior al desarrollo de esta licitación (año 2017), la cual puede ser verificada en el RUP o aportada por uno de los proponentes.
30. Cuando los formatos y anexos de este pliego no han sido firmados y/o diligenciados de conformidad con lo descrito y solicitado en este pliego de condiciones, por el proponente ya sea persona natural o jurídica.

4.7 DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO

EL SENA declarará desierto el presente proceso de selección y/o contratación al vencimiento del plazo previsto para adjudicar, cuando las propuestas presentadas impidan al SENA la selección del contratista en condiciones objetivas y acorde con el artículo 5 ° de la Ley 1150 de 2007.

Mientras no se produzca la adjudicación, EL SENA es libre de declarar desierto el presente proceso de selección cuando existan razones que hagan imposible la selección objetiva y teniendo en cuenta el interés general. Ningún proponente puede reclamar derecho o perjuicio como consecuencia de la declaratoria desierta, dado que la participación en los procesos contractuales de las entidades públicas no confiere ningún derecho a los proponentes sino la simple expectativa de ser adjudicatarios de las mismas.

BLANCO

CAPITULO V

5. CONDICIONES TECNICAS MINIMAS REQUERIDAS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO.

El contratista deberá tener en cuenta las siguientes especificaciones, las cuales son de obligatorio cumplimiento:

5.1 ESPECIFICACIONES.

Alcance del objeto: el contratista seleccionado deberá suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos, comidas y complementos nutricionales, de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el Subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o aclarar las especificaciones de los menús objeto del contrato. Debe asumir el contratista que la preparación de los alimentos a suministrar deberán ser preparados en la cocina del Centro,

asumiendo la totalidad de los costos del servicio. El servicio comprende la preparación y el servicio de mesa en las horas determinadas y acordadas por las partes. Asimismo, estará a su cargo el suministro de vajillas, platos, vasos, cubiertos y demás menaje y enseres necesarios para la entrega del servicio. Así mismo deberá tener en cuenta lo siguiente:

5.2 CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DEL SERVICIO.

1. El contratista se compromete a planear y organizar el suministro de alimentos de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.

2. El contratista debe suministrar diferentes alternativas de menús, que cubran las necesidades básicas de una sana alimentación, sujetándose a la minuta que establezca la Entidad.

3. El contratista se compromete a presentar y ejecutar el plan de muestreo microbiológico del área de preparación y manipuladores dentro de los siguientes 15 días a la firma del contrato, donde este deberá especificar la frecuencia de muestreo para análisis microbiológico a:

a). Porciones preparadas de: Proteico, vegetales (ensaladas crudas o ensaladas cocidas), Bebidas (Jugos de frutas y/o leche o bebidas lácteas).
b). Agua de preparación
c). Superficies (Tablas de picar y/o menajes)
d). Manipuladores de alimentos.

4. El contratista se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos.

5. El contratista debe realizar seguimiento y control de las minutas ofrecidas en cuanto a:

a). Cantidades establecidas en cada minuta de proteicos, vegetales, bebidas y carbohidratos en gramos o mililitros según sea el caso.

b). Temperatura de servido de la minuta; cocidos de 60°- 80°c y bebidas refrescantes max. 4°c.

6. Las preparaciones deben consultar la combinación exacta de proteínas, calorías y demás nutrientes mínimos que deben consumir los aprendices, que garanticen una nutrición balanceada.

7. Debe publicar de manera permanente las minutas ofrecidas por día de lunes a domingo, así como las cantidades por porción de cada componente.

5.3. CONDICIONES DE ENTREGA DEL SERVICIO.

El proponente deberá incluir en el precio de su oferta, la preparación de los alimentos en la cocina del Centro, asumiendo la totalidad de los costos del servicio. El servicio comprende la preparación y el servicio de mesa en las horas determinadas y acordadas por las partes. Asimismo, estará a su cargo el suministro de vajillas, platos, vasos, cubiertos y demás menaje y enseres necesarios para la entrega del servicio.

La propuesta debe hacerse claramente discriminando el valor neto de cada ración e incluyendo dentro de éste toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarios para la puesta de las raciones en el lugar de ejecución del contrato. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios de los servicios que proponga, con ocasión del aumento de la materia prima necesaria para su preparación ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de éste no sean incorporados en la respectiva propuesta.

5.4. PROYECCION DE CANTIDADES DEL SERVICIO A SUMINISTRAR.

El alcance del servicio a prestar comprende un número aproximado de raciones según el siguiente cuadro: APRENDICES 510 aprox.

APRENDICES

BENEFICIO DEL 100% CORRESPONDE AL 10% DE LOS APRENDICES							
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD**	**Nº APRENDICES**	**DÍAS**	**CANTIDAD DE SERVICIOS**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR PARCIAL**
1	DESAYUNO	RACIÓN	22	184	4048	$ 5.853	$ 23.692.944
2	ALMUERZO	RACIÓN	51	184	9384	$ 9.927	$ 93.154.968
3	CENA	RACIÓN	22	184	4048	$ 7.316	$ 29.615.168
						SUBTOTAL 100%	**$ 146.463.080**

BENEFICIO DEL 70% CORRESPONDE AL 90% DE LOS APRENDICES							
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD**	**Nº APRENDICES**	**DÍAS**	**CANTIDAD DE SERVICIOS**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR PARCIAL**
1	DESAYUNO	RACIÓN	198	184	36432	$ 4.097	$ 149.261.904
2	ALMUERZO	RACIÓN	459	184	84456	$ 6.949	$ 586.884.744
3	CENA	RACIÓN	198	184	36432	$ 5.121	$ 186.568.272
						SUBTOTAL	**$ 922.714.920**
						SUBTOTAL 70%	**$ 922.714.920**

TOTAL APRENDICES (100% + 70%)	**$ 1.069.178.000**	

BENEFICIO DEL 100% CORRESPONDE AL 100% DE LOS APRENDICES EN COMISIÓN							
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD**	**Nº APRENDICES**	**DÍAS**	**CANTIDAD DE SERVICIOS**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR PARCIAL**
1	DESAYUNO	RACIÓN	12	102	1224	$ 5.853	$ 7.164.072
2	ALMUERZO	RACIÓN	12	102	1224	$ 9.927	$ 12.150.648
3	CENA	RACIÓN	12	146	1752	$ 7.316	$ 12.817.632
						SUBTOTAL 100%	**$ 32.132.352**

TOTAL APRENDICES (100% + 70%) + COMISIONES APRENDICES	**$ 1.101.310.352**	

TRABAJADORES OFICIALES (T.O.)

TRABAJADORES OFICIALES (T.O.) - BENEFICIO DEL 85%							
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD**	**Nº T.O.**	**DÍAS**	**CANTIDAD DE SERVICIOS**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR PARCIAL**
1	DESAYUNO	RACIÓN	7	149	1043	$ 4.975	$ 5.188.925
2	ALMUERZO	RACIÓN	7	149	1043	$ 8.438	$ 8.800.834
3	CENA	RACIÓN	2	149	298	$ 6.219	$ 1.853.262
						SUBTOTAL	**$ 15.843.021**
						SUBTOTAL 85%	**$ 15.843.021**

TOTAL APRENDICES + T.O.	**$ 1.117.153.373**	

Es de señalar que las anteriores cantidades son proyectadas atendiendo las cuantías apropiadas en el presupuesto.

Es de señalar que las anteriores cantidades son proyectadas atendiendo las cuantías apropiadas en el presupuesto, cuyos valores solo garantizarían aproximadamente hasta finales del mes de noviembre de 2020, por lo que se prevé, la posible necesidad de gestionar recursos adicionales para los meses restantes de la actual vigencia.

5.5 TIPO DE RACIÓN

CALORIAS MINIMAS REQUERIDAS	MACRONUTRIENTES	DISTRIBUCION PORCENTUAL	GRAMAJE MINIMO APROXIMADO
3000	**PROTEINAS**	20-25%	120 gr
	CARBOHIDRATOS	60-70%	450 gr
	GRASAS	15-20%	80 gr

TIEMPO DE CONSUMO		GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIAS SEMANAL
DESAYUNO		1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras).	Diario
		2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo	Diario
		3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas)	Diario
		4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas)	Diario
ALMUERZO	**(sopa)**	1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado).	Diario
		2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes	Diario
		3. Raíces o tubérculos o plátano	Diario
	(Seco)	1. Cereal (arroz)	Diario
		2. Ensalada de verduras.	3 Veces
		3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.)	Diario
		4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)	Diario
		5. Bebida fría (jugos de fruta)	Diario
CENA		1. Cereales (arroz).	Diario
		2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos)	Diario

	3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)	Diario
	4. Bebida fría (jugos de fruta)	Diario
	5. Ensalada de verduras o hortalizas verdes	Diario

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

5.6. HORARIO DE SERVICIO

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

Para facilitar la elaboración de los alimentos y el despacho de cada ración contratada, el SENA pondrá a disposición del CONTRATISTA las instalaciones del comedor, la cual cuenta con la siguiente dotación: Un (1) cuarto frío con dos compartimientos (Uno para refrigeración y el otro de congelación), (1) estufa a gas para paila y calderos, de cuatro quemadores grandes, mueble en acero inoxidable, modelo 40. (1) estufa-plancha asadora grande con gratinador 80x44x22 cms. 60000 btu, sistema de conexión en serie, mueble en acero inoxidable a gas, modelo 6. (1) estufa-freidor a gas 15 litros de desagüe para filtrar el aceite, control automático de temperatura, encendido con piezo eléctrico, 40 libras de fritura x hora 45x35x108 mueble acero inoxidable, mod. 25. (1) licuadora industrial base acero inoxidable capacidad de 25 litros vaso en acero inoxidable, sistema basculante, alto rendimiento, motor 1,5 hp de 30x50x121 , 110v 1125wh, modelo 25. (1) marmita a gas encendido con pieza eléctrica, grifo llenado a agua caliente y fría, desagüe del tanque 90x80x85 capacidad 150 litros acero inoxidable, fuego directo 77000 btu, modelo 4002, Cuatro (4) cilindros de 100 Libras, mesones con lavaplatos, en acero inoxidable, paredes enchapadas, mesa 2.40 X 0,60 con un entre paño, estantería de 2 puestos de 2 x 0,3 en acero inoxidable, Auto servicio fabricado en acero inoxidable de 500 x 65 x 87 incluidos cinco recipientes de 20 lts y pasabandejas en acero inoxidable y barra de autoservicio, campana extractora de aire en acero inoxidable de 2 mts aprox. Estufa de seis puestos tipo isla: dos puestos con quemadores sencillos, dos planchas asadoras, un entrepaño y un gratinador en la parte inferior del puesto de la plancha.

Estos elementos serán entregados debidamente inventariados por parte del Supervisor del Contrato, describiendo las condiciones en que se entrega cada uno, al igual que las instalaciones a utilizar.

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

EL SENA cobrará mensualmente al CONTRATISTA la suma equivalente a un salario mínimo legal vigente, el cual corresponde a compensación por uso o arrendamiento de las instalaciones del comedor y cocina y utilización de los demás bienes o elementos que se entregan para la prestación del servicio. Para efectos del pago, EL CONTRATISA, deberá aportar junto con la respectiva factura, copia de la consignación correspondiente al mes vencido, en el pago que corresponda.

