5-9205

Itagüí,

No. 05-1-2024-002082
23/02/2024

**Área:** Bienestar al Aprendiz

**Para:** Carlos Freyman Quintero Gonzalez

**Asunto: Solicitud de contratación**

**Bien o Servicio Solicitado:** 5_9205_77 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario.

| | |
|---|---|
| **Nombre del solicitante:** | Laura Carolina Restrepo Toro |
| **Cargo del Solicitante:** | Líder Bienestar al Aprendiz |
| **Centro de Formación:** | Centro Tecnológico del Mobiliario |

**1. Justificación:**

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, es un Establecimiento Público del Orden Nacional con patrimonio propio, autonomía administrativa adscrito al Ministerio de Trabajo, regulado por la Ley 119 de 1994 y el Decreto 249 de 2004 que se encarga de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los colombianos, ofreciendo y ejecutando la Formación Profesional Integral gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

Que es deber del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA:

- Responder con eficiencia y de acuerdo con las exigencias de la demanda de formación profesional integral.
- Impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él, un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales éticos, culturales y ecológicos.
- Organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación profesional integral, en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo.

Que el Decreto 249 de 2004 por medio de la cual se modifica las estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA- en el artículo 25 define a los Centros de Formación Profesional como las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

El numeral 28 del artículo 27 del de Decreto 249 de 2004, define como función de las Subdirecciones de los Centros de Formación de Profesional:

*"28. Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de Información del Centro".*
Luego de realizar un reconocimiento del contexto nacional, regional y local a la luz de los planes de desarrollo, se evidencia que todos estos enfoques y proyectos deben ser el norte que guíe la planeación del Centro Tecnológico del Mobiliario, privilegiando actuaciones orientadas a mejorar la calidad de la formación, la pertinencia de sus programas y la cobertura, a través de la orientación de procesos formativos acorde a las características de los estudiantes, grupos y necesidades del sector y al contexto, incentivando la vinculación de saberes del entorno, especialmente en el institucional y en el comunitario, adquiriendo como desafío que el Centro Tecnológico del Mobiliario de respuesta oportuna e idónea a todas estas necesidades de formación, de la mano de un recurso humano profesional y calificado, y maquinaria en buen estado, cumpliendo así con la función del SENA de invertir 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 y tecnológico del país, como lo establece la Ley 119 de 1994.

Que el SENA, dentro de sus responsabilidades sociales debe responder con eficiencia y de acuerdo a las exigencias de la demanda de formación profesional integral, impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él, un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales, éticos, culturales y ecológicos y organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación integral en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo.

La Dirección General expidió La Resolución 1-01399 de 2021 "Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019",cuyo propósito es "ofrecer a los aprendices oportunidades para el fortalecimiento de su desarrollo humano integral mediante: la implementación de programas, proyectos y actividades para el acompañamiento y reconocimiento de sus capacidades y talentos; que le permitan enfrentar con éxito las exigencias del mundo de la vida en el marco de la formación y su incorporación al mundo del trabajo".

En su objetivo estratégico 2. "Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos".

Este objetivo busca lograr que los aprendices vean en los estímulos que entrega el SENA, un reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso para la excelencia.

Que así mismo en el objetivo operativo" Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación", estable las siguientes acciones previstas que permitan asignar apoyo de alimentación a los aprendices en condiciones de vulnerabilidad:

- Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional.
- Realizar seguimiento al desempeño del aprendiz beneficiario de apoyos de sostenimiento en el proceso formativo.

Así mismo en la Guía Apoyo de Socioeconómico GFPI-G-007 publica en el aplicativo Compromiso establece que:

*"El apoyo de alimentación temporal es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas, que cumplan requisitos y cuyo propósito es apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo. Este tipo de apoyo se puede brindar mediante las siguientes modalidades":*

- *Apoyo temporal – trimestral: corresponde a la consignación de cien mil pesos M/CTE ($100.000), por periodos fijos de tres meses para el aprendiz, previo cumplimiento de requisito.*
- *Apoyo – ración alimentaria: se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada, que puede ser desayuno, almuerzo, cena, o refrigerio*

La guía de Guía Apoyo de Socioeconómico GFPI-G-007, establece que se otorga alimentación ocasional a los aprendices que participan de las actividades del Plan de Bienestar al Aprendiz con duración minina de 4 horas.

Por lo expuesto anteriormente y con el fin de contribuir al desarrollo integral de los aprendices del Centro de Centro Tecnológico del Mobiliario, mediante el cumplimiento de los objetivos estratégicos del Plan de Bienestar al Aprendiz, se requiere "5_9205_77 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario".

La presente Contratación se encuentra incluida en el plan anual de adquisiciones 2024 del Centro Tecnológico del Mobiliario.

**2. Análisis de conveniencia:**

La necesidad que se pretende satisfacer corresponde al suministro de desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios para los aprendices beneficiados de apoyo de alimentación temporal- ración alimentaria,

así como para los aprendices que participen de las actividades de Bienestar al Aprendiz en la modalidad de alimentación ocasional del Centro Tecnológico del Mobiliario, Regional Antioquia para la vigencia 2024. Este suministro permite continuar dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 1-0399 del 2021 por medio de la cual se adopta el PLAN NACIONAL DE INTEGRAL DE BIENESTAR DEL LOS APRENDICES.

Esta necesidad es recurrente en la entidad, toda vez que procura la implementación y ejecución del Programa de Bienestar de los aprendices para contribuir con el desarrollo eficaz de la formación, y que es de vital importancia mantener y acompañar el desempeño de los procesos formativos.

Resulta beneficioso para la Entidad, llevar a cabo el presente proceso de selección, con condiciones objetivas y con garantía de igualdad, con el fin de vincular un contratista que preste el servicio de forma idónea con un precio justo que beneficie a la Entidad, en términos de ahorro cumpliendo a cabalidad con la misionalidad del Sena y aportando al cumplimiento de criterios de calidad, ambiental y seguridad para aprendices del Centro de Formación. La mejor forma para suplir dicha necesidad es a través del proceso de selección de mínima cuantía, en el cual, se consigue mejoras en los precios existentes en el mercado, pues su factor de selección corresponde al mejor precio ofrecido por los proveedores interesados en participar en el proceso.

### 3. Especificaciones técnicas requeridas para la contratación:

A continuación, se detallan las especificaciones técnicas requeridas para el cumplimiento del objeto contractual:

| ITEM | DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO | UNIDAD |
|---|---|---|
| 1 | Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN |
| 2 | Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN |

| | | |
|---|---|---|
| 3 | Refrigerio para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN |
| 4 | Almuerzo y/o cena especial para población adulta, elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. | RACIÓN |

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR EL SERVICIO:**

El Contratista deberá garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús diferentes al mes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar y que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación, con mínimo 2600 Kilocalorías:

**MINUTA PATRÓN:**

| Valor Calórico Total | Mínimo 2600 Kilo/Calórico | Porcentajes |
|---|---|---|
| Proteínas | 100-210 Gramos | 15-30% |
| Grasa | 81-93 Gramos | 20-35% |
| Carbohidratos | 357.5-390 Gramos | 45-35% |
| Desayuno | 780-910 Kcal | 30-35% |
| Almuerzo | 1040-1170 Kcal | 40-45% |

| Tiempo de Consumo | Grupo de Alimentos | Frecuencia Semanal |
|---|---|---|
| Desayuno | Lácteos | Diario |
| | Huevo | 2 veces |
| | Carnes, vísceras, pescado | 3 veces |
| | Queso | 3 veces |
| | Cereales (productos elaborados como arepa, pan, entre otros) | Diario |
| | Bebida caliente o fría (incluye bebida chocolatada) (Mínimo 266 cc) | Diario |
| | Fruta | Diario |
| Almuerzo (Sopa) | Raíces, tubérculos o plátano | Diario |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| Almuerzo (Seco) | Carnes, vísceras, pescado entre 100 y 210 gr | Diario |
| | Leguminosas** | 3 veces |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| | Cereales | Diario |
| | Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales | Diario |
| | Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc) | Diario |
| | Aceites o Grasas | Diario |

| | | |
|---|---|---|
| | Postres preparados | Diario |
| Refrigerio Am o Pm | REFRIGERIO AM o PM: Derivado de pastelería o frito (variar entre dulce y salado) en presentación de 90 gramos. Acompañado por jugo de frutas naturales 350ml (12 OZ).<br><br>Nota: Los refrigerios deben ir debidamente empacados individuales, en empaque ecológico y servilleta | Diario |
| Almuerzo / Cena especial | Carnes, vísceras, pescado entre 180 y 210 gr | Según requerimientos de la entidad |
| | Leguminosas** | |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | |
| | Cereales | |
| | Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales | |
| | Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc) | |
| | Aceites o Grasas | |
| | Postres preparados | |

** Leguminosas combinada con otro alimento proteico.

- Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente, lo cual se acreditará anexando a la propuesta la fotocopia de la cédula de ciudadanía, la respectiva tarjeta profesional y la resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaría de Salud del Departamento de Antioquia.
- Los menús serán evaluados periódicamente, en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al contratista o contratar la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.
- Los horarios previstos en los que el contratista deberá suministrar los alimentos corresponden a los horarios establecidos para atender cada una de las jornadas de formación: mañana, tarde, noche y fin de semana. De lunes a viernes de 7:00am a 8:00pm, sábados 7:00am a 4:00pm y domingos de 7:00am a 1:00pm, que de todas formas, estarán sujetos a la necesidad del Centro de Formación durante la prestación del servicio, previa concertación con el supervisor del contrato que sea adjudicado en este proceso de selección.
- El contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones, las cuales se deberán servir con calidad y cantidad suficiente.
- En el caso de que el contratista deba transportar los alimentos, estos deberán ser empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. El empaque debe ser diferente a icopor.
- Tiempo de Respuesta: El tiempo de respuesta de la solicitud y el suministro, deberá ser mínimo de 2 días, conforme las actividades el área de Bienestar al Aprendiz, que se tenga programadas en el complejo sur Itagüí, y/o lugar donde se desarrolla la Formación o actividad.

- Garantizar que todos los alimentos objeto del contrato estén frescos y recién preparados. Para aquellos alimentos que sean suministrados en las instalaciones del SENA deberán ser servidos en caliente y vajilla de losa. En aquellos eventos en que la alimentación se deba suministrar fuera de las instalaciones del SENA, el contratista debe asumir el costo de transporte y empaque del alimento, dicho empaque debe cumplir con las condiciones ambientalmente responsables y optimas de consumo.

**VARIEDAD DEL MENÚ:**

- El contratista debe presentar un ciclo de mínimo veinte (20) menús al mes, diferentes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. De otra parte, el menú diario deberá ser publicado en un espacio visible a los usuarios del servicio.

- El ciclo de variedad del menú aprobado por el equipo de Bienestar al Aprendiz deberá cumplirse, de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios por parte del contratista o del supervisor del contrato, el mismo se realizará con previa autorización de las partes.

**PERSONAL Y CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN:**

- El contratista deberá contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.
- El contratista deberá contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad, así como el personal que cumpla las condiciones para la manipulación, preparación, servido y transporte de los alimentos; por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente.
- El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.
- En cuanto al transporte de los alimentos, el contratista deberá cumplir con la normatividad vigente establecida en la Resolución No. 2505 de 2004 y la Resolución No.2674 de 2013, teniendo en cuenta que los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos.
- El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que

prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual y debe aportar copia del respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.

- El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.
- El contratista debe garantizar que, desde el inicio de la ejecución del contrato, todo el personal por el contratado debe haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

  **EXÁMENES DE LABORATORIO**
  - ✓ Coprocultivo para salmonella y Shingella
  - ✓ KOH para uñas
  - ✓ Secreciones nasofaríngeas
  - ✓ Seriado de baciloscopia
  - ✓ Certificado médico
  - ✓ Prueba negativa para Covid 19

- Todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos.

**DISPOSICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS Y AMBIENTALES:**

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato y deberá aportar los documentados que contengan los siguientes planes y programas:

- Programa de manejo de alimentos.
- Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados durante la ejecución del contrato.
- 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.
- Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía
- Programa de tratamiento técnico de liberación de productos bajo temperatura.
- Programa abastecimiento o suministro de agua potable.

El área de Bienestar al Aprendiz realizará periódicamente la verificación de la ejecución y los registros que evidencien el cumplimiento de los planes y programas y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente. Los programas y planes deben contener como mínimo los siguientes aspectos, sin interesar el título con que se denomine el contenido de cada uno:

- Objetivo
- Alcance
- Políticas para la implementación
- Programación
- Parámetros de verificación del programa
- Responsables
- Definiciones
- Desarrollo: procedimientos, actividades.
- Documentos, formatos, soporte técnico

**PERSONAL ESPECIALIZADO:**

- El Contratista deberá asignar una persona en calidad de ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE, quien mantendrá contacto permanente con el área de Bienestar al Aprendiz o el Supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.

**4. Valor estimado de la contratación:**

**OCHENTA MILLONES DE PESOS M.L ($80.000.000,00),** incluido IVA (si aplica) y todo costo o gasto directo o indirecto proveniente de la ejecución del contrato. CDP 5324 del 15 de febrero de 2024.

**5. Forma de pago:**

Se pagará al contratista mediante pago parciales dentro de los treinta (30) días siguientes a la verificación de la prestación del servicio, previo recibo a entera satisfacción y el cumplimiento de los requisitos legales y trámites administrativos a los que haya lugar, de lo cual deberá dar cuenta por escrito el respectivo supervisor del contrato. Además, el contratista debe anexar la certificación de pago de los aportes parafiscales y seguridad social (Esto en cumplimiento de las leyes 789 y 828). Este desembolso estará sujeto a la disponibilidad de PAC.

**6. Plazo de Ejecución:**

El plazo de ejecución del contrato será de nueve (9) meses, contados a partir de la suscripción del acta de inicio por parte del contratista y el supervisor del contrato, previa aprobación de las garantías y sin exceder el 30 de diciembre de 2024.

**7. Lugar de ejecución:**

El contratista seleccionado deberá realizar el suministro de alimentación en el Complejo Sur del SENA ubicado en la calle 63 No. 58 B 03, barrio Calatrava- Itagüí, Antioquia.

El contratista deberá asumir el transporte, cargue y descargue hasta el Complejo Sur.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio el municipio de Itagüí – Antioquia.

**8. Modalidad de selección:**

Mínima Cuantía

**9. Tipología contractual:**

Prestación de Servicios

**10. Rubro presupuestal que afecta:**

Gastos Bienestar Alumnos

Firmado digitalmente por CARLOS FREYMAN QUINTERO GONZALEZ
Fecha: 2024.02.23 14:39:18 -05'00'

**Firma solicitante**

**Firma Ordenador del gasto**

SILVIA AVENDAÑO L.

**Vo. Bo. Presupuesto Centro**

**PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL**

**ETAPA PRECONTRACTUAL**

**FORMATO ESTUDIOS PREVIOS**

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

| | |
|---|---|
| **FECHA DE ELABORACIÓN:** | 20/02/2024 |
| **DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:** | Bienestar al aprendiz |
| **ORDENADOR DEL GASTO:** | Carlos Freyman Quintero González<br>Subdirector ( E ) del Centro Tecnológico del Mobiliario |
| **OBJETO:** | 5_9205_77 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario. |

## 2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

| | |
|---|---|
| **Justificación:** | El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, es un Establecimiento Público del Orden Nacional con patrimonio propio, autonomía administrativa adscrito al Ministerio de Trabajo, regulado por la Ley 119 de 1994 y el Decreto 249 de 2004 que se encarga de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los colombianos, ofreciendo y ejecutando la Formación Profesional Integral gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.<br><br>Que es deber del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA:<br>✓ Responder con eficiencia y de acuerdo con las exigencias de la demanda de formación profesional integral.<br>✓ Impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él, un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales, éticos, culturales y ecológicos.<br>✓ Organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación profesional integral, en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo.<br><br>Que el Decreto 249 de 2004 por medio de la cual se modifica las estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA- en el artículo 25 define a los Centros de Formación Profesional como las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.<br><br>El numeral 28 del artículo 27 del de Decreto 249 de 2004, definen como funciones de las Subdirecciones de los Centros de Formación de Profesional:<br><br>28.“Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro”<br><br>Luego de realizar un reconocimiento del contexto nacional, regional y local a la luz de los planes de desarrollo, se evidencia que todos estos enfoques y proyectos deben ser el norte que guíe la planeación del Centro Tecnológico del Mobiliario, privilegiando actuaciones orientadas a mejorar la calidad de la formación, la pertinencia de sus programas y la cobertura, a través de la orientación de procesos formativos acorde a las características de los |

| | |
|---|---|
| | estudiantes, grupos y necesidades del sector y al contexto, incentivando la vinculación de saberes del entorno, especialmente en el institucional y en el comunitario, adquiriendo como desafío que el Centro Tecnológico del Mobiliario de respuesta oportuna e idónea a todas estas necesidades de formación, de la mano de un recurso humano profesional y calificado, y maquinaria en buen estado, cumpliendo así con la función del SENA de invertir 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 y tecnológico del país, como lo establece la Ley 119 de 1994.<br><br>Que el SENA, dentro de sus responsabilidades sociales debe responder con eficiencia y de acuerdo a las exigencias de la demanda de formación profesional integral, impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él, un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales, éticos, culturales y ecológicos y organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación integral en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo.<br><br>La Dirección General expidió La Resolución 1-01399 de 2021 “Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019”,cuyo propósito es “ofrecer a los aprendices oportunidades para el fortalecimiento de su desarrollo humano integral mediante: la implementación de programas, proyectos y actividades para el acompañamiento y reconocimiento de sus capacidades y talentos; que le permitan enfrentar con éxito las exigencias del mundo de la vida en el marco de la formación y su incorporación al mundo del trabajo”.<br><br>En su objetivo estratégico 2. “Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos”.<br><br>Este objetivo busca lograr que los aprendices vean en los estímulos que entrega el SENA, un reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso para la excelencia.<br><br>Que así mismo en el objetivo operativo” Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación”, estable las siguientes acciones |

| | |
|---|---|
| | previstas que permitan asignar apoyo de alimentación a los aprendices en condiciones de vulnerabilidad:<br><br>- Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional.<br>- Realizar seguimiento al desempeño del aprendiz beneficiario de apoyos de sostenimiento en el proceso formativo.<br><br>Así mismo en la Guía Apoyo de Socioeconómico GFPI-G-007 V.12 publica en el aplicativo Compromiso establece que:<br><br>*"El apoyo de alimentación temporal es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas, que cumplan requisitos y cuyo propósito es apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo. Este tipo de apoyo se puede brindar mediante las siguientes modalidades":*<br><br>- *Apoyo temporal – trimestral: corresponde a la consignación de cien mil pesos M/CTE ($100.000), por periodos fijos de tres meses para el aprendiz, previo cumplimiento de requisito.*<br>- *Apoyo – ración alimentaria: se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada, que puede ser desayuno, almuerzo, cena, o refrigerio.*<br><br>La guía de Apoyo de Socioeconómico GFPI-G-007, establece que se otorga alimentación ocasional a los aprendices que participan de las actividades del Plan de Bienestar al Aprendiz con duración minina de 4 horas.<br><br>Por lo expuesto anteriormente y con el fin de contribuir al desarrollo integral de los aprendices del Centro de Centro Tecnológico del Mobiliario, mediante el cumplimiento de los objetivos estratégicos del Plan de Bienestar al Aprendiz, se requiere "5_9205_77 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario".<br><br>La presente Contratación se encuentra incluida en el plan anual de adquisiciones 2024 del Centro Tecnológico del Mobiliario. |

| | |
|---|---|
| **Análisis de conveniencia** | La necesidad que se pretende satisfacer corresponde al suministro de desayuno almuerzos, cenas y refrigerios para los aprendices beneficiados de apoyo d alimentación temporal- ración alimentaria, así como para los aprendices qu participen de las actividades de Bienestar al Aprendiz en la modalidad d alimentación ocasional del Centro Tecnológico del Mobiliario, Regional Antioqui para la vigencia 2024. Este suministro permite continuar dando cumplimiento a l establecido en la resolución 1-0399 del 2021 por medio de la cual se adopta PLAN NACIONAL DE INTEGRAL DE BIENESTAR DEL LOS APRENDICES. |
| | Esta necesidad es recurrente en la entidad, toda vez que procura la implementación y ejecución del Programa de Bienestar de los aprendices para contribuir con el desarrollo eficaz de la formación, y que es de vital importancia mantener y acompañar el desempeño de los procesos formativos. |
| | Resulta beneficioso para la Entidad, llevar a cabo el presente proceso de selección, con condiciones objetivas y con garantía de igualdad, con el fin de vincular un contratista que preste el servicio de forma idónea con un precio justo que beneficie a la Entidad, en términos de ahorro cumpliendo a cabalidad con la misionalidad del Sena y aportando al cumplimiento de criterios de calidad, ambiental y seguridad para aprendices del Centro de Formación. La mejor forma para suplir dicha necesidad es a través del proceso de selección de mínima cuantía, en el cual, se consigue mejoras en los precios existentes en el mercado, pues su factor de selección corresponde al mejor precio ofrecido por los proveedores interesados en participar en el proceso. |

