04 FEB 2020 00080

AUTORIZADO

SENA	**ACTA No. 001**

REUNIÓN DE COMITÉ DE CONTRATACIÓN DEL CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

CIUDAD Y FECHA: Valledupar, 28 de Enero de 2020	**HORA DE INICIO:** 9:45 a.m	**HORA FIN:** 11:50 a.m
LUGAR: oficina de subdirección de centro	**CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE SENA REGIONAL CESAR**	

TEMAS: Aprobación de estudios previos del proceso de contratación del Suministro de materiales de formación para el programa de técnico en cocina y provisiones para la preparación de las comidas en el casino del centro biotecnológico del Caribe SENA Regional Cesar.

OBJETIVOS DE LA REUNIÓN: Realizar la valoración de los Estudios Previos y del procedimiento de contratación que corresponde para el proyecto de contratación bajo la Modalidad de Selección Abreviada Mediante Subasta Inversa Presencial, para el "Suministro de materiales de formación para el programa de técnico en cocina y provisiones para la preparación de las comidas del casino y cafetería del Centro Biotecnológico del Caribe SENA Regional Cesar".

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El Subdirector del Centro Sr. Eduardo Oliver Mena, da la bienvenida a los asistentes y menciona el objetivo de la reunión para darle cumplimiento a lo señalado en los artículos 1º , 2º, 3º, 4º, 5º, 6º de la resolución 069 de 2014 (Comité de Centro de Formación). Seguidamente se entrega el formato de lista de asistente para la firma d elos mismos.

El Subdirector del Centro inidca que para realizar la ponencia de los Estudios Previos a los presentes, le otorga la palabra a la Dra. Mary Carmen Rosado Andrade, abogada de gestión contractual del centro para que Inicie la presentación con la justificación de la necesidad traslada por los coordinadores académicos y de formación del centro para la contratación del Suministro de materiales de formación para el programa de técnico en cocina y provisiones para la preparación de las comidas del casino y cafetería del Centro Biotecnológico del Caribe SENA Regional Cesar, indicando lo siguiente:

La misión del Servicio Nacional de Aprendizaje "Sena" es cumplir con la función que le corresponde al Estado de intervenir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico, técnico y tecnológico del país. El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, cuenta con diversos Programas de Formación destinados al desarrollo de conocimientos, tecnológicos y de actitudes y valores para la convivencia social, que le permiten a la persona desempeñarse en una actividad productiva. Que en el centro de formación se imparte formación en programa de técnico en cocina, el cual se viene ofertando desde la vigencia 2018, para lo cual se requiere adquirir materiales de formación.

Así mismo, actualmente cuenta con un centro de convivencia que alberga a 70 aprendices de diferentes titulaciones, los cuales provienen de diferentes municipios del Cesar, Guajira y Magdalena, quienes por sus bajas condiciones económicas se ven en la necesidad de solicitar apoyo al centro de formación para que le brinden el beneficio de internado, adicionalmente se suscribió un convenio con la fundación Club de Leones de Valledupar, quienes hospedan a 14 aprendices mujeres en una sede alterna de su propiedad, donde el Centro de formación solo debe suministrar el almuerzo, mientras que a los aprendices internos del centro de convivencia se les suministra las tres raciones diarias (Desayuno, Almuerzo y Cena), en cumplimiento del beneficio de alimentación.

Por otro lado, en el entendido que la estrategia Sena empresa , es una estrategia de formación y por el cual el Centro Biotecnológico la adopto como estrategia de soporte a la formación en los programas de formación tecnólogos en el último trimestre de formación específicamente en los programas producción agrícola, agrobiotecnología , agua y saneamiento , control ambiental , recursos naturales , sistemas de gestión ambiental, control de calidad de alimentos , procesamiento de alimentos , producción ganadera , especies menores, acuicultura , se hace necesario disponer de los recursos para desarrollar la estrategia , adicionalmente el centro de formación asumió la administración de la cafetería como alternativa de solución a los requerimientos presentados por los aprendices frente a los altos costos de los productos ofertados en el sitio , mediante la estrategia Sena empresa los aprendices de los programas de formación del técnico en Cocina , Mesa y Bar , Técnico en Ventas y el apoyo de los tecnólogos de procesamiento de alimentos y control de calidad de alimentos se administraba y suministraban los productos con materiales de formación , para ellos es necesario contar con los insumos que permitan seguir garantizando la operación de las unidades productivas del centro y afianzar la estrategia Sena empresa como el soporte pedagógico para lograr alcanzar en los aprendices todas aquellas competencia relacionadas con la gestión (Controlar, Gestionar, Administrar).

