ANEXO 6

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD DE LA CONTRATACION

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 que hace referencia al procedimiento para la contratación de mínima cuantía, del Despacho de la Dirección Regional Valle del Cauca del SENA, requiere contratar:

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER:

La Convención Colectiva de Trabajo vigente, celebrada entre el SENA y el Sindicato de Trabajadores Oficiales del SENA, en su artículo 101 establece el auxilio de alimentación en los siguientes términos:

"ARTÍCULO 101. AUXILIO DE ALIMENTACIÓN
El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada. En los casos en que se pague en dinero este auxilio, en los Centros donde se suministra el servicio, el trabajador oficial tendrá derecho a la compra de dicha alimentación, en los días que labore, a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares". (Subrayas nuestras)

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

1 DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Conforme a lo establecido en el artículo 101 de la Convención Colectiva de la Entidad, se hace necesaria la contratación de alimentación para trabajadores oficiales en los porcentajes estipulados para la Entidad y para el beneficiario.

Que conforme a lo estipulado en la Circular **3-2011-000319**, la Regional Valle cuenta con las instalaciones de la Cafetería ubicada en el complejo Salomia, para el suministro de la alimentación de los trabajadores oficiales de los centros adscritos al Complejo Salomia (CEAI, ASTIN; CDTI; CGTS y Centro de la Construcción), teniendo en cuenta que el Complejo Salomia cuenta con Cafetería y se puede garantizar el sitio de entrega, el arrendamiento de la cafetería se celebrará con la persona natural o jurídica a quien se le adjudique este contrato. Dando cumplimiento al Literal A de esta circular.

OBJETO: Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales de los centros de formación adscritos al complejo Salomia (CEAI, ASTIN, CDTI, CGTS y CENTRO DE LA CONSTRUCCION (incluido arrendamiento Cafetería) vigencia 2020.

3.1 De acuerdo con el clasificador de Bienes y Servicios establecidos por Colombia Compra Eficiente, este proceso se estipula en el siguiente código:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
93000000	93130000	93131600	93131608

1. CONDICIONES TECNICAS EXIGIDAS:

3.1 Especificaciones esenciales:

CENTROS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	No de dias habiles entrega de racione	TOTAL RACIONES	COTIZACION 1 VALOR OFERTADO	
					VALOR TOTAL DESAYUNOS 85%	VALOR TOTAL ALMUERZOS 85%
CEAI	UNIDAD	6	145	870		
CONSTRUCCION	UNIDAD	6	145	1.015		
CDTI (LABORAN COMPLEJO SALOMIA)	UNIDAD	11	145	1.595		
ASTIN	UNIDAD	6	145	870		
CGTS		9	145	1.305		
ADICIONALES CENTROS DE FUERA		2	122	244		
SUBTOTAL		40		5.899		
VALOR TOTAL A CONTRATAR						

NOTA: se aclara que el Sena Solo asume el 85% del valor de desayuno y almuerzo por convención colectiva el 15% lo debe asumir el trabajador oficial.

NOTA: CABE ANOTAR QUE LOS ALIMENTOS QUE LOS OFERENTES COTICE DEBEN CUMPLIR CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍA SEGÚN LA CIRCULAR 3-2017-000011 DEL 26 DE ENERO DEL 2017 EMITIDA POR EL DOCTOR MILTON NUÑEZ PAZ SECRETARIO GENERAL DEL SENA. LINK http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

NOTA: UNA VEZ SE ADJUDIQUE EL CONTRATO SE REALIZARÁ VISITA TECNICA CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LO ESTABLECIDO EN LA GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS DE

ISO 9001 Certificado No. SC-CER339681
Certificado No. CO-SC-CER339681

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍA SEGÚN LA CIRCULAR 3-2017-000011 DEL 26 DE ENERO DEL 2017 EMITIDA POR EL DOCTOR MILTON NUÑEZ PAZ SECRETARIO REGIONAL DEL SENA. LINK http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

Además los oferentes deberán cumplir con los siguientes requerimientos:

- El contratista se compromete a planear y organizar la alimentación de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.
- El contratista debe ofertar mínimo quince (15) alternativas de menús por mes, que cubran las necesidades básicas de una sana alimentación.
- El contratista se compromete a realizar los análisis microbiológicos de la comida cuando la entidad lo considere indispensable y como una forma de evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o sólo como una forma de control microbiológico.
- El contratista de comprometer 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.
- Las preparaciones deben consultar la combinación exacta de proteínas, calorías y demás nutrientes mínimos que deben consumir los trabajadores oficiales, que garanticen una nutrición balanceada. Previa presentación de los análisis cuantitativos firmados por nutricionista.

Nota 1: Teniendo en cuenta que el arrendamiento de la Cafetería va ligado al suministro de alimentación para trabajadores oficiales, el oferente dentro de su propuesta deberá enviar los precios ofertados (funcionarios, contratistas y visitantes tanto de almuerzo y desayuno) y el precio o porcentaje a cobrar sobre estos para los aprendices quienes tienen una situación diferente por su condición de estudiantes que deberá presentar UNA MEJOR TARIFA. Estos precios serán los que regirán durante el tiempo que se encuentre la Cafetería en arrendamiento.

Por lo anterior el proponente deberá tener en cuenta el canon de arrendamiento de la siguiente manera:

Nota 2: Las tarifas tanto para el público como para los estudiantes no podrán superar el valor promedio que arroja el estudio de mercado realizado por la Entidad.