5.7. RELACIÓN DE NECESIDAD NUTRICIONAL

La población a atender en su gran mayoría son aprendices de ambos sexos, cuyo rango de edad oscila entre 16 y 25 años, quienes realizan actividades de formación correspondiente a labores de campo, maquinaria y procesos productivos en una jornada diaria de 8 horas lo que requiere un gasto de energético considerable.

5.8. REQUERIMIENTOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO

Para efectos del aporte nutricional mínimo diario del complemento alimentario distribuido en desayuno, almuerzo y cena, será el equivalente al 100% de las necesidades diarias de calorías y nutrientes establecidos para este grupo (edades entre16 y 25 años) en promedio, de acuerdo a la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2005 (Vigente), y a las Guías Alimentarías Colombianas.

Los requerimientos son los siguientes:

CALORIAS MINIMAS REQUERIDAS	MACRONUTRIENTES	DISTRIBUCION PORCENTUAL	GRAMAJE MINIMO APROXIMADO
3000	**PROTEINAS**	20-25%	120 gr
	CARBOHIDRATOS	60-70%	450 gr
	GRASAS	15-20%	80 gr

El ciclo de los menús debe incluir un mínimo de 15 días con su análisis cuantitativo de kilocalorías, proteína, grasa y carbohidratos totales por cada menú, de acuerdo a la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2005 (Vigente) expedida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

En el análisis químico de cada minuta se deberá consignar el respectivo número consecutivo que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombianos, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.

Los menús anteriores con su respectivo análisis químico deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.

Los menús deben ser elaborados de acuerdo a los requerimientos de Kilocalorías y macro nutrientes que se contemplan en las especificaciones técnicas, durante siete (7) días de la semana, de acuerdo a la frecuencia y cantidades de los alimentos.

Se deberá contemplar dos (2) opciones de proteína cárnica en el almuerzo.
Los menús en general deberán ajustarse de acuerdo a la cultura y costumbres de la región.

5.9. LISTADO DE MINUTAS

Es la lista de preparaciones que conforman un día de alimentación; incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes de los usuarios. Describe las medidas, cantidades y número de comidas que cada día deber tener la alimentación suministrada.

Es el punto de partida para la programación de los menús. Se debe elaborar las minutas escogiendo los grupos de alimentos con base en las guías alimentarías colombianas vigentes teniendo en cuenta la población a atender y la tabla de composición de alimentos Colombianos expedida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

Los alimentos a brindar en las preparaciones deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes, se deben tener en cuenta productos naturales para sazonar. Estos productos deberán estar incluidos en los menús presentados.

5.10. VARIEDAD DEL MENÚ DIARIO

Se debe presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús para un mes y éste menú semanal deberá ser publicado dentro de las instalaciones del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

El ciclo de variedad de menú aprobado para la empresa seleccionada debe cumplirse y su incumplimiento periódico es causal de sanción o suspensión del contrato con base en lo estipulado por el SENA.

Periódicamente se realizaran encuestas de sensibilidad para determinar la aprobación de los menús y cuando se requieran cambios serán previamente autorizados por el supervisor del contrato.

En todo caso y en atención a la circular 3-2017-00011 del 26 enero de 2017, EL CONTRATISTA DEBERÁ DAR CUMPLIMIEMTO ESTRICTO A CADA UNO DE LOS COMPONENTES ESTABLECIDOS EN LA **GUIA TECNICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CON LINEAMIENTOS PARA RESTAURANTES Y CAFETERIA.** ASÍ:

I. COMPONENTE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO;

1. Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

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

- Adoptar una metodología para la identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía Técnica Colombiana GTC 45, OiRA, etc)
- Generar un programa de capacitación, entrenamiento, e inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo, se deben tener en cuenta los aspectos relacionados con la prevención y promoción de la seguridad y salud de los trabajadores administrativos y operativos de restaurantes y cafeterías.
- Reportar a la ARL y EPS todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas de los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. Copia del este reporte deberá suministrarse al trabajador, la Supervisión del contrato e integrante de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional o Centro de Formación.
- Acogerse al Plan Integral de Atención de Emergencias establecido por el grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional de la Regional o Centro de Formación.

2. Inspecciones de seguridad.

Acompañar al Equipo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional y miembros del COPASST, previa notificación a la Supervisión, para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el Programa de Inspecciones Planeadas GTH-PG-002 V.02 del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y disfunciones que los trabajador a nivel operativo en el servicio de alimentación o expendio de alimentos pueden ocasionar generando pérdidas de cualquier tipo o daños a terceros.

3. Equipos Contra Incendios.

El Contratista debe dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores) de Clase K para equipos de cocina que estén o no bajo una campana y en donde se manejen productos como grasas y aceites animales o vegetales.

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

4. Botiquines.

El contratista debe adquirir un botiquín dotado con al menos los elementos relacionados en la Tabla 1.

Tabla 1. Botiquín.

ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD
Paquete de gasas limpias	Paquete x 20	1
Baja lenguas x 20	Paquete x 20	1
Venda de algodón 5x5 yardas	Unidad	1
Apósitos para ojos	Unidad	1
Tijera de trauma	Unidad	1
Linterna con baterías	Unidad	1
Esparadrapo de tela rollo de 4"	Unidad	1
Guantes para examinar (no latex)	Caja x 100	1
Venda elástica 3x5 yardas	Unidad	1
Venda de algodón 3x5 yardas	Unidad	1
Solución salina	Unidad de 500cc	1

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

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

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

El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiere que dicho rótulo contenga:

- Nombre elemento
- Cantidad
- Fecha adquisición
- Fecha vencimiento

II. COMPONENTE SANITARIO;

1. Concepto sanitario.

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

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

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

2. Personal manipulador de alimento.

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

- Certificado de aptitud médica: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado aptitud médica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apto para manipular alimentos.

  La Supervisión podrá pedir al Contratista el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias.

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

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

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

3. Adquisición de alimentos.

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

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

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

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

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

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

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

4. Almacenamiento y alistamiento de alimentos

- El Contratista debe disponer de los elementos necesarios tales como: báscula con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetros de punzón análogo o digital para frío (menores a cero grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas.
- El contratista debe disponer de formatos para la recepción de los alimentos tales como: control de temperatura, formatos de recibo de alimentos conformes y no conformes, formatos de entradas y salidas.
- Se debe diligenciar éstos documentos para registrar y controlar la cantidad y calidad de los alimentos recibidos, así como los alimentos de alto riesgo epidemiológico, como son: Carnes frescas; pollo; pescado, lácteos y sus derivados; productos derivados cárnicos; y otros que requieran refrigeración o congelación.
- El Contratista debe establecer horarios de recepción de materias primas y/o productos por parte de los proveedores; dicha actividad se debe programar de tal forma que no interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los productos.

5. Personal para recibo de alimentos

El Contratista debe destinar personal con el entrenamiento en recepción de alimentos (manipulador de alimentos) y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos. En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos.

El personal destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada (gorro o cofia, bata, tapabocas y zapato cerrado antideslizante), estos elementos tendrán que ser de color claro y utilizarlos adecuadamente.

6. Condiciones para el almacenamiento.

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

- Los alimentos de alto riesgo epidemiológico, deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración (0ºC a 4ºC) o congelación (menor a -18ºC) dependiendo del tiempo de conservación deseado;
- Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar;
- Registrar diariamente, tres veces al día, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeración y congelación en los formatos Control de temperaturas.
- Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original, y deben ser almacenados en refrigeración o a temperatura ambiente.

- Los alimentos no perecederos empacados individualmente, que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo recomendado en el empaque. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada;
- Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa deben rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas.
- Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menor a 20°C teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.
- Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

7. Sistema de rotulado de materia prima.

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

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

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

8. Distribución de las zonas de preparación:

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

- Zona de preparación de jugos y ensaladas: Esta zona debe estar destinada para el pre alistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías;
- Zona caliente: Esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para la ubicación de una mesa auxiliar de trabajo como apoyo en el alistamiento y servido de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación para esta zona y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación.
- Zona para pre-alistamiento de alimentos crudos: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento de aquellos alimentos como son carnes frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de otros alimentos diferentes a los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada.
- Zona de higienización: Esta zona debe estar destinada para los procesos de lavado y desinfección de los elementos propios del proceso. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes esta debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección. Debe contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios, el escurrido de los mismos una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

9. Descongelamiento de alimentos.

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

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

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

10. Preparación de alimentos con proceso térmico

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

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

- Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento así como la cantidad a preparar.
- En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. El tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro no debe ser superior a una hora.

11. Preparación de alimentos sin proceso térmico

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

12. Servido de alimentos.

- El contratista debe durante el proceso de servido o distribución de alimentos atender las siguientes disposiciones:
- Mantener disponible el menú diario en lugar visible;
- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin;
- No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos;
- Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos;
- Los alimentos listo para el consumo que requieren procesos térmicos como carnes, sopas, arroz deben mantenerse a una temperatura igual o mayor a 65°C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura;

- Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4ºC, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura;
- Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido.
- Durante el proceso de servido, se debe realizar la toma registro de temperaturas de cada alimento mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad (=>65°C, =< 4ºC)
- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65°C.

De ninguna manera se permite preparar ó mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.

13. Implementos para la Higienización:

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

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

- **Amarillo**: área de recibo de alimentos y almacenamiento.
- **Azul**: Baños.
- **Negro**: área de cocina.
- **Verde**: salón comedor, y/o pasillos.

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

14. Almacenamiento de Productos Químicos

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

III COMPONENTE AMBIENTAL

El Contratista que suministren alimentos deben adoptar los lineamientos ambientales del SENA y la normatividad ambiental vigente que reglamenta las actividades derivadas de la prestación del servicio, además de dar cumplimiento a la gestión ambiental del SENA en temas de reciclaje, separación en la fuente, disminución progresiva de papel y manejo de residuos peligrosos.

IV. COMPONENTE NUTRICIONAL

1. Profesional de Apoyo

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

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

y desarrollar el proceso de Promoción en Estilos de Vida Saludable
- El profesional nutricionista-Dietista deberá contar con tarjeta profesional.

2. Suministro alimentario.

El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y contratistas, basados en el la Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 1999.
Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Contratista debe suministrar acorde al artículo 9 de la ley 1355 de 2009 una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

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

El suministro de según grupo de alimentos se recomienda en la relación de macronutrientes 70% Carbohidratos - 10% Grasas - 20% Proteínas de alimentos crudos según la tabla 2:

Tabla 2: Recomendación de alimentos según grupo de alimentos.

Calorías	**2600**	**2800**	**3000**
Grupo de Alimentos	Gramos	Gramos	Gramos
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	143	153	164
Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	37	41	44
Frutas	42	45	48
Carnes, huevos Leguminosas secas y mezclas vegetales	143	154	164
Lácteos	105	113	121
Grasas	21	23	24
Azúcares y dulces	63	68	73

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

3. Promoción de estilos de vida saludables.

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

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

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

De igual forma el futuro contratista deberá:

Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la seguridad y salud en el trabajo.

Cumplir con los registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.

Cumplir con el Concepto sanitario concedido por la secretaria de salud, cuando la actividad principal sea "expendio de alimentos" este concepto se podrá presentar hasta dentro de los tres meses a partir de la firma del contrato.