Asi mismo, la Dirección General del SENA a través de la Resolución No.1-0001 del 2 de enero de 2020, asignó los recursos para garantizar la alimentación de los aprendices y los 3 trabajadores Oficiales del centro, con el ánimo de darle pleno cumplimiento al artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo SINTRASENASENA el cual dispone los parámetros del AUXILIO DE ALIMENTACIÓN.

Que la resolución 1-2203 de 2019 "Por la cual se adopta EL Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA", para incentivar al aprendiz en su proceso de formación integral mediante la implementación de estímulos que se materializa en los objetivos operativos del objetivo estratégico 2, y asignar apoyos de alimentación para aprendices, adjudicando cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente.

Que el Centro Biotecnológico del Caribe cuenta con la infraestructura física y dotación de equipos de cocina para la preparación de la alimentación de los aprendices del centro de convivencia, pero se hace necesario la adquisición de los insumos alimentarios tales como víveres, abarrotes, carnes, frutas, verduras, cereales, aceite y demás necesarios para la preparación de las raciones diarias, la cual se recomienda hacerla por la modalidad de suministro.

De acuerdo a lo anterior, se hace necesario la contratación de insumos alimentarios bajo la modalidad de suministro para la preparación de comidas (Desayuno, Almuerzo y Cena) con el objeto de brindar un servicio de calidad nutricional e inocuidad para el beneficio de los aprendices del centro de convivencia y demás aprendices de la comunidad académica del Centro Biotecnológico del Caribe, Sena Regional Cesar.

NOTA: Estos elementos se encuentran dentro del Plan Anual de Adquisiciones 2020.

Por lo tanto, es oportuno adelantar el proceso de contratación para suplir esta necesidad.

Que la Naturaleza del Contrato será de "SUMINISTRO", definido por el artículo 968 y S.S. del Código de Comercio, El suministro es el contrato por el cual una parte se obliga, a cambio de una contraprestación, a cumplir en favor de otra, en forma independiente, prestaciones periódicas o continuadas de cosas o servicios.

Que las especificaciones esenciales de la subasta deben reunir las cantidades y características que se detallan con las especificaciones técnicas y tecnológicas descritas en el Anexo técnico del estudio previo, el cual hace parte integral y que es leída en esta reunión.
e

Así mismo se procede a leer las obligaciones contractuales contenidas en el estudio previo.

000080 AUTORIZADO

04 FEB 2020

En cuanto al Plazo de ejecución es de **DIEZ (10) MESES Y/O AGOTAR PRESUPUESTO,** sin exceder del 30 de diciembre de 2020, contados a partir de la suscripción del acta de inicio de actividades, previa expedición del Registro Presupuestal y aprobación de la póliza de garantía y el **Lugar de ejecución**: Para todos los efectos se tiene la ciudad de Valledupar (Cesar).

El doctor Genry Bolaño Villazón, explica que el método en el estudio de mercado realizado como consideración una de las variables establecidas en la circular No. 3-2013-000133 de fecha 04 de octubre de 2013 expedida por el Director Administrativo y Financiero del SENA, basados en el valor arrojado por los valor arrojado por los precios de cotizaciones presentadas por cuatro 4 proveedores a nivel Regional, en cual se proyecta en el televisor de la subdirección.

PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO. se concluyó que la fórmula de la media aritmética, es el precio que se toma como referente; dando como resultado un valor total unitario de **UN MILLON DOSCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS ($1.298.669) INCLUIDO IVA Y TRANSPORTE DE LOS INSUMOS HASTA EL CENTRO DE FORMACIÓN.**

Dentro de los precios unitarios tenidos en cuenta para el presente estudio de mercado, están incluidos los gastos de transporte semanal en que incurre el proveedor para suministrar los insumos al centro de formación. Esto quiere decir que el proponente para presentar su oferta económica, debe de tener en cuenta los gastos de transporte semanal para suministrar los insumos al centro de formación, incluido IVA.

NOTA: Del estudio anterior los ítem 14 y 47 el precio que se toma como referente es la fórmula del mínimo.

Se toma como referente el valor histórico más la inflación, debido a que se ajusta más a la realidad del mercado y permite satisfacer la necesidad en un 69%.

PROYECCIÓN DE CANTIDADES: El presente estudio de mercado será publicado y hará parte integral del proceso contractual.