CANON DE ARRENDAMIENTO

OBJETO	MESES	Días	VALOR MENSUAL INCLUIDO ENERGIA
CEDER EN ARRENDAMIENTO CAFETERIA COMPLEJO SALOMIA	10		$4.313.600 para un valor total de $43.136.000

5 CONDICIONES DE ENTREGA:

Durante la ejecución de las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos al interior de las sedes del SENA, en relación con los Aspectos Ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo, el proveedor deberá:

Aspectos Ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo:

- Consumo de alimentos y bebidas
- Viabilidad de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias
- Generación de residuos peligrosos
- Generación de residuos especiales (aceites usados y/o quemados, papel impregnado de aceites y residuos de la campaña extractora)
- Generación de vertimientos
- Potencial de lesiones o afectaciones a la Salud

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo.	Decreto 1072 de 2015,Libro 2, Parte 2, Título 4, capítulos 1, 2, 3, y 6 Artículo 2.2.4.1.3 Artículo 2.2.4.6.1 Artículo 2.2.4.6.4 Artículo 2.2.4.6.8 Resolución 0312 de 2019 Ministerio del Trabajo	- Soportar la implementación del SGSST de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 de 2019, estándares mínimos fase 5. Inspección, Vigilancia y control de noviembre de 2019 en adelante. Mediante certificación emitida por la ARL a que este afiliado con el porcentaje de cumplimiento en la implementación del Sistema de Gestión y la evaluación inicial estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Precontractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Registros sanitarios vigentes para la comercialización de	Resolución 2674 de 2013,	- Soportes de registros Sanitarios de los	Contractual

Certificado No. SC-CER339681
Certificado No. CO-SC-CER339681

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.	Artículo 37	alimentos.	
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Educación y capacitación para los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar. - Para la entrega los soportes de capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss.,	- Certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos.	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Plan de Capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013. - Para la entrega del plan capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss.,	- Copia del Plan de Capacitación (Metodología, duración, docentes, cronograma, y temas sanitarios).	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Plan de Saneamiento Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable)	Resolución 2674 de 2013, Artículo 26	- Copia del Plan de Saneamiento. (Procedimientos , cronogramas, registros, listas de chequeo y	Contractual

ISO 9001 icontec Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM Certificado No. CO-SC-CER339681

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
- Para la entrega del plan de saneamiento se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.		responsables)	
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Lineamientos de la "Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Disposiciones Legales Vigentes: Sanitarias, Ambientales, de Seguridad y Salud en el trabajo.	- Copia de los documentos que le apliquen o le correspondan.	Contractual
Dentro del proceso contractual queda señalado que el futuro contratista tiene que cumplir con: - En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado. En caso que el Centro de Formación así lo decida, el manejo de estos residuos será gestionado por el **SENA.**	Decreto 1076 de 2015. Título2. Capítulo 2. Sección 2. Subsección 3 Artículo 2.3.2.2.3.36	Manifiestos de entrega de los residuos.	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - En relación a los aceites de cocina generados en la Ciudad de Cali, se deben gestionar a través de proveedores legalmente constituidos para el aprovechamiento, recolección, tratamiento y/o disposición final de los mismos.	Resolución 316 de 2018 Articulo 9	- Certificados de aprovechamiento o de aceite de cocina.	Contractual

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Realizar las acciones necesarias para prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos	Ley 1990 de 2019	Documento con la definición de las acciones necesarias para prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos	Contractual

Para la elaboración, manejo, preparación y distribución de alimentos, el proveedor deberá:

- **Los alimentos deberán ser entregados en empaques de baja densidad o principalmente biodegradables.**
- Los empaques plásticos (Bolsas, botellas, envases) deberán ser 100% reciclables y/o fabricados principalmente en Tereftalato de Polietileno (PET).
- **Los cubiertos (Cucharas, cuchillos y/o tenedores) deben ser 100% reciclables**
- Los empaques Tetra Pack deben ser 100% reciclables.
- **No se deberá utilizar ningún empaque de icopor para la venta, entrega y/o almacenamiento de alimentos.**
- No se deberá utilizar ningún tipo de pitillos para venta y entrega de todo tipo de bebidas.
- Se deberá entregar la Ficha Técnica de cada uno de los empaques plásticos, cubiertos y empaques Tetra Pack y garantizar los componentes reciclables y/o biodegradables de los cuales están fabricados.
- El Supervisor del Contrato y los Profesionales del Equipo SIGA correspondientes al Subsistema de Gestión Ambiental y al Subsistema de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación podrán inspeccionar la implementación de prácticas ambientales, sanitarias e higiénicas.

Durante la ejecución de las actividades de elaboración, manejo, preparación y distribución de alimentos, el proveedor deberá:

- Realizar Limpieza y Desinfección a las Trampas de Grasas una vez al mes.
- No verter ningún tipo de solidos por las Redes de Alcantarillado
- No verter ningún tipo de sustancia y/o producto químico a las Redes de Alcantarillado

El ARRENDATARIO será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no sólo sus empleados, trabajadores y subcontratistas sino también el personal o bienes del SENA, si por la negligencia o descuido del ARRENDATARIO, sus empleados, trabajadores o subcontratistas no toman las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes; por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del Contratista.

Durante la ejecución del contrato, el ARRENDATARIO observará todas y cada una de las regulaciones de las autoridades bajo cuya jurisdicción se ejecute el contrato, relativas a seguridad, prevención de accidentes y

enfermedad profesional, higiene industrial y salubridad y en general las normas que a este respecto tenga las entidades oficiales.

De igual manera deberá cumplir la empresa contratada con lo siguiente:

La Empresa contratada debe tener documentado y cumplir con el plan básico legal de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST).

- ✓ Informe Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
- ✓ Acta de constitución de COPASST o Vigía de SST.
- ✓ Acta de Constitución Comité de Convivencia Laboral
- ✓ Matriz de peligro.
- ✓ Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.
- ✓ Plan de prevención y control de emergencia.

Igualmente cumplirá con lo establecido en la legislación Colombiana y normas establecidas por el SENA: Reglamento de higiene y seguridad Industrial y en la siguiente normatividad:

- ✓ Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979
- ✓ Resolución No. 02413 de 1979 del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social de Colombia (Si Aplica).
- ✓ Resolución 2013 de 1983, expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social
- ✓ Decreto 1295 del 22 de Junio de 1994.
- ✓ Art. 349 CST, Modificado artículo 55 de la ley 962 de 2005.
- ✓ Ley 1010 del 2006
- ✓ Resolución 2646 de 2008
- ✓ Resolución 652 de 2012
- ✓ Resolución 1356 de 2012
- ✓ Decreto 1072 de 26 de Mayo de 2015.
- ✓ Resolución 1409 de Julio 23 de 2012.
- ✓ Ley 9 de Enero 24 de 1979.
- ✓ Ley 55 de Julio 2 de 1992.
- ✓ Estándares mínimos Resolución 0312 de 2019.