## 3. INDIQUE LA LÍNEA O NUMERAL DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES AL QUE CORRESPONDE LA PRESENTE NECESIDAD

| Código UNSPSC (cada código separado por ;) | Descripción | Valor total estimado | Nombre del responsable | Dirección |
|---|---|---|---|---|
| 90101801;90101802 | 5_9205_77 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario. | $80.000.000 | Carlos Freyman Quintero González | Regional Antioquia |



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

| UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ITEM** | **GRUPO** | **SEGMENTO** | **FAMILIA** | **CLASE** | **PRODUCTO** |
| 1 | F - Servicios | 93- Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos | 9313 - Ayuda y asistencia humanitaria | 931316 - Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición | 93131608 - Servicios de suministro de alimentos |
| 2 | F - Servicios | 90- Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento | 9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas) | 901018 - Servicios de comida para llevar y a domicilio | 90101801 - Comidas para llevar preparadas profesionalmente |
| 3 | F - Servicios | 90- Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento | 9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas) | 901018 - Servicios de comida para llevar y a domicilio | 90101802 - Servicios de comidas a domicilio |

5. **OBJETO**

| |
|---|
| 5_9205_77 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario. |

## 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

| ITEM | DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO | UNIDAD |
|---|---|---|
| 1 | Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenidonutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN |
| 2 | Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenidonutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN |
| 3 | Refrigerio para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenidonutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN |
| 4 | Almuerzo y/o cena especial para población adulta, elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. | RACIÓN |

El Contratista deberá garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús diferentes al mes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar y que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación, con mínimo 2600 Kilocalorías:

**MINUTA PATRÓN:**

| Valor Calórico Total | Mínimo 2600 Kilo/Calórico | Porcentajes |
|---|---|---|
| Proteínas | 100-210 Gramos | 15-30% |
| Grasa | 81-93 Gramos | 20-35% |
| Carbohidratos | 357.5-390 Gramos | 45-35% |
| Desayuno | 780-910 Kcal | 30-35% |
| Almuerzo | 1040-1170 Kcal | 40-45% |

| Tiempo de Consumo | Grupo de Alimentos | Frecuencia Semanal |
|---|---|---|
| Desayuno | Lácteos | Diario |
| | Huevo | 2 veces |
| | Carnes, vísceras, pescado | 3 veces |
| | Queso | 3 veces |
| | Cereales (productos elaborados como arepa, pan, entre otros) | Diario |
| | Bebida caliente o fría (incluye bebida chocolatada) (Mínimo 266 cc) | Diario |
| | Fruta | Diario |
| Almuerzo (Sopa) | Raíces, tubérculos o plátano | Diario |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| Almuerzo (Seco) | Carnes, vísceras, pescado entre 100 y 210 gr | Diario |
| | Leguminosas** | 3 veces |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| | Cereales | Diario |
| | Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales | Diario |
| | Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc) | Diario |
| | Aceites o Grasas | Diario |
| | Postres preparados | Diario |
| Refrigerio Am o Pm | REFRIGERIO AM o PM: Derivado de pastelería o frito (variar entre dulce y salado) en presentación de 90 gramos. Acompañado por jugo de frutas naturales 350ml (12 OZ). | Diario |

| | | |
|---|---|---|
| | Nota: Los refrigerios deben ir debidamente empacados individuales, en empaque ecológico y servilleta | |
| Almuerzo / Cena especial | Carnes, vísceras, pescado entre 180 y 210 gr | Según requerimientos de la entidad |
| | Leguminosas** | |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | |
| | Cereales | |
| | Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales | |
| | Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc) | |
| | Aceites o Grasas | |
| | Postres preparados | |

** Leguminosas combinada con otro alimento proteico.

- Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente, lo cual se acreditará anexando a la propuesta la fotocopia de la cédula de ciudadanía, la respectiva tarjeta profesional y la resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaría de Salud del Departamento de Antioquia.
- Los menús serán evaluados periódicamente, en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al contratista o contratar la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.
- Los horarios previstos en los que el contratista deberá suministrar los alimentos corresponden a los horarios establecidos para atender cada una de las jornadas de formación: mañana, tarde, noche y fin de semana en los siguientes horarios que, de todas formas, estarán sujetos a la necesidad del Centro de Formación durante la prestación del servicio, previa concertación con el supervisor del contrato que sea adjudicado en este proceso de selección:

De lunes a viernes:
Desayuno: De 07:00 a.m. a 10:00 a.m.
Almuerzo: De 11:30 a.m. a 3:30 p.m.
Cena: 5:30pm a 7:00pm

Sábado:
Desayuno: De 07:00 a.m. a 10:00a.m.
Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:00p.m.

Domingos:
Desayuno: De 08:00 a.m. a 10:00a.m.
Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:00p.m.

- El contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones, las cuales se deberán servir con calidad y cantidad suficiente.
- En el caso de que el contratista deba transportar los alimentos, estos deberán ser empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. El empaque debe ser diferente a icopor.
- Tiempo de Respuesta: El tiempo de respuesta de la solicitud y el suministro, deberá ser mínimo de 2 días, conforme las actividades el área de Bienestar al Aprendiz, que se tenga programadas en el complejo sur Itagüí, y/o lugar donde se desarrolla la Formación o actividad.
- Garantizar que todos los alimentos objeto del contrato estén frescos y recién preparados. Para aquellos alimentos que sean suministrados en las instalaciones del SENA deberán ser servidos en caliente y vajilla de losa. En aquellos eventos en que la alimentación se deba suministrar fuera de las instalaciones del SENA, el contratista debe asumir el costo de transporte y empaque del alimento, dicho empaque debe cumplir con las condiciones ambientalmente responsables y optimas de consumo.

**VARIEDAD DEL MENÚ:**

- El contratista debe presentar un ciclo de mínimo veinte (20) menús al mes, diferentes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. De otra parte, el menú diario deberá ser publicado en un espacio visible a los usuarios del servicio.

- El ciclo de variedad del menú aprobado por el equipo de Bienestar al Aprendiz deberá cumplirse, de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios por parte del contratista o del supervisor del contrato, el mismo se realizará con previa autorización de las partes.

**PERSONAL Y CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN:**

- El contratista deberá contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la

Resolución No. 00002674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.

- El contratista deberá contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad, así como el personal que cumpla las condiciones para la manipulación, preparación, servido y transporte de los alimentos; por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente.
- El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.
- En cuanto al transporte de los alimentos, el contratista deberá cumplir con la normatividad vigente establecida en la Resolución No. 2505 de 2004 y la Resolución No.2674 de 2013, teniendo en cuenta que los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos.
- El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual y debe aportar copia del respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.
- El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.
- El contratista debe garantizar que, desde el inicio de la ejecución del contrato, todo el personal contratado debe haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

**EXÁMENES DE LABORATORIO**

- ✓ Coprocultivo para salmonella y Shingella
- ✓ KOH para uñas
- ✓ Secreciones nasofaríngeas
- ✓ Seriado de baciloscopia
- ✓ Certificado médico
- ✓ Prueba negativa para Covid 19

- Todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos.

**DISPOSICIONES HIGIÉNICAS, SANITARIAS Y AMBIENTALES:**

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato y deberá aportar los documentados que contengan los siguientes planes y programas:

- Programa de manejo de alimentos.
- Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados durante la ejecución del contrato.
- 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.
- Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía
- Programa de tratamiento técnico de liberación de productos bajo temperatura.
- Programa abastecimiento o suministro de agua potable.

El área de Bienestar al Aprendiz realizará periódicamente la verificación de la ejecución y los registros que evidencien el cumplimiento de los planes y programas y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente. Los programas y planes deben contener como mínimo los siguientes aspectos, sin interesar el título con que se denomine el contenido de cada uno:

- Objetivo
- Alcance
- Políticas para la implementación
- Programación
- Parámetros de verificación del programa
- Responsables
- Definiciones
- Desarrollo: procedimientos, actividades.
- Documentos, formatos, soporte técnico

**PERSONAL ESPECIALIZADO:**

- El Contratista deberá asignar una persona en calidad de ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE, quien mantendrá contacto permanente con el área de Bienestar al Aprendiz o el Supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.

## 7. ANALISIS DEL SECTOR

En cumplimiento con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, donde se estipula que es deber de las Entidades Estatales realizar durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo, el Centro Tecnológico del Mobiliario, realizó el análisis del sector para Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al Aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario el cual se anexa al presente documento.

## 8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

De los Recursos Económicos del Centro Tecnológico del Mobiliario, la Subdirección dispondrá de un presupuesto de hasta **OCHENTA MILLONES DE PESOS M.L ($80.000.000,00)** INCLUIDO IVA, además de todo costo o gastos directos o indirectos provenientes de la ejecución del contrato. No obstante, el valor total de la propuesta no puede superar el promedio definido por la Entidad para los ítems descritos en las especificaciones técnicas.

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

El presupuesto oficial para la presente contratación es de **OCHENTA MILLONES DE PESOS M.L ($80.000.000,00).**

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso, se realizó el estudio de mercado y análisis del sector en donde se estimó que el valor para “5_9205_77 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario”, calculando el valor de cada ítem requerido en la parte técnica, para los aprendices del Centro Tecnológico del Mobiliario procurando la alimentación mensual de los mismo hasta agotar el presupuesto dispuesto para el Centro Tecnológico del Mobiliario es de **OCHENTA**

**MILLONES DE PESOS M.L ($80.000.000,00)**, tal y como se evidencia en el documento anexo referido, el cual forma parte integral de los estudios previos.

Para el presente proceso de selección, la Entidad publicó solicitud de precotización SIP-001-2024 en el portal SECOP II, https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.5665299&isFromPublicArea=True&isModal=False, con fecha límite de presentación el día 20 de febrero de 2024 a las 05:30 p.m., tiempo durante el cual no se recibieron cotizaciones por parte de ninguno de los 234 proveedores a nivel nacional que de acuerdo con los códigos UNSPSC tuvieron conocimiento de la solicitud según la plataforma SECOP II.




Dado lo anterior, la entidad precedió a solicitar cotizaciones a diferentes empresas del mercado a través de correos electrónicos y teléfono, contando así con tres (3) cotizaciones aportadas por las empresas INSTUCOL, PROVECOL Y EL BOOM DE LAS CARNES, se tomó en cuenta el promedio conforme al equilibrio de valores presentados en cada una de las cotizaciones por cada ítem, con las cuales se realizó el respectivo estudio económico y estudio del sector.

El Centro podrá realizar adjudicaciones hasta el total del presupuesto disponible para este proceso, aumentado cantidades, con plena observancia de los principios contractuales de la función pública (economía, celeridad, eficiencia) y siempre y cuando el oferente favorecido acepte tal circunstancia, reiterando que la salvedad se realiza para satisfacer la necesidad del Centro y del Sena y velar por la racionalización del gasto público.

## 9. ASPECTOS PRESUPUESTALES

| RUBRO: | | | |
|---|---|---|---|
| **PRESUPUESTO** | **Indique con X** | **RUBRO** | **VALOR** |
| **Inversión** | **X** | **Nación** | **$80.000.000** |
| **Funcionamiento** | | | |

| Nro. de CDP o Vigencia Futura | Fecha de CDP o Vigencia Futura | Fecha de vencimiento del CDP | Dependencia | Posición Catálogo de Gasto | Fuente | Valor en Letras | Valor en Números. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5324 | 15/02/2024 | N/A | 920542 – Centro Tecnológico del Mobiliario - Antioquia – Bienestar Aprendices | C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL | Nación | Ochenta Millones de Pesos M. L | $80.000.000 |

## 10. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El presente proceso y el correspondiente contrato que se derive están regidos por las normas contenidas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, Ley 1882 de 2018, artículos del 2.2.1.2.1.5.1 al 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015 y demás normas complementarias. El marco legal del 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 la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1882 de 2018 y sus decretos reglamentarios, las normas orgánicas del presupuesto, las disposiciones cambiarias, Estatuto Tributario y

las demás normas concordantes con la materia, que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente proceso de selección. Las normas actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la Ley Colombiana se presumen conocidas por todos los proponentes.

El proceso de mínima cuantía se encuentra fundamentado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, "TRANSPARENCIA EN CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA. Adiciónese al artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, de conformidad con las siguientes reglas:

> *"Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independiente de su objeto:*
> *1) La Entidad Estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas.*
> *2) La Entidad Estatal puede exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente.*
> *3) La invitación se hará por un término no inferior a un (1) día hábil. Si los interesados formulan observaciones o comentarios a la invitación, estos serán contestados por la Entidad Estatal antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas.*
> *4) La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio y así sucesivamente.*
> *5) La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación durante un (1) día hábil.*
> *6) La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en los procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato.*
> *7) En caso de empate, la Entidad Estatal aceptará la oferta que haya sido presentada primero a tiempo.*
> *8) La oferta y su aceptación constituyen el contrato.*

Adicionalmente, el Decreto 1082 de 2015, Subsección 5, establece y regula el procedimiento para la efectuación de los procesos de Mínima Cuantía, así:

*"Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La entidad estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener lo siguiente:*

*1. La descripción sucinta de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación*
*2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios*
*3. Las condiciones técnicas exigidas*
*4. El valor estimado del contrato y su justificación*
*5. El plazo de ejecución del contrato*
*6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación.*

**DECRETO 1860 DE 2021 ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.2 QUE MODIFICA AL DECRETO 1082 DE 2015 EN RELACIÓN AL PROCEDIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA**.

**DECRETO 1860 DE 2021 ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.2. PROCEDIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA**. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto:

1. La Entidad Estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 Y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, incluyendo las obligaciones de las partes del futuro contrato.
2. La Entidad Estatal podrá exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente en la invitación.
3. La invitación se publicará por un término no inferior a un (1) día hábil para que los interesados se informen de su contenido y formulen observaciones o comentarios, los cuales serán contestados por la Entidad Estatal antes del inicio del plazo para presentar ofertas. De conformidad con el parágrafo del presente artículo, dentro del mismo término para formular observaciones se podrán presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas.
4. La Entidad Estatal incluirá un cronograma en la invitación que deberá tener en cuenta los términos mínimos establecidos en este artículo. Además de lo anterior, en el cronograma se establecerá: i) el término dentro del cual la Entidad

Estatal responderá las observaciones de que trata el numeral anterior. ii) El término hasta el cual podrá expedir adendas para modificar la invitación, el cual, en todo caso, tendrá como límite un día hábil antes a la fecha y hora prevista para la presentación de ofertas de que trata el último plazo de este numeral, sin perjuicio que con posterioridad a este momento pueda expedir adendas para modificar el cronograma del proceso; en todo caso, las adendas se publicarán en el horario establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015. iii) El momento en que publicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a Mipyme o si podrá participar cualquier otro interesado. iv) Finalmente, se dispondrá un término adicional dentro del cual los proponentes podrán presentar sus ofertas, el cual será de mínimo un (1) día hábil luego de publicado el aviso en que se informe si el proceso se limita o no a Mipyme.

5. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. Lo anterior sin perjuicio de la oportunidad que deberán otorgar las Entidades Estatales para subsanar las ofertas, en los términos del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, para lo cual establecerán un término preclusivo en la invitación para recibir los documentos subsanables, frente a cada uno de los requerimientos. En caso de que no se establezca este término, los proponentes podrán subsanar sus ofertas hasta antes de que finalice el traslado del informe de evaluación.
6. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación durante mínimo un (1) día hábil, para que durante este término los oferentes presenten las observaciones que deberán ser respondidas por la Entidad Estatal antes de realizar la aceptación de la oferta seleccionada.
7. La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor o interventor del contrato.
8. En caso de empate, la Entidad Estatal aplicará los criterios de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17. del presente Decreto o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
9. La oferta y su aceptación constituyen el contrato estatal.

**Parágrafo.** De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 30 y el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para Mipyme se aplicará lo prescrito en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 de este Decreto. No obstante, de conformidad con el numeral 3 del presente artículo, las solicitudes para limitar el proceso a Mipyme se recibirán durante el término previsto en dicho numeral. Además, en el aviso de que trata el numeral 4 de este

artículo se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.3 o si podrá participar cualquier Mipyme nacional.

## 11. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

| |
|---|
| Mínima Cuantía |

## 12. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

### TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

| | |
|---|---|
| Prestación de Servicios | |
| **Otro:** | N/A |

## 13. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

### 13.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

### 13.1.1 OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

1. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los documentos del proceso de contratación.
2. Cumplir a cabalidad todas y cada una de las especificaciones técnicas establecidas en las condiciones del proceso.
3. Dar a conocer al SENA a través del supervisor cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
4. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
5. Aportar las garantías establecidas en el estudio previo, mantenerlas vigentes y actualizarlas cuando se requiera.
6. Suscribir el acta de inicio.
7. Realizar de manera oportuna los pagos de seguridad social y parafiscales que le correspondan, en las cuantías establecidas por la ley.
8. Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o

manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.

### 13.1.2 OBLIGACIONES ESFECIFICAS DEL CONTRATISTA

1. Elaborar y concertar con el supervisor del contrato, un cronograma de actividades para el suministro de alimentación, al cual se le dará estricto cumplimiento.
2. Contar con el personal idóneo y los elementos necesarios para la elaboración, transporte y entrega de los alimentos, de conformidad a la normatividad vigente sobre la materia y a las condiciones técnicas requeridas por la Entidad.
3. Garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús al mes diferentes por cada servicio, las cuales deberán cumplir con la minuta patrón establecida por el SENA y deberán ser enviados a la Supervisión, mínimo con dos días de antelación al inicio del contrato.
4. Garantizar que los menús sean elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente y resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por la Secretaría de Salud del Departamento de Antioquia.
5. Contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.
6. Contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad.
7. Garantizar que el personal cumpla con las condiciones para la manipulación, preparación y servido de los alimentos, es decir que cuenten con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deben mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y actualizarse según la normatividad.
8. Garantizar que el personal cuente con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.
9. Presentar documentados los siguientes planes y programas, los cuales serán verificados periódicamente por la Supervisión:
    - Programa de manejo de alimentos
    - Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.
    - 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.
- Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía
- Programa de tratamiento técnico de liberación de productos bajo temperatura.
- Programa abastecimiento o suministro de agua potable

10. Suministrar los alimentos en los siguientes horarios que de todas formas estarán sujetos a la necesidad del Centro de Formación durante la prestación del servicio, previa concertación con el supervisor del contrato que sea adjudicado en este proceso de selección:

    **De lunes a viernes:**
    Desayuno: De 07:00 a.m. a 10:00 a.m.
    Almuerzo: De 11:30 a.m. a 3:30 p.m.
    Cena: 5:30pm a 7:00pm
    **Sábado:**
    Desayuno: De 07:00 a.m. a 10:00a.m.
    Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:00p.m.
    **Domingos:**
    Desayuno: De 08:00 a.m. a 10:00a.m.
    Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:00p.m.

11. Contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones.
12. La alimentación se debe suministrar en condiciones de temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de alimento.
13. Garantizar que los alimentos estén empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. Queda prohibido el uso de icopor.
14. Asignar una persona que cumpla las funciones de administrador, quien mantendrá contacto permanente con el supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.
15. Garantizar que todos los alimentos objeto del contrato estén frescos y recién preparados. Para aquellos alimentos que sean suministrados en las instalaciones del SENA deberán ser servidos en caliente y vajilla de losa. En aquellos eventos en que la alimentación se deba suministrar fuera de las instalaciones del SENA, el contratista debe asumir el costo de transporte y empaque del alimento, dicho empaque debe cumplir con las condiciones ambientalmente responsables y optimas de consumo.

16. Presentar factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados y de conformidad con las condiciones, plazos y requisitos establecidos en la Resolución 000042 del 5 de mayo de 2020.
17. El contratista debe garantizar que, desde el inicio de la ejecución del contrato, todo el personal contratado debe haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

    **EXÁMENES DE LABORATORIO**
    - ✓ Coprocultivo para salmonella y Shingella
    - ✓ KOH para uñas
    - ✓ Secreciones nasofaríngeas
    - ✓ Seriado de baciloscopia
    - ✓ Certificado médico
    - ✓ Prueba negativa para Covid 19
18. El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.
19. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.
20. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.
21. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.
22. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato.
23. Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.
24. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.
25. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.

**Nota:** La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.

26. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
    **Nota:** El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).
27. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.
28. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.
29. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:
    -Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.
    En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.
    Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.
30. Afiliación a seguridad social trabajadores activos no mayor a 30 días.

31. Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto del contrato.

### 13.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

1. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.
2. Realizar los pagos en la forma y oportunidad establecidas siempre y cuando se cumplan las condiciones para ello, y previa disponibilidad del PAC.
3. Realizar la supervisión a través de la persona designada para ello, quien velará por el cumplimiento de las condiciones contractuales de manera permanente y en especial de forma previa a cada pago.
4. Informar oportunamente al contratista sobre cualquier decisión administrativa que tenga incidencia en el objeto del contrato.
5. Suministrar la información que se requiera para el cumplimiento del objeto contractual.
6. Aprobar las garantías aportadas por el contratista, de conformidad con lo establecido en el contrato.
7. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el contratista, cuando estos cumplan con las condiciones y especificaciones técnicas establecidas en el contrato.
8. Cumplir con las obligaciones y facultades establecidas para este tipo de contratos en el Manual Interno de Contratación y en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.
9. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.

## 14. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de nueve (9) meses, contados a partir de la suscripción del acta de inicio por parte del contratista y el supervisor del contrato, previa aprobación de las garantías y sin exceder el 30 de diciembre de 2024.

### 14.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contratista seleccionado deberá realizar el suministro de alimentación en el Complejo Sur del SENA ubicado en la calle 63 No. 58 B 03, barrio Calatrava- Itagüí, Antioquia.

El contratista deberá asumir el transporte, cargue y descargue hasta el Complejo Sur.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio el municipio de Itagüí – Antioquia.

## 14.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

| | |
|---|---|
| Otra forma de Pago: | Se pagará al contratista mediante pago parciales dentro de los treinta (30) días siguientes a la verificación de la prestación del servicio, previo recibo a entera satisfacción y el cumplimiento de los requisitos legales y trámites administrativos a los que haya lugar, de lo cual deberá dar cuenta por escrito el respectivo supervisor del contrato. Además, el contratista debe anexar la certificación de pago de los aportes parafiscales y seguridad social (Esto en cumplimiento de las leyes 789 y 828). Este desembolsoestará sujeto a la disponibilidad de PAC. |

## 14.3 PAGO DE ANTICIPOS

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Se requieren anticipos:** | **SI:** | . | **NO:** | X | **No aplica** |

## 15. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

| | | |
|---|---|---|
| **El Contrato requiere interventoría:** | **SI:** | . |
| | **NO:** | X |

| | |
|---|---|
| **De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:** | La supervisión del presente contrato será ejercida por el funcionario designado por el Subdirector del Centro de Formación, quien deberá ser un técnico, tecnólogo o profesional con experiencia en supervisión de contratos, el cual certificará el cumplimiento del objeto contractual, ejerciendo las funciones establecidas en la Resolución 1471 de 2020, los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas aplicables, en caso contrario el Supervisor deberá responder disciplinaria, fiscal, civil y penalmente por sus acciones y omisiones en la |

| | |
|---|---|
| | actuación contractual conforme al mandato legal. |
| En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de **LAURA CAROLINA RESTREPO TORO** como supervisora del contrato quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad. | |

**Aspectos a tener en cuenta para el pago:**

El SENA efectuará las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación, si es del caso.

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

Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.
En el evento de que las facturas no estén correctamente diligenciadas o no se acompañen de los documentos exigidos como requisito para el pago, el término para el mismo sólo empezará a contar a partir de 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 las mismas no generarán pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA.

La factura deberá expedirse a nombre del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA, NIT°899.999.034-1, y cumplir con lo estipulado en el artículo 616-1 y 617 del Estatuto Tributario.

**Nota 1.** El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos a la cuenta que indique el contratista, para lo cual deberá entregar al SENA, Regional Antioquia, dentro del término que indique la Entidad, una certificación bancaria vigente, con fecha de expedición no mayor a 30 días.
**Nota 2.** Para la realización del pago derivado del presente contrato, el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes parafiscales relativos

al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

**Nota 3.** En todo caso, los pagos estarán sujetos a la disponibilidad del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja), aprobado por la Dirección General de Crédito Público y del Tesoro Nacional del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

**Nota 4.** El contratista deberá presentar factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados y de conformidad con las condiciones, plazos y requisitos establecidos en la Resolución 000042 del 5 de mayo de 2020.

## 16. FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del contrato será hasta la totalidad del presupuesto asignado.

La selección del Contratista se hará de conformidad a lo establecido en el numeral 4 del
artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015:

*"La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente"*.

La entidad estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía y esta debe ser presentada de manera electrónica a través de la plataforma Secop II.

### 16.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN – GENERALIDADES A TENER EN CUENTA PARA LA PRESENTACIÓN Y CÁLCULO DE LA PROPUESTA:

a. El presente proceso se adjudicará para la totalidad de los bienes y/o servicios descritos en el numeral 6 del presente estudio previo, es decir, que no se tendrán en cuenta las propuestas que se presenten parcialmente.

b. La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente, incluyendo el IVA si pertenece al régimen común, en caso contrario deberá indicarlo. Si el proponente no incluye el impuesto del IVA en su oferta, este nuevo valor no

podrá ser reconocido por el SENA y el PROPONENTE deberá asumir el costo del impuesto.

c. Tenga en cuenta, que el precio unitario ofrecido por el Proveedor en la “Lista de precios” del formulario electrónico, es contabilizado por el SECOP II en el total de la oferta y determina el valor a adjudicar en el Proceso de Contratación. Por lo que, el valor que relaciona el Proveedor en SECOP II deberá incluir todos los costos directos e indirectos, gastos, impuestos y gravámenes derivados del proceso pues estos corren por cuenta del contratista (todo costo). No obstante, el oferente deberá diligenciar el formato de propuesta económica (Ver Formato N° 2) el cual hace parte de la invitación pública. En caso de diferencia de precios entre el formulario económico diligenciado en la plataforma SECOP II y el Formato N°2, prevalecerá la información suministrada en el formulario económico del SECOP II. Así mismo, sólo se pagarán los servicios ejecutados a entera satisfacción de la supervisión del contrato de conformidad con las obligaciones establecidas para este proceso contractual.

d. Solo se pagarán los precios contratados y por tanto, el SENA no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad previamente formalizada de acuerdo a los procedimientos legales y presupuestales que corresponda, cuando haya lugar a ello.

e. Se revisarán las ofertas económicas y se verificará que la de menor precio cumpla con las condiciones de la invitación pública. Con el fin de garantizar el principio de igualdad, la oferta de menor precio será determinada por el menor valor propuesto incluido IVA. El valor total de la oferta económica incluido IVA no puede ser superior al valor del presupuesto oficial disponible incluido IVA, so pena de ser eliminada del proceso de selección.

f. Se verificará que el servicio cotizado contenga y cumpla las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública respecto de cada uno de los ítems estipulados, en las calidades y cantidades señaladas y se ajuste a las necesidades de la Entidad, de tal manera que la oferta que contenga los requerimientos mínimos señalados será ADMITIDA y la que no cumpla con las especificaciones técnicas será RECHAZADA.

g. El presente proceso de selección tiene como finalidad elaborar un acta de aceptación de oferta para llevar a cabo el objeto descrito con anterioridad. Los proponentes aceptan íntegramente las condiciones y obligaciones de los estudios previos y aquellas que de conformidad con la Ley deben tener los

contratos celebrados con la Administración Pública. La oferta y los estudios previos formarán parte integrante del contrato a celebrar. En caso de dudas, vacíos o aclaraciones, el orden de prelación será el siguiente: oferta, invitación pública, estudios previos y anexos.

h. El contratista deberá proporcionar a sus trabajadores los elementos de protección personal de acuerdo a la actividad que desarrollará.

i. El Contratista deberá disponer de personal idóneo para la prestación del servicio de mantenimiento y calibración de los equipos del laboratorio de ensayos del Centro Tecnológico del Mobiliario del SENA.

## 17. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

Los criterios que se definen a continuación son los aplicables para los procesos públicos de selección.

### 17.1 REQUISITOS HABILITANTES

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

a) Capacidad Jurídica.

b) Capacidad Financiera.

c) Capacidad Técnica

### 17.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

En el proceso pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, consorcios o uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social les permita cumplir el objeto contractual y que no estén incursas en inhabilidades o incompatibilidades que impidan la celebración del contrato.
**Documentos Habilitantes para Participar en el Proceso:**

El Proponente deberá presentar cada uno de los documentos que a continuación se relacionan, con el fin de evaluar cada una de las propuestas en igualdad de condiciones.

**a) Carta de Presentación:**

La carta de presentación de la propuesta deberá estar firmada por la persona natural o por el representante legal si es persona jurídica, o por el apoderado constituido para el

efecto, según el caso, quien debe estar debidamente facultado, indicando el nombre, cargo y documento de identidad. En el caso de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa permitida por la Ley Colombiana, deberá estar firmada por el representante designado.

Con la firma de la carta de presentación de la propuesta, se presumirá la aprobación, legalidad y conocimiento de todos los documentos que acompañan la invitación pública.

**b) Certificado de Existencia y Representación Legal (Personas Jurídicas):**

Si el Proponente es una persona jurídica, deberá comprobar su existencia y representación legal, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio o por el organismo o autoridad competente.

El certificado, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del plazo de presentación de propuestas del presente proceso. **Adicionalmente deberá estar vigente y en firme.**
- El objeto social de la persona jurídica deberá estar acorde con el objeto y las actividades a contratar.
- La duración de la persona jurídica no puede ser inferior al plazo establecido para el contrato y dos (2) años más.

Si el representante legal tiene limitaciones para comprometer o contratar a nombre de la persona jurídica, deberá presentar copia de los Estatutos, del acta de la junta de socios o junta directiva en la cual haya sido facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato en el evento de resultar adjudicatario. En todo caso, dicha autorización debe ser anterior a la fecha del cierre para la presentación de la propuesta.

Si el proponente es persona jurídica extranjera sin sucursal en Colombia, deberá acreditar su existencia y representación legal, para lo cual deberá presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, expedido por lo menos dentro de los sesenta (60) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso conforme a lo establezca el pliego de condiciones, en el que conste su existencia, objeto, fecha de constitución, vigencia, nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, señalando expresamente, si fuere el caso, que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta.

En el evento en que el Interesado extranjero no cuente con un documento que contenga la totalidad de la información, deberá presentar los documentos que sean necesarios

para acreditar lo solicitado en el presente numeral expedidos por las respectivas autoridades competentes.

Si no existiese ninguna autoridad o entidad que certifique la información aquí solicitada, el proponente extranjero deberá presentar una declaración juramentada de una persona con capacidad para vincular y representar a la sociedad en la que conste: Que no existe autoridad u organismo que certifique lo solicitado en el presente numeral; y que la capacidad para vincular y representar a la sociedad de la persona que efectúa la declaración y de las demás personas que puedan representar y vincular a la sociedad, si las hay.

- Acreditar que su objeto social principal o complementario permite la celebración y ejecución del Contrato, para lo cual presentará un extracto de sus estatutos sociales o un certificado del representante legal o funcionario autorizado (esta persona deberá aparecer en los documentos señalados en el numeral anterior). Para estos efectos, la autorización se entiende contenida dentro de las autorizaciones generales otorgadas para comprometer a la sociedad.
- Acreditar la suficiencia de la capacidad de su representante legal o de su apoderado especial en Colombia para la suscripción del Contrato, para lo cual presentará un extracto de sus estatutos sociales o un certificado del representante legal o funcionario autorizado (esta persona deberá aparecer en los documentos señalados en el numeral anterior.
- Acreditar que su duración es por lo menos igual al plazo del contrato y dos (2) años más, para lo cual presentará un extracto de sus estatutos sociales o dos (2) certificados del representante legal o funcionario autorizado (esta persona deberá aparecer en los documentos señalados en el numeral anterior).

**c) Poder:**

Cuando el Proponente concurre por intermedio de un representante o apoderado deberá aportar documento mediante el cual se confiere dicha representación el cual deberá contener expresamente los términos y el alcance de la representación.

**d) Certificado de Registro Mercantil (Personas Naturales):**

Si el proponente es una persona natural y tiene establecimiento de comercio, deberá comprobar su existencia, mediante certificado de registro mercantil expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio o por el organismo o autoridad competente.

El certificado deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Fecha de expedición no mayor a un (1) mes anterior a la fecha de cierre del plazo de presentación de propuestas del presente proceso. **Adicionalmente deberá estar vigente y en firme.**
- Actividad comercial, la cual deberá estar acorde con el objeto y las actividades a contratar.

**e) Copia de la cédula de ciudadanía del Representante Legal (Personas Jurídicas) o Persona Natural:**

El representante legal o persona natural, deberá aportar copia del documento de identidad vigente (cédula amarilla con hologramas), en atención al Decreto 4969 de 2009.

**f) Documento Formal que Acredite la Constitución del Consorcio o Unión Temporal:**

Cuando el proponente sea un Consorcio o Unión Temporal deberá adjuntar los certificados de Existencia y representación legal de cada uno de los miembros que los conforman, en caso de ser persona jurídica, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha de cierre del plazo de presentación de propuestas del presente proceso, adicionalmente deberán estar vigentes y en firme. El objeto social de la persona jurídica deberá tener relación con el objeto y las actividades a contratar; adicionalmente, deberá aportar el Acta de Constitución, con el lleno de los requisitos exigidos por el parágrafo 1º del artículo 7º de la Ley 80 de 1993 e indicando lo siguiente:

- En caso de que el proponente sea una Unión Temporal indicará el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes, en la ejecución del contrato, teniendo en cuenta las obligaciones contractuales que estarán a cargo de cada uno de sus miembros.
- La duración del consorcio o unión temporal será igual al plazo de ejecución del contrato y dos (2) años más.
- En el caso de la Unión Temporal, las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato, se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución de cada uno de los miembros de la misma.
- Los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal, designarán en el respectivo acto de constitución, la persona que los representará en lo atinente a la presentación de la propuesta, suscripción, legalización, ejecución y liquidación del contrato. La propuesta debe estar firmada por el representante legal del consorcio o la unión temporal.

**g) Certificación de Pago de Seguridad Social y Aportes Parafiscales:**

**Para personas jurídicas:**

- Acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, pensión, administradora de riesgos laborales y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, o aporte al CREE si estuviere obligado a ello, mediante certificación expedida por el revisor fiscal si a ello hubiere lugar o contador y el anexo de los documentos que acreditan dicha calidad (cedula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios vigentes expedido por la Junta Central de Contadores) o por el Representante Legal, según el caso.

  Dicho documento debe certificar que ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina, el cual, en todo caso, deberá indicar que se encuentra a paz y salvo dentro de los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha del cierre del proceso de selección, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos, de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002. En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, deberá manifestar que existe acuerdo de pago y que se encuentra al día en cumplimiento del mismo. En este evento el oferente deberá anexar certificación expedida por la entidad con la cual existe el acuerdo de pago.

  Cuando se trate de consorcio o uniones temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona jurídica, deberá aportar el certificado aquí exigido.

**Para personas naturales con personal a cargo:**

- Deberá presentar una declaración donde certifique el pago de su aporte y de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, pensiones, administradora de riesgos laborales y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, o aporte al CREE si estuviere obligado a ello. Dicho documento, el cual, en todo caso, deberá indicar que se encuentra a paz y salvo dentro de los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha del cierre del proceso de selección, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos o la autoliquidación de los aportes en el evento de que se trate de persona individual, de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

  En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, deberá manifestar que existe

acuerdo de pago y que se encuentra al día con el cumplimiento del mismo. En este evento el oferente deberá anexar certificación expedida por la entidad con la cual existe el acuerdo de pago.

Cuando se trate de consorcio o uniones temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona natural, deberá aportar el certificado aquí exigido.

**Para persona natural sin personal a cargo**:

De conformidad con lo establecido en el inciso primero del artículo 23 del Decreto 1703 de 2002, que señala que en los contratos en donde esté involucrada la ejecución de un servicio por una persona natural a favor de una persona natural o jurídica de derecho público o privado, tales como contratos de obra, de arrendamiento de servicios, de prestación de servicios, consultoría, asesoría, la parte contratante deberá verificar la afiliación al Sistema de Seguridad Social y a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL).

Disposiciones generales en cuanto al pago de Seguridad Social y Aportes Parafiscales:

En concordancia con los artículos 3 y 4 de la Ley 797 de 2003, que modifican los artículos 15 y 17 de la Ley 100 de 1993, en concordancia con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, deberá acreditar que al momento de la presentación de la propuesta se encuentra afiliado al Sistema General de Seguridad Social en Salud y al Sistema General de Seguridad Social en Pensiones.
Con respecto a la ACREDITACIÓN DEL PAGO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL de los proponentes y contratistas, la Ley 1150 de 2007 en su artículo 23 modificó el inciso segundo del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, estableciendo: *"(...)El proponente y el contratista deberán acreditar que se encuentran 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".*

**Para personas extranjeras:**

Si la propuesta es presentada por una persona natural o jurídica extranjera, deberá presentar el formato de pago o el documento que haga sus veces, en donde acredite el pago de seguridad social de acuerdo a la reglamentación que rija en el país de origen, adjuntando la Ley o norma que la regula. Dicha norma puede anexarse en copia digital o impresa y citar en los documentos presentados con la propuesta, en que numerales y páginas de la misma, se evidencia lo solicitado en el pliego.

**h) Registro Único Tributario (RUT):**

Con el fin de conocer el régimen Tributario a que pertenece el proponente, deberá presentarse con la propuesta, fotocopia del Registro Único Tributario, actualizado, y expedido por la Dirección General de Impuestos Nacionales, donde aparezca claramente el NIT del proponente. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los integrantes deberá aportar este documento, o el Registro Único Tributario de la respectiva forma asociativa, con fecha de generación inferior a 180 días.