Cumplir con el Concepto sanitario concedido por la secretaria de salud, cuando la actividad principal sea "preparación de alimentos" este concepto se podrá presentar hasta dentro del mes siguiente a partir de la firma del contrato.

Brindar Educación y Capacitación a los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, buenas prácticas de manufacturas BPM Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS para las actividades a desempeñar Para la entrega de los soportes de capacitación se tendrá un mes a partir de la firma del contrato.

Realizar un plan de capacitación a los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la resolución 2674 de 2013. Para la entrega del plan de capacitación se tendrá un mes a partir de la firma del contrato.

Cumplir y presentar con la propuesta Plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.

Cumplir, en relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantizará un manejo ambientalmente adecuado. En caso de que el centro de formación así lo decida, el manejo de estos residuos será gestionado por el SENA.

Este Documento que se puede observar en la plataforma compromiso SENA y se considera parte integral de las obligaciones a adquirir en la ejecución del contrato, por el futuro contratista.

ESPACIO EN BLANCO

CAPITULO VI

6 EVALUACION DE LAS PROPUESTAS

Si la propuesta cumple con los requisitos mínimos habilitantes y condiciones mínimas, exigidas en el presente pliego de condiciones, quedará **HABILITADA** para ser evaluada y calificada técnica y económicamente de acuerdo con los parámetros establecidos en el pliego de condiciones.

En caso de ambigüedad o imprecisión en el contenido de la propuesta presentada, la Entidad podrá solicitar al proponente las aclaraciones y explicaciones que se estimen indispensables para su comparación, en tal caso el plazo para obtener la respuesta por parte del oferente será el indicado en la solicitud que haga la Entidad. La información aquí solicitada no podrá ser utilizada por el proponente sino para aclarar los aspectos requeridos. NO SE ADMITIRAN MODIFICACIONES, ADICIONES O MEJORAS A LA PROPUESTA.

6.1 COMITÉ ASESOR Y EVALUADOR DEL PROCESO DE SELECCION

Las propuestas serán estudiadas y analizadas por el comité evaluador asesor designado por el Subdirector del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir del SENA Regional Córdoba, quien recomendará, previa revisión de la respectiva evaluación y recomendación por parte del comité contratación, al Ordenador del Gasto adjudicar o declarar desierto el proceso de selección.

6.2 TERMINOS DE LA EVALUACION

6.2.1. Procedimiento Para La Evaluación.- Para identificar la propuesta más favorable de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, artículo 2211222 literal a) del Decreto 1082 de 2015, y lo contenido en estos pliegos de condiciones, se tendrán en cuenta los siguientes criterios o factores de selección:

6.2.1.1. Requisitos Habilitantes.-

La capacidad jurídica, las condiciones de experiencia, la capacidad financiera y de organización será objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje. La exigencia de tales condiciones será adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y su valor.

Para la verificación de los requisitos habilitantes se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos legales mínimos establecidos en el pliego de condiciones, el cumplimiento en la presentación de los documentos y acreditaciones exigidas, así como su calificación y clasificación en el RUP. Su incumplimiento acarreará el RECHAZO de la propuesta.

Igualmente, se evaluará la información aportada con las propuestas en su coherencia legal y reglamentaria. Se verificará que las propuestas no estén incursas en las causales de rechazo contenidas en los pliegos de condiciones. Tan solo seguirán siendo HÁBILES/HABILITADAS aquellas propuestas que cumplan con dichos requisitos, las demás serán RECHAZADAS.

Únicamente las propuestas HABILITADAS luego de la verificación de los requisitos habilitantes serán evaluadas y ponderadas en los aspectos de calidad y precio.

6.2.1.2. Factores De Ponderación.-

La propuesta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores de calidad y la ponderación precisa y detallada de los mismos, contenida en el pliego de condiciones, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dicho documento.

Se tendrán en cuenta los siguientes factores de evaluación y la siguiente asignación de puntos:

Factor	Pts.
TÉCNICO - CALIDAD (PROFESIONAL ADICIONAL AL REQUERIDO EN EL ÁREA DE ALIMENTOS 30 PUNTOS MAX - BENEFICIOS PARA LOS APRENDICES 20 PUNTOS MAX. Y Número de MULTAS registradas en RUP 20 PUNTOS MAX)	70 puntos
ECONÓMICA - PRECIO (Se le asignara un puntaje de acuerdo con la formula descrita en los pliegos, siendo la de mayor puntaje aquella que contenga el menor precio y así respectivamente, de acuerdo a la fórmula que se aplique.)	20 puntos
APOYO INDUSTRIA NACIONAL **(**Se le asignara un puntaje a la propuesta de acuerdo con lo descrito en estos pliegos y que corresponde a la evaluación de los documentos que certifique el apoyo y estímulo a la Industria Nacional)	9 puntos
TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD Se le asignará un puntaje a la propuesta de acuerdo con lo descrito en estos pliegos y que corresponde a la evaluación de los documentos que certifique la vinculación de trabajadores con discapacidad.	1 puntos
TOTAL	**100**

La adjudicación se hará a la propuesta habilitada que haya obtenido el mayor puntaje de acuerdo a los criterios de evaluación y ponderación.

Factor Técnico – Calidad (70 Puntos).- El puntaje asignado para esta evaluación es de 70 puntos, teniendo en cuenta los siguientes aspectos, y las condiciones que los mismos contemplan:

ASPECTOS DE EVALUACION TECNICA	GRADO DE CUMPLIMIENTO	PUNTAJE MAXIMO

PROFESIONAL ADICIONAL AL REQUERIDO EN EL ÁREA DE ALIMENTOS 30 PUNTOS MAX (se escogerá el puntaje asignado al mayor grado de escolaridad aportado)	RANGOS POST-GRADO 100% de dedicación .....30 PTS UNIVERSITARIO 100% de dedicación .....20PTS TECNOLOGO 100% de dedicación ..... 15PTS TECNICO 100% de dedicación 10PTS	**30**	**70**
BENEFICIOS PARA LOS APRENDICES 20 PUNTOS MAX. El oferente que ofrezca mayor número de desayunos con un 50% de descuento a aquellos aprendices no sujetos a beneficios en la alimentación (Desayunos a externos)	Rangos 50% dcto. desayunos a 100 aprendices ..... 20PTS 50% dcto. desayunos a 70 aprendices ..... 15PTS 50% dcto. desayunos a 50 aprendices ..... 10PTS 50% dcto. desayunos a 25 aprendices ..... 5 PTS	**20**	
Número de multas registradas en RUP, 20 PUNTOS MAX La entidad considera este criterio como relevante puesto que el cumplimiento cabal de las obligaciones contractuales sin la imposición de multas por parte de la entidad contratante garantiza mejor la atención y prestación del suministro en términos de calidad.	RANGOS MAS DE 2 MULTAS 0 PTS. Dos MULTAS 5 PTS. UNA SOLA MULTA 10 PTS. NO MULTAS 20 PTS.	**20**	

Factor Económico (20 Puntos).- La propuesta económica no puede superar el presupuesto oficial.

El aspecto económico será evaluado, teniendo en cuenta que recibirá el mayor puntaje quien ofrezca el menor precio**.**
Los demás oferentes obtendrán un puntaje proporcional descendente, de acuerdo con el resultado que se obtenga al practicar una regla de tres inversa, es decir, mayor precio, menor puntaje.
Por lo tanto se utilizará la siguiente fórmula:

$$P = \frac{Pm \times 20}{Pi}$$

En donde:
P: Puntaje para el factor
Pm: Valor propuesta de m
Pi: Valor propuesta com
20: Puntaje asignado a la propuesta que presente el menor precio

Apoyo a la Industria Nacional (9 Puntos).- Para el presente proceso de selección abreviada de menor cuantía se asignará puntaje a las ofertas que se consideren como servicio de origen nacional según la normatividad vigente. Según el cual se entiende por "servicios de origen nacional" aquel prestado por Empresas constituidas de acuerdo con la Legislación colombiana por personas naturales colombianas o por residentes en Colombia y conforme al parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, se otorgará tratamiento de "servicio de origen Nacional" a aquel servicio que aunque sea ofrecido por sociedades constituidas en el exterior o por personas naturales extranjeras no residentes en Colombia tengan personas de nacionalidad colombiana a su servicio.

En los términos de la ley 816 del 7 de julio de 2003 "Por medio de la cual se apoya a la Industria Nacional a través de la contratación pública", y efectuada la calificación económica y la técnica, al puntaje obtenido se le adicionarán los puntos que en cada caso se indica si el oferente garantiza que dentro del equipo humano de trabajo incorpora personal 100% colombiano y oferentes extranjeros que ofrezcan servicios extranjeros acreditados con componente nacional, constituyéndose este puntaje en el final para determinar el orden de elegibilidad de las propuestas.

Se otorgará tratamiento de bienes o servicios nacionales a aquellos bienes o servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes o servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes o servicios nacionales. En caso de ofertar los servicios en la forma señalada en este párrafo, se demostrará con informe de la respectiva Misión Diplomática Colombiana, que se acompañará a la documentación que se presente.

Entiéndase por bienes o servicios acreditados, aquellos bienes importados que cuentan con componente nacional o servicios profesionales, técnicos y operativos.

En cumplimiento de la Ley 816 de 2003, que estimula la industria nacional el SENA asignará el puntaje teniendo en cuenta los siguientes factores y criterios, previa certificación del Representante legal del proponente:

1. El oferente que ofrezca el 100% de servicios de origen nacional, recibirá la totalidad del puntaje asignado, 9 Puntos.

2. El oferente que ofrezca menos de 100% de servicios de origen nacional obtendrá 7,5 Puntos.

3. El oferente que no ofrezca servicios de origen nacional ó que no presente certificación del origen de los bienes, obtendrá 5 Puntos.

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

Factor Trabajadores con discapacidad. Se le asignará un puntaje a la propuesta de acuerdo con lo descrito en estos pliegos y que corresponde a la evaluación de los documentos que certifique la vinculación de trabajadores con discapacidad.

1. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda. certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.

2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

Verificados los anteriores requisitos, se asignará el 1% del total de los puntos, es decir 1 puntos, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

Número total de los trabajadores de la planta de personal del Proponente	**Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido**
Entre 1 y 30	1
Entre 31 Y 100	2
Entre 101 Y 150	3
Entre 151 Y 200	4
Más de 200	5

Parágrafo. Para efectos de lo señalado en el presente artículo. si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación.

6.3 CALIFICACION FINAL

La suma de los puntajes obtenidos en cada uno de estos numerales arrojará la calificación final del Proponente.

6.3.1 Resultados de La Evaluación.-

La adjudicación se hará a la propuesta habilitada que haya obtenido el mayor puntaje de acuerdo a los criterios de evaluación y ponderación.

6.3.2 Fórmulas de Desempate.-

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la Entidad Estatal escogerá el oferente que tenga el mayor puntaje en el primero de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de condiciones del Proceso de Contratación. Si persiste el empate, escogerá al oferente que tenga el mayor puntaje en el segundo de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de condiciones del Proceso de Contratación y así sucesivamente hasta agotar la totalidad de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de condiciones.