Y otras legislaciones Colombianas en Seguridad y Salud en el Trabajo que nos aplique, además lo dispuesto en la circular del SENA Regional Valle para Cumplimiento de Seguridad y Salud en el Trabajo Contratación con Terceros, del 23 de agosto de 2018 con radicado No. 2-2018-024992.

Durante la ejecución del contrato el Supervisor con el apoyo del área de Seguridad y Salud en el Trabajo, le podrán ordenar al ARRENDATARIO cualquier medida adicional que considere conveniente o necesaria para garantizar la prevención de accidentes y éste deberá proceder de conformidad. Si por parte del ARRENDATARIO existe un incumplimiento sistemático y reiterado de los requisitos de seguridad e higiene industrial y salubridad, éste podrá acordar planes de contingencia en cualquier momento o sugerir la suspensión de la ejecución de lo contratado de cualquier parte de ellas en caso de desatención de dichas recomendaciones, sin que el ARRENDATARIO tenga derecho a ampliación de plazo y sin perjuicio de las multas a que hubiere lugar por este concepto.

En el caso de peligro inminente para las personas, obras o bienes, el supervisor podrá obviar la notificación escrita y ordenar que se ejecuten inmediatamente las acciones correctivas que considere necesarias. El ARRENDATARIO en estos casos no tendrá derecho a reconocimiento o indemnización alguna.

Los gastos en que incurra el ARRENDATARIO para el cumplimiento de las medidas de seguridad e higiene industrial y prevención de accidentes serán por cuenta de éste y no tendrá derecho a pago por separado ya que estos costos deben estar incluidos como costos indirectos dentro de cada uno de los precios unitarios del contrato.

El ARRENDATARIO será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no sólo sus empleados, trabajadores y subcontratistas sino también el personal o bienes del SENA, si por la negligencia o descuido del ARRENDATARIO, sus empleados, trabajadores o subcontratistas no toman las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes; por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del Contratista.

Durante la ejecución del contrato, el ARRENDATARIO observará todas y cada una de las regulaciones de las autoridades bajo cuya jurisdicción se ejecute el contrato, relativas a seguridad, prevención de accidentes y enfermedad profesional, higiene industrial y salubridad y en general las normas que a este respecto tenga las entidades oficiales.

5.1 HORARIO DE SUMINISTRO

El horario normalmente establecido para desayunar es de 6:30 a.m. a 9:30 a.m. y de almuerzo es de las 11:30 a.m. a las 14:00 horas.

5.2 RELACIÓN DE NECESIDAD NUTRICIONAL

La población a atender son personas mayores, que se encuentren en proceso producción laboral - SENA, en una jornada de 8.5 horas.

6 REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO

LA OFERTA TECNICA SE ANALIZARA DE LA SIGUIENTE MANERA.:

REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO

Para efecto del aporte nutricional mínimo diario de subsidio de alimentación para trabajadores oficiales en cuanto a kilocalorías y macro nutrientes, es el siguiente:

DESAYUNO

COMPÓSICION	CLASE DE ALIMENTO	CANTIDAD
Fruta o jugo en agua	Fruta entera o jugo en agua	Fruta picada(120 gramos) fruta de mano (1 unidad) jugo de fruta (un vaso de 8 oz /250 ml)

Bebida con leche	Café o te o chocolate o avena colada	Un pocillo 7 oz /200 ml
Alimento proteico	Huevos, carne o pollo en porción o en caldo, queso, tomates, productos de salsamentaría (salchichas, chorizos, sándwich)	Huevo (60 gramos unidad) 2 unidades, carne en porción (130 grs/crudo), pollo en porción (130 grs/crudo- 160 grs crudo con o sin hueso) queso fresco 60 gramos) tamales (300 gramos9 productos de salsamentaría (60 gramos equivalentes a una salchicha americana, un chorizo, dos tajadas de jamo nets.
GUARNICION FARINACES	100 gramos en cocido /80 gramos en crudo	1 pan de 60 grs o arepa de 60 grs o un amasijo de 60 grs

ALMUERZO

COMPOSICION ALMUERZO	GRAMAJE	COMPOSICION
SOPA O CREMA	Sopa 1 taza/240 gramos) , crema (taza de 200 gramos)	De vegetales, con granos o pastas tipo minestrones, sopas nacionales (ajiaco, sancocho, cuchuco, mondongo etc) cremas con acompañamiento solido (croutones, papa fosforito, pollo desmechado, champiñones etc)
ARROZ	125	Arroz blanco, con fideos o con vegetales
PROTEINA	Carne, pollo vísceras, res o pescado en filete (160 gramos crudo) carne con hueso pollo con hueso pescado entero (200 gramos crudo)	Carne de res, cerdo o ternera con o sin hueso , pollo en fileta o por presas, pescado en filete o entero vísceras (pata, mondongo, corazón e hígado de res) asados, salteados fritos estofados, horneados o de acuerdo a la preparación establecida en el menú. Con o sin salsa (el peso de la salsa o el acompañamiento no se incluye en el peso de la proteína
LEGUMINOSA	100 gramos en cocido /80 gramos en crudo	Frijol blanco, negro o rojo, lenteja, garbanzo, arveja verde o amarilla
GUARNICION FARINACEA	80 gramos en crudo	Papa, yuca, arracacha, plátano
VERDURA CALIENTE	100 gramos en cocido	Mazorca, habichuela, arveja fresca, verduras cocidas en general, tortas de verduras en general
ENSALADA	100 gramos en cocido	Barra de ensaladas , mínimo 4 ingredientes vegetales en vinagreta y un aderezo
JUGO	Un vaso de 8 oz /250 ml	Jugo con dulce y sin dulce , dos opciones diferentes de jugo en cada servicio
POSTRE	40 gramos	Postre empacado(cocada, panelita, galleta de leche o wafer, bocadillo) elaborado fresco (mousse,

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
IQNet
Certificado No. CO-SC-CER339681

		gelatina, fruta con crema, salpicón, mantecada, tortas dulces de frutas)

En todo caso prevalecerán las cantidades solicitadas en el cuadro de especificaciones técnicas.