PRESUPUESTO OFICIAL: En conclusión, de conformidad a los precios de cotizaciones presentadas por cuatro 4 proveedores a nivel Nacional, se concluyó que los valores arrojados por la fórmula de la media aritmética, es el precio que se toma como referente; dando como resultado un valor total de **DOSCIENTOS TREINTA Y TRES MILLONES OCHENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS $233.082.837 INCLUIDO IVA Y TRANSPORTE DE LOS INSUMOS HASTA EL CENTRO DE FORMACIÓN**.

Que como resultante de la Retención del futuro contrato:

RETENCIONES CONTRATOS		
DETALLE	**COMPRAS**	
		%
RETEFUENTE	DECLARANTE	2,5
	NO DECLARANTE	3,5
RETEICA	TODOS (SEGÚN ACTIVIDAD)	0,5 - 1
PROUNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR	TODOS	0,5
RETEIVA	SOBRE EL VALOR DEL IVA	15

El proponente para presentar su oferta económica, debe de tener en cuenta los gastos de transporte semanal para suministrar los insumos al centro de formación, incluido IVA.

Serán por cuenta del Contratista todos los gastos, impuestos, legalizaciones, fletes, tasas, transporte y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones.

El SENA pagará al contratista en pagos mensuales una vez reciba a satisfacción los bienes suministrados, previo cumplimiento de los siguientes requisitos:

Vale indicar que el estudio fue realizado a corte de 31 de diciembre de 2018, teniendo que al principio de la vigencia no se tiene personal contratado para ello y una vez asignado el presupuesto se ajustó la necesidad la cual queda insatisfecha conforme al documento de estudio de mercado que soporta la contratación de la siguiente manera:
CUBRIMIENTO DE LA NECESIDAD

De acuerdo la proyección de cantidades mínimas el comité determina las siguientes:

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDADES MINIMAS REQUERIDAS	PROYECTADO ADQUIRIR		LIMITACIÓN	
			CANTIDAD	%	CANTIDAD	%
1	ACEITE DE GIRASOL	1000	1000	100	0	0
2	AHUYAMA	630	250	40	380	60
3	AJI CRIOLLO	10	10	100	0	0
4	AJO IMPORTADO	450	450	100	0	0
5	APIO EN RAMA	225	200	89	25	11
6	ARRACACHA	450	180	40	270	60
7	ARROZ BLANCO	3150	3150	100	0	0
8	ARVEJA CONGELADA, BOLSA X 500 GR	180	90	50	90	50
9	AZÚCAR BLANCA	2250	1700	76	550	24
10	BANANO	10	10	100	0	0
11	BOLSA DE BASURA TAMAÑO JUMBO, COLOR NEGRO, PAQUETE X 6 UNIDADES	10	5	50	5	50
12	BRILLO FINO, PAQUETE X 12 UNIDADES	40	25	63	15	38
13	BRILLO GRUESO, PAQUETE X 2 UNIDADES	40	25	63	15	38
14	CAFÉ FINO INSTANTÁNEO, FRASCO X 200 GRAMOS	45	35	78	10	22
15	CALLO	50	5	10	45	90

000080 2020 AUTORIZADO 04 FEB 2020

16	CAPÓN	50	5	10	45	90
17	CARNE MOLIDA ESPECIAL BAJA EN GRASA	90	80	89	10	11
18	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	405	150	37	255	63
19	CEBOLLA CABEZONA ROJA	495	300	61	195	39
20	CEBOLLA JUNCA	540	100	19	440	81
21	CENTRO DE PIERNA (BOLA)	80	5	6	75	94
22	CHATAS	80	5	6	75	94
23	CHORIZO ANTIOQUEÑO, EMPAQUE X 500 GRS	270	120	44	150	56
24	CHOCOLATE X PAQ 1000 GR	135	80	59	55	41
25	CILANTRO	80	30	38	50	63
26	PEPINO COHOMBRO	60	60	100	0	0
27	COMINO MOLIDO, SOBRE X 60 GRAMOS	10	5	50	5	50
28	COROZO	70	20	29	50	71
29	COSTILLA DE RES	160	25	16	135	84
30	ESPONJA PARA LAVADO DE VAJILLA, PAQUETE X 2 UND	100	80	80	20	20
31	FIDEO X 1 KG	220	110	50	110	50
32	FOSFOROS DE SEGURIDAD EN MADERA, CAJA X 200 UNIDADES	50	30	60	20	40
33	FRIJOL BOLA ROJA, EMPAQUEX 500 GRAMOS	20	12	60	8	40
34	FRIJOL CABECITA NEGRA, EMPAQUE X 500 GRAMOS	270	100	37	170	63
35	GARBANZO, PAQUETE X 500 GRAMOS	45	25	56	20	44
36	GUAYABA	50	20	40	30	60
37	GUINEO VERDE	1620	1300	80	320	20
38	HABICHUELA	225	150	67	75	33
39	HARINA DE MAIZ, BOLSA X 500 GR.	1125	1000	89	125	11
40	HUESO CARNUDO	160	100	63	60	38
41	HUEVOS TRIPLE AAA, CANASTA X 30 UND	8100	8100	100	0	0