**i) Multas, Sanciones, Apremios, y Declaratorias de Incumplimiento Contractual:**

Sin perjuicio de dar aplicación a la inhabilidad consagrada por el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, el proponente deberá presentar con su propuesta una manifestación escrita donde se indique que no ha sido objeto de multas, apremios, sanciones o declaratorias de incumplimiento contractual mediante acto administrativo ejecutoriado por ninguna Entidad oficial, con ocasión de celebración y ejecución de contratos dentro de los últimos cinco (5) años anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección, o en su defecto, deberá informar las multas, sanciones, apremios o declaratorias de incumplimiento contractual, con las entidades respectivas (indicar el nombre de cada Entidad). En caso de Consorcio o Unión Temporal este requisito debe ser cumplido por todos y cada uno de los integrantes. Si la persona jurídica presenta multas, apremios, sanciones o declaratorias de incumplimiento contractual deberá registrar la información en el Formulario No. 06, cuando no presenta multas o sanciones deberá realizar manifestación escrita, la cual se entiende bajo la gravedad del juramento.

**j) Reciprocidad:**

En el evento de existir reciprocidad con el país de domicilio del oferente, este deberá anexar a su propuesta copia del correspondiente acuerdo, convenio o tratado celebrado entre ambos países, de conformidad con el artículo 20 de la Ley 80 de 1993.

**k) Declaración juramentada del proveedor:**

El proponente deberá presentar declaración juramentada firmada por el representante legal, mediante la cual se compromete a manejar adecuadamente los residuos peligrosos y no peligrosos que se generen de la actividad a contratar, conforme lo establece el Decreto 1076 de 2015. Título 6 Capítulo 1. Sección 3.

l) **El proponente deberá diligenciar los siguientes formatos de contenido jurídico:**

**- Formato No.1** Carta de presentación de la propuesta.
**- Formato No.2** Propuesta económica.
**- Formato No.3** Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona jurídica.
**- Formato No.4** Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona natural.
**- Formato No.5** Cumplimiento del contrato de aprendizaje.
**- Formato No.6** Certificado de inhabilidades e incompatibilidades y consultas.
**- Formato No.7** Certificado multas sanciones o declaratoria de incumplimiento y caducidad.
**- Formato No.8** Compromiso anticorrupción.
**- Formato No.9** Declaración de origen de bienes y fondos.
**- Formato No. 10** Certificado de aplicación de normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo.
**- Formato No. 11** Constitución de Unión Temporal (Si a ello hay lugar).
**- Formato No. 12** Constitución de Consorcio Temporal (Si a ello hay lugar).
**- Formato No. 13** Certificado de implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

**Nota:** Para efectos de habilitación de propuestas, ***El SENA consultará:*** el Boletín de Responsables Fiscales en la Contraloría General de la República, los antecedentes disciplinarios en la Procuraduría General de la Nación, los antecedentes judiciales en la Policía Nacional, la consulta en el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia como infractor de la Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía y Convivencia, tanto para el representante legal como para la razón social o empresa, exceptuando la razón social para consulta de antecedentes judiciales y medidas correctivas, y la consulta de contravenciones y sanciones por incumplimiento contractual en el RUES.

| |
|---|
| Certificado de antecedentes disciplinarios (descargar de la página de Internet https://www.procuraduria.gov.co/portal/generar_certificado.page) |
| Certificado de no ser responsable fiscal (descargar de la página de Internet https://www.contraloria.gov.co/web/guest/control-fiscal/responsabilidad-fiscal/certificado-de-antecedentes-fiscales) |
| Consulta de antecedentes Judiciales página. www.policia.gov.co |
| Consulta del Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas (https://srvpsi.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx) |
| Consulta del Registro Único Empresarial y Social (https://www.rues.org.co/) |

**De igual manera es importante que cada proponente verifique estar a paz y salvo por todos estos conceptos y que los aplicativos si les generen los certificados.**

### 17.1.2 REQUISITOS HABILITANTES TÉCNICOS

**a) <u>Experiencia requerida</u>**

El proponente deberá acreditar experiencia, aportando mínimo **dos (2) certificados de contratos** mediante los cuales se demuestre que ha realizado actividades relacionadas con el objeto a desarrollar en la presente contratación, realizado a personas jurídicas o naturales (privadas o públicas), debidamente certificadas por la entidad contratante. Adicionalmente, el valor de la suma de estas certificaciones deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial disponible para la presente contratación. La Entidad solicita la experiencia indicada, atendiendo a riesgo delproceso de contratación, de las características del sector y del objeto del contrato. El valor del certificado del (los) contrato (s) deberá presentarse en pesos colombianos.

**Nota:** Para el caso de certificaciones de contratos expedidas en el extranjero, deberán estar debidamente legalizadas, según lo estipulado en los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil, el artículo 480 del Código de Comercio de Colombia. Adicionalmente para efectos de verificación de salarios mínimos mensuales legales vigentes, se tendrá en cuenta la tasa de cambio de la fecha en que se suscribió el contrato.
Para el caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los integrantes del mismo deberá acreditar experiencia específica, de acuerdo a su porcentaje de participación, aportando en conjunto mínimo **dos (2) certificados de contratos** que demuestren actividades relacionadas con el objeto a desarrollar en la presente contratación, realizado a personas jurídicas o naturales (privadas o públicas) debidamente certificada por la entidad contratante, adicionalmente la sumatoria de los certificados deberá tener un valor igual o superior al cien (100%) del presupuesto oficial disponible para la presente contratación.
**Nota:** En caso de presentar certificado de contratos cuyo objeto o actividades contemplen actividades diferentes o no compatibles con el requerimiento de la Entidad para acreditar la experiencia específica, solo se tomará el valor correspondiente con el servicio objeto de la presente contratación, para lo cual se deberá discriminar dicho valor en cada una de las certificaciones aportadas.

Dichas certificaciones de contratos deben contener como mínimo la siguiente información:

- Número del contrato, cuando aplique
- Nombre o razón social de la empresa o persona contratante
- Objeto y/o actividades del contrato
- Valor del contrato
- Plazo de ejecución del contrato

- Fecha de iniciación del contrato
- Fecha de terminación del contrato
- Nombre y firma de la persona que expide la certificación.

Si los contratos fueron ejecutados bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, deberá informar el porcentaje de participación y el valor correspondiente a cada contratista en forma separada. Para efectos de verificación de los requisitos aquí exigidos, se tendrá en cuenta el valor correspondiente a la participación.

Sin embargo, si el proponente no cuenta con la certificación de los contratos, podrá aportar los siguientes documentos: acta de liquidación cuando aplique o recibo final con la copia de contrato, los cuales deberán ser aportados en su totalidad para verificar los requisitos de experiencia exigidos en este numeral.

Si los contratos certificados se encuentren en ejecución, a la fecha del cierre del presente proceso, no serán tenidos en cuenta para la verificación de la experiencia.
Para efectos de cumplimiento de la condición de experiencia acreditada, la experiencia de los socios de la persona jurídica se podrá acumular a la de ésta, cuando ella no cuenta con más de tres (3) años de constituida. La acumulación se hará en proporción a la participación de los socios en el capital de la persona jurídica.

En el caso de los consorcios o uniones temporales, la experiencia habilitante será la sumatoria de las experiencias de los integrantes que la tengan, de manera proporcional a su participación en el mismo.

**b)** La propuesta técnica debe ser elaborada y firmada por un **profesional en nutrición y dietética** con tarjeta profesional vigente, lo cual se acreditará anexando: la fotocopia de la cédula y la respectiva tarjeta profesional con la debida resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por la autoridad competente y el registro emitido por la Dirección Seccional de Salud de la Gobernación correspondiente.

**c)** **Aportar e indicar la relación del personal** que en caso de adjudicarse el contrato prestará el servicio, y aportar **copia del respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.**

**d)** **Criterios diferenciales para emprendimientos, empresas de mujeres y MiPymes en el sistema de compras públicas:** Para emprendimientos y empresas de mujeres que cumplan con las condiciones del ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.14 del decreto 1860 del 2021, se aplicara el siguiente requisito diferencial habilitantes para incentivar los emprendimientos y empresas de

mujeres con domicilio en el territorio nacional: Debe presentar mínimo una (1) máximo tres (3) certificaciones de contratos y/u órdenes de compras, celebrados y ejecutados en el 100% y relacionados con el objeto de la presente contratación, cuyo valor sumado sea igual o superior al presupuesto oficial de la presente contratación, expresado en SLMMV a la fecha de su ejecución; los contratos aportados que se pretendan acreditar como experiencia, deberán contar con por lo menos uno.

### 17.1.3 REQUISITOS HABILITANTES SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

a) Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes:
   1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que evalúa los estándares mínimos.
   2. Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

b) Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra.
   **Nota:** Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad vigentes al momento del cumplimiento de labores.

c) De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública. Aportar registro sanitario emitido por la autoridad sanitaria competente.

d) Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.

### 17.1.4 REQUISITOS HABILITANTES AMBIENTALES

El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.

### 17.1.5 REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS - CAPACIDAD FINANCIERA

De conformidad con el numeral 2, artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015 Procedimiento para la contratación de mínima cuantía, “La Entidad Estatal puede exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente.”

Por lo anterior, toda vez que el pago se realiza contra entrega, no se solicitará acreditar requisitos financieros para el presente proceso de selección.

#### 17.1.5.1 Formato presentación oferta

Deberá presentar su propuesta en el Formato No.2 – Propuesta económica, aportado por el SENA.

**Condiciones de la Presentación de la Propuesta**

- La validez mínima de la oferta económica será de cuarenta y cinco (45) días calendario y en todo caso hasta la adjudicación del presente proceso de selección.
- El proponente debe cotizar la totalidad de los bienes y/o servicios requeridos y en las unidades de medida y cantidades solicitadas por la Entidad. Cualquier diferencia en letras y números, hará prevalecer la expresión en letras.
- Se verificarán los valores de los bienes y/o servicios contenidos en las ofertas, teniendo en cuenta los precios del mercado. El proponente deberá presentar su oferta discriminando precios unitarios comprendiendo en ellos todos los costos directos e indirectos. El valor global de la oferta, incluido el IVA, no podrá superar el presupuesto disponible. La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente, discriminando IVA si es responsable de IVA, en caso contrario deberá indicarlo. Si el proponente no discrimina el impuesto del IVA, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el SENA y el PROPONENTE deberá asumir el costo del impuesto.
- Solo se pagarán los precios contratados y, por tanto, el SENA no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad previamente formalizada de acuerdo a los procedimientos legales y presupuestales que corresponda, cuando haya lugar a ello.
- Los precios ofertados en el formulario del SECOP II deben incluir todos los impuestos, costos directos e indirectos, IVA y todos los costos derivados del proceso pues estos corren por cuenta del contratista, no obstante, el oferente

deberá diligenciar el formato de propuesta económica de la presente Invitación (Ver Formato N°2). En caso de diferencia de precios entre el formulario económico diligenciado en la plataforma SECOP II y el formato N°2, prevalecerá la información suministrada en el formulario económico del SECOP II.

### 17.1.6 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

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

| |
|---|
| Teniendo en cuenta que la modalidad de selección del contratista se llevara a cabo mediante la Mínima Cuantía, no aplica este requisito. |

### 17.2 REQUISITOS PONDERABLES

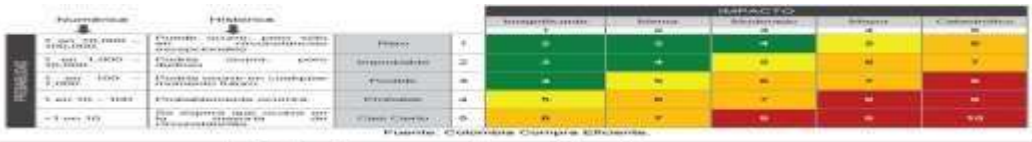
| REQUISITO | FORMA DE ACREDITACIÓN | PUNTAJE |
|---|---|---|
| N/A | N/A | N/A |

### 18. ANALISIS DE RIESGOS

El Centro Tecnológico del Mobiliario, de acuerdo con los lineamientos de Colombia Compra Eficiente, busca identificar y clasificar los riesgos con base en la probabilidad de ocurrencia y el impacto del evento.

En primer lugar, se identifican y describen los riesgos según el tipo y la etapa del proceso de contratación en la que ocurre. En segundo lugar, se evalúan los riesgos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia. Por último, se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta los controles existentes y el contexto de estos.

**Matriz de riesgo:**



Fuente: Colombia Compra Eficiente.

| N° | Factor de escogencia y calificación |
|---|---|
| Riesgo > 7 | Riesgo Extremo: Se requiere un plan de acción detallado |
| 6 <= Riesgo <= 7 | Riesgo Alto: Se necesita una atención mayor de la administración |
| Riesgo = 5 | Riesgo Medio: Especificar responsabilidad de la administración |
| Riesgo < 5 | Riesgo Bajo: Administrar por procedimientos de rutina |

Fuente: Colombia Compra Eficiente.

El orden de prioridades fue establecido asignando un puntaje de acuerdo con la probabilidad de ocurrencia (raro; improbable; posible; probable; casi cierto) y de su impacto (insignificante; menor; moderado; mayor; catastrófico). Los riesgos fueron clasificados teniendo cuenta su calificación de acuerdo con la siguiente tabla de Prioridad de Tratamiento y Control del Riesgo:
Los riesgos mayores requieren un monitoreo adicional para disminuir su probabilidad de ocurrencia o mitigar su impacto durante el proceso de contratación.
A continuación, se muestra la identificación de riesgos en el cual se deben clasificar los riesgos de acuerdo con los siguientes campos:

Clase: (i) general, riesgos transversales a los diversos proyectos y/o contratos que realiza la Entidad; y (ii) específico, riesgos específicos al proyecto y/o contrato.
Área: (i) internos, es un Riesgo asociado a la operación, capacidad, o situaciónparticular de la Entidad Estatal; y (ii) externos, es un Riesgo del sector del objeto del Proceso de Contratación, o asociado a asuntos no referidos a la Entidad Estatal (desastres económicos, existencia de monopolios, circunstancias electorales).

Etapa: es el momento en que se puede materializar el riesgo. (i) Planeación, (ii) Selección, (iii) Contratación, (iv) Ejecución.

Tipo: los riesgos se pueden clasificar según los siguientes tipos:

i. Riesgos Económicos: son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros.
ii. Riesgos Sociales o Políticos: son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato.
iii. Riesgos Operacionales: son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes.
iv. Riesgos Financieros: son (i) el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato, y (ii) el riesgo de las condiciones financieras establecidas para la obtención de los recursos, tales como plazos, tasas, garantías, contragarantías, y refinanciaciones, entre otros.
v. Riesgos Regulatorios: derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato.
vi. Riesgos de la Naturaleza: son los eventos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo, los temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros.

vii. Riesgos Ambientales: son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como de las licencias, planes de manejo o de permisos y autorizaciones ambientales, incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones de mitigación, tareas de monitoreo y control, entre otras.

viii. Riesgos Tecnológicos: son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica.

| N | Clase | Fuente | Etapa | Tipo | Descripción | Consecuencia de la ocurrencia del evento | Probabilidad | Impacto | Valoración | Categoría | ¿a quién se le asigna? | Tratamiento/control a ser implementado | Impacto | | | | ¿Afecta la ejecución del contrato? | Responsable por implementar el tratamiento | Fecha estimada en que se inicia el tratamiento | Fecha estimada en que se completa el tratamiento | Monitoreo y revisión | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | Probabilidad | Impacto | Valoración | Categoría | | | | | ¿Cómo se realiza el monitoreo? | Periodicidad |
| 1 | Especifico | Externo | Ejecución | Operacional | Entrega de alimentos en malas condiciones, mala calidad, contaminados o en estado de adulteración | Afectación a la salud o la vida de los trabajadores, intoxicaciones | 3 | 2 | 5 | Medio | Contratista | *Realizar pruebasy evaluaciones periódicas a los menús<br>* Toma de muestras microbiológicas alos alimentos | 2 | 2 | 4 | Bajo | Si | Sena-Contratista | Durante la ejecución del contrato | Terminación del contrato | Seguimiento por parte del supervisor | En la ocurrencia del evento |
| 2 | Especifico | Externo | Ejecución | Ambiental | Producción de alimentos con impactos significativos en el medio ambiente | Contaminación daños en el medio ambiente | 2 | 2 | 4 | Bajo | Contratista | *Aportar Copia deregistro de inscripción ante laSDA Certificados de aprovechamiento o de aceite de cocina.<br>*Aportar Manifiestos deentrega de los residuos. | 1 | 2 | 3 | Bajo | No | Sena-Contratista | Inicio del contrato | Terminación del contrato | Seguimiento por parte de la Supervisión | En la ocurrencia del evento |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | Especifi | Externo | Ejecuci | Operaci | Personal humano no capacitado y sin el cumplimien todede las normas de higiene y salubridad | Contaminació n de alimentos y enfermedades de los trabajadores | 3 | 2 | 5 | Medio | Contrati sta | *Aportar carnet demanipulación de alimentos y exámenes de laboratorio | 2 | 2 | 4 | Bajo | Si | Sena-Contratista | Antes de iniciar el contrato | Terminación del contrato | Seguimiento por parte de la Supervisión | En la ocurrencia del evento |
| 4 | Especifico | Externo | Ejecución | Operacional | Retraso e ineficiencias en suministro de los bienes | Incumplimiento del contrato | 2 | 2 | 4 | Bajo | Contratista | *Requerir al proponente para que justifique las demoras en la prestación del servicio | 1 | 2 | 3 | Bajo | No | Sena-Contratista | Antes de iniciar el contrato | Terminación del contrato | Seguimiento por parte de la Supervisión | En la ocurrencia del evento |

## 19. GARANTÍAS

| Señale con una “X” los amparos a exigir: | |
|---|---|
| | **Seriedad de la oferta:** No aplica |
| | **Buen manejo y correcta inversión del anticipo:** No aplica |
| | **Pago anticipado:** No aplica |
| **X** | **Cumplimiento:** por el (20%) del valor del contrato, con vigencia por el plazo total de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. |
| **X** | **Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. |
| | **Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:** No aplica |
| **X** | **Calidad del servicio:** por el ( 20%) del valor del contrato vigente, con una vigencia por el plazo total de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. |

| | |
|---|---|
| | **Protección de los bienes:** por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato |
| **X** | **Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato. |

**Nota:** Estas pólizas deberán cumplir con todas las especificaciones señaladas en los artículos 2.2.1.2.3.1.1 y ss., del Decreto 1082 de 2015.
La garantía se constituirá en la misma moneda del contrato. El pago de la prima respectiva correrá por cuenta del contratista, así como el de las ampliaciones o adiciones a que haya lugar.

Las garantías deberán constituirse dentro los tres (3) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato. En caso de prórroga, el CONTRATISTA deberá a su vez prorrogar la vigencia de la garantía. El CONTRATISTA se compromete a reponer 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.

## 20. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

| **INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES: (Solo aplica para procesos superiores a US$125.000)** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)** | SI | **X** | NO | | |

"**ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mípyme**. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:

1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con

la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

**PARÁGRAFO.** Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mípyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

**ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales.** De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo.

**ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas.** La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

**PARÁGRAFO 1.** En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

**PARÁGRAFO 2**. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

**PARÁGRAFO 3.** En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.
**PARÁGRAFO 4.** Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas."