7 CICLO DE MENUS O MINUTAS

La aplicación de la minuta de patrón se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo al tipo de consumo y tipo de preparación. Para elaborar los ciclos de menús, se debe considerar la disponibilidad de alimentos de la región, los alimentos de cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y garantizar la variedad en las preparaciones, además se deberá tener en cuenta evitar el exceso en la utilización de condimentos o aditivos artificiales, el exceso de azucares simples suprimir el uso de grasas solidas (mantecas) el exceso de sal limitando su uso a sal yodada de acuerdo a la minuta de patrón.

No se permite la inclusión de preparaciones mixtas como por ejemplo el arroz con pollo, pasta con pollo, verduras con pollo o carne entre otros, ya que cada componente debe ser por separado.

Los derivados lácteos utilizados en los menús deben cumplir con las normas de los Decretos 616 de 2016 modificado por el Decreto 2838 de 2006 del Ministerio de la Protección social. El oferente seleccionado debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad entendida como el suministro de alimento libre de patógenos que constituyan agentes peligrosos para la salud del consumidor. El o los oferentes seleccionados tomaran las medidas necesarias para la compra, recibo de alimentos, conservación almacenamiento preparación y servido de alimentos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

Los alimentos serán ofrecidos en vajilla de porcelana o similar que deberá suministrar el proponente. Se deberá presentar cartas de compromiso por separado por medio de las cuales en caso de ser seleccionado para la operación del servicio se comprometen a:

Elaborar un manual de operaciones que incluya las funciones del personal

Elaborar según la infraestructura y características del servicio de alimentación a aplicar en la operación del servicio el plan de saneamiento básico conforme a la normatividad vigente, que incluya las actividades definidas, el cronograma y los formatos de registro y control; el cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria e incluirá como mínimo los siguientes elementos: a) programa de limpieza y desinfección, b) programa de monitoreo de calidad de agua c) programa de control de plagas, d) Programa adecuado de manejo de residuos sólidos(basura), e) Programa de salud ocupacional y seguridad industrial g) concepto sanitario favorable mediante visita de inspección por la autoridad sanitaria.

Compromiso de presentación de las fichas técnicas de los alimentos a utilizar en las diferentes preparaciones.
Compromiso de garantizar que las personas encargadas de la manipulación de los alimentos tengan actualizados los certificados de salud y capacitación en manipulación de alimentos expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo según la normatividad vigente.

El SENA se reserva la facultad de realizar pruebas microbiológicas no informadas de superficies, utensilios o menajes ambientes, agua, alimentos preparados fríos, alimentos preparados calientes y frotis de manos de un operario elegido al azar, Sus contra- muestras se practicaran en número igual a de las muestras.

Sera responsabilidad del contratista efectuar el control de calidad microbiológica en un laboratorio debidamente acreditado, avalado por la Secretaria de Salud del Valle y/o Entidad competente en el país, tanto a las materias primas utilizadas (se aceptan los resultados de análisis microbiológicos realizados por los proveedores) como los alimentos procesados áreas de trabajo, superficies de trabajo y manipuladores de alimentos. Esta actividad se realizara mensualmente. Los exámenes serán así, uno del alimento proteico, uno de los regulados o de los jugos de fruta uno del energético, o del cereal junto con uno realizado a materias primas.

A la presentación de la oferte 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 y a las guías citadas anteriormente.

En el análisis químico se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2005 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.

Los quince (15) menús 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.

9 INSTALACIONES SUMINISTRADAS POR EL COMPLEJO SALOMIA

El SENA en el complejo Salomia pondrá a disposición del proponente favorecido las instalaciones de concina, agua, energía eléctrica y demás elementos que existen como dotación de la misma. El contratista podrá realizar reparaciones básicas para garantizar el objeto del cumplimiento del contrato a las instalaciones entregadas para los fines del objeto contractual previa autorización a la finalización del contrato, el contratista deberá devolver las instalaciones en el mismo estado en que las recibió salvo el deterioro normal, incluidas las mejoras efectuadas si así las considera convenientes de igual manera el almacenista Regional hará entrega de todos los bienes al inicio del contrato.

Nota: Las instalaciones se arriendan pero cuando la entidad requiera hacer algún evento ya se para funcionarios o aprendices estas deberán estar a disposición de la Entidad, sin embargo se podrá realizar el servicio conforme a la magnitud del evento.

10 CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación. Los alimentos deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 65° C , las bebidas frías a temperatura no mayor a 4° C , el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano.

Debe presentarse carta de compromiso por separado para cada uno de los siguientes requisitos:

- **Elaboración de la lista de intercambios de alimentos:** considerada como agrupaciones, en las cuales los alimentos incluidos en cada una de las listas, poseen aproximadamente el mismo valor de energía,

ISO 9001 icontec Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM Certificado No. CO-SC-CER339681

carbohidratos, proteínas y grasas; por lo tanto, un alimento se puede reemplazar por otro dentro de la misma lista. Estos alimentos se agrupan de acuerdo con los criterios de la Guías Alimentarias para la Población Colombiana. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado; el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios; dentro del mismo grupo, con el objetivo de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración (tomado de Lineamientos Técnicos Administrativos y estándares-PAE ICBF 2010).

- **Elaboración de la Guía de preparación de alimentos con mínimo 3 estandarizaciones de acuerdo al número promedio de raciones que se contraen en cada servicio:** la Guía de preparaciones permitirá definir el procedimiento para realizar una preparación de forma tal que se cuente con una herramienta que permita garantizar que indistintamente de quien realice la receta, el producto final será de una adecuada calidad nutricional y contara con las características organolépticas definidas (tomado de Lineamientos Técnicos Administrativos y estándares-PAE ICBF 2010).

- **CALIDAD DEL PERSONAL OFRECIDO**

El proponente debe presentar, una vez suscriba el contrato lo siguiente:

- Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos.

- Cualidades médicas y demás exigencias establecidas para el manipulador de alimentos, para lo cual se deberá incluir los exámenes médicos respectivos.