04 FEB 2020
AUTORIZADO
000080

42	JABON PARA LAVAR VAJILLA X 1 KILO	70	40	57	30	43
43	JAMON X PAQ X 500 GR	10	10	100	0	0
44	LECHE LIQUIDA ENTERA, BOLSA X 900 ML	2250	1000	44	1250	56
45	LECHUGA BATAVIA	68	24	35	44	65
46	LENTEJAS, BOLSA X 500 GRAMOS	540	220	41	320	59
47	LIMON CRIOLLO	2000	700	35	1300	65
48	LULO	30	20	67	10	33
49	MALANGA	315	100	32	215	68
50	MANDARINA	10	5	50	5	50
51	MANTEQUILLA SIN SAL X 500 GRAMOS	20	20	100	0	0
52	MAYONESA, EMPAQUE POR X 1000 GRAMOS	90	50	56	40	44
53	MARACUYA	30	20	67	10	33
54	MAZA DE MAIZ X KILO	10	10	100	0	0
55	MELON CANTALOUPE	10	5	50	5	50
56	MUCHACHO	10	5	50	5	50
57	MUSLO DE POLLO	80	40	50	40	50
58	ÑAME	315	200	63	115	37
59	PAN TAJADO	200	200	100	0	0
60	PANELA, PAQUETE X 500 GR	1800	1200	67	600	33
61	PAPA BLANCA	2250	1200	53	1050	47
62	PAPEL ALUMINIO, ROLLOS X 50 MTROS	80	25	31	55	69
63	PAPEL VINIPEL, ROLLO X 100 MTROS	80	25	31	55	69
64	PECHUGA DE POLLO	1350	1000	74	350	26
65	PIERNA DE POLLO	100	20	20	80	80
66	PESCADO (TILAPIA)	20	5	25	15	75
67	PIMENTON ROJO	315	300	95	15	5

AUTORIZADO
000080 04 FEB 2020

68	PIMENTON VERDE	315	300	95	15	5
69	PIMIENTA DE OLOR, SOBRE X 10 GRAMOS	50	10	20	40	80
70	PIMIENTA NEGRA MOLIDA, SOBRE X 60GR	10	5	50	5	50
71	PIÑA ORO MIEL	10	10	100	0	0
72	PLATANO AMARILLO	100	40	40	60	60
73	PLATANO HARTON	5400	2500	46	2900	54
74	PULPA DE CERDO	10	5	50	5	50
75	POLLO ENTERO	10	10	100	0	0
76	QUESO COSTEÑO	1800	900	50	900	50
77	REMOLACHA	225	100	44	125	56
78	SAL REFINADA	600	600	100	0	0
79	SALSA NEGRA X 1 LITRO	10	10	100	0	0
80	SALSA DE TOMATE X 1 KG	540	220	41	320	59
81	SALSA PARA CARNE X 500 GR	240	80	33	160	67
82	SALCHICHA POR PAQ X 500 GR	180	100	56	80	44
83	SERVILLETA DE PAPEL, PAQUETE X 200 UND	200	150	75	50	25
84	SOBREBARRIGA	10	10	100	0	0
85	SPAGUETTIS, EMPAQUE X 500 GRAMOS	720	300	42	420	58
86	SUERO COSTEÑO X 1 KILO	10	10	100	0	0
87	TAMARINDO EN PULPA CON SEMILLA Y SIN AZÚCAR, EMPAQUE X 500 GRAMOS	10	5	50	5	50
88	TOMATE CHONTO	10	5	50	5	50
89	TOMATE DE ARBOL	70	30	43	40	57
90	VINAGRE BLANCO X 1 LITRO	135	90	67	45	33
91	YUCA	2000	1800	90	200	10
92	ZANAHORIA	450	433	96	17	4
TOTAL		48.218	33.314	69%	14.904	31%

000080

04 FEB 2020 AUTORIZADO

TOTAL	223.424.330	164.249.284	74%	59.175.046	26%

La abogada Mary Carmen Rosado Andrade, indica que por tratarse de adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes el proceso se realizará por Subasta Inversa, con fundamento en lo dispuèsto en la ley 80 de 1993 y del artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

Frente al plazo de ejecución el Dr. Adaulfo Calderon Pacheco, Profesional G01 de la Regional Cesar, indica que se cambie la redacción por **"DIEZ (10) MESES O AGOTAR PRESUPUESTO OFICIAL DE CONTRATACIÓN,** sin exceder del 30 de diciembre de 2020... sugerencia que es acogida por el equipo estructurador del centro y subdirector.