**CRITERIOS DIFERENCIALES.**

**ARTÍCULO 3. ADICIÓN DE LOS ARTÍCULOS 2.2.1.2.4.2.14, 2.2.1.2.4.2.15, 2.2.1.2.4.2.16, 2.2.1.2.4.2.17 Y 2.2.1.2.4.2.18 A LA SUBSECCIÓN 2 DE LA SECCIÓN 4 DEL CAPÍTULO 2 DEL TÍTULO 1 DE LA PARTE 2 DEL LIBRO 2 DEL DECRETO 1082 DE 2015. ADICIÓNENSE LOS ARTÍCULOS 2.2.1.2.4.2.14, 2.2.1.2.4.2.15, 2.2.1.2.4.2.16, 2.2.1.2.4.2.17 Y 2.2.1.2.4.2.18 A LA SUBSECCIÓN 2 DE LA SECCIÓN 4 DEL CAPÍTULO 2 DEL TÍTULO 1 DE LA PARTE 2 DEL LIBRO 2 DEL DECRETO 1082 DE 2015, LOS CUALES QUEDARÁN ASÍ:**

**"ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.14. DEFINICIÓN DE EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES:**

Con el propósito de adoptar medidas afirmativas que incentiven la participación de las mujeres en el sistema de compras públicas, se entenderán como emprendimientos y empresas de mujeres aquellas que cumplan con alguna de las siguientes condiciones:

1. Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se

acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.

2. Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.
Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.
La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

3. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.

4. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal.

**PARÁGRAFO.** Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones de trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

## 21. ACUERDOS COMERCIALES:

De acuerdo con la revisión del manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación, expedido por Colombia Compra Eficiente, se verificó que los procesos de mínima cuantía solo se encuentran cobijados por la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la Comunidad Andina, toda vez que dicha normatividad es aplicable a todos los procesos de contratación de las Entidades Estatales, independientemente de la cuantía.

## 22. OTROS ASPECTOS

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **VISITA PROGRAMADA.** | **SI:** | | **NO:** | X |
| **Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:** | | | | |
| **MUESTRA** Indique si se requiere o no presentación de muestra | **SI:** | | **NO:** | X |
| **VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.** Indique si requiere o no una visita para verificación de información a las sedes o instalaciones del proponente. | **SI:** | | **NO:** | X |

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

### 23.1 ASPECTOS AMBIENTALES:

**El proveedor debe cumplir con los siguientes requisitos de normatividad ambiental:**

| DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO | ETAPA |
|---|---|
| El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado. | Precontractual |
| El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente. | Contractual |
| Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. | Contractual |
| Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje | Contractual |
| Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.<br>En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato.<br><br>- Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.<br>- Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. | Contractual |
| Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. | Contractual |

| | |
|---|---|
| NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria. | |
| Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).<br><br>Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA). | Contractual |
| **NORMATIVIDAD RELACIONADA** | |
| Ley 2232 de 2022- Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso | |
| Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos. | |
| Resolución 3168 de 2015 - Por la cual se modifica el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013. | |
| Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo | |
| Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados. | |
| Ley 1990 de 2019 - Política para la prevención de pérdida de alimentos. | |

### 23.2 ASPECTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

El proveedor debe cumplir con los siguientes requisitos de normatividad de seguridad y salud en el trabajo:

| DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO | ETAPA |
|---|---|
| Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes:<br>1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción deacuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019 | Precontractual |

| | |
|---|---|
| De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública. Aportar registro sanitario emitido por la autoridad sanitaria competente. | Contractual |
| Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos. | Precontractual |
| Afiliación a seguridad social trabajadores activos no mayor a 30 días. | Contractual |
| Reporte de exámenes médicos trabajadores activos, concepto favorable con exámenes de laboratorio (koh en uñas y frotis faríngeo) | Contractual |
| **CRITERIOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS O MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS** | |
| Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue. | Contractual |
| Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. | Contractual |
| Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:<br>- Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de | Contractual |

| | |
|---|---|
| monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.<br><br>En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.<br><br>Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos. | |

| NORMATIVIDAD RELACIONADA |
|---|
| Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado |
| Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos. |
| Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo. |
| Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo |
| Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica |
| Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados. |
| Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo. |
| Ley 1990 de 2019 - Política para la prevención de pérdida de alimentos. |
| Resolución 777 de 2021 - Protocolo de Bioseguridad |
| Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano |

## 24. CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

No aplica

## 25. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

No aplica

## 26. ANEXOS

- Análisis del Sector Económico
- Estudio de Mercado con Cotizaciones
- CDP

Firmado digitalmente por CARLOS FREYMAN QUINTERO GONZALEZ
Fecha: 2024.02.23 14:39:49 -05'00'

**CARLOS FREYMAN QUINTERO GONZALEZ**
**Subdirector ( e ) Centro Tecnológico del Mobiliario.**

Revisó: John Jaime Agudelo Ramírez _____
Apoyo Jurídico

Vo.Bo. Bibiana María Villa Ruiz _____
Apoyo SST

Vo.Bo. Andrea Carolina Villota Tulcanes _____
Apoyo Ambiental

Vo.Bo. Fabio Hernán Valencia Bermúdez _____
Apoyo Financiero

Vo.Bo. Laura Carolina Restrepo Toro _____
Apoyo Técnico

# ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO

## 1. OBJETO CONTRACTUAL:

5_9205_77 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario.

## 2. CLASIFICACIÓN UNSPSC:

El presente proceso se encuentra identificado en el clasificador de bienes y servicios de las Naciones Unidas por medio de los siguientes códigos UNSPSC:

| UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ITEM** | **GRUPO** | **SEGMENTO** | **FAMILIA** | **CLASE** | **PRODUCTO** |
| 1 | F - Servicios | 93- Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos | 9313 - Ayuda y asistencia humanitaria | 931316 - Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición | 93131608 - Servicios de suministro de alimentos |
| 2 | F - Servicios | 90- Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento | 9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas) | 901018 - Servicios de comida para llevar y a domicilio | 90101801 - Comidas para llevar preparadas profesionalmente |
| 3 | F - Servicios | 90- Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento | 9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas) | 901018 - Servicios de comida para llevar y a domicilio | 90101802 - Servicios de comidas a domicilio |

## 3. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, es un Establecimiento Público del Orden Nacional con patrimonio propio, autonomía administrativa adscrito al Ministerio de Trabajo, regulado por la Ley 119 de 1994 y el Decreto 249 de 2004 que se encarga de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los colombianos, ofreciendo y ejecutando la Formación Profesional Integral gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

Que es deber del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA:

- ✓ Responder con eficiencia y de acuerdo con las exigencias de la demanda de formación profesional integral.
- ✓ Impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él, un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales, éticos, culturales y ecológicos.
- ✓ Organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación profesional integral, en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo.

Que el Decreto 249 de 2004 por medio de la cual se modifica las estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA- en el artículo 25 define a los Centros de Formación Profesional como las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

El numeral 28 del artículo 27 del de Decreto 249 de 2004, definen como funciones de las Subdirecciones de los Centros de Formación de Profesional:

28.“Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro”

Luego de realizar un reconocimiento del contexto nacional, regional y local a la luz de los planes de desarrollo, se evidencia que todos estos enfoques y proyectos deben ser el norte que guíe la planeación del Centro Tecnológico del Mobiliario, privilegiando actuaciones orientadas a mejorar la calidad de la formación, la pertinencia de sus programas y la cobertura, a través de la orientación de procesos formativos acorde a las características de los estudiantes, grupos y necesidades del sector y al contexto, incentivando la vinculación de saberes del entorno, especialmente en el institucional y en el comunitario, adquiriendo como desafío que el Centro Tecnológico del Mobiliario de respuesta oportuna e idónea a todas estas necesidades de formación, de la mano de un recurso humano profesional y calificado, y maquinaria en buen estado, cumpliendo así con la función del SENA de invertir 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 y tecnológico del país, como lo establece la Ley 119 de 1994.

Que el SENA, dentro de sus responsabilidades sociales debe responder con eficiencia y de acuerdo a las exigencias de la demanda de formación profesional integral, impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él, un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales, éticos, culturales y ecológicos y organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación integral en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo.

La Dirección General expidió La Resolución 1-01399 de 2021 “Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019”,cuyo propósito es “ofrecer a los aprendices oportunidades para el fortalecimiento de su desarrollo humano integral mediante: la implementación de programas, proyectos y actividades para el acompañamiento y reconocimiento de sus capacidades y talentos; que le permitan enfrentar con éxito las exigencias del mundo de la vida en el marco de la formación y su incorporación al mundo del trabajo”.

En su objetivo estratégico 2. “Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos”.

Este objetivo busca lograr que los aprendices vean en los estímulos que entrega el SENA, un reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso para la excelencia.

Que así mismo en el objetivo operativo” Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación”, estable las siguientes acciones previstas que permitan asignar apoyo de alimentación a los aprendices en condiciones de vulnerabilidad:

- Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional.

- Realizar seguimiento al desempeño del aprendiz beneficiario de apoyos de sostenimiento en el proceso formativo.

Así mismo en la Guía Apoyo de Socioeconómico GFPI-G-007 publica en el aplicativo Compromiso establece que:

> “El apoyo de alimentación temporal es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas, que cumplan requisitos y cuyo propósito es apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo. Este tipo de apoyo se puede brindar mediante las siguientes modalidades”:

- Apoyo temporal – trimestral: corresponde a la consignación de cien mil pesos M/CTE ($100.000), por periodos fijos de tres meses para el aprendiz, previo cumplimiento de requisito.
- Apoyo – ración alimentaria: se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada, que puede ser desayuno, almuerzo, cena, o refrigerio.

La guía de Guía Apoyo de Socioeconómico GFPI-G-007, establece que se otorga alimentación ocasional a los aprendices que participan de las actividades del Plan de Bienestar al Aprendiz con duración minina de 4 horas.

Por lo expuesto anteriormente y con el fin de contribuir al desarrollo integral de los aprendices del Centro de Centro Tecnológico del Mobiliario, mediante el cumplimiento de los objetivos estratégicos del Plan de Bienestar al Aprendiz, se requiere “5_9205_77 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario”.

La presente Contratación se encuentra incluida en el plan anual de adquisiciones 2024 del Centro Tecnológico del Mobiliario.

## 4. ASPECTOS GENERALES:

### 4.1 SECTOR ECONOMICO:

El programa de bienestar al aprendiz es una estrategia institucional para contribuir en la permanencia y el desempeño exitoso de los aprendices de la entidad en su proceso formativo con enfoque territorial y diferencial dirigido a todos los aprendices matriculados en formación titulada, para todos los niveles, en sus diferentes modalidades: presencial, virtual o a distancia.

Dentro de las dimensiones del bienestar al aprendiz se encuentran los apoyos socioeconómicos. El Centro tecnológico del mobiliario cuenta con un equipo humano interdisciplinario que gestiona y realiza acciones para el bienestar de sus aprendices, en el marco de los planes, políticas y normativas institucionales con el propósito es mejorar el indicador de retención de aprendices que carecen de recursos económicos y de esta manera brindar elementos de protección frente a la permanencia del aprendiz en su etapa lectiva e impactar positivamente en su desempeño académico, en este sentido, el beneficio de alimentación ocasional, se constituye como una herramienta de apoyo representativa para el bienestar del aprendiz.

Las diferentes actividades que se adelantan en el marco del programa de bienestar al aprendiz, incluyen la vinculación de los aprendices en diversas actividades lúdicas, así como los correspondientes apoyos para quienes carecen de recursos que les permitan adelantar sus procesos de formación de manera adecuada, de esta forma, se hace necesario brindar apoyo mediante la garantía del servicio de transporte y alimentación, para la realización de diversos eventos realizados dentro de la estrategia de bienestar, fortaleciendo a través de estos, la vinculación de los aprendices y el afianzamiento de este en su respectivo programa de formación.

El suministro de alimentación pertenece al sector terciario, el cual no produce bienes materiales de forma directa y comprende: el comercio, el transporte, la banca, la gastronomía, hotelería, el turismo, la industria del ocio (la música, la televisión y las discotecas), los servicios de salud y educación.

Este sector de la economía comprende las actividades que producen bienes inmateriales que satisfacen variadas necesidades. Existen los servicios de Gastronomía (panaderías, restaurantes, pastelerías), educación (escuelas, institutos técnicos, universidades, museos), salud (postas sanitarias, hospitales, consultorios médicos y dentales),

esparcimiento (campos deportivos, cines, teatros, discotecas), turismo (paseos viajes de aventura), comunicación e información ( correo, teléfono, internet), transporte (taxis, autobuses, líneas aéreas), ahorro y crédito (cajas y cooperativas, bancos), construcción (vivienda, oficinas, hoteles), suministros básicos (agua, electricidad, gas, alcantarillado y recolección de basura).

La tecnología juega un papel muy importante en esta nueva etapa, ya que, con la incorporación de esta, se han facilitado muchos temas de producción y de creación de nuevas soluciones. Por ejemplo, en países como Estados Unidos se han incorporado a los procesos impresoras 3d que preparan los platillos que se dispongan, con tan solo compartirles la receta y los ingredientes. El poder acceder a empaques más seguros que permitan aplicar los protocolos de bioseguridad y de desinfección sin afectar el interior, también ha sido y será una necesidad relevante para el consumidor actual; se han abierto más opciones personalizadas, incluso en restaurantes y hoteles que no la aplicaban, entendiendo que las nuevas generaciones generalmente eligen los productos que permite sustituir al menos un ingrediente e incluso omitir.

Los encierros y la pandemia han remodelado las ocasiones para comer existentes y, al mismo tiempo, han ayudado a crear otras nuevas. Los consumidores tienen una mayor conciencia de las comodidades y posibilidades del hogar, por lo que ahora buscan más en salir.

La industria alimentaria es la parte de la industria que se encarga de todos los procesos relacionados con la cadena de alimentos.

La cadena de suministro de alimentos constituye las etapas importantes por las que pasan los alimentos antes de llegar a un consumidor. Debido al crecimiento que enfrenta la cadena de suministro, se está convirtiendo en un sistema fragmentado dejando una sensación de desconexión de la principal fuente de alimentos.

**Etapas de la cadena de suministro**

La cadena de suministro de alimentos es compleja y se desglosa por nivel de consumo, lo que significa si necesita o no procesamiento de alimentos. También habrá que considerar el embalaje y el transporte de alimentos.

La forma más fácil de explicar las diversas etapas de la cadena de suministro de alimentos es repasando cada sección a partir de la producción.

- **Producción-** El suministro de alimentos comienza en el nivel de producción donde se obtienen los alimentos. El producto alimenticio se cultiva o se desarrolla siguiendo directrices locales e internacionales. También existen leyes y leyes para garantizar la calidad, la apariencia y la inocuidad de los alimentos.

- **Manipulación y almacenamiento:** cuando el producto ha sido cosechado, se prepara con cualquier paso de último minuto. Por ejemplo, algunas patatas deben lavarse antes de ser empacadas para su transporte, donde otras irán directamente

en bolsas y enviadas en su camino. Otros son enviados a una planta de procesamiento de alimentos donde se convierten en patatas fritas o patatas fritas. El método de manipulación dependerá de la fuente de alimento y de su destino final.

- **Procesamiento y embalaje:** los productos alimenticios deben cumplir todos los requisitos de seguridad alimentaria antes de pasar a la etapa de envasado. Una vez que se les da luz verde, son empacados y enviados en su camino al siguiente paso en la cadena de suministro de alimentos.

- **Distribución:** Envasado y listo el alimento se envía desde la planta de envasado hacia su destino final. Por lo general, los alimentos terminan en los mercados, pero puede viajar a otros segmentos de la industria alimentaria. La mayoría de las veces los productos alimenticios son transportados en un barco, pero algunos viajaran por vía aérea. La distancia entre el productor y el consumidor se denomina mil alimentos y se utiliza como medida de la huella ambiental de las hojas de producción de alimentos. También se llama huella de comida.

**¿Por qué importa la cadena de suministro de alimentos?**

La clave para satisfacer la demanda de los consumidores de productos alimenticios de alta calidad comienza con una cadena de suministro de alimentos sólidos. La clave para satisfacer la demanda de los consumidores de productos alimenticios de alta calidad comienza con una cadena de suministro de alimentos sólidos. El objetivo es tener alimentos de calidad disponibles a costos competitivos para que el tendero o el restaurante y los proveedores puedan mantener sus beneficios mientras mantienen a los consumidores satisfechos.

Los problemas surgen cuando las materias primas contribuyen al desperdicio de alimentos durante alguna parte del proceso de la cadena de suministro. La mayor parte de la elaboración de alimentos satisface las expectativas de los consumidores, pero aún se denuncian algunos incidentes. Esto puede afectar negativamente al rendimiento de la cadena de suministro de alimentos al emitir retiros.

La administración de alimentos para examinar cada área de la cadena de suministro regulara cualquier perdida y desperdicio de alimentos. Este tipo de gestión supervisara la calidad y seguridad de todos los productos alimenticios a través de su recorrido en la cadena de suministro.

Los inspectores de alimentos tienen la responsabilidad de localizar una posible contaminación en los alimentos. Una vez que señalan la fuente, pueden tirar de ella antes de que resulte en una pérdida de producto alimenticio y, posteriormente, ganancias. Una cadena de suministro de alimentos bien gestionada disuadirá de que surjan problemas y causen perdidas a lo largo de la línea.

Existen aspectos básicos para el funcionamiento de un restaurante o establecimiento para la preparación, venta y consumo de alimentos, dichos aspectos están directamente relacionados con el personal manipulador, estado de los alimentos y los ambientes donde

se desarrollan las prácticas de transporte, almacenamientos, manipulación y elaboración de los alimentos, los cuales son tenidos en cuenta en las visitas de la secretaria de gobierno y de salud en estos sitios.

Un manipulador de alimentos es aquel que produce, transporta, cosecha, comercializa, cocina y sirve los alimentos, su desempeño está relacionado directamente con la buena calidad de los alimentos, y si desconoce la forma correcta de manipularlos higiénicamente, las personas que van a consumir los alimentos que preparó corren el riesgo de enfermarse.

La higiene de los alimentos es una responsabilidad de todas aquellas personas que están relacionadas directa o indirectamente con los alimentos. Existen dos clases de manipuladores de alimentos, los de alto riesgo y bajo riesgo:

**Los manipuladores de alto riesgo** son aquellos que mantienen contacto directo con los alimentos que no sufren un tratamiento posterior antes de llegar al consumidor. También son aquellas personas que intervienen en la elaboración de alimentos.

**Los de bajo riesgo** mantienen contacto con el alimento que sufrirá un proceso de elaboración posterior antes de llegar al consumidor.

A continuación, se describen los aspectos básicos que deben de tener en cuenta para el funcionamiento de un establecimiento de elaboración, venta y consumo de alimentos:

- **Edificación e instalaciones:**
  - Localización y accesos.
  - Diseños y construcción.
  - Abastecimiento de agua.
  - Disposición de residuos líquidos.
  - Disposición de residuos sólidos.
  - Instalaciones sanitarias.
  - Pisos y drenajes.
  - Iluminación.
  - Ventilación.

- **Equipos y utensilios**
  - Condiciones generales y específicas que deben tener los equipos y utensilios a utilizar.
  - Condiciones de Instalación y Funcionamiento de los equipos y utensilios.

- **Personal manipulador de alimentos**
  - Estado de Salud.
  - Educación y Capacitación
  - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección.

- **Requisitos higiénicos de fabricación**
  - Materias Primas e Insumos.
  - Envases.

- Operaciones de Fabricación.
- Prevención de la Contaminación Cruzada.
- Operaciones de Envasado.

- **Aseguramiento y control de la calidad**
  - Control de la Calidad.
  - Sistema de Control.

- **Saneamiento**
  - Programa de limpieza y desinfección.
  - Programa de Desechos Sólidos.
  - Programa de Control de Plagas.

- **Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización**
  - Las operaciones de almacenamiento.
  - Distribución y Comercialización.
  - Expendio de Alimentos.

**Fuente:**
https://ziphaccp.com/es/food-supply-chain.html
https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=3337

**La inflación ha sido un punto de quiebre para el sector, ¿cuánto han incrementado sus precios los restaurantes?**

En la estructura de costos de un restaurante el rubro más importante es el de los alimentos. Estamos hablando que antes de la inflación el costo promedio de un restaurante viable, que alcanzaba a generar ingresos, era del 35% de la venta. Hoy estamos en los niveles del 45%, lo que ha llevado a que negocios reporten pérdidas. Esta situación es muy preocupante sobre todo cuando vemos que hay insumos que aumentan semanalmente.