Observando que entre el personal contratado por el Contratista para el suministro del Subsidio de Alimentación de los trabajadores oficiales, no surgirá ninguna relación de carácter laboral o contractual, es responsabilidad exclusiva del Contratista la contratación de dicho personal.

El Personal de la firma contratada al momento de la legalización del contrato, deberá presentar ante el SENA – REGIONAL VALLE , lo siguiente:

- **EXÁMENES DE LABORATORIO:**

La empresa contratista debe presentar al iniciar el contrato y al 50% de la ejecución del contrato los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: Frotis de uña, fosas nasales, garganta coprológico y serología; Estos resultados deberán tener consulta y demostrar que han sido tratados si es del caso.

El PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

El personal Requerido por el Contratista, debe estar capacitado y Certificado por el Servicio de Salud del Valle o en su defecto por el SENA. Además el contratista debe cumplir con las obligaciones de seguridad social.

Además deben estar sujetos a tomarse muestras cuando el área de Salud Ocupacional del SENA lo considere necesario. En caso de presentar brotes de hepatitis, la persona(s) deberá(n) ser retirado(s) inmediatamente del servicio.

Con el fin de garantizar la calidad del menú, se deberá evitar la rotación de personal. No obstante lo anterior, el SENA – Regional valle se reserva el derecho de solicitar al Contratista el retiro o traslado de cualquier trabajador suyo, cuando existan motivos para ello.

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. Tal como lo estipula la Guía Técnica con lineamientos de Seguridad y Salud en el Trabajo para restaurantes y cafetería según la circular 3-2017-000011 del 26 de enero del 2017 emitida por el doctor Milton Nuñez Paz Secretario Regional del Sena. El LINK para consultar la Guía técnica es el siguiente:

http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

- **DOTACIÓN DEL PERSONAL**

La dotación mínima que debe tener el personal que suministrará los complementos alimenticios deberá ser:

Un (1) delantal, que cubra toda la parte delantera del cuerpo, en color blanco.
Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color blanco
Un (1) tapabocas, en color blanco
Un (1) par de zapatos de suela antideslizante

Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato, deberán estar debidamente carnetizados y permanecer actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.

ISO 9001 icontec Certificado No. SC-CER339681
IQNet Certificado No. CO-SC-CER339681

- **NUTRICIONISTA**

El contratista deberá contar en el suministro del Subsidio de Alimentación, con un Nutricionista Dietista con título registrado, con experiencia en el manejo de servicios de alimentación de mínimo dos años y con las siguientes responsabilidades en el suministro del Subsidio de Alimentación.

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

- **PROGRAMA HIGIENICO-SANITARIO**

El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente DECRETO 539 DE 2014 y Resolución 2674 de 2013).), y para tal efecto deberá presentar con la propuesta, debidamente documentados los siguientes programas:

- 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.

El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los planes documentados y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente DECRETO 539 DE 2014

3.2 Análisis del Sector:

ANÁLISIS DEL SECTOR:

Para el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales adscritos al Complejo Salomia del SENA, la Entidad a través del Grupo de contratación presenta el siguiente análisis de mercado según la guía de Colombia compra eficiente:

Agentes que componen el sector: Para este proceso los posibles oferentes son de contexto local, departamental y nacional que tienen negocios de cafeterías, restaurantes y/o panaderías, entre otros, los cuales tienen experiencia en la rama y se agremian a través de Cámaras de Comercio, y Asociación Nacional de Empresarios.

PERSPECTIVA LEGAL: Teniendo en cuenta que con la contratación pública se busca el cumplimiento de los fines estatales, así como la continua y eficiente prestación de los servicios requeridos, resulta necesario contar con instrumentos que garanticen a la Entidad contratante lograr la selección objetiva de los contratistas que colaboraran con ella en la consecución de los mismos

Para ello, debe darse aplicación al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública y demás disposiciones que lo desarrollan o complementan, como la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, observando a cabalidad los Principios de Transparencia, Economía y Responsabilidad, de conformidad con los postulados que rigen la función administrativa.

PERSPECTIVA COMERCIAL: El servicio a contratar que es ceder espacio de Cafetería ligado al proceso de selección de mínima cuantía para el suministro de alimentación para trabajadores oficiales debe cumplir con los parámetros establecidos en la descripción que se realiza con posterioridad

PESPECTIVA FINANCIERA: Servicio Nacional de Aprendizaje SENA por tener autonomía administrativa y financiera realizara de manera publica el proceso que le permitirá establecer el proponente con más idoneidad para entregar en arrendamiento Cafetería y suministrar la alimentación a los trabajadores oficiales del complejo Salomia (CEAI, ASTIN, CGTS) , CDTI y centro de la construcción.

PERSPECTIVA TÉCNICA: Con respecto al análisis técnico, el mismo se detallará en el acápite pertinente, determinando con claridad las especificaciones que al respecto se requieren.

PARTICIPACIÓN DEL SECTOR EN EL PIB NACIONAL Y EN EL PIB INDUSTRIAL:

Para la adquisición de alimentos se encuentra en el Grupo de Comercio, Reparación, Restaurantes y Hoteles, este Grupo en el PIB nacional representa el 11%. Es de anotar que en los últimos tres (3) años ha venido aumentando ésta participación.

En cuanto al PIB industrial este Grupo ha tenido un des aceleramiento con respecto a los años anteriores a lo cual el sector industrial alimenticio no ha sido ajeno debido a que la entrada de alimentos del exterior ha hecho que muchos de los productores nacionales se vean abocados a disminuir su producción y sus precios para poder competir.

FLUCTUACIONES DEL VALOR DE LAS MATERIAS PRIMAS Y COSTOS DE PRODUCCIÓN:

Las materias primas y costos de producción depende de factores externos que el algún momento lleguen a afectar el país, ejemplo un paro agrario donde haya taponamientos de carreteras y queden estancados las materias primas como: queso, maíz, leche, frutas entre otros, esto haría que los precios y costos de producción se incrementen. Aquí el proveedor tendría que escoger alternativas con otro tipo de alimentos para que no se vea afectada su rentabilidad.