Si persiste el empate, el SENA utilizará las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar el oferente favorecido, respetando los compromisos adquiridos por Acuerdos Comerciales:

1. Se preferirá la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

2. Se preferirá a las ofertas presentada por una Mipyme nacional.

3. Se preferirá la oferta presentada por un Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura siempre que: (a) esté conformado por al menos una Mipyme nacional que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la Mipyme aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la Mipyme, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura.

4. Se preferirá la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

5. Si persiste el empate, se dirimirá de la siguiente manera: El día de la audiencia de adjudicación se realizará un sorteo entre las propuestas empatadas mediante el sistema de balotas por color. Se depositarán tantas balotas de un mismo color como ofertas hayan empatadas en una bolsa en presencia de los asistentes, previa verificación de las mismas, junto con una (1) balota más

de diferente color; se elegirá entre los asistentes a la persona encargada de sacar la balota; la balota de diferente color será la propuesta ganadora.

De la anterior actuación se dejará constancia en el acta de la audiencia de adjudicación.

NOTA: Durante el tiempo establecido para la evaluación de las propuestas el SENA se reserva la posibilidad de realizar visitas de verificación a las instalaciones (en la ciudad de Montería) de las empresas que hayan presentado propuesta. Visita de la cual se revisaran los requisitos reglamentarios para determinar si cumple o no con las exigencias sanitarias en este tipo de negocios.

CAPITULO VII

7. CONDICIONES PARA LA CELEBRACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO

7.1. OBJETO DEL CONTRATO

PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y SERVIDORES PUBLICOS DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.VIGENCIA 2020

7.2. VALOR DEL CONTRATO

Se proyecta valores y cantidades según el siguiente cuadro:

APRENDICES

BENEFICIO DEL 100% CORRESPONDE AL 10% DE LOS APRENDICES							
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD**	**Nº APRENDICES**	**DÍAS**	**CANTIDAD DE SERVICIOS**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR PARCIAL**
1	DESAYUNO	RACIÓN	22	184	4048	$ 5.853	$ 23.692.944
2	ALMUERZO	RACIÓN	51	184	9384	$ 9.927	$ 93.154.968
3	CENA	RACIÓN	22	184	4048	$ 7.316	$ 29.615.168
						SUBTOTAL 100%	**$ 146.463.080**

BENEFICIO DEL 70% CORRESPONDE AL 90% DE LOS APRENDICES							
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD**	**Nº APRENDICES**	**DÍAS**	**CANTIDAD DE SERVICIOS**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR PARCIAL**
1	DESAYUNO	RACIÓN	198	184	36432	$ 4.097	$ 149.261.904
2	ALMUERZO	RACIÓN	459	184	84456	$ 6.949	$ 586.884.744
3	CENA	RACIÓN	198	184	36432	$ 5.121	$ 186.568.272
						SUBTOTAL	**$ 922.714.920**
						SUBTOTAL 70%	**$ 922.714.920**

TOTAL APRENDICES (100% + 70%)	**$ 1.069.178.000**	

BENEFICIO DEL 100% CORRESPONDE

AL 100% DE LOS APRENDICES EN COMISIÓN							
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	Nº APRENDICES	DÍAS	CANTIDAD DE SERVICIOS	VALOR UNITARIO	VALOR PARCIAL
1	DESAYUNO	RACIÓN	12	102	1224	$ 5.853	$ 7.164.072
2	ALMUERZO	RACIÓN	12	102	1224	$ 9.927	$ 12.150.648
3	CENA	RACIÓN	12	146	1752	$ 7.316	$ 12.817.632
						SUBTOTAL 100%	**$ 32.132.352**

TOTAL APRENDICES (100% + 70%) + COMISIONES APRENDICES	**$ 1.101.310.352**

TRABAJADORES OFICIALES (T.O.)

TRABAJADORES OFICIALES (T.O.) - BENEFICIO DEL 85%							
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	Nº T.O.	DÍAS	CANTIDAD DE SERVICIOS	VALOR UNITARIO	VALOR PARCIAL
1	DESAYUNO	RACIÓN	7	149	1043	$ 4.975	$ 5.188.925
2	ALMUERZO	RACIÓN	7	149	1043	$ 8.438	$ 8.800.834
3	CENA	RACIÓN	2	149	298	$ 6.219	$ 1.853.262
						SUBTOTAL	**$ 15.843.021**
						SUBTOTAL 85%	**$ 15.843.021**

TOTAL APRENDICES + T.O.	**$ 1.117.153.373**

Es de señalar que las anteriores cantidades son proyectadas atendiendo las cuantías apropiadas en el presupuesto.

PARA UN PRESUPUESTO DE **MIL CIENTO DIECISIETE MILLONES CIENTO CINCUENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE ($ 1.117.153.373°°)** incluido impuestos, amparado en el certificado de disponibilidad presupuestal No. 3620 del 30 de Enero de 2020.

7.3. FORMA DE PAGO

EL SENA, pagará al contratista el valor del contrato por mensualidades vencidas de acuerdo con la prestación del servicio recibido, previa presentación de los siguientes documentos:

- Certificado de recibido a satisfacción del servicio por parte del supervisor del Contrato.

- Factura correspondiente en la Oficina del Subdirector, dando estricto cumplimiento a las exigencias legales que establece el artículo 617 del Estatuto Tributario, incluyendo en la factura el número del contrato objeto de facturación, nombre y Nit de la entidad contratante, realizando el respectivo descuento del porcentaje que deben pagar los usuarios del servicio que estén subsidiados por el Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir así:

- Aprendices pagan el 30% mínimo.

- Trabajadores Oficiales de acuerdo a lo establecido en el artículo 101 de la Convención Colectiva pagan el 15%

El SENA cancelará los porcentajes restantes de acuerdo a la distribución estipulada anteriormente, es decir: 70% de la cuenta de los aprendices y 85% de la cuenta de los trabajadores oficiales.

Algunos servicios serán subsidiados en un 100% para aprendices debidamente autorizados por el Supervisor del Contrato y/o Subdirector de Centro, previo visto bueno del Comité de Bienestar de Alumnos.

- Copia de la consignación respectiva cancelada a la Entidad, correspondiente al valor estimado por el uso de las instalaciones, bienes, equipos y servicios.

- Documento que acredite que EL CONTRATISTA se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales 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.

- Certificación de paz y salvo expedida por la oficina de promoción y relaciones corporativas de la Regional, 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.

Se dará trámite de pago una vez se expida la certificación de recibido a satisfacción expedida por el Supervisor del Contrato y cumplidos los requisitos exigidos, el SENA dispondrá de diez (10) días calendario contados a partir de la recepción de la factura, para cancelar la suma adeudada, previa deducción de los impuestos, retenciones, multas y descuentos a que hubiere lugar.

Cuando el contratista sea un auto retenedor, deberá informar en la factura esta condición a fin de no efectuar la retención.

Con la firma del contrato, el proponente acepta expresamente la forma de pago establecida por **LA ENTIDAD**.

Del derecho de turno. Según lo señalado en el Art. 19 de la Ley 1150 de 2007, EL SENA respetará el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. No obstante, si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para pago 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 alguna por parte del SENA. Los pagos que **EL SENA** se compromete a efectuar, quedan sujetos al P.A.C que se haga en su presupuesto, de acuerdo con las normas legales vigentes, comprometiéndose así mismo a incluir las partidas necesarias en éste.

7.4. GARANTÍA ÚNICA

Como requisito previo a la ejecución del contrato, y dentro del término señalado en el pliego de condiciones el CONTRATISTA deberá constituir a su costa y a favor del SENA, una garantía de cumplimiento, en los términos señalados en el reglamento para amparar el cumplimiento de las obligaciones surgidas en el contrato, la cuál se mantendrá vigente durante el plazo de la ejecución del contrato y liquidación del mismo y se ajustará a los limites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

a. De cumplimiento: Por medio de este amparo la Entidad se precave contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputable al contratista, de las obligaciones contraídas. Equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro (4) meses más, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad.

b. De calidad del servicio: El valor de esta garantía es del veinte por ciento (20%) del valor total del contrato. Con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro (4) meses más.

c. De pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales: El valor de esta garantía es del cinco por ciento (5%) del valor total del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y tres (3) años más.

d. Responsabilidad civil extracontractual: Por un equivalente a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMMLV), con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más.

En todo caso las garantías y sus efectos se regirán por lo establecido en el Decreto 1082 de 2015. Tales garantías deberán constituirse dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al registro presupuestal del contrato. En caso de prórroga el contrato, el CONTRATISTA deberá a su vez

prorrogar la vigencia de las garantías. EL CONTRATISTA se compromete a modificar las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, éstas se disminuyeren o agotaren. Para tal efecto, EL CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación respectivo y entregarlo al SENA dentro de los cinco (5) días calendario, siguientes a la firma del acta.

7.5. SUPERVISOR

La supervisión del contrato estará a cargo del Funcionario designado por el Subdirector del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir SENA Regional Córdoba, de conformidad con lo establecido en el manual de Supervisión e Interventoría de la entidad publicado en la Plataforma CompromISO.

7.6. IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES

Serán por cuenta del CONTRATISTA todos los gastos, impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales, derivados de la celebración, ejecución y liquidación del Contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones.

7.7. MULTAS

En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de mora o retardo en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el contrato a cargo del contratista y como apremio para que las atienda oportunamente, el contratista pagará a favor del SENA multas equivalentes al uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo.

7.8. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA

Si el CONTRATISTA no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del contrato, pagará al SENA el veinte por ciento (20%) del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice se impongan las multas a que haya lugar.

7.9. CLÁUSULAS EXCEPCIONALES

En caso de ser necesario por razones del servicio, se aplicarán las cláusulas excepcionales de modificación, terminación e interpretación unilaterales, así como la de caducidad en los términos previstos en la Ley 80 de 1993 y demás disposiciones concordantes.

7.10. CADUCIDADES ESPECIALES

El SENA igualmente podrá declarar la caducidad del contrato en los eventos previstos en el artículo 25 de la Ley 80 de 1993.

7.11. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

El CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la presentación de la propuesta y con la firma del contrato, que no se halla incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en el artículo 8º de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes.

7.12. RECURSOS FINANCIEROS

La contratación será financiada con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal SIIF No. **3620 del 30 de Enero de 2020.**

.

7.13. SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES

Las partes en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas en la ejecución del contrato, acudirán a los mecanismos de solución previstos en la ley, tales como la conciliación, amigable composición y transacción.

7.14. CESIÓN Y SUBCONTRATOS

El CONTRATISTA no podrá ceder ni subcontratar el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito del SENA pudiendo éste negar la autorización de la cesión o del subcontrato.

7.15. DOCUMENTOS

Los documentos que a continuación se relacionan, se considerarán para todos los efectos parte integrante del contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales:

- El Pliego de Condiciones de la presente convocatoria incluidos sus adendas y los demás documentos expedidos por el SENA en desarrollo del proceso.
- La propuesta del CONTRATISTA y los documentos adjuntos presentados con la misma.
- La resolución de adjudicación.
- Las instrucciones escritas al CONTRATISTA para la ejecución del objeto.
- La comunicación escrita del SENA en que declara que se han cumplido los requisitos de ejecución del contrato y el acta de iniciación, mediante la cual se define la fecha a partir de la cual regirá el plazo para la ejecución del mismo.
- Las actas y demás documentos que durante la ejecución del contrato se suscriban por las partes.
- La guía

7.16. CONDICIONES PARTICULARES DEL CONTRATO

Los proponentes aceptan íntegramente las condiciones y obligaciones del presente pliego y aquellas que de conformidad con la ley deben tener los contratos celebrados con la Administración Pública. La oferta final y los pliegos de condiciones formarán parte integrante del contrato a celebrar.