Pero por otro lado los restaurantes se enfrentan a la imposibilidad de aumentar precios, porque cada subida lo sienten los clientes y al ver que los precios incrementan pues el comensal se retira y evita consumir en el establecimiento. Para evitar esa situación, los restaurantes no han aumentado los precios en la proporción que han aumentado sus costos.

De hecho nosotros detectamos que en los últimos meses se subieron seis veces los precios de los insumos.

**Frente a esta situación, ¿qué estrategias han implementado los restaurantes?**

Ha sido muy difícil, ya que cada vez más vemos que los precios de los alimentos siguen subiendo y no se pueden subir precios porque los clientes salen corriendo. Es así como a los negocios les quedan tres caminos: despedir personal, recortar las porciones y bajarles la calidad a los platos y, por último, volver a la informalidad. No le quedan más caminos y ya el modelo pasa de ser rentable a ser un modelo de supervivencia. Es decir, ahorita el sector está en modo de supervivencia.

**¿Cómo ven el panorama para este 2023?**

Lo que han dicho los expertos es que la inflación va a seguir, y mientras la inflación siga será una situación bastante difícil para los sectores productivos en Colombia. La única alternativa que tenemos es seguir trabajando para sostener los negocios.

**¿Cómo han visto el regreso del impuesto al consumo?**

Desde hace más de un año veníamos advirtiéndole al Gobierno Nacional de la importancia de que el regreso del ipoconsumo fuera progresivo, precisamente debido a la coyuntura de la inflación. El negocio gastronómico es muy sensible a los cambios del mercado y nosotros tal vez fuimos de los primeros en sentir el tema de la inflación.

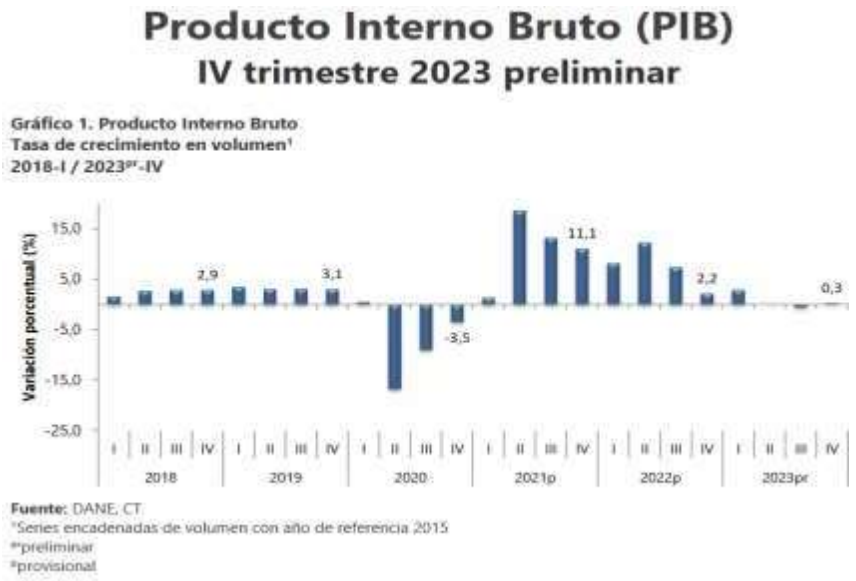
84% de los restaurantes de Colombia debió subir precios en el primer semestre del 2023
El segmento de bares y discotecas (13,3%) resultó como uno de los más golpeados por la inflación en el sector gastronómico.

La ciudad en la cual los restaurantes están siendo más afectados por el alza de precios es Cartagena, donde la inflación semestral cerró con un 16.6%. Seguido de Medellín (16,4%), Cali (16%) y Barranquilla (15,7%).

**Fuente:**
https://www.portafolio.co/negocios/empresas/sector-gastronomico-en-colombia-se-encuentra-en-modo-supervivencia-577030

https://www.infobae.com/colombia/2023/07/27/84-de-los-restaurantes-de-colombia-debio-subir-precios-en-el-primer-semestre-del-2023/

## 4.2 ANÁLISIS PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB)



**PIB desde el enfoque de la producción**:

El Producto Interno Bruto crece 0,6% en el año 2023pr respecto al año 2022p (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

• Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 3,9% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).

• Actividades financieras y de seguros crece 7,9% (contribuye 0,3 puntos porcentuales a la variación anual).

• Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 7,0% (contribuye 0,2 puntos porcentuales a la variación anual).

En el cuarto trimestre de 2023pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 0,3% respecto al mismo periodo de 2022p (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

• Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 6,0% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).

• Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 3,8% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).

• Actividades financieras y de seguros crece 5,5% (contribuye 0,2 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,04%. Las actividades económicas con mayor crecimiento trimestral son:

• Actividades financieras y de seguros crece 4,7%.

• Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 2,7%.

• Información y comunicaciones crece 1,8%.

**Tabla 1. Valor agregado por actividad económica**
**Tasas de crecimiento en volumen[1]**
**Cuarto trimestre 2023pr**

| Actividad económica | Tasas de crecimiento (%) | | |
|---|---|---|---|
| | Serie original | | Serie ajustada por efecto estacional y calendario |
| | Año total | Anual | Trimestral |
| | 2023pr/ 2022p | 2023pr-IV / 2022p-IV | 2023pr-IV/ 2023pr-III |
| Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca | 1,8 | 6,0 | 2,7 |
| Explotación de minas y canteras | 2,6 | 0,3 | -3,5 |
| Industrias manufactureras | -3,5 | -4,8 | -0,4 |
| Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2] | 2,1 | 3,0 | 0,6 |
| Construcción | -4,2 | -1,6 | 1,6 |
| Comercio al por mayor y al por menor[3] | -2,8 | -2,3 | 1,6 |
| Información y comunicaciones | 1,4 | 3,1 | 1,8 |
| Actividades financieras y de seguros | 7,9 | 5,5 | 4,7 |
| Actividades inmobiliarias | 1,9 | 1,9 | 0,5 |
| Actividades profesionales, científicas y técnicas[4] | 0,2 | 0,4 | 0,5 |
| Administración pública, defensa, educación y salud[5] | 3,9 | 3,8 | -0,6 |
| Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6] | 7,0 | -3,0 | 1,2 |
| **Valor agregado bruto** | **0,6** | **0,4** | **-0,2** |
| Impuestos menos subvenciones sobre los productos | 0,4 | -0,5 | 0,9 |
| **Producto Interno Bruto** | **0,6** | **0,3** | **0,04** |

**Fuente:** DANE, CT
pr preliminar
p provisional
[1] Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[2] Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado: Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental.
[3] Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida.
[4] Actividades profesionales, científicas y técnicas: Actividades de servicios administrativos y de apoyo.
[5] Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales.
[6] Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio.

**Industrias manufactureras**

Para el año 2023pr, el valor agregado de explotación de las industrias manufactureras decrece 3,5%, respecto al año 2022p. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos(ver tabla 4):

• Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco decrece 2,3%.

• Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles decrece 13,8%.

Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales decrece 8,7%.

• Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos decrece 0,5%.

• Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializadode maquinaria y equipo decrece 6,0%.

• Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras decrecen 3,0% En el cuarto trimestre de 2023pr, el valor agregado de las industrias manufactureras decrece4,8% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2022p. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 4):

• Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco decrece 4,6%.

• Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles decrece 13,9%.

• Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales decrece 9,4%.

• Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos decrece 1,0%.

Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación

de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializadode maquinaria y equipo decrece 8,2%.

• Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras decrecen 2,2%. Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de las industrias manufactureras decrece en 0,4%, explicado por:

• Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco decrece 1,3%.

• Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles decrece 0,7%.

• Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales decrece 2,5%.

• Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos crece 0,8%.

• Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializadode maquinaria y equipo crece 0,7%.

• Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras crecen 1,9%.

ESPACIO EN BLANCO

**Tabla 4. Industrias manufactureras**
**Tasas de crecimiento en volumen[1]**
**Cuarto trimestre 2023[pr]**

| Actividad económica | Tasas de crecimiento (%) | | |
|---|---|---|---|
| | Serie original | | Serie ajustada por efecto estacional y calendario |
| | Año total | Anual | Trimestral |
| | 2023[pr]/ 2022[p] | 2023[pr]-IV / 2022[p]-IV | 2023[pr]-IV/ 2023[pr]-III |
| Elaboración de productos alimenticios[2] | -2.3 | -4.6 | -1.3 |
| Fabricación de productos textiles[3] | -13.8 | -13.9 | -0.7 |
| Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles[4] | -8.7 | -9.4 | -2.5 |
| Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles[5] | -0.5 | -1.0 | 0.8 |
| Fabricación de productos metalúrgicos básicos[6] | -6.0 | -8.2 | 0.7 |
| Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras | -3.0 | -2.2 | 1.9 |
| **Industrias manufactureras** | **-3.5** | **-4.8** | **-0.4** |

**Fuente:** DANE, CT
[pr]preliminar
[p]provisional
[1]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[2]Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco.
[3]Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles.
[4]Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales.
[5]Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos.
[6]Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo.

**Fuente:** https://www.dane.gov.co/files/operaciones/PIB/bol-PIB-IVtrim2023.pdf

## 4.3 ANÁLISIS ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR (IPC)

**Gráfico 1. IPC Variaciones**
**Total Nacional**
**Enero 2023 - 2024**

| IPC | Enero | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Variación Mensual | | Variación Anual | |
| | 2023 | 2024 | 2023 | 2024 |
| IPC total | 1,78 | **0,92** | 13,25 | **8,35** |

**Fuente:** DANE, IPC.

- Resultados del mes de enero
- Resultado anual
- Resultados según nivel de ingresos por criterio absoluto
- Información adicional
- Ficha metodológica
- Glosario

**Comportamiento de la variación mensual del IPC según divisiones y subclases:**

- **Variación y contribución mensual por divisiones de gasto:** En el mes de enero de 2024, el IPC registró una variación de 0,92% en comparación con diciembre de 2023, cinco divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,92%): Transporte (1,99%), Restaurantes y hoteles (1,72%), Bebidas alcohólicas y tabaco (1,11%), Salud (1,10%) y por último Bienes y servicios diversos (0,97%). Por debajo se ubicaron: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,84%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,69%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (0,48%), Prendas de vestir y calzado (0,30%), Educación (0,00%), Información y comunicación (-0,12%) y por último, Recreación y cultura (-0,21%).

**Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual**
**Según divisiones de gasto**
**Enero 2023 - 2024**

| | | 2023 | | 2024 | |
|---|---|---|---|---|---|
| Divisiones de Gasto | Peso (%) | Variación (%) | Contribución Puntos Porcentuales | Variación (%) | Contribución Puntos Porcentuales |
| Transporte | 12,63 | 3,08 | 0,51 | 1,99 | 0,27 |
| Restaurantes y hoteles | 8,43 | 3,11 | 0,33 | 1,72 | 0,19 |
| Bebidas alcohólicas y tabaco | 1,70 | 1,47 | 0,02 | 1,11 | 0,02 |
| Salud | 1,71 | 1,83 | 0,03 | 1,10 | 0,02 |
| Bienes y servicios diversos | 8,38 | 1,92 | 0,10 | 0,97 | 0,05 |
| TOTAL | 100,00 | 1,78 | 1,78 | 0,92 | 0,92 |
| Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles | 33,12 | 0,46 | 0,15 | 0,84 | 0,28 |
| Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar | 4,19 | 2,29 | 0,10 | 0,69 | 0,03 |
| Alimentos y bebidas no alcohólicas | 15,05 | 2,46 | 0,49 | 0,48 | 0,09 |
| Prendas de vestir y calzado | 3,98 | 0,40 | 0,01 | 0,30 | 0,01 |
| Educación | 4,41 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Información y comunicación | 4,33 | 0,08 | 0,00 | -0,12 | 0,00 |
| Recreación y cultura | 3,79 | 1,48 | 0,06 | -0,21 | -0,01 |

**Fuente:** DANE, IPC
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (0,92%), se ubicaron en las divisiones de: Transporte, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Restaurantes y hoteles y Alimentos y bebidas no alcohólicas, las cuales aportaron 0,80 puntos porcentuales a la variación total.

- **Variaciones y contribuciones de las subclases en el mes:** En enero de 2024 en comparación con diciembre de 2023, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (1,81%), combustibles para vehículos (3,88%), transporte urbano (incluye tren y metro) (2,64%), arriendo imputado (0,79%), electricidad (2,15%), arriendo efectivo (0,81%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato, en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (1,90%), frutas frescas (2,82%), hortalizas y legumbres frescas (5,24%) y servicio doméstico (2,40%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: huevos (-4,46%), plátanos (-4,79%), paquetes turísticos completos, incluye paquetes de viajes de excursión realizados durante un día (sin pernoctar) (-3,46%), tomate (-

4,41%) y transporte de pasajeros y equipaje en avión (incluye pagos por exceso de equipaje) (-5,50%).

**Cuadro 2. IPC Variación y contribución mensual**
**Por principales subclases**
**Enero 2024**

| Subclase | Variación (%) | Contribución Puntos porcentuales |
|---|---|---|
| Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio, medios de transporte, máquinas expendedoras, puestos móviles, y lugares de esparcimiento; se incluyen también las contratadas por encargo, para llevar y por servicio a domicilio | 1,81 | 0,13 |
| Combustibles para vehículos | 3,88 | 0,13 |
| Transporte urbano (incluye tren y metro) | 2,64 | 0,12 |
| Arriendo imputado | 0,79 | 0,10 |
| Electricidad | 2,15 | 0,08 |
| Arriendo efectivo | 0,91 | 0,07 |
| Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato, en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio, puestos móviles, lugares de esparcimiento, para llevar y por servicio a domicilio | 1,90 | 0,04 |
| Frutas frescas | 2,82 | 0,03 |
| Hortalizas y legumbres frescas | 5,24 | 0,03 |
| Servicio doméstico | 2,40 | 0,02 |

**Fuente**: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

**Fuente:** https://www.dane.gov.co/files/operaciones/IPC/bol-IPC-ene2024.pdf

## 4.4 TASA DE DESEMPLEO

Para el mes de diciembre de 2023, la tasa de desocupación del total nacional fue 10,0%, la tasa global de participación se ubicó en 63,8% y la tasa de ocupación fue 57,4%. En el mismo mes de 2022 estas tasas fueron 10,3%, 63,8% y 57,3%, respectivamente.

**Gráfico 2. Tasa global de participación, ocupación y desocupación**
**Total nacional**
**Diciembre (2015 - 2023)**




**Fuente:** DANE, GEIH.
Nota: datos expandidos con proyecciones de población, elaboradas con base en los resultados del CNPV 2018.
Nota: cifras aproximadas a un decimal. Por efecto del redondeo los totales pueden diferir ligeramente del anexo.

**Población ocupada según rama de actividad:** En el mes de diciembre de 2023, el número de personas ocupadas en el total nacional fue 22.864 miles de personas. Las ramas que más aportaron positivamente a la variación de la población ocupada fueron Comercio y reparación de vehículos (1,4 puntos porcentuales); Actividades profesionales, científicas, técnicas y servicios administrativos (0,6 puntos porcentuales) y Alojamiento y servicios de comida (0,4 puntos porcentuales).

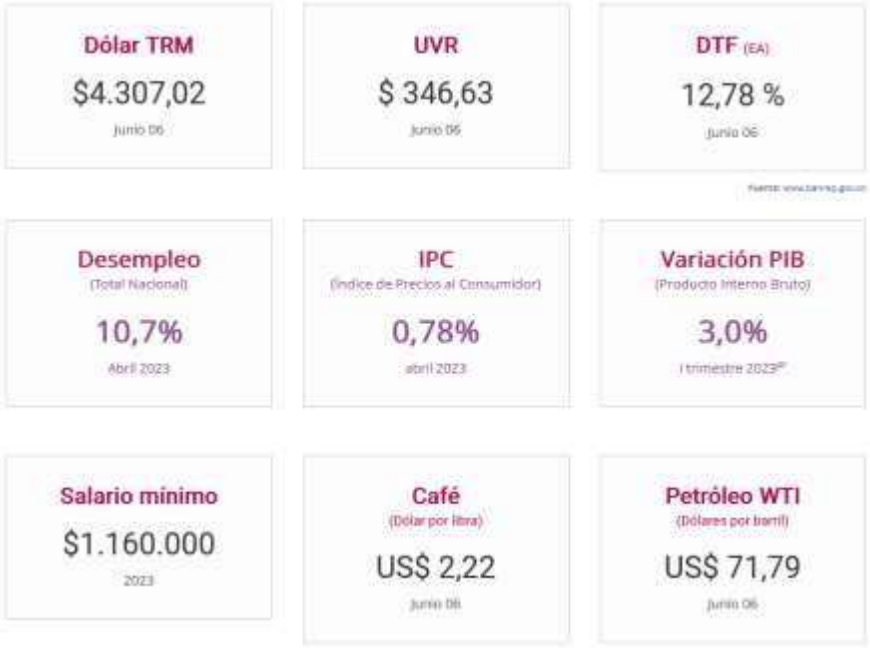
**Tabla 1. Distribución porcentual, variación absoluta y contribución a la variación de la población ocupada según rama de actividad***
**Total nacional**
**Diciembre (2022 - 2023)**

| Rama de actividad | Total nacional | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Diciembre 2022 | Diciembre 2023 | Distribución % 2023 | Variación absoluta | Contribución en p.p. |
| **Población ocupada** | **22.468** | **22.864** | **100** | **396** | |
| Comercio y reparación de vehículos | 3.814 | 4.133 | 18,1 | 319 | 1,4 |
| Actividades profesionales, científicas, técnicas y servicios administrativos | 1.828 | 1.966 | 8,6 | 138 | 0,6 |
| Alojamiento y servicios de comida | 1.551 | 1.647 | 7,2 | 96 | 0,4 |
| Transporte y almacenamiento | 1.611 | 1.665 | 7,3 | 54 | 0,2 |
| Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos* | 660 | 715 | 3,1 | 54 | 0,2 |
| Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca | 3.069 | 3.114 | 13,6 | 45 | 0,2 |
| Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana | 2.655 | 2.673 | 11,7 | 18 | 0,1 |
| Actividades financieras y de seguros | 438 | 441 | 1,9 | 3 | 0,0 |
| Actividades artísticas, entretenimiento recreación y otras actividades de servicios | 1.975 | 1.958 | 8,6 | -17 | -0,1 |
| Actividades inmobiliarias | 269 | 245 | 1,1 | -24 | -0,1 |
| Información y comunicaciones | 400 | 333 | 1,5 | -68 | -0,3 |
| Construcción | 1.684 | 1.596 | 7,0 | -88 | -0,4 |
| Industrias manufactureras | 2.511 | 2.376 | 10,4 | -135 | -0,6 |

**Fuente:** DANE, GEIH.
Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos*: incluye la rama de Explotación de minas y canteras.
*Por aproximación de decimales, la suma de las proporciones y contribuciones puede diferir ligeramente con la información del anexo estadístico.
p.p.: Puntos porcentuales.
Nota: La distribución porcentual de la población ocupada puede diferir del 100% por la no inclusión de la categoría "No informa".
Nota: Poblaciones en miles.
Nota: Los datos de rama de actividad económica están calculados con base en CIIU Rev. 4 A.C.