IMPACTO EN LAS TASAS DE CAMBIO:

Para este proceso de contratación el impacto de las tasas de cambio no se evidencia, dado que al incrementarse las importaciones, los proveedores para sostenerse en la competencia deben sostener o bajar sus precios acorde con los productos que entran al país, no se incrementan precios por la fluctuación de la tasa de cambio sino por competencia a nivel internacional.

Cadena de distribución: Está compuesto por productor – mayorista – Minorista

RELACIÓN CON LA DEMANDA: Para este proceso el Grupo de contratación SENA identificó para la regional el proceso inmediatamente anterior, así:

AÑO	ENTIDAD	OBJETO	PLAZO DE EJECUCIÓN	VALOR
2014	Jose Macdonell Lenis gallego	contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales de los centros de formación adscritos al complejo Salomia (ceai, astin, cdti, cgts y centro de la construcción	7 meses o hasta agotar presupuesto, lo primero que ocurra	43.713.990
2015	Jose McDonnell Lenis gallego	contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales de los centros de formación adscritos al complejo Salomia (ceai, astin, cdti, cgts y centro de la construcción	8 meses o hasta agotar presupuesto, lo primero que ocurra	42.996.792
2016	Marisol vela Gomez	Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales de los centros de formación adscritos al complejo Salomia (ceai, astin, cdti, cgts y centro de la construcción, (incluido arrendamiento cafetería) vigencia 2016.	10 meses o hasta que se agote el presupuesto disponible lo primero que ocurra, sin exceder del 31 de diciembre de 2016.	45.384.768
2017	Marisol vela Gomez	Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales de los centros de formación adscritos al complejo Salomia (ceai, astin, cdti, cgts y centro de la construcción, (incluido arrendamiento cafetería) vigencia 2017.	11 meses o hasta que se agote el presupuesto disponible lo primero que ocurra, sin exceder del 31 de diciembre de 2017.	45.365.760
2018	Marisol Vela Gomez	Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales de los centros de formación adscritos al complejo Salomia (ceai, astin, cdti, cgts y centro de la construcción, (incluido arrendamiento cafetería) vigencia 2018.	11 meses o hasta que se agote el presupuesto disponible Lo primero que ocurra, sin exceder del 31 de diciembre de 2018.	46.719.348

2019	Marisol Vela Gomez	Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales de los centros de formación adscritos al complejo Salomia (ceai, astin, cdti, cgts y centro de la construcción, (incluido arrendamiento cafetería) vigencia 2019	10 meses y 15 dias o hasta que se agote el presupuesto disponible Lo primero que ocurra, sin exceder del 31 de diciembre de 2019	$58.078.860

Relación con la Oferta: Para el suministro de alimentos en el mercado, se evidencia que existen gran variedad de oferentes como personas naturales y restaurantes con experiencia en este tipo de suministro que pueden satisfacer la necesidad a contratar.

Relación con la Oferta:

Actualmente en el mercado local hay varias empresas con las que se puede realizar este proceso contractual y además estas empresas cuentan con experiencia en este tipo de servicios logrando satisfacer a sus clientes.

2. IDENTIFICACIÓN DEL RIESGO:

Riesgos previsibles que pueden afectar el proceso contractual de conformidad con lo establecido por el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015

No	Tipo de Riesgo	Descripción (que puede pasar y como puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Categoría	A quien se le asigna	Tratamiento/Controles a ser implementados
1	Regulatorios	Pueden presentarse cuando haya variaciones normativas de índole jurídico y tributario de obligatorio cumplimiento para una o ambas partes, que incidan en el costo directo o indirecto hasta el punto de afectar el equilibrio económico del contrato.	Afectación equilibrio económico del contrato	Bajo	SENA/CONTRATISTA	No es controlable por parte de la Entidad
2	Operacional	Vinculación de personal y la celebración de subcontratos para la ejecución y cumplimiento del objeto contratado.	Incumplimiento de las condiciones pactadas	Bajo	CONTRATISTA	Realizar seguimiento en la ejecución del suministro
3	Operacional	Hechos o circunstancias que	Alteraciones en el suministro	Bajo	CONTRATISTA	Realizar seguimiento en la ejecución del suministro

ISO 9001 icontec Certificado No. CO-SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM Certificado No. CO-SC-CER339681

		puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimo del SENA y que no se pongan en conocimiento del SENA.				
4	Financieros	Incumplimiento del pago por parte de la Entidad que conlleva a suspensión del suministro por parte del proveedor	Suspensión del suministro por parte del proveedor	Medio	SENA	Agilizar trámite de pago a proveedor en el área de Tesorería
5	Operacional	No discriminación del IVA, si es responsable del IVA En caso de no indicarlo, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el SENA y el PROPONENTE deberá asumir el costo del impuesto.	El proveedor deberá asumir el costo del impuesto	Bajo	CONTRATISTA	Verificación de la oferta económica presentada
6	Económico	Fluctuaciones en el mercado que incidan en los precios de los insumos para llevar a cabo el objeto del contrato.	Desequilibrio económico para el contratista	Bajo	CONTRATISTA	No es controlable por parte de la Entidad
7	Ambientales	Entrega del suministro en envases y recipientes que no cumplan con la características ambientales (No suministrar los alimentos en recipientes de icopor, que no estén hechos de PET o de bolsas plásticas no biodegradables).	Contaminación ambiental por residuos no biodegradables, sobrepaso de la capacidad de Rellenos Sanitarios, aumento de los costos del tratamiento de los Residuos.	Alto	CONTRATISTA	Seguimiento a los empaques en que entregan el complemento nutricional.
8	Operacional	Entrega de complemento alimenticio en condiciones no aptas para consumo	Intoxicación masiva	Medio	CONTRATISTA	Estipular condiciones técnicas que minimicen este tipo de riesgos Realizar seguimiento en la entrega del complemento nutricional. Revisar el cumplimiento estipulado en la la Guía Técnica con lineamientos de Seguridad y Salud en el

ISO 9001 icontec Certificado No. CO-SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM Certificado No. CO-SC-CER339681

						Trabajo para restaurantes y cafetería según la circular 3-2017-000011 del 26 de enero del 2017 emitida por el doctor Milton Nuñez Paz Secretario Regional del Sena. link http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

3. Valor estimado del contrato y su justificación

El valor de este contrato se hace según conformidad con el literal d. del numeral 2 de la circular de lineamientos para la elaboración de Estudios previos, se podrán usar para establecer el valor estimado del contrato: Estudio de mercado cotizaciones solicitadas a través de la plataforma SECOP II y la revisión de base de datos, análisis de precios históricos.