7.17. CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN

El CONTRATISTA guardará confidencialidad sobre la información que obtenga del SENA en desarrollo del objeto y obligaciones del Contrato.

7.18. AFILIACIONES DEL PERSONAL

Tener afiliado el personal que destinará para la prestación del servicio al SENA, a las siguientes Entidades, de conformidad con la Ley 789 de 2002 y 828 de 2003.

- Entidad Promotora de Salud EPS
- Fondo de Pensiones
- Fondo de Cesantías
- Administradora de Riesgos Profesionales A.R.P.
- Caja de Compensación Familiar

8. INDEMNIDAD

El contratista mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes, durante la ejecución del objeto y de las obligaciones del Contrato.

En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el SENA por asuntos que según el Contrato sean de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al SENA y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto.

El SENA, a solicitud del **CONTRATISTA**, podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el contratista a su vez reconocerá los costos que éstos le ocasionen al SENA, sin que la responsabilidad del contratista se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho que el SENA en un momento dado haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas o acciones legales.

Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral el contratista no asume debida y oportunamente la defensa del SENA éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al contratista, quien pagará todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el contratista, el SENA tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude al contratista, por razón de los servicios motivo del Contrato o a utilizar cualquier otro medio legal**.**

9. EN OBSERVANCIA DE LO ESTIPULADO EN EL ARTÍCULO 86. DEL ESTATUTO DE ANTICORRUPCIÓN

EL SENA podrá declarar el incumplimiento, cuantificando los perjuicios del mismo, imponer las multas y sanciones pactadas en el contrato, y hacer efectiva la cláusula penal. Para tal efecto observarán el siguiente procedimiento:

a) Evidenciado un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, la entidad pública lo citará a audiencia para debatir lo ocurrido. En la citación, hará mención expresa y detallada de los hechos que la soportan, acompañando el informe de interventoría o de supervisión en el que se sustente la actuación y enunciará las normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación. En la misma se establecerá el lugar, fecha y hora para la realización de la audiencia, la que podrá tener lugar a la mayor brevedad posible, atendida la naturaleza del contrato y la periodicidad establecida para el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En el evento en que la garantía de cumplimiento consista en póliza de seguros, el garante será citado de la misma manera.

b) En desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, presentará las circunstancias de hecho que motivan la actuación, enunciará las posibles normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación. Acto seguido se concederá el uso de la palabra al representante legal del contratista o a quien lo represente, y al garante, para que presenten sus descargos, en desarrollo de lo cual podrá rendir las explicaciones del caso, aportar pruebas y controvertir las presentadas por la entidad.

c) Hecho lo precedente, mediante resolución motivada en la que se consigne lo ocurrido en desarrollo de la audiencia y la cual se entenderá notificada en dicho acto público, la entidad procederá a decidir sobre la imposición o no de la multa, sanción o declaratoria de incumplimiento. Contra la decisión así proferida solo procede el recurso de reposición que se interpondrá, sustentará y decidirá en la misma audiencia. La decisión sobre el recurso se entenderá notificada en la misma audiencia.

d) En cualquier momento del desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, podrá suspender la audiencia cuando de oficio o a petición de parte, ello resulte en su criterio necesario para allegar o practicar pruebas que estime conducentes y pertinentes, o cuando por cualquier otra razón debidamente sustentada, ello resulte necesario para el correcto desarrollo de la actuación administrativa. En todo caso, al adoptar la decisión, se señalará fecha y hora para reanudar la audiencia. La entidad podrá dar por terminado el procedimiento en cualquier momento, si por algún medio tiene conocimiento de la cesación de situación de incumplimiento.

10. DOMICILIO

Para todos los efectos legales, de ejecución y desarrollo de este proceso de contratación, se fija como domicilio principal El Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir Ubicado en el Km 47 vía Tierralta corregimiento de Santa Isabel, Municipio de Montería Córdoba.

11. PLAN DE ANUAL ADQUISICIONES

Certifico que se verificó que el gasto se encuentra contemplado en el plan de adquisiciones de la entidad para la vigencia 2020.

12. ACUERDO INTERNACIONAL, TRATADO DE LIBRE COMERCIO O RECIPROCIDAD SIN ACUERDO COMERCIAL

De conformidad con lo establecido en el 2.2.1.1.2.1.1 Numeral 8° del Decreto 1082 de 2015, y apoyados en el "Manual para el Manejo de los acuerdos comerciales en los procesos de contratación" elaborado por Colombia Compra Eficiente, documento publicado a través de la página web de dicha entidad, se verificó que el presente proceso de contratación NO se encuentra cobijado por los mismos,

En el ítem No. 29 de las excepciones establecidas en el Manual de Acuerdos Comerciales de Colombia Compra Eficiente se indica:

"Las contrataciones de bienes contenidas en la Sección 2 (Alimentos. Bebidas y Tabaco. Textil y 29 Confección y Productos de Cuero) del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0) de las Naciones Unidas, dirigidas a programas de asistencia social."

13. LOS ASPECTOS DERIVADOS DEL PROCESO QUE SOPORTEN LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DESCRITOS EN EL PLIEGO DE CONDICIONES

Por la naturaleza del objeto a contratar se deberá tener en cuenta la normatividad vigente en materia de manipulación y comercialización de alimentos, así como acatar las nuevas disposiciones que llegaren a entrar en vigencia y que modifiquen aspectos técnicos exigidos para la prestación del servicio.

Regional Córdoba

CAPÍTULO VIII

ANEXOS

ANEXO 1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA
ANEXO 2 MODELO CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002 Y LEY 828 DE 2003 PERSONA JURÍDICA
ANEXO 3 MODELO CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002 Y LEY 828 DE 2003 - PERSONA NATURAL
ANEXO 4 MODELO COMPROMISO ANTICORRUPCION.
ANEXO 5 RELACIÓN DE EXPERIENCIA INSCRITA EN EL RUP
ANEXO 6 INDUSTRIA NACIONAL
ANEXO 7 PROPUESTA ECONÓMICA
ANEXO 8 PROYECTO DE MINUTA DEL CONTRATO
ANEXO 9 CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL
ANEXO 10 EMPLEADOS DISCAPACITADOS EN NÓMINA
ANEXO 11 MATRIZ DE RIESGOS
ANEXO 12 FORMATO AUTORIZACIÓN CONSULTA DE INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES (PERSONAL A VINCULAR)

ANEXO No. 1

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Ciudad y fecha

Señores
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
SENA Regional Córdoba.

REFERENCIA: LICITACION PUBLICA No. CDB-CABP-0002 DE 2020.

Respetados señores:

Por medio de los documentos adjuntos presento propuesta para participar en el proceso de Licitación Pública No. CDB-CABP-0002 DE 2020 cuyo objeto es el **PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR. VIGENCIA 2020.**

Así mismo, en el evento de resultar favorecido con la adjudicación, me comprometo a presentar los documentos requeridos para la suscripción del Contrato y a efectuar los trámites necesarios para la legalización y ejecución del mismo, dentro de los plazos establecidos para el efecto de conformidad con la normatividad vigente y en especial con lo establecido en el Pliego de Condiciones. Igualmente, me comprometo a ejecutar el objeto contractual de acuerdo con los documentos que hacen parte del proceso de selección, así como los del Contrato, la oferta y las demás estipulaciones de la misma, en las partes aceptadas por el SENA.

En mi calidad de proponente declaro:

1. Que conozco el Pliego de Condiciones del proceso de selección e información sobre preguntas y respuestas, así como los demás documentos relacionados con el objeto a desarrollar y acepto cumplir todos los requisitos en ellos exigidos, para lo cual me comprometo a diligenciar todos y cada uno de los formatos exigidos o la información contenida en ellos.

2. Igualmente, declaro bajo la gravedad del juramento que toda la información aportada y contenida en mi propuesta es veraz y susceptible de comprobación.

4. Que acepto las condiciones y demás exigencias para la ejecución del Contrato.

4. Que en caso de que se me adjudique el Contrato me comprometo a suscribir el acta de iniciación u orden de ejecución y a terminar el Contrato dentro de los plazos contractuales, de acuerdo con lo establecido en los documentos del proceso de selección.

5. Que conozco y acepto en un todo las leyes generales y especiales aplicables a este proceso contractual.

6. Que con la firma de la presente carta bajo la gravedad del juramento, manifiesto que el proponente (o los integrantes del proponente si el mismo es un Consorcio o Unión Temporal) no se encuentra incurso dentro de las inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones o conflictos de intereses, establecidos en la Constitución Política, la Ley 80 de 1993 y demás normas pertinentes.

7. Que el SENA verificará que el proponente (ni los miembros que lo integran si fuere el caso) no está (n) reportado (s) en el último Boletín de Responsables Fiscales, expedido por la Contraloría General de la República.

8. Que leí cuidadosamente el Pliego de Condiciones y elaboré mi propuesta ajustada a los mismos. Por tanto, conocí y tuve las oportunidades establecidas para solicitar aclaraciones, formular objeciones, efectuar preguntas y obtener respuestas a mis inquietudes.

9. Que he recibido y conozco las siguientes adendas:
_____de fecha_____
_____de fecha_____

10. Que MI propuesta se resume así:

NOMBRE COMPLETO DEL PROPONENTE	
CÉDULA DE CIUDADANÍA O NIT	
REPRESENTANTE LEGAL	
PAÍS DE ORIGEN DEL PROPONENTE	

(En caso de Consorcio o Unión Temporal, se debe indicar el nombre de cada una de las partes que lo conforman)

PLAZO PARA EJECUTAR EL CONTRATO:	Nos comprometemos a ejecutar el Contrato, en los plazos establecidos en el Pliego de Condiciones en referencia.
VALIDEZ DE LA PROPUESTA:	Para todos los efectos, se entenderá que la oferta se mantendrá vigente durante la ejecución y hasta la liquidación del Contrato.
GARANTIA DE SERIEDAD	
Aseguradora/ Banco:	
Vigencia:	Desde: (, ,) Hasta: (, ,) (Día, mes, año) (Día, mes, año)

11. Que la presente propuesta consta de (___) folios debidamente numerados.

12. Que declaro bajo la gravedad de juramento que el proponente SI ____ o NO____ ha sido sancionado por alguna(s) de las Entidades Estatales enunciadas en el artículo 2 de la Ley 80 de 1993 con multa o cláusula penal, mediante providencia ejecutoriada dentro de los últimos DOS (2) años anteriores a la fecha definitiva de cierre del proceso de selección en referencia. (En caso afirmativo, se deben relacionar las multas, las cláusulas penales respectivas y anexar copia de las sanciones y de las constancias de ejecutoria correspondientes.)

13. Que, en el caso en que me sea adjudicado el Contrato me comprometo a aportar, previo a la suscripción del mismo, el NIT y el RUT.