**Fuente: https://www.dane.gov.co/files/operaciones/GEIH/bol-GEIH-dic2023.pdf**

## 4.5 INDICADORES ECONÓMICOS:




**Fuente:** https://www.dane.gov.co/index.php/indicadores-economicos

**4.6 ASPECTOS TÉCNICOS:**

A continuación, se detallan las especificaciones técnicas requeridas para el cumplimiento del objeto contractual:

**Especificaciones técnicas:**

| ITEM | DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO | UNIDAD |
|---|---|---|
| 1 | Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN |
| 2 | Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenidonutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN |
| 3 | Refrigerio para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN |
| 4 | Almuerzo y/o cena especial para población adulta, elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. | RACIÓN |

El Contratista deberá garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús diferentes al mes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar y que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación, con mínimo 2600 Kilocalorías:

**MINUTA PATRÓN:**

| Valor Calórico Total | Mínimo 2600 Kilo/Calórico | Porcentajes |
|---|---|---|
| Proteínas | 100-210 Gramos | 15-30% |
| Grasa | 81-93 Gramos | 20-35% |
| Carbohidratos | 357.5-390 Gramos | 45-35% |
| Desayuno | 780-910 Kcal | 30-35% |
| Almuerzo | 1040-1170 Kcal | 40-45% |

| Tiempo de Consumo | Grupo de Alimentos | Frecuencia Semanal |
|---|---|---|
| Desayuno | Lácteos | Diario |
| | Huevo | 2 veces |
| | Carnes, vísceras, pescado | 3 veces |
| | Queso | 3 veces |
| | Cereales (productos elaborados como arepa, pan, entre otros) | Diario |
| | Bebida caliente o fría (incluye bebida chocolatada) (Mínimo 266 cc) | Diario |
| | Fruta | Diario |
| Almuerzo (Sopa) | Raíces, tubérculos o plátano | Diario |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| Almuerzo (Seco) | Carnes, vísceras, pescado entre 100 y 210 gr | Diario |
| | Leguminosas** | 3 veces |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| | Cereales | Diario |
| | Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales | Diario |
| | Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc) | Diario |
| | Aceites o Grasas | Diario |
| | Postres preparados | Diario |
| Refrigerio Am o Pm | REFRIGERIO AM o PM: Derivado de pastelería o frito (variar entre dulce y salado) en presentación de 90 gramos. Acompañado por jugo de frutas naturales 350ml (12 OZ).<br><br>Nota: Los refrigerios deben ir debidamente empacados individuales, en empaque ecológico y servilleta | Diario |

| | | |
|---|---|---|
| Almuerzo / Cena especial | Carnes, vísceras, pescado entre 180 y 210 gr | Según requerimientos de la entidad |
| | Leguminosas** | |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | |
| | Cereales | |
| | Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales | |
| | Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc) | |
| | Aceites o Grasas | |
| | Postres preparados | |

* Leguminosas combinada con otro alimento proteico.

- Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente, lo cual se acreditará anexando a la propuesta la fotocopia de la cédula de ciudadanía, la respectiva tarjeta profesional y la resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaría de Salud del Departamento de Antioquia.
- Los menús serán evaluados periódicamente, en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al contratista o contratar la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.
- Los horarios previstos en los que el contratista deberá suministrar los alimentos corresponden a los horarios establecidos para atender cada una de las jornadas de formación: mañana, tarde, noche y fin de semana, en los siguientes horarios que,de todas, formas estarán sujetos a la necesidad del Centro de Formación durante la prestación del servicio, previa concertación con el supervisor del contrato que sea adjudicado en este proceso de selección

De lunes a viernes:
Desayuno: De 07:00 a.m. a 10:00 a.m.
Almuerzo: De 11:30 a.m. a 3:30 p.m.
Cena: 5:30pm a 7:00pm

Sábado:
Desayuno: De 07:00 a.m. a 10:00a.m.
Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:00p.m.

Domingos:
Desayuno: De 08:00 a.m. a 10:00a.m.
Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:00p.m.

- El contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones, lascuales se deberán servir con calidad y cantidad suficiente.

- En el caso de que el contratista deba transportar los alimentos, estos deberán ser empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. El empaque debe ser diferente a icopor.
- Tiempo de Respuesta: El tiempo de respuesta de la solicitud y el suministro, deberá ser mínimo de 2 días, conforme las actividades el área de Bienestar al Aprendiz, que se tenga programadas en el complejo sur Itagüí, y/o lugar donde se desarrolla la Formación o actividad.
- Garantizar que todos los alimentos objeto del contrato estén frescos y recién reparados. Para aquellos alimentos que sean suministrados en las instalaciones del SENA deberán ser servidos en caliente y vajilla de losa. En aquellos eventos en que la alimentación se deba suministrar fuera de las instalaciones del SENA, el contratista debe asumir el costo de transporte y empaque del alimento, dicho empaque debe cumplir con las condiciones ambientalmente responsables y optimas de consumo.

**VARIEDAD DEL MENÚ:**

- El contratista debe presentar un ciclo de mínimo veinte (20) menús al mes, diferentes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. De otra parte, el menú diario deberá ser publicado en un espacio visible a los usuarios del servicio.

- El ciclo de variedad del menú aprobado por el equipo de Bienestar al Aprendiz deberá cumplirse, de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios por parte del contratista o del supervisor del contrato, el mismo se realizará con previa autorización de las partes.

**PERSONAL Y CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN:**

- El contratista deberá contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.
- El contratista deberá contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad, así como el personal que cumpla las condiciones para la manipulación, preparación, servido y transporte de los alimentos; por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente.
- El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.
- En cuanto al transporte de los alimentos, el contratista deberá cumplir con la

normatividad vigente establecida en la Resolución No. 2505 de 2004 y la Resolución No.2674 de 2013, teniendo en cuenta que los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos.

- El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual y debe aportar copia del respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.
- El contratista debe garantizar que, desde el inicio de la ejecución del contrato, todo el personal por el contratado debe haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

  **EXÁMENES DE LABORATORIO**
  - ✓ Coprocultivo para salmonella y Shingella
  - ✓ KOH para uñas
  - ✓ Secreciones nasofaríngeas
  - ✓ Seriado de baciloscopia
  - ✓ Certificado médico
  - ✓ Prueba negativa para Covid 19

- Todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos.

**DISPOSICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS Y AMBIENTALES:**

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato y deberá aportar los documentados que contengan los siguientes planes y programas:

- Programa de manejo de alimentos.
- Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados durante la ejecución del contrato.
- 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.
- Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía
- Programa de tratamiento técnico de liberación de productos bajo temperatura.
- Programa abastecimiento o suministro de agua potable.

El área de Bienestar al Aprendiz realizará periódicamente la verificación de la ejecución y los registros que evidencien el cumplimiento de los planes y programas y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente. Los programas y planes deben contener como

mínimo los siguientes aspectos, sin interesar el título con que se denomine el contenido de cada uno:

- Objetivo
- Alcance
- Políticas para la implementación
- Programación
- Parámetros de verificación del programa
- Responsables
- Definiciones
- Desarrollo: procedimientos, actividades.
- Documentos, formatos, soporte técnico

**PERSONAL ESPECIALIZADO:**

- El Contratista deberá asignar una persona en calidad de ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE, quien mantendrá contacto permanente con el área de Bienestar al Aprendiz o el Supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.

**4.7 MARCO REGULATORIO:**

El marco legal vigente aplicable al presente proceso contractual se describe en el siguiente listado de normas:

- El presente estudio se realiza en cumplimiento de lo señalado en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1. Deber de análisis de las Entidades Estatales del Decreto 1082 de 2015 y el proceso a adelantar se desarrollará conforme a lo establecido en el mismo decreto para adelantar procesos a través de la Modalidad de mínima cuantía artículos 2.2.1.2.1.5.1 al 2.2.1.2.1.5.4 del decreto 1082 de 2015 del 84 al 87.

- Resolución 2674 DE 2013, establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

- La Resolución 810 de 2021, permíteme establecer los parámetros técnicos y los requisitos para el etiquetado nutricional y frontal de los alimentos empacados para consumo humano, así como los sellos de advertencia que llevan los productos que contengan altas sustancias como sal, sodio, azúcares añadidos, grasas saturadas, entre otros.

- Resolución 2013 de 2020, establece los reglamentos técnicos que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados que están priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio.

- Resolución 2505 de 2024, Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles.

- La Resolución 2184 de 2019, busca fortalecer el uso racional de las bolsas plásticas en el país, así como la generación del código de colores para el manejo de los residuos sólidos, fomentando la cultura ciudadana en este aspecto.

- La Resolución 2115 de 2007, resuelve las características que debe tener el agua para consumo humano, así como las características, instrumentos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad de la misma.

- La Resolución 5109 de 2005, establece los requisitos de Rotulado o Etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados o materias primas para consumo humano.

- La resolución 604 de 1993, establece las condiciones Sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública, así como los Requisitos del manipulador ovendedor, Permiso sanitario de funcionamiento y registro, así como la Vigilancia y control sanitario.

- La Resolución 1500 de 2007, establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

- La Resolución 719 de 2015, establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo para la salud pública que estos pueden presentar.

### 4.8 GREMIOS Y ASOCIACIONES QUE PARTICPAN EN EL SECTOR:

Algunos gremios y asociaciones que participan en el sector son:

| AGREMIACIÓN / ENTIDAD | PÁGINA WEB |
|---|---|
| ACODRÉS- Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica | https://www.acodres.com.co/contacto/ |
| AUGURA - Asociación de Bananeros de Colombia | http://augura.com.co/contactanos/ |
| ASOCAÑA - Asociación de Cultivadores de Caña de Azúcar de Colombia | contactenos@asocana.org |
| ANALAC - Asociación Nacional de Productores de Leche | gerencia@analac.org |
| FEDEPAPA - Fondo Nacional de Fomento de la Papa | https://fedepapa.com/contactenos/ |

| | |
|---|---|
| ASOCRIOLLO - Asociación Nacional de Ganado Criollo y Colombiano | http://www.suganado.com/contenidos.php |
| FEDEGAN - Federación Colombiana de Ganaderos | http://portal.fedegan.org.co/ |
| FEDEPANELA - Federación Nacional de Productores de Panela | http://www.fedepanela.org.co/ |
| FENALCE - Federación Nacional de Cultivadores de Cereales y de Leguminosas | http://www.fenalce.org/ |
| FENAVI - Federación Nacional de Avicultores de Colombia | http://www.fenavi.org/ |
| PROCAÑA - Asociación Colombiana de Productores y Proveedores de Caña de Azúcar | http://www.procana.org/ |
| SAC - Sociedad de Agricultores de Colombia | http://www.sac.org.co/ |
| ANDI – Cámara de la industria de alimentos | https://www.andi.com.co/Home/Camara/16-industria-de-alimentos |
| ACTA – Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos | http://alaccta.org/asociaciones/acta-colombia/ |

## 5 ESTUDIO DE LA OFERTA:

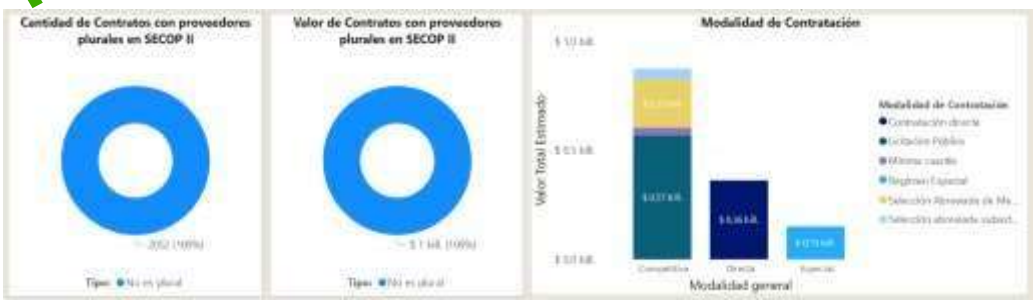
### 5.1 SECTOR DE PROVEEDORES PLURALES:

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA – Centro Tecnológico del Mobiliario en la adopción de la metodología de Abastecimiento Estratégico realizada por la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente, para la gestión de la compra pública, con el fin de adoptar prácticas que permitan que el proceso de compra realizado por las entidades se destaque por sus niveles de transparencia, eficiencia y generación de valor por dinero, ha utilizado esta herramienta para realizar el análisis de proveedores plurales en cumplimiento de los lineamientos del decreto 1860 del 2021.

Esta herramienta muestra:

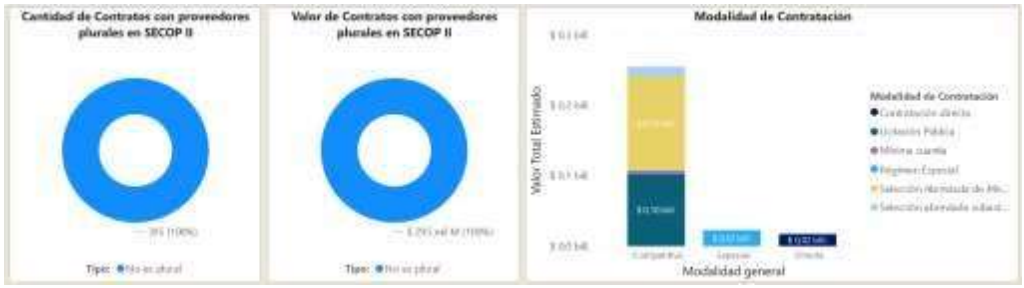
- **Valor de Contratos por Ubicación del Proveedor:** Muestra la distribución de países de los proveedores. Al seleccionar Colombia, se puede ver esa distribución a nivel departamental.

**MIPYMES A NIVEL NACIONAL (2023):**




Para el año 2023 en el Secop II se evidenciaba el siguiente registro a nivel Nacional para los códigos utilizados en este proceso:

**ANTIOQUIA (2023):**




Para el año 2023 en el Secop II se evidenciaba el siguiente registro en Antioquia para los códigos utilizados en este proceso:

**Fuente:**
**https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiMGY4MWZmZmUtNGJlYy00YTBlLTgzYmYtZGE2NGRkZDA1YTJlIiwidCI6IjdiMDkwNDFlLTI0NTEtNDlkMC04Y2IxLTc5ZDVlM2Q4YzFiZSIsImMiOjR9&pageName=ReportSection17ad17361e56dd6a009c**

**5.2** El Centro Tecnológico del Mobiliario, procedió a consultar posibles proveedores en la plataforma Secop II y en páginas de internet, arrojando los siguientes resultados:

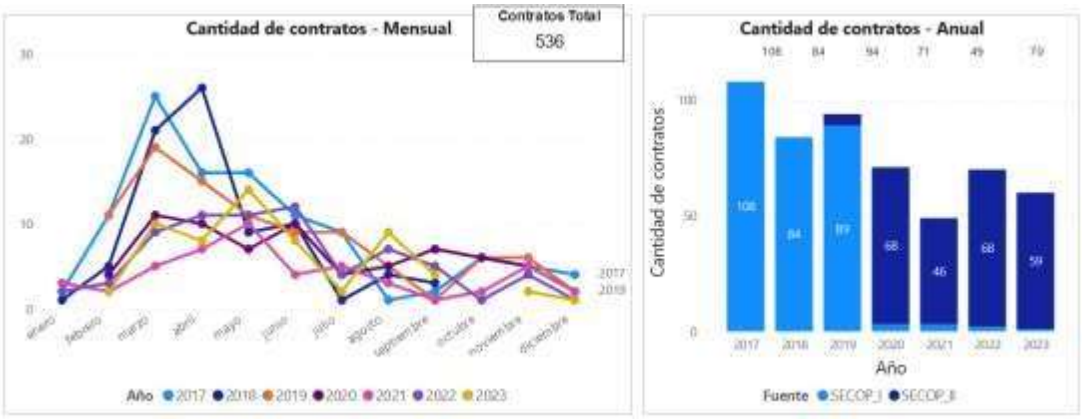
| PROVEEDOR | NIT | CORREO |
|---|---|---|
| JULIO CESAR SAENZ | 98.579.959 | juliocesar19692011@hotmail.com |
| NUTRIALIMENTAMOS S.A.S. | 900.491.711-9 | nutri-alimentamos@hotmail.com |
| SANDRA MINDREY LOPERA | 43.902.335 | S_amiloara20@hotmail.com |
| TIA MIMA S.A. | 800.027.368-4 | ventas@tiamima.com |
| PA FIESTAS S.A.S. | 900.697.776-6 | pafiestas@yahoo.es |
| CALLE CRUZ ELENA URIBE | 32.409.279-1 | cruzelenarua@gmail.com |

| | | |
|---|---|---|
| PENAGOS HINCAPIE & CIA S.C.A. | 900.179.294-2 | penagosincapie@hotmail.com |
| AMBROSÍA EMPRESARIAL S.A.S | 901.242.060-9 | ambrosiaempresarialsas@gmail.com |
| ENRIPAN | 900.815.592-1 | panaderiaenripan@hotmail.com |
| JHONNY ALEXANDER PALACIOS | 80.769.283 | instucol@hotmail.com |

## 6 ESTUDIO DE LA DEMANDA:

**6.1** La Entidad realizó un análisis del mercado con la herramienta suministrada por Colombia Compra- Modelo de Abastecimiento Estratégico, esta herramienta muestra:

- **Gráficas de Cantidad de Contratos y Cantidad de Contratos por Plataforma:** El gráfico de líneas muestra el número de contratos mensuales y sus cuantías en cada vigencia, y el gráfico de barras muestra en cuál de las plataformas del Sistema Electrónico de Contratación Pública se han transado los contratos anualmente (SECOP I, SECOP II o TVEC). La gráfica de datos mensuales se actualiza según la activación del filtro de año. En cambio, la gráfica anual siempre va a mostrar los años históricos para efectos de comparación.




En el año 2017 el SENA celebró 108 contratos por Secop I, en el 2018 celebró 84 contratos en Secop I, para el 2019 la entidad celebro 89 contratos en Secop I, en el año 2020 celebró 3 contratos en Secop I y 68 contratos en Secop II, en el año 2021 celebró 3 contratos en Secop I y 46 contratos por Secop II, y en el año 2022 celebró 2 contratos en Secop I y 68 contratos en Secop II y en el año 2023 celebró 59 contratos en Secop II relacionados con los códigos utilizados en este proceso.

**6.2** El histórico de los procesos de contratación de los últimos años del Centro Tecnológico del Mobiliario del SENA Regional Antioquia, en el suministro de alimentación y cafetería para los aprendices fue el siguiente:

| PROCESO | OBJETO A CONTRATAR | VALOR | CONTRATISTA |
|---|---|---|---|
| MC-ANT-CTM-010-2023 | Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario. | $ 87.000.000 | JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA |
| MC-RS-CGAO-008-2022 | contratar el suministro de alimentación para los aprendices de formación titulada que participan en las diferentes actividades enmarcadas en el programa de bienestar a aprendices en el cgao vigencia 2022 | $ 34.000.000 | CAFETERIA FANNY LU |
| MC-QDO-CCYT-013-2022b | Contratar suministro de almuerzos, refrigerios y complemento alimenticio, como apoyo nutricional para los aprendices de formación titulada presencial en etapa lectiva del Centro de Comercio y Turismo | $ 81.540.000 | CONVIDA AMBIENTE |
| MC-MGN-CAAG-0001-2022 | Contratar el servicio de Alimentación (los 7 días de la semana y las 3 comidas principales respectivas), vigencia 2022 para los aprendices del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, que ingresen al centro de convivencia | $ 99.380.287 | ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS |
| MC-RS-CGAO-015-2021 | Contratar el suministro del servicio de alimentación para los aprendices de formación titulada que participan en las diferentes actividades enmarcadas en el programa de Bienestar a Aprendices en el Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente vigencia 2021 | $ 30.000.000 | INGRID NIETO SARMIENTO |
| MC-RS-CGAO-017-2020 | Contratar el suministro del servicio de alimentación para los aprendices de formación titulada que participan en las diferentes actividades enmarcadas en el programa de Bienestar a Aprendices en el Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente vigencia 2020. | $ 16.000.000 | JULIAN ROBERTO ARDILA ORTEGA |
| SAMC-VLL-CTA-0005-2020 | Contratar el servicio de alimentos y bebidas en el desarrollo del Plan integral de Bienestar al Aprendiz para cubrir los apoyos nutricionales, que busca suplir una necesidad básica de los aprendices de mayor vulnerabilidad como medio para promover su acceso a la formación profesional integral y potenciar su desarrollo social, humano y técnico, orientándolos al desarrollo de actitudes de excelencia, dirigido a los aprendices del | $ 176.567.700 | EMPRENDER ERP S.A.S |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Centro de Tecnologías Agroindustriales en la ciudad de Cartago-2020. | | |
| CCIT- CDB-MENOR CUANTÍA-001-2020 | contratar el suministro de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales en el centro de comercio, industria y turismo de córdoba, sede lorica y sede Montelíbano | $ 158.947.850 | FUNDACION PROFESIONALES Y EMPRENDEDORES SOCIALES |
| MTA-CAM-001-2020 | Contratar el servicio de preparación y suministro de raciones alimentarias diarias para los aprendices y trabajadores oficiales de las Sedes Los Naranjos (Granada) y el Hachón (Villavicencio) del Centro Agroindustrial del Meta. | $ 89.961.510 | SOGA DE COLOMBIA SAS |

## 7. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL:

El presupuesto oficial para la presente contratación es de **OCHENTA MILLONES DE PESOS M.L ($80.000.000,00).**

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso, se realizó el estudio de mercado y análisis del sector en donde se estimó que el valor para "5_9205_77 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario", calculando el valor de cada ítem requerido en la parte técnica, para los aprendices del Centro Tecnológico del Mobiliario procurando la alimentación mensual de los mismo hasta agotar el presupuesto dispuesto para el Centro Tecnológico del Mobiliario es de **OCHENTA MILLONES DE PESOS M.L ($80.000.000,00)**, tal y como se evidencia en el documento anexo referido, el cual forma parte integral de los estudios previos.