Así mismo el Dr. Calderon y la Dra. Carmen julia Zapata, sugieren incluir dentro de los amparos de la póliza **Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales**, para salvaguardar a la entidad, sugerencia que es acogida por el equipo estructurador del centro y subdirector.

CONCLUSIONES

Aprobación de estudios previos del proceso de contratación del Suministro de materiales de formación para el programa de técnico en cocina y provisiones para la preparación de las comidas en el casino del centro biotecnológico del Caribe SENA Regional Cesar.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Radicar la solicitud de autorización ante la Dirección Regional	Subdirector de Centro	Máximo el 30 de enero 2020

ASISTENTES

Se adjunta lista de asistencia la cual hace parte integral del presente documento .

NOMBRE	CARGO/DEPENDENCIA/ENTIDAD	FIRMA

INVITADOS (Opcional)

NOMBRE	CARGO	ENTIDAD

AUTORIZADO
04 FEB 2020
000080

AUTORIZA LA CONTRATACIÓN

OBJETO: Suministro de materiales de formación para el programa de técnico en cocina y provisiones para la preparación de las comidas del casino y cafetería del Centro Biotecnológico del Caribe SENA Regional Cesar.

PRESUPUESTO OFICIAL: DOSCIENTOS TREINTA Y TRES MILLONES OCHENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS ($233.082.837) Incluido IVA y Transporte De Los Insumos Hasta El Centro De Formación.

Rubros presupuestales a afectar:

911445 - C-3603-1300-14-0 - 3603025 02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS
Recurso: 10 - Valor Solicitud: $ 10.300.000

911442 - C-3603-1300-14-0 - 3603025 02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS
Recurso: 10 - Valor Solicitud: $ 208.942.857

911410 - C-3603-1300-14-0 - 3603025 02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS
Recurso: 10- Valor Solicitud: $ 5.345.700

911434 - C-3603-1300-14-0 - 3603025 02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS
Recurso: 20-Valor Solicitud: $ 8.494.280

VALOR TOTAL SOLICITUD: $**233.082.837**

Amparado con el Certificado de disponibilidad presupuestal No.320 de 2020.

PLAZO: El plazo de ejecución es de **DIEZ (10) MESES Y/O AGOTAR PRESUPEUSTO,** sin exceder del 30 de diciembre de 2020, contados a partir de la suscripción del acta de inicio de actividades, previa expedición del Registro Presupuestal y aprobación de la póliza de garantía

Lugar de ejecución: Para todos los efectos se tiene la ciudad de Valledupar (Cesar).

Se expide en Valledupar - Cesar, a los

CARLOS RAFAEL MELO FREYLE
DIRECTOR (E) REGIONAL CESAR DEL SENA

Revisó: Adaulfo Calderon Pacheco, Profesional G01, Revisión Jurídica
Aprobó: Carmen Julia Zapata SanJuan, Coordinadora del Grupo Apoyo Mixto

siga SENA
Un CompromISO de Todos.

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Valledupar, 28 de enero de 2019

OBJETIVO/TEMA: Verificación de estudios previos de suministro de alimentos.

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Soraya Castillo	49764483	Instructor	Sena/CBC	scastillo1@sena.edu.co	3008	
2	Eduardo Mora	77157535	Instructor	Sena/CBC	eamoy@sena.edu.co	52956	
3	ADOLFO CALDERON	1019004909	PROF 6 01	SENA REG CESAR	aocalderon@sena.edu.co		
4	Eudes ZAPATA	77025149	prof. 6-4	Sena/CBC	ezapata@sena.edu.co	53204	
5	Gloria Bolaño	77.174.393	A. Plan E	SENA/CBC	gbolano@senaedu	53209	
6	Carlos Zapata	49788608	Coord Adm	SENA R. Cesar	czapata@senaedu	52985	
7	Hebert E. Varela M.	72.287416	SITED	SENA/CBC	hvarelam@sena.edu.co	53209	
8	Alexander Urbina A	85.475.783	Coordinador Academico	Sena-CBC	aurbina@sena.edu.co	52987	
9	Yon Carmen R.	49009624	Abogada	Sena - CBC	mroscuro@sena.edu	53220	

AUTORIZADO 04 FEB 2019

GD-F-014 V02