Por lo anterior, la regional acorde con la circular No:3-2013-000133 del 04 de octubre de 2013, publicó la solicitud de precotizaciones. Por este medio llegaron dos (2) precotizaciones y se tuvo en cuenta el precio histórico. Por lo anterior, el promedio arrojado es el siguiente:

CENTROS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	No de dias habiles entrega de racione	TOTAL RACIONES	COTIZACION 1		COTIZACION 2		VALOR HISTORICO MAS IPC		VALOR PROMEDIO		VALOR TOTAL OFERTADO	
					VALOR OFERTADO		VALOR TOTAL OFERTADO		VALOR TOTAL OFERTADO		VALOR TOTAL OFERTADO		VALOR TOTAL OFERTADO	
					VALOR TOTAL DESAYUNOS 85%	VALOR TOTAL ALMUERZOS 85%	VALOR TOTAL DESAYUNOS 85%	VALOR TOTAL ALMUERZOS 85%	VALOR TOTAL DESAYUNOS 85%	VALOR TOTAL ALMUERZOS 85%	VALOR TOTAL DESAYUNOS 85%	VALOR TOTAL ALMUERZOS 85%	VALOR TOTAL DESAYUNOS 85%	VALOR TOTAL ALMUERZOS 85%
CEAI	UNIDAD	6	220	1.320	3960	6330	4000	6400	3745	5982	3902	6237	5.150.200	8.233.280
CONSTRUCCION	UNIDAD	6	220	1320	3960	6330	4000	6400	3745	5982	3902	6237	5.150.200	8.233.280
CDTI (LABORAN COMPLEJO SALOMIA)	UNIDAD	11	220	2.420	3960	6330	4000	6400	3745	5982	3902	6237	9.442.033	15.094.347
ASTIN	UNIDAD	6	220	1.320	3960	6330	4000	6400	3745	5982	3902	6237	5.150.200	8.233.280
CGTS		9	220	1.980	3960	6330	4000	6400	3745	5982	3902	6237	7.725.300	12.349.920
ADICIONALES CENTROS DE FUERA		2	220	440	3960	6330	4000	6400	3745	5982	3902	6237	1.716.733	2.744.427
SUBTOTAL		40		9.020									34.334.667	54.888.533
VALOR TOTAL A CONTRATAR													89.223.200	

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

Frente a este resultado la regional acorde al presupuesto y ajusta el estudio de mercado disminuyendo cantidades, quedando el promedio estipulado de la siguiente manera:

CENTROS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	No de dias habiles entrega de racione	TOTAL RACIONES	COTIZACION 1		COTIZACION 2		VALOR HISTORICO MAS IPC		VALOR PROMEDIO		VALOR TOTAL OFERTADO	
					VALOR OFERTADO		VALOR TOTAL OFERTADO		VALOR TOTAL OFERTADO		VALOR TOTAL OFERTADO		VALOR TOTAL OFERTADO	
					VALOR TOTAL DESAYUNOS 85%	VALOR TOTAL ALMUERZOS 85%	VALOR TOTAL DESAYUNOS 85%	VALOR TOTAL ALMUERZOS 85%	VALOR TOTAL DESAYUNOS 85%	VALOR TOTAL ALMUERZOS 85%	VALOR TOTAL DESAYUNOS 85%	VALOR TOTAL ALMUERZOS 85%	VALOR TOTAL DESAYUNOS 85%	VALOR TOTAL ALMUERZOS 85%
CEAI	UNIDAD	6	145	870	3960	6330	4000	6400	3745	5982	3902	6237	3.394.450	5.426.480
CONSTRUCCION	UNIDAD	6	145	1.015	3960	6330	4000	6400	3745	5982	3902	6237	3.394.450	5.426.480
CDTI (LABORAN COMPLEJO SALOMIA)	UNIDAD	11	154	1.595	3960	6330	4000	6400	3745	5982	3902	6237	6.609.423	10.566.043
ASTIN	UNIDAD	6	145	870	3960	6330	4000	6400	3745	5982	3902	6237	3.394.450	5.426.480
CGTS		9	150	1.305	3960	6330	4000	6400	3745	5982	3902	6237	5.267.250	8.420.400
ADICIONALES CENTROS DE FUERA		2	123	244	3960	6330	4000	6400	3745	5982	3902	6237	959.810	1.534.384
SUBTOTAL		40		9.020									23.019.833	36.800.267
VALOR TOTAL A CONTRATAR													59.820.100	

NOTA: ES DE ANOTAR QUE LOS VALORES OFERTADOS NO PODRÀN SER SUPERIORES A LOS ESTIPULADOS EN EL ESTUDIO DE MERCADO. SO PENA DE RECHAZO.

Por lo anterior expuesto, la regional solicitó el certificado de disponibilidad presupuestal por un valor de **CINCUENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS VEINTI UN MIL DOSCIENTOS VEINTI SEIS PESOS ($ 59.821.226.oo) M/CTE.)** Incluye todos los impuestos, tasas y contribuciones y demás gastos que conlleven la ejecución del contrato.