14. Que las comunicaciones relativas a este proceso de selección las recibiré en la siguiente dirección:

Dirección: _____
Ciudad: _____
Teléfono(s): _____
Fax: _____
Correo Electrónico_____

Atentamente,

Nombre o Razón Social del Proponente: _____
NIT.:_____
Nombre del Representante Legal: _____

Regional Córdoba

C. C. Nº _____ de _____

FIRMA: _____
NOMBRE DE QUIEN FIRMA:

ANEXO No. 2

CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES (ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002)

En mi condición de Representante Legal o Revisor Fiscal (si lo requiere), de _____ (Razón Social de la Compañía), identificada con Nit _____, certifico que se encuentra al día, a la fecha de cierre del presente proceso, con los pagos por concepto de los aportes correspondientes a lossistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Igualmente certifico que se encuentra al día en el cumplimiento de la obligación de contratación de aprendices.

EN CASO DE PRESENTAR ACUERDO DE PAGO CON ALGUNA DE LAS ENTIDADES ANTERIORMENTE MENCIONADAS, SE DEBERÁ PRECISAR EL VALOR Y EL PLAZO PREVISTO PARA EL ACUERDO DE PAGO, CON INDICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACIÓN.

EN CASO DE NO REQUERIRSE DE REVISOR FISCAL, ESTE ANEXO DEBERÁ ILIGENCIARSE Y SUSCRIBIRSE POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA COMPAÑÍA.

Dada en _____ a los ( ) _____ del mes de _____ de 2020.

FIRMA_____
NOMBRE DE QUIEN CERTIFICA (REPRESENTANTE LEGAL Y/O REVISOR FISCAL)

TARJETA PROFESIONAL

NOTA 1: El presente anexo constituye sólo un modelo. Su contenido podrá ser ajustado por los proponentes.

NOTA 2: Señor Proponente Recuerde que el presente Anexo solo deberá diligenciarse y presentarse en el caso en el que su propuesta sea en calidad de persona JURIDICA. En tal sentido en el caso de no aplicar NO DEBERA ANEXARSE NI DILIGENCIARSE.

ANEXO 3

MODELO CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002 Y LEY 828 DE 2003 - PERSONA NATURAL

(Use la opción que corresponda, según si cuenta con empleados a cargo o no)

OPCIÓN 1

Yo _____ identificado (a) con c.c _____ de _____, de acuerdo con lo señalado en el Artículo 9 de la Ley 828 de 2003 y artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el Código Penal en su Artículo 442, que me encuentro al día en el pago por concepto de los aportes a los sistemas de salud y pensiones, con relación a la fecha de presentación de la propuesta para el presente proceso de selección, para lo cual anexo el certificado de aportes y/o planilla de pago a dichos sistemas en el cual consta el pago realizado en el mes inmediatamente anterior, con relación a la fecha del cierre del proceso.

Igualmente manifiesto que no tengo empleados a cargo.

OPCIÓN 2

Yo _____ identificado (a) con c.c _____ de _____, de acuerdo con lo señalado en el Artículo 9 de la Ley 828 de 2003 y artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el Código Penal en su Artículo 442, que me encuentro al día en el pago por concepto de los aportes a los sistemas de salud y pensiones, con relación a la fecha de presentación de la propuesta para el presente proceso de selección, para lo cual anexo el certificado de aportes y/o planilla de pago a dichos sistemas en el cual consta el pago realizado en el mes inmediatamente anterior, con relación a la fecha del cierre del proceso.

Igualmente que he efectuado el pago por concepto de los aportes a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar familiar (**ICBF**) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) de los empleados a cargo, durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección.

Nota: Para relacionar el pago de los aportes correspondientes al sistema de seguridad social, se deberán tener en cuenta los plazos previstos en el Decreto 1406 de 1999 Artículos 19 a 24 y Decreto 2236 de 1999. Asimismo, en el caso del pago correspondiente a los aportes parafiscales: CAJAS DE COMPENSACION FAMILIAR, ICBF y SENA, se deberá tener en cuenta los plazos dispuestos para tal efecto, en el Decreto 1464 de 2005. EN CASO DE PRESENTAR ACUERDO DE PAGO CON ALGUNA DE LAS ENTIDADES ANTERIORMENTE MENCIONADAS, SE DEBERÁ PRECISAR EL VALOR Y EL PLAZO PREVISTO PARA EL ACUERDO DE PAGO, CON INDICACION DEL CUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACION.

Dada en _____ a los ( )_____ del mes de _____ de _____

FIRMA----------
NOMBRE DE QUIEN DECLARA _____

NOTA 1: El presente anexo constituye sólo un modelo. Su contenido podrá ser ajustado por los proponentes.

NOTA 2: Señor Proponente Recuerde que el presente Anexo solo deberá diligenciarse y presentarse en el caso en el que su propuesta sea en calidad de persona NATURAL. En tal sentido en el caso de no aplicar NO DEBERA ANEXARSE NI DILIGENCIARSE.

ANEXO No. 4

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El (los) suscrito(s) a saber: (Nombre del proponente si se trata de una persona natural, o nombre del representante legal de la sociedad si se trata de persona jurídica, o del Representante Legal de cada uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal proponente) domiciliado en _____, identificado con (Documento de identificación y lugar de su expedición), quien obra en …. (**1**- …Su carácter de Representante Legal de la Sociedad, si el proponente es persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la Cámara de Comercio de su domicilio; **2**- Nombre propio si el proponente es persona natural, y/o si la parte proponente esta conformada por diferentes personas naturales o jurídicas, nombre del Consorcio o de la Unión Temporal respectiva), quien(es) en adelante se denominará(n) EL PROPONENTE, manifiestan su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente **COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Establecimiento Público del Orden Nacional, realizó el proceso de SELECCIÓN DE LICITACIÓN PÚBLICA Nº CDB CABP 0002 DE 2020 cuyo objeto es: **PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Vigencia 2020.**

SEGUNDO: Que es interés de EL PROPONENTE apoyar la acción del Estado Colombiano y del SENA para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación y la responsabilidad de rendir cuentas.

TERCERO: Que siendo el interés de EL PROPONENTE participar en el proceso de selección aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso y en tal sentido suscribe el presente documento unilateral anticorrupción, que se regirá por las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA-. COMPROMISOS ASUMIDOS

EL PROPONENTE, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1.1. EL PROPONENTE no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su Propuesta, con el proceso de selección antes citado, ni con la ejecución del Contrato que pueda celebrarse como resultado de su Propuesta.

1.2. EL PROPONENTE se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado suyo o un agente comisionista independiente lo haga en su nombre.

1.3. EL PROPONENTE se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados y agentes y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles en todo momento el cumplimiento de las leyes de la República de Colombia, y especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de: **i)** no ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago corrupto a los funcionarios del SENA ni a cualquier otro funcionario público que pueda influir en las condiciones de ejecución o de supervisión del Contrato, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre las condiciones de ejecución o supervisión del Contrato; y **ii)** no ofrecer pagos o halagos a los funcionarios del SENA durante el desarrollo del Contrato.

1.4. El PROPONENTE se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto la colusión en el proceso de selección arriba identificado, o como efecto la distribución de la adjudicación de contratos entre los cuales se encuentre el Contrato que es materia del proceso de selección indicado en el considerando primero del presente acuerdo.

CLÁUSULA SEGUNDA-. CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO

EL PROPONENTE asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en el Pliego de Condiciones, si se comprobare el incumplimiento de los compromisos de anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de Montería a los _____ (FECHA EN LETRAS Y NÚMEROS).

Firma
C.C.

SUSCRIBIRÁN EL DOCUMENTO TODOS LOS INTEGRANTES DE LA PARTE PROPONENTE SI ES PLURAL, SEAN PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS; EN ESTE ÚLTIMO CASO A TRAVÉS DE LOS REPRESENTANTES LEGALES ACREDITADOS DENTRO DE LOS DOCUMENTOS DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL Y/O PODERES CONFERIDOS Y ALLEGADOS AL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN.

ANEXO 5
RELACIÓN DE EXPERIENCIA INSCRITA EN EL RUP

Diligencie este formato, guárdelo en formato PDF y cárguelo al SECOP II siguiendo los pasos explicados en el "Manual de Proveedores para el uso del SECOP II".

Código del clasificador de bienes y servicios de las Naciones Unidas	Objeto del contrato	Fecha de inicio	Fecha de terminación	Valor	Contratista (singular o plural)	Contratante	NUMERO DEL CONSECUTIVO DEL RUP.

Ciudad y fecha _____
Nombre del Proponente:
Dirección:
Ciudad:
Teléfono: fax:
Correo electrónico:
NIT:
Firma del representante legal y cédula de ciudadanía.

ANEXO 6
INDUSTRIA NACIONAL

Para efectos de la evaluación del factor referido al apoyo a la industria nacional, me permito indicar el origen de los servicios ofrecidos, así:

APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	MARQUE CON UNA X
En caso de que oferente sea de origen nacional, extranjero o mixto y el extranjero acredite la situación de parágrafo del artículo 1º de la Ley 816 de 2003	
En caso de que el proponente sea de origen mixto (nacional y extranjero) y el extranjero NO acredite la situación de parágrafo del artículo 1º de la Ley 816 de 2003	

En caso de que el proponente sea de origen extranjero y NO acredite la situación de parágrafo del artículo 1º de la Ley 816 de 2003	

Atentamente,

Nombre o Razón Social del Proponente: _____
NIT: _____
Nombre del Representante Legal: _____
C. C. Nº _____ de_____
FIRMA: _____
NOMBRE DE QUIEN FIRMA: _____

ANEXO No. 7

OFERTA ECONOMICA

El suscrito, obrando en representación de _____, ofrezco contratar con el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Regional Córdoba, el Suministro de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales y del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir VIGENCIA 2020.

BENEFICIO DEL 100% CORRESPONDE AL 10% DE LOS APRENDICES									
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD**	**Nº APRENDICES**	**DÍAS**	**CANTIDAD DE SERVICIOS**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR IVA**	**VALOR UNITARIO + IVA**	**VALOR PARCIAL**
1	DESAYUNO	RACIÓN	22	184	4048				
2	ALMUERZO	RACIÓN	51	184	9384				
3	CENA	RACIÓN	22	184	4048				

BENEFICIO DEL 70% CORRESPONDE AL 90% DE LOS APRENDICES									
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD**	**Nº APRENDICES**	**DÍAS**	**CANTIDAD DE SERVICIOS**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR IVA**	**VALOR UNITARIO + IVA**	**VALOR PARCIAL**
1	DESAYUNO	RACIÓN	198	184	36432				
2	ALMUERZO	RACIÓN	459	184	84456				
3	CENA	RACIÓN	198	184	36432				

TOTAL APRENDICES (100% + 70%)

BENEFICIO DEL 100% CORRESPONDE AL 100% DE LOS APRENDICES EN COMISIÓN									
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	Nº APRENDICES	DÍAS	CANTIDAD DE SERVICIOS	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO + IVA	VALOR PARCIAL
1	DESAYUNO	RACIÓN	12	102	1224				
2	ALMUERZO	RACIÓN	12	102	1224				
3	CENA	RACIÓN	12	146	1752				

TOTAL APRENDICES (100% + 70%) + COMISIONES APRENDICES

TRABAJADORES OFICIALES (T.O.)