Para el presente proceso de selección, la Entidad publicó solicitud de precotización SIP-001-2024 en el portal SECOP II, https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.5665299&isFromPublicArea=True&isModal=False, con fecha límite de presentación el día 20 de febrero de 2024 a las 05:30 p.m., tiempo durante el cual no se recibieron cotizaciones por parte de ninguno de los 234 proveedores a nivel nacional que de acuerdo con los códigos UNSPSC tuvieron conocimiento de la solicitud según la plataforma SECOP II.




Dado lo anterior, la entidad precedió a solicitar cotizaciones a diferentes empresas del mercado a través de correos electrónicos y teléfono, contando así con tres (3) cotizaciones aportadas por las empresas INSTUCOL, PROVECOL Y EL BOOM DE LAS CARNES, se tomó en cuenta el promedio conforme al equilibrio de valores presentados en cada una de las cotizaciones por cada ítem, con las cuales se realizó el respectivo estudio económico y estudio del sector.

Con la anterior información, se realizó el cuadro comparativo de precios para determinar el presupuesto, tal como se puede evidenciar en el archivo anexo denominado ***"Cuadro comparativo de precios para determinar presupuesto (Estudio de mercado)."***

Elaboró: Diana Ortiz
Apoyo Contratación Bienes y Servicios

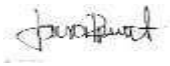
Revisó: John Jaime Agudelo Ramirez
Abogado Contratación Bienes y Servicios

Aprobó: Laura Restrepo Toro
Líder Bienestar al Aprendiz

**SENA CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO**
**ESTUDIO DE MERCADO - CUADRO PROMEDIO DE PRECIOS PARA DETERMINAR PRESUPUESTO**

**5_9205_77 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario.**

| Item | DESCRPCION | UNDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | INSTUCOL | PROVECOL | EL BOOM DE LAS CARNES | PROMEDIO UNITARIO SIN IMPUESTO AL CONSUMO | PROMEDIO UNITARIO CON IMPUESTO AL CONSUMO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | VALOR UNIDAD SIN IMPUESTO AL CONSUMO | VALOR UNIDAD SIN IMPUESTO AL CONSUMO | VALOR UNIDAD SIN IMPUESTO AL CONSUMO | | | |
| 1 | Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | Unidad | 1 | 14.352 | 14.815 | 15.741 | 14.969 | 16.167 | |
| 2 | Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | Unidad | 1 | 14.815 | 15.741 | 16.667 | 15.741 | 17.000 | 71.667 |
| 3 | Refrigerio para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | Unidad | 1 | 7.407 | 8.333 | 9.259 | 8.333 | 9.000 | |
| 4 | Almuerzo y/o cena especial para población adulta, elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. | Unidad | 1 | 26.852 | 27.315 | 27.778 | 27.315 | 29.500 | |
| | **TOTAL SIN IMPUESTO AL CONSUMO** | | | **63.426** | **66.204** | **69.445** | **66.358** | | |
| | **IMPUESTO AL CONSUMO 8%** | | | **5.074** | **5.296** | **5.556** | **5.309** | | |
| | **TOTAL CON IMPUESTO AL CONSUMO** | | | **68.500** | **71.500** | **75.001** | **71.667** | | |



**LAURA CAROLINA RESTREPO**
**LIDER BIENESTAR AL APRENDIZ**

Medellin Febrero 2 del 2024

Cordial Saludo,

Con el fin de iniciar el proceso de contracción para el suministro de alimentación ocasional para los aprendices que participan de las diferentes actividades enmarcadas en el Plan Integral de Bienestar al Aprendiz, así como alimentación en la modalidad de ración alimentaria para los aprendices en formación laboral y tecnológica, en condiciones de vulnerabilidad del Centro Tecnológico del Mobiliario, me permito compartir las especificaciones técnicas requeridas, agradeciendo y si es de su interés pueda realizar una cotización de los servicio:

**1.** Especificaciones técnicas requeridas para la contratación:

A continuación, se detallan las especificaciones técnicas requeridas para el cumplimiento del objeto contractual:

| ITEM | DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO | UNIDAD |
|---|---|---|
| 1 | Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN<br>$15.500 |
| 2 | Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El | RACIÓN<br>$16.000 |

| | | |
|---|---|---|
| | contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | |
| 3 | Refrigerio para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN<br>$8.000 |
| 4 | Almuerzo y/o cena especial para población adulta, elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. | RACIÓN<br>$29.000 |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR EL SERVICIO:

El Contratista deberá garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús diferentes al mes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar y que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación, con mínimo 2600 Kilocalorías:

MINUTA PATRÓN:

| Valor Calórico Total | Mínimo 2600 Kilo/Calórico | Porcentajes |
|---|---|---|
| Proteínas | 80-210 Gramos | 15-30% |
| Grasa | 81-93 Gramos | 20-35% |
| Carbohidratos | 357.5-390 Gramos | 45-35% |
| Desayuno | 780-910 Kcal | 30-35% |
| Almuerzo | 1040-1170 Kcal | 40-45% |

| Tiempo de Consumo | Grupo de Alimentos | Frecuencia Semanal |
|---|---|---|
| Desayuno | Lácteos | Diario |
| | Huevo | 2 veces |
| | Carnes, vísceras, pescado | 3 veces |
| | Queso | 3 veces |
| | Cereales (productos elaborados como arepa, pan, entre otros) | Diario |
| | Bebida caliente o fría (incluye bebida chocolatada) (Mínimo 266 cc) | Diario |
| | Fruta | Diario |
| Almuerzo (Sopa) | Raíces, tubérculos o plátano | Diario |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| Almuerzo (Seco) | Carnes, vísceras, pescado | Diario |
| | Leguminosas** | 3 veces |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| | Cereales | Diario |
| | Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales | Diario |
| | Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc) | Diario |
| | Aceites o Grasas | Diario |
| | Postres preparados | Diario |
| Refrigerio Am o Pm | REFRIGERIO AM o PM: Derivado de pastelería o frito (variar entre dulce y salado) en presentación de 90 gramos. | Diario |

| | | |
|---|---|---|
| | Acompañado por jugo de frutas naturales 350ml (12 OZ).<br><br>Nota: Los refrigerios deben ir debidamente empacados individuales, en empaque ecológico y servilleta | |
| Almuerzo / Cena especial | Carnes, vísceras, pescado | Según requerimientos de la entidad |
| | Leguminosas** | |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | |
| | Cereales | |
| | Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales | |
| | Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc) | |
| | Aceites o Grasas | |
| | Postres preparados | |

Es importante precisar que para este contrato requerimos dos tipos de alimentación almuerzo/ cena: un menú económico que pueda otorgarse a los aprendices beneficiarios de apoyo de alimentación temporal y un menú especial para loseventos de Bienestar al Aprendiz, tales como grados, reconocimiento aprendizintegral, entre otros.

Quedo atenta a cualquier solicitud

Agradezco su colaboración

Cordialmente,



JHONNY ALEXANDER PALACIOS

SUMINISTRO PROVECOL

Tu mejor solución

NIT. 1007348890-1

Medellín febrero 2 del 2024,

Señores,
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro Tecnológico del Mobiliario.

Reciban un cordial saludo de parte de Suministros Provecol, es de nuestro interés participar en la licitación que permitirá establecer el proceso de contracción para el ""suministro de alimentación ocasional para los aprendices que participan de las diferentes actividades enmarcadas en el Plan Integral de Bienestar al Aprendiz, así como alimentación en la modalidad de ración alimentaria para los aprendices en formación laboral y tecnológica, en condiciones de vulnerabilidad del Centro Tecnológico del Mobiliario" Luego de analizar el contexto y las posibilidades, nuestro equipo se permite detallar a continuación las especificaciones técnicas requeridas y ofertadas, agradeciendo de antemano el interés en que sea nuestra empresa quien preste este servicio, estando atento a la información que de nuestra parte se pueda ampliar:

1. Especificaciones técnicas requeridas para la contratación:

En el siguiente anexo, se detallan las especificaciones técnicas requeridas para el cumplimiento del objeto contractual:

| ITEM | DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO | UNIDAD |
|---|---|---|
| 1 | Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN $16.000 |
| 2 | Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN $17.000 |

| | | |
|---|---|---|
| 3 | Refrigerio para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN<br>$9.000 |
| 4 | Almuerzo y/o cena especial para población adulta, elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. | RACIÓN<br>$29.500 |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR EL SERVICIO:

El Contratista deberá garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús diferentes al mes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar y que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación, con mínimo 2600 Kilocalorías:

MINUTA PATRÓN:

| Valor Calórico Total | Mínimo 2600 Kilo/Calórico | Porcentajes |
|---|---|---|
| Proteínas | 80-210 Gramos | 15-30% |
| Grasa | 81-93 Gramos | 20-35% |
| Carbohidratos | 357.5-390 Gramos | 45-35% |
| Desayuno | 780-910 Kcal | 30-35% |
| Almuerzo | 1040-1170 Kcal | 40-45% |

| Tiempo de Consumo | Grupo de Alimentos | Frecuencia Semanal |
|---|---|---|
| Desayuno | Lácteos | Diario |
| | Huevo | 2 veces |
| | Carnes, vísceras, pescado | 3 veces |

| | | |
|---|---|---|
| | Queso | 3 veces |
| | Cereales (productos elaborados como arepa, pan, entre otros) | Diario |
| | Bebida caliente o fría (incluye bebida chocolatada) (Mínimo 266 cc) | Diario |
| | Fruta | Diario |
| Almuerzo (Sopa) | Raíces, tubérculos o plátano | Diario |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| Almuerzo (Seco) | Carnes, vísceras, pescado | Diario |
| | Leguminosas** | 3 veces |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| | Cereales | Diario |
| | Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales | Diario |
| | Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc) | Diario |
| | Aceites o Grasas | Diario |
| | Postres preparados | Diario |
| Refrigerio Am o Pm | REFRIGERIO AM o PM: Derivado de pastelería o frito (variar entre dulce y salado) en presentación de 90 gramos. Acompañado por jugo de frutas naturales 350ml (12 OZ).<br><br>Nota: Los refrigerios deben ir debidamente empacados individuales, en empaque ecológico y servilleta | Diario |
| Almuerzo / Cena especial | Carnes, vísceras, pescado | Según requerimientos de la entidad |
| | Leguminosas** | |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | |
| | Cereales | |
| | Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales | |
| | Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc) | |
| | Aceites o Grasas | |
| | Postres preparados | |

Nota: Es de relevancia acotar que, para este contrato se están solicitando dos tipos de alimentación almuerzo/ cena: proporcionando un menú económico que pueda otorgarse a los aprendices beneficiarios de apoyo de alimentación temporal y un menú especial para los eventos de Bienestar al Aprendiz, tales como grados, reconocimiento aprendiz integral, entre otros.

Sin otro particular, quedamos muy atentos.

Cordialmente,

Valentina G.

VALENTINA GIRALDO

Medellín 29 de enero de 2024,

Respetados,

Nuestra Misión siempre será brindar el mejor servicio, la mejor calidad, a un precio competitivo. Es por lo anterior que por medio de la presente expresamos nuestro deseo participar en el acto licitatorio con el que se pretende dar inicio al proceso de contratación para el suministro de alimentación ocasional para los aprendices que participan de las diferentes actividades que se desarrollan en el marco del el Plan Integral de Bienestar al Aprendiz y proporcionar también la alimentación requerida en la modalidad de ración alimentaria para los aprendices en formación laboral y tecnológica, en condiciones de vulnerabilidad del Centro Tecnológico del Mobiliario. A Continuación, me permito detallar las especificaciones técnicas requeridas, agradeciendo y si es de su interés pueda realizar una cotización de los servicio:

## 1. Especificaciones técnicas requeridas para la contratación:

A continuación, se detallan las especificaciones técnicas requeridas para el cumplimiento del objeto contractual:

| ITEM | DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO | UNIDAD |
|---|---|---|
| 1 | Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN<br>$17.000 |
| 2 | Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN<br>$18.000 |

| | | |
|---|---|---|
| 3 | Refrigerio para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. | RACIÓN<br>$10.000 |
| 4 | Almuerzo y/o cena especial para población adulta, elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. | RACIÓN<br>$30.000 |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR EL SERVICIO:

El Contratista deberá garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús diferentes al mes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar y que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación, con mínimo 2600 Kilocalorías:

MINUTA PATRÓN:

| Valor Calórico Total | Mínimo 2600 Kilo/Calórico | Porcentajes |
|---|---|---|
| Proteínas | 80-210 Gramos | 15-30% |
| Grasa | 81-93 Gramos | 20-35% |
| Carbohidratos | 357.5-390 Gramos | 45-35% |
| Desayuno | 780-910 Kcal | 30-35% |
| Almuerzo | 1040-1170 Kcal | 40-45% |

| Tiempo de Consumo | Grupo de Alimentos | Frecuencia Semanal |
|---|---|---|
| | | |
| Desayuno | Lácteos | Diario |
| | Huevo | 2 veces |
| | Carnes, vísceras, pescado | 3 veces |
| | Queso | 3 veces |
| | Cereales (productos elaborados como arepa, pan, entre otros) | Diario |
| | Bebida caliente o fría (incluye bebida chocolatada) (Mínimo 266 cc) | Diario |
| | Fruta | Diario |
| Almuerzo (Sopa) | Raíces, tubérculos o plátano | Diario |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| Almuerzo (Seco) | Carnes, vísceras, pescado | Diario |
| | Leguminosas** | 3 veces |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| | Cereales | Diario |
| | Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales | Diario |
| | Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc) | Diario |
| | Aceites o Grasas | Diario |
| | Postres preparados | Diario |
| Refrigerio Am o Pm | REFRIGERIO AM o PM: Derivado de pastelería o frito (variar entre dulce y salado) en presentación de 90 gramos. Acompañado por jugo de frutas naturales 350ml (12 OZ).<br><br>Nota: Los refrigerios deben ir debidamente empacados individuales, en empaque ecológico y servilleta | Diario |
| Almuerzo / Cena especial | Carnes, vísceras, pescado | Según requerimientos de la entidad |
| | Leguminosas** | |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | |
| | Cereales | |
| | Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales | |
| | Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc) | |

| | | |
|---|---|---|
| | Aceites o Grasas | |
| | Postres preparados | |

Es importante precisar que para este contrato requerimos dos tipos de alimentación almuerzo/ cena: un menú económico que pueda otorgarse a los aprendices beneficiarios de apoyo de alimentación temporal y un menú especial para los eventos de Bienestar al Aprendiz, tales como grados, reconocimiento aprendizintegral, entre otros.

Quedo atenta a cualquier solicitud

Agradezco su colaboración

Cordialmente,

YESICA PAOLA ESCOBAR

5 9205 1-

# No. 05-2-2024-002109
**14/02/2024**

Itagüí,

Señor
Juan Rutelio Perez Cardona
Coordinador Grupo Financiero
Centro Tecnológico del Mobiliario
SENA - Regional Antioquia
Itagüí

Asunto: Solicitud expedición CDP

Respetado Juan Rutelio

Del presupuesto del Centro Tecnológico del Mobiliario, solicito sea expedido el siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal de acuerdo con la información que se relaciona a continuación:

| CÓDIGO DEPENDENCIA SIIF | NOMBRE CONCEPTO INTERNO SENA | POSICION DEL GASTO | REC | VALOR SOLICITUD | DESCRIPCION GENÉRICA |
|---|---|---|---|---|---|
| 920542 | GASTOS BIENESTAR ALUMNOS | C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 | 10 | $ 80.000.000 | 5_9205_77 CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LOS APRENDICES EN EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO |

Cordialmente,

Firmado digitalmente por CARLOS FREYMAN QUINTERO GONZALEZ
Fecha: 2024.02.14 12:08:42 -05'00'

Carlos Freyman Quintero González
Subdirector (E) Centro Tecnológico del Mobiliario

*Proyectó: Silvia A*

**Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante**

| | | |
|---|---|---|
| Usuario Solicitante: | MHlpenad | LILIA PAOLA PENA DANGONG |
| Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: | 36-02-00-005-920510 | CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO - ANTIOQUIA |
| Fecha y Hora Sistema: | 2024-02-15-10:24 a. m. | |

## CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

**El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"**

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Numero:** | 5324 | **Fecha Registro:** | 2024-02-15 | **Unidad / Subunidad ejecutora:** | 36-02-00-005-920510 CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO - ANTIOQUIA | | | | | | |
| **Vigencia Presupuestal** | Actual | **Estado:** | Generado | | | **Tipo:** | Gasto | | **Uso Caja Menor** | Ninguno | |
| **Valor Inicial:** | 80.000.000,00 | **Valor Total Operaciones:** | 0,00 | | | **Valor Actual.:** | 80.000.000,00 | **Saldo x Comprometer:** | 80.000.000,00 | **Vr. Bloqueado** | 0,00 |

| SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL | | | | AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Número:** | 5324 | **Fecha Registro:** | 2024-02-15 | **Número:** | | **Modalidad de contratación:** | | **Tipo de contrato:** | |

**ITEM PARA AFECTACION DE GASTO**

| DEPENDENCIA | POSICION CATALOGO DE GASTO | FUENTE | RECURSO RECURSO | SITUAC. | FECHA OPERACION | VALOR INICIAL | VALOR OPERACION | VALOR ACTUAL | SALDO X COMPROMETER | VALOR BLOQUEADO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 920542 CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO - ANTIOQUIA -BIENESTAR APRENDICES | C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL | Nación | 10 | CSF | | | | | | |
| | | | | | **Total:** | 80.000.000,00 | 0,00 | 80.000.000,00 | 80.000.000,00 | 0,00 |

| | |
|---|---|
| **Objeto:** | BIENESTAR APRENDICES: 05-2-2024-002109 5-9205-77 CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LOS APRENDICES EN EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO. FECHA RADICADO 14/02/2024 |

JUAN RUTELIO PÉREZ CARDONA

Firmado digitalmente por JUAN RUTELIO PÉREZ CARDONA
Fecha: 2024.02.15 10:38:45 -05'00'

**Firma Responsable**