4. VALOR Y FORMA DE PAGO:

6.1 Valor:

El presupuesto disponible por la Entidad es **de CINCUENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS VEINTI UN MIL DOSCIENTOS VEINTI SEIS PESOS ($ 59.821.226.oo) M/CTE.)** Incluye Impoconsumo y todos los impuestos, tasas y contribuciones y Demás gastos que conlleven la ejecución del contrato

6.2 Forma de pago:

El valor del Contrato será cancelado por el SENA mensualmente y dentro de los treinta (30) días siguientes al recibo de la facturas en el Almacén regional , con los documentos soporte, previo cumplimiento del respectivo trámite administrativo y la certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, previa verificación del cumplimiento del pago de aportes parafiscales relativo al sistema de seguridad social integral así como los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando corresponda en los términos del art. 23 de la ley 1150 de 2007 y el Articulo 114-1 del Estatuto tributario

Para proceder con el pago, el contratista deberá entregar mensualmente las facturas que deberán cumplir con los requisitos del Articulo 617 del Estatuto tributario y Resoluciones DIAN 000020 de marzo de 2019 y 000030 de abril de 2019. Por los bienes entregados en el respectivo mes o en el inmediatamente anterior en la Calle 52 # 2BIS - 15 SENA Grupo de Contratación, anexando los listados del suministro realizado. El supervisor designado por la entidad revisará las cuentas finalizando el mes y cotejando factura vs listados, En caso de que la acepte, el supervisor enviará la autorización para la correspondiente ordenación del gasto a través del despacho y el correspondiente trámite de pago.

En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en los artículos 73 y 74 del Decreto 111 de 1996, y a la verificación de lo dispuesto en el Artículo 50 de la Ley de Reforma Laboral (Ley 789 de 2002).

5. LUGAR DE EJECUCION:

La ejecución del contrato, se llevará a cabo en COMPLEJO SALOMIA, ubicado en la calle 52 No 2 bis 15.

El contrato a suscribir será en la ciudad de Santiago de Cali en el Departamento del Valle del Cauca

6. PLAZO DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de Diez (10) meses y/o hasta agotar presupuesto; lo primero que ocurra sin excederse del 31 de diciembre de 2020; contado a partir de la expedición del registro presupuestal, la aprobación de la garantía única y acta de inicio firmada por las (2) partes

7. OBLIGACIONES GENERALES:

- Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato.
- Mantener los precios presentados en la propuesta.
- Cumplir en las fechas y términos estipulados por la ley con las obligaciones que como empleadores le corresponden.
- Remitir en las fechas estipuladas las factura de los bienes entregados
- Presentar exámenes médicos del personal contratado al inicio de la ejecución del contrato y seguimiento constante del estado de salud del personal que hace manipulación de alimentos.
- Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes del personal que se requiera para el suministro del objeto a contratar.
- Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato.

Certificado No. SC-CER339681
Certificado No. CO-SC-CER339681

- Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato.
- Asumir todos los gastos e impuestos, tasas 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

- No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del Supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.
- Obrar con buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.
- El incumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF), de acuerdo con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 , el artículo 1 de la Ley 828 de 2003 y el Articulo 114-1 del Estatuto Tributario.
- El transporte a utilizar para el suministro de complemento nutricional deberá cumplir con las condiciones para transportar alimentos, acorde a la normatividad vigente.
- Cumplir con lo estipulado en la Guía Técnica con lineamientos de Seguridad y Salud en el Trabajo para restaurantes y cafetería según la circular 3-2017-000011 del 26 de enero del 2017 emitida por el doctor Milton Nuñez Paz Secretario Regional del Sena. El LINK para consultar la Guía técnica es el siguiente: http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275
- Las demás obligaciones que sean del carácter de la prestación del servicio que contratamos, como resultado de la invitación y las demás que por Ley le corresponde.

Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del servicio y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las siguientes:

A) Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes del personal que se requiera para la prestación del servicio.
B) Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato.
C) Asumir todos los gastos e impuestos, tasas 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.

8. GARANTÍAS:

EL CONTRATISTA se obliga a constituir a favor de EL SENA con una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia y aprobada por la Superintendencia Financiera una garantía única según lo establece la sección 3 Subsección 1 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, el cual deberá cubrir los siguientes riesgos:

Suficiencia de la garantía de cumplimiento.: La Entidad Estatal debe determinar el valor y el plazo de la garantía de acuerdo con el objeto, el valor, la naturaleza y las obligaciones contenidas en el contrato y será equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento.

Suficiencia de la garantía de calidad del servicio.: La Entidad Estatal debe determinar el valor y el plazo de la garantía de acuerdo con el objeto, el valor, la naturaleza y las obligaciones contenidas en el contrato

y será equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento.

Suficiencia de la garantía de pago de salarios, Prestaciones Sociales legales e indemnizaciones laborales: esta garantía debe estar vigente por el plazo del contrato y tres (3) años más y se constituirá por el 10% del valor del contrato.

Suficiencia de la garantía de calidad de bienes.: Este amparo se exige con el fin de proteger a la entidad en la calidad de los productos entregados en la prestación de los servicios a los usuarios de la entidad, será equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha del acta de recibo a satisfacción.

Responsabilidad Civil Extracontractual: Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV La vigencia de esta garantía deberá ser igual al período de ejecución del contrato.

9. ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO:

En el literal C del Manual de Acuerdos Comerciales se establece lo siguiente: "Las Entidades estatales deben determinar en la etapa de planeación si los Acuerdos Comerciales son aplicables al proceso de contratación que están diseñando y en caso de que sean aplicables, cumplir con las obligaciones derivadas de los mismos. Las Entidades Estatales no deben hacer este análisis para los procesos de contratación adelantados por las modalidades de contratación directa y de mínima cuantía".

Por lo anterior, por ser un proceso de mínima cuantía no aplica el análisis de acuerdos comerciales.

10. SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA:

De conformidad con lo determinado en el Manual de Supervisión e Interventoría publicado en la plataforma COMPROMISO de la Entidad el 30 de abril de 2018, El director Regional designará un funcionario para ejercer la supervisión del presente contrato, quien se encargará de certificar el cumplimiento del mismo.

Dada en, Santiago de Cali, el 20 de febrero de 2020

AURA ELVIRA NARVAEZ AGUDELO
DIRECTORA REGIONAL (e)

Elaboro: Rocio Rosania Rodriguez; Técnico contratación
Revisó: Efrain Bernal Bernal; Profesional contratación
Revisión técnica; Libia Stella Bautista Mantilla; Profesional de gestión talento humano
Revisión Requisitos ambientales: Dra. Sandra del Socorro Toro; Profesional Contratista SIGA
Revisión Requisitos de SST: Raul Tamayo Apolindar; Profesional Contratista RTA

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
IQNet
Certificado No. CO-SC-CER339681