TRABAJADORES OFICIALES (T.O.) - BENEFICIO DEL 85%									
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	Nº T.O.	DÍAS	CANTIDAD DE SERVICIOS	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO + IVA	VALOR PARCIAL
1	DESAYUNO	RACIÓN	7	149	1043				
2	ALMUERZO	RACIÓN	7	149	1043				
3	CENA	RACIÓN	2	149	298				

TOTAL APRENDICES + T.O.

El valor de la presente oferta se presenta en moneda legal colombiana y se discrimina el impuesto al valor agregado IVA.

La oferta económica propuesta contempla todos los costos directos, indirectos, impuestos, tasas y contribuciones y cualquier otra erogación necesaria para la ejecución del Contrato y la entrega en los sitios señalados en el presente pliego.

Atentamente,

Regional Córdoba

Nombre o Razón Social del Proponente: _____
NIT: _____
Nombre del Representante Legal: _____
C. C. Nº _____ de_____
FIRMA: _____
NOMBRE DE QUIEN FIRMA: _____

ANEXO No. 8

MINUTA DEL CONTRATO

Entre los suscritos a saber **JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA,** mayor de edad, domiciliado en Montería, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.781.774 expedida en Bogotá (D.C), actuando en nombre y representación legal del **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA,** en calidad de Subdirector del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir del SENA Regional Córdoba, nombrado mediante resolución número 01533 de fecha 11 de Junio de 2008, Acta de Posesión número XXXX de fecha XXX de XXXXde 2015, y quien para efectos del presente contrato se denominará **EL SENA**, por una parte y por la otra XXXXXXXX identificado con la cedula de ciudadanía No.XXXXXXX quien representa Legalmente a la empresa XXXXXXXX con Nit. XXXXXXXX, legalmente constituida según consta en el Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio de XXXXXXX, el XXXXXX de XXXXXX de XXXXXX y quien en adelante se denominará el **CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente contrato de suministro con las siguientes consideraciones: 1.) Que el numeral 1 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y Ley 80 de 1993. 2) Que según los estudios previos adelantados por el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir del SENA Regional Córdoba, se requiere el Suministro de alimentación para Servidores Públicos, Aprendices y Atención de Eventos del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir. 3.) Que el proceso contractual CDBCABP 002-2020 se desarrolló conforme al cronograma estipulado en el pliego de condiciones. 5.) Que una vez evaluadas la propuestas técnicas y

económicas por el comité evaluador, éste recomendó adjudicar a la empresa XXXXXXX, por ser la oferta más favorable a la entidad de acuerdo a lo contemplado. 7) Que el presente contrato se rige por la ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007, el Decreto reglamentario 1082 de 2015, y en especial por las siguientes cláusulas**: CLÁUSULA PRIMERA.- OBJETO**: **PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR.**. , de lunes a domingo incluyendo los días festivos en las raciones de desayuno, almuerzo y comida, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, según especificaciones solicitadas en los pliegos de condiciones y presentada en la propuesta ganadora, la cual hace parte integral del presente contrato. **CLÁUSULA SEGUNDA.- PLAZO** El plazo de ejecución del contrato será de diez (10) meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución y/o hasta agotar presupuesto y/o hasta que desaparezca la necesidad en el centro, caso en el cual el contrato se podrá dar por terminado en forma anticipada. **CLÁUSULA TERCERA.-VALOR Y FORMA DE PAGO:** El valor del contrato es de XXXXXXXXXX incluido IVA. PARÁGRAFO PRIMERO.- El SENA cancelará al CONTRATISTA el valor del presente contrato, mediante pagos parciales al recibo a satisfacción de la prestación del servicio, en forma mensual previa certificación expedida por el Supervisor del Contrato. Además el CONTRATISTA debe anexar la correspondiente factura de venta o documento equivalente, con el lleno de los requisitos del artículo 617 del Estatuto Tributario y normas legales vigentes, debe anexar copia de la consignación respectiva correspondiente al valor cancelado a la entidad por el uso de las instalaciones, bienes y equipos, Factura correspondiente, incluyendo en la factura el número del contrato objeto de facturación, nombre y Nit de la entidad contratante, realizando el respectivo descuento del porcentaje que deben pagar los usuarios del servicio que estén subsidiados por el Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir así:

- Aprendices pagan el 30%, mínimo
- Trabajadores Oficiales de acuerdo a lo establecido en el artículo 101 de la Convención Colectiva pagan el 15%

El SENA cancelará el porcentaje restante de acuerdo a la distribución estipulada anteriormente es decir: 70% - 85% respectivamente, Algunos servicios serán subsidiados en un 100% para aprendices debidamente autorizados por el Coordinador Administrativo de formación Profesional y/o Subdirector de Centro, informando esta decisión a la Oficina de Bienestar de Aprendices, el cual deberá ser facturado por cualquier sistema de facturación autorizado por la DIAN. El CONTRATISTA deberá anexar la certificación de pago de los aportes parafiscales en cumplimiento del artículo 23 de la ley 1150 de 2007, igualmente deben anexar el pago de la seguridad social de sus trabajadores cada mes para el correspondiente pago. **CLÁUSULA CUARTA.- DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** Para efectos del pago pactado, **EL SENA** en el presupuesto 2017 destinó los recursos necesarios, según el certificado de disponibilidad No xxx del xxxx de xxxxx de 2017. Una vez suscrito el contrato se deberá proceder a efectuar el respectivo registro presupuestal, que servirá de soporte para el pago del presente contrato. **CLÁUSULA QUINTA.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** En virtud del presente contrato EL CONTRATISTA adquiere para con el SENA las siguientes obligaciones: **1)** Mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante, un Representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración del mismo y un

Profesional o Técnico del área de alimentos con experiencia en el manejo de los servicios de alimentación. **2)** Mantener todo el personal necesario para asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado. Para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos: **a)**.-Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención. **b).-**Debe contar con un supernumerario para facilitar la rotación del personal en su día de descanso. **c).-** Los empleados en las áreas de trabajo deben permanecer bien presentados con uniformes, gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados. **d).-** Los empleados deben contar con una certificación médica de buena salud y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos. **e).-** El personal que utilice para la ejecución del contrato, debe estar debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos profesionales. **f).-** Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores, **g).-** El Transporte de los alimentos debe ser en vehículos con las características requeridas para este fin. **3).-** Velar por el correcto mantenimiento del Casino y por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: **a)**- Colocar afiches y anuncios alusivos a las normas de higiene establecidas. **b)**- Barrer y lavar diariamente los pisos de las diferentes áreas cuantas veces sea necesario. **c)-** Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada disposición de basuras y con los recipientes para arrojar desperdicios, colocados en sitios alejados del servicio de alimentación. **d)**- Mantener tapadas las canecas de basuras **e)**.- Mantener un adecuado control de plagas **4)-** Velar por el buen uso, conservación y seguridad de los elementos que le sean entregados observando además los siguientes aspectos: A)- Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos, licuadoras y demás equipos. B)- Evitar la acumulación de grasa sobre la superficie. C)- Transportar los víveres y cualquier otro elemento necesario en el casino. D)- Mantener en buenas condiciones de aseo y darle un buen uso a los dormitorios que le facilita el SENA para sus trabajadores. E)- En el evento en que en el Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir no se cuente con el suministro de agua potable el contratista deberá suplir a su costa esta necesidad para realizar las labores y cumplir con el objeto contractual. F)- El contratista debe disponer de una planta de energía que cubra las necesidades de sus labores cuando en el centro no se cuente con este servicio. G)-Cuando los aprendices salgan a giras educativas el contratista deberá suministrar la alimentación de acuerdo a las necesidades. H)- Cumplir el objeto aquí pactado, de acuerdo a los requerimientos que realice el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir y en la oportunidad que se establezca, asegurando su óptima calidad. I)- En cumplimiento de lo dispuesto del artículo 1º de la Ley 828 de 2003, EL CONTRATISTA deberá efectuar el pago oportuno de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales,(Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). El cumplimiento de esta obligación dará lugar a la imposición de multas sucesivas, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la Entidad administradora. J)- Colaborar con el SENA en lo que sea necesario para que el objeto contratado se cumpla.. **CLÁUSULA SEXTA.- OBLIGACIONES DEL SENA. 1.** Realizar los pagos oportunamente previo

cumplimiento de los requisitos legales y fiscales por el CONTRATISTA. **2.** Prestar la mayor colaboración al CONTRATISTA para la correcta ejecución del objeto contratado. **CLÁUSULA SÉPTIMA. SUPERVISIÓN.**, se designa para ejercer la supervisión a XXXXXXXXXXXX. **PARÁGRAFO** Serán funciones del supervisor las determinadas por la resolución número 000202 de XXXX, el cual hace parte integral de este contrato. **CLÁUSULA OCTAVA.- GARANTÍA ÚNICA: EL CONTRATISTA** deberá constituir a favor de **EL SENA**, con una Compañía de Seguros legalmente establecida en el país, las siguientes garantías, las cuales se mantendrán vigentes durante la vida y liquidación del mismo y se ajustarán a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos: **1. De cumplimiento del contrato**: Por un valor asegurado equivalente al 20% del valor del contrato, con una vigencia igual al plazo del contrato y cuatro (4) meses más. **2. De salarios y prestaciones sociales**: por un valor asegurado del 5% del valor del contrato y una vigencia igual al plazo del contrato y tres (3) años más**. 4. De calidad del servicio:** Por un valor asegurado del 20% del valor del contrato y una vigencia igual al plazo del contrato y cuatro (4) meses más **5**.**De Responsabilidad Civil Extracontractual**: Por un valor asegurado equivalente doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 smlmv) al momento de la expedición de la póliza. La vigencia de está garantía se otorgará por todo el período de ejecución del contrato. El valor asegurado ampara la responsabilidad extracontractual que se pudiera llegar a atribuir a la administración con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones del CONTRATISTA o del personal a su cargo. Esta garantía deberá constituirse dentro del plazo que le estipule EL SENA y requiere de su aprobación para poder dar inicio a la ejecución del contrato. Dentro de los términos estipulados en este Contrato, ninguna de las garantías de seguros podrá ser cancelada sin la autorización de EL SENA. **CLÁUSULA NOVENA.- INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES**: EL CONTRATISTA expresa bajo la gravedad de juramento no hallarse incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad estipuladas en los artículos 8,9 y 10 de la ley 80 de 1993, el artículo 18 de la ley 1150 de 2007, las cuales declara conocer; igualmente manifiesta encontrarse a paz y salvo con el Tesoro Nacional y el SENA. **CLÁUSULA DÉCIMA. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA** : En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo del artículo 23 de la ley 1150 de 2007, EL CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, así como los propios del SENA, ICBF, y CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR, cuando corresponda. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA MULTAS Y CLÁUSULAS PENAL PECUNIARIA.**-En caso de declaratoria de caducidad o incumplimiento de este contrato, el CONTRATISTA deberá pagar directamente al SENA una suma equivalente al 10% del valor del contrato. El SENA hará efectiva al CONTRATISTA una sanción pecuniaria equivalente al 25% del valor del contrato, independientemente de la indemnización de perjuicios que cause al SENA. El valor de la cláusula penal deberá ser consignado a la tesorería del SENA, sin perjuicio de la cláusula penal pecuniaria. EL SENA, tendrá facultad de conminar al contratista para el cumplimiento de las obligaciones que contrae en virtud del presente contrato. Las partes convienen en pactar la imposición de multas sucesivas a favor del SENA, en caso de mora o incumplimiento de las obligaciones establecidas, por una suma equivalente al 0.15% del valor del contrato por cada día de incumplimiento. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA CADUCIDAD:** Se adoptará esta medida de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la ley 80 de 1993 y las demás

causales previstas en las normas que rijan la materia. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL.** Los principios, normas y procedimientos de terminación, modificación e interpretación unilateral consagrados en los artículos 15, 16, y 17 de la ley 80 de 1993, se entienden incorporados en el presente contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA.- PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS DE LEGALIZACIÓN:** 1. PARA SU PERFECCIONAMIENTO**:** Acuerdo sobre el objeto y la contraprestación y la suscripción por las partes. 2. PARA SU LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN**: a)** Por parte de **EL CONTRATISTA**, constitución de la garantía única, la publicación de este documento en el diario único de contratación pública, requisito que se entiende cumplido con la presentación de la copia al carbón del comprobante de pago y efectuar el pago del impuesto de timbre si hubiera lugar **b)** Por parte de **EL SENA** la aprobación de la garantía única y expedición del respectivo Registro Presupuestal. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA AUSENCIA DE RELACIÓN LABORAL.-** Las partes dejan constancia expresa que el presente contrato no conlleva y que su ejecución se hará sin subordinación alguna, por la cual el contratista goza de independencia en la preparación y ejecución del objeto contratado. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA.- DOMICILIO:** Para todos los efectos legales y fiscales atinentes a este compromiso, las partes acuerdan como domicilio el Municipio de Montería- Córdoba.

Para constancia se firma en Montería, a los

EL SENA

JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA
Subdirector Centro Agropecuario
y de Biotecnología El Porvenir.

EL CONTRATISTA

xxxxxxxxxxxxx

NOTA ACLARATORIA: La presente minuta constituye el modelo que la Entidad tendrá en cuenta al momento de realizar la contratación. Sin embargo, el SENA se reserva el derecho de efectuar los ajustes que considere pertinentes para el cumplimiento de los fines contractuales.

ANEXO 9
REQUISITOS HABILITANTES DE CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL

CAPACIDAD FINANCIERA

PATRIMONIO (PT)

PT= PO (SMMLV) / PPTO (SMMLV)

Proponente	Patrimonio ofertado

LIQUIDEZ

L = (Activo Corriente / Pasivo Corriente)

Proponente	LIQUIDEZ ofertada

ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO

IE= (Pasivo Total / Activo Total)

Proponente	endeudamiento ofertado

Razón de Cobertura de intereses

Razón de Cobertura de Intereses = (Utilidad Operacional / Gastos de Intereses)

Proponente	RAZON DE COBERTURA DE INTERESES

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO
UTILIDAD OPERACIONAL / PATRIMONIO

Proponente	**RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO ofertado**

RENTABILIDAD DEL ACTIVO
UTILIDAD OPERACIONAL / ACTIVO TOTAL

Proponente	**RENTABILIDAD DEL ACTIVO ofertado**

ANEXO 10
EMPLEADOS DISCAPACITADOS EN NÓMINA

Yo _____, domiciliado en _____Identificado con cédula de ciudadanía No _____ obrando en calidad de representante legal de _____, quien en adelante se denominará EL PROPONENTE, manifiesto que cuento con el número mínimo de personas en la planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo vinculados en nómina en condición de discapacidad en atención a lo descrito en Articulo 2.2.1.2.4.2.6. del decreto 1082 del 2015, adicionado por el decreto 392 de 2018, con respecto a los cuales la entidad se compromete a mantener su condición laboral durante mínimo el término de duración del contrato.

En constancia de lo anteriormente expuesto manifiesto que la información relacionada en este documento corresponde fiel e integralmente con la certificación emitida por la oficina de trabajo correspondiente. ANEXO LOS SOPORTES CORRESPONDIENTES.

La aceptación de los compromisos descritos se firma en la ciudad de _____, a los _____ días del mes de_____ del _____.

FIRMA Y NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

NÚMERO DE CÉDULA

ANEXO 11
MATRIZ DE RIESGOS

CUADRO 1. TIPIFICACION , EVALUACION Y CALIFICACION DE LOS RIESGOS										
Nº	**Clase**	**Fuente**	**Etapa**	**Tipo**	**Descripción (Qué puede pasar, y cómo puede ocurrir)**	**Consecuencia de la ocurrencia del evento.**	**Probabilidad**	**Impacto**	**Valoración del Riesgo**	**Categ.**
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Que la Entidad Estatal no defina las condiciones o especificaciones mínimas del Servicio a contratar	No satisfacción de la necesidad perseguida con el proceso de contratación	1 Raro	4 Mayor	CINCO	RIESGO MEDIO
2	General	Interno	Contratación	Operacional	Que la entidad incumpla en el Registro Presupuestal	No satisfacción de la necesidad perseguida con el proceso de contratación	1 Raro	4 Mayor	CINCO	RIESGO MEDIO
3	General	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de la entidad en los pagos al contratista	Interrupción ó Cesación de la prestación de los servicios	2 Improbable	4 Mayor	SEIS	RIESGO ALTO
4	General	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento del objeto contractual	No satisfacción de la necesidad perseguida con el	Posible	Mayor	SIETE	RIESGO ALTO

						proceso de contratación	3	4		
5	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento parcial o demoras en la ejecución de las actividades objeto del contrato por fallas del personal, equipo o maquinaria	Interrupción ó Cesación de la prestación de los servicios	Posible 3	Moderado 3	SEIS	RIESGO ALTO
6	General	Externo	Ejecución	Social o Polí tico	Alteración del Orden Público en la zona	No satisfacción de la necesidad perseguida con el proceso de contratación	Raro 1	Mayor 4	CINCO	RIESGO BAJO
7	Específico	Externo	Ejecución	Jurídico	Intoxicación de los aprendices y/o Servidores públicos, por Contaminación o descomposición de los alimentos.	Interrupción ó Cesación de la prestación de los servicios	Posible 3	Moderado 3	SEIS	RIESGO ALTO

CUADRO 2. ASIGNACION Y TRATAMIENTO DE LOS RIESGOS.

Nº	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a implementar	Impacto después del tratamiento.				¿Afecta ejecu. contr?	Responsable por implementar el tratamiento.	Fecha estim. inicio tratamiento.	Fecha estim. completa tratamiento	Monitoreo y revisión	
			Proba-bilidad	Im-pacto	Valoración	Cat.					¿Cómo realiza ?	¿Cuándo?

1	Entidad	Realización de un análisis preciso de las minutas, fijando componentes dietarios y parámetros claros en los pliegos de condiciones	Raro 1	INSIGNIFICANTE 1	DOS	RIESGO BAJO	SI	Coordinación Bienestar Aprendices – GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO	Desde el inicio del proceso	Ejecución de Contrato	Verificar las minutas, fijando componentes dietarios y parámetros claros en los pliegos de condiciones	Durante toda la ejecución del contrato
2	**Entidad**	Efectuar los correctivos necesarios estableciendo memorandos y revisión del procedimiento presupuestal	Raro 1	INSIGNIFICANTE 1	DOS	RIESGO BAJO	SI	Subdirección Control Interno	Desde el inicio del proceso	Ejecución de Contrato	Revisión a las actuaciones de presupuesto como paso previo al acta de iniciación	Previo a la ejecución del contrato
3	**Entidad**	Efectuar los correctivos necesarios estableciendo memorandos y revisión del procedimiento de tesorería.	Raro 1	INSIGNIFICANTE 1	DOS	RIESGO BAJO	SI	Subdirección Control Interno	Desde la ejecución del contrato.	Hasta la realización del último pago.	Revisión a las actuaciones de tesorería o ajustes al pac.	Cada mes que se genere pago
4	**CONTRATISTA**	Seguimiento a las actividades y controles de advertencia por parte del supervisor, sanciones al contratista	Raro 1	INSIGNIFICANTE 1	DOS	RIESGO BAJO	SI	Supervisor del contrato/ SUBDIRECCION.	Desde la fecha de inicio	Hasta la terminación del contrato	Ejerciendo eficazmente las labores de supervisión, haciendo seguimientos y generando	Durante todo el desarrollo del contrato.

											informes oportuno a la subdirección	
5	**CONTRATISTA**	Seguimiento a las actividades y controles por parte del supervisor en la revisión de las condiciones técnicas exigidas, personal y equipos utilizados por el contratista.	Raro 1	POSIBLE 3	TRES	RIESGO BAJO	Si	Supervisor del contrato y Coordinación Bienestar Aprendices	Desde el inicio de la ejecución del contrato.	Hasta la terminación del contrato	Ejerciendo eficazmente las labores de supervisión, haciendo seguimientos y generando informes oportuno a la subdirección	Durante todo el desarrollo del contrato.
6	**ENTIDAD Y CONTRATISTA**	El Contratista debe dar aviso de inmediato al SENA, y en conjunto se buscarán salidas con apoyo de la fuerza pública.	Raro 1	MAYOR 4	CINCO	RIESGO MEDIO	SI	Entidad y Contratista	Apenas se presente el caso	Hasta que se conjure la situación anómala.	Estableciendo canales de comunicación oportuno y eficaces, con la autoridad policiva y militar	Apenas se tenga información del evento.

7	**CONTRATISTA**	El deberá prestar atención médico asistencial inmediata por personal capacitado, trasladar al centro médico al personal afectado	Raro 1	Menor 2	TRES	RIESGO BAJO	SI	CONTRATISTA	Cuando se presente el suceso.	Indeterminada	Muestreo de los alimentos y revisión a la manipulación de los mismos	Durante toda la ejecución del contrato

ANEXO 12
FORMATO AUTORIZACIÓN CONSULTA DE INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES (PERSONAL A VINCULAR)

El(la) suscrito(a) _____ identificado con C.C./ C.E./ P.P No. _____ expedida en _____, en mi calidad de integrante del PERSONAL PROPUESTO, por el oferente interesado, autorizo libre, expresa e inequívocamente, y exclusivamente para los fines y en los términos señalados en la Ley 1918 de 2018 reglamentada por el Decreto 753 de 2019, al SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA, a consultar mis datos personales en el registro de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra personas menores edad que administra el Ministerio de Defensa-Policía Nacional de Colombia, de manera previa a mi eventual vinculación laboral, contractual o legal y reglamentaria y, de llegarse a formalizar, cada cuatro (4) meses a partir del inicio de la misma y mientras se encuentre vigente.

Así mismo, declaro que conozco que la recolección y tratamiento de mis datos se realizará de conformidad con la normatividad vigente sobre protección de datos personales, en especial la Ley 1581 de 2012, el Decreto 1074 de 2015. manifestando que he sido informado(a) de forma clara y suficiente de los fines de su tratamiento.

Se suscribe en la ciudad de _____, el día _____ (__) de _____ de 20___.

Firma _____
Nombre _____

Regional Córdoba

Cédula _____

FIN DE LOS PLIEGOS

JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA
Subdirector Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Sustanciación y Revisión:

Albeiro Vanegas Mendoza.

Carmen Julia Morales Bettín.