PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	5/03/2024
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Coordinador del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto
ORDENADOR DEL GASTO:	Jaime Marín Fajardo Daza, Subdirector (E) Centro Internacional de Producción Limpia Lope – Sena Regional Nariño.
OBJETO:	Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación y Análisis de conveniencia	El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo; en su Plan Estratégico SENA 2023-2026 en el que se plantean las apuestas institucionales que permitirán a la Entidad su adaptación y proyección, contempla los elementos estratégicos para la proyección del SENA como es su misión y visión, entre otros, es decir encargado de cumplir la función que corresponde el Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores 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, y en aras de alcanzar su visión estratégica de posicionarse como una organización de conocimiento para todos los colombianos, innovando permanentemente en sus estrategias y metodologías de aprendizaje, en total acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.

	El Servicio Nacional de Aprendizaje compromete sus capacidades y esfuerzos en: mejorar la calidad en su proceso formativo, fortalecer la pertinencia (sectorial, territorial y poblacional) de todos sus programas y servicios, aumentar la tasa de retención del aprendiz, aumentar la confianza de los empresarios, conectar a los aprendices con el trabajo decente y apoyar con sus servicios a las poblaciones en sus diferentes condiciones. El Centro Internacional de Producción Limpia Lope, en aras de garantizar el auxilio alimentario de sus trabajadores oficiales, con el fin de darle cabal cumplimiento a lo establecido en el art. 101 de la convención colectiva de trabajo suscrita entre el SENA Y SINTRASENA el cual reza que: “El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días”; Razón por el cual se ha programado atender la necesidad del servicio de alimentación para los diez (10) trabajadores oficiales que laboran en el centro de formación. Las condiciones de trabajo y el tipo de alimentación proporcionada, entre otros factores, son determinantes para la salud y calidad de vida de las personas. Por ello, el trabajador ha de aprender a armonizar su consumo alimentario con su vida laboral, ya que la actividad física o intelectual repercute en sus requerimientos energéticos y nutritivos. Una persona mal alimentada encontrará dificultades para mejorar su calidad de vida, puesto que la capacidad de trabajo, directamente proporcional a la alimentación, irá descendiendo cuando ésta es deficiente y, en lo que a trabajo físico de refiere, puede llegar a disminuir hasta un 30% respecto al desarrollo normal. Los programas de alimentación saludable en el lugar de trabajo son esenciales para mantener a los trabajadores sanos y productivos y reducir el riesgo de hipertensión arterial, colesterol elevado, accidentes cerebrovasculares, diabetes y algunas formas de cáncer. Aunque menos frecuente actualmente, las carencias nutricionales también afectan la salud, favorecen la fatiga y determinan menor productividad. De igual forma, con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el Plan anual de adquisiciones 2024 y que el SENA en cumplimiento de las responsabilidades consagradas en la convención colectiva de trabajadores oficiales, (Art. 101) ha programado atender la contratación del proveedor que proporcione el servicio de alimentación de los

	trabajadores oficiales (almuerzos) y del cual el SENA tiene la obligación de cubrir un subsidio del 85% del valor total del almuerzo. En este orden de ideas, en la presentación de este estudio, queda evidenciada la necesidad del Centro; para satisfacerla es preciso adelantar el correspondiente proceso de contratación, tendiente a cumplir con los propósitos establecidos para la buena marcha y efectivo cumplimiento de la misión institucional del SENA, por consiguiente, es del caso iniciar el proceso de contratación respectivo, así como la eventual elaboración y suscripción del acto contractual resultante y su perfeccionamiento, acorde a los parámetros de la Ley 80 de 1993 (Estatuto de la Contratación Estatal), Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015. Considerando lo anterior y para nuestro Centro, la mejor forma y la más conveniente para satisfacer esta necesidad es celebrar un contrato para el suministro de alimentación, con un tercero, proveedor que cumpla con las condiciones jurídico-legales, técnicas, económicas y de calidad exigidas por el SENA de conformidad con lo previsto en las normas citadas anteriormente; la necesidad que se pretende satisfacer con la contratación, se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2024.

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
90101700	52_9536_557 Contratar el suministro de alimentación de trabajadores oficiales del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del Sena Regional Nariño vigencia 2024.	55000000	Jaime Marín Fajardo Daza	jfajardo@sena.edu.co

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

5. UNSPSC – Decreto 1082 de 2015						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
1	SERVICIOS	90000000	90100000	Servicios de banquetes y catering	90101603	Servicios de cáterin
2	SERVICIOS	90000000	90100000	Servicios de comida para llevar y a domicilio	90101801	Comidas para llevar preparadas profesionalmente
3	SERVICIOS	90000000	90100000	Servicios de comida para llevar y a domicilio	90101802	Servicios de comidas a domicilio
4	SERVICIOS	90000000	90100000	Establecimientos para comer y beber	90101501	Restaurantes
5	SERVICIOS	93000000	93130000	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	93131608	Servicios de suministro de alimentos

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

N/A

6. OBJETO

Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño.

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

N/A

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA TOMADO PARA EL ANALISIS	VALOR UNITARIO - EQUIVALENTE AL 85% ASUMIDO POR LA ENTIDAD (SENA), CONFORME AL ARTICULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO SENASINTRASENA.
1	**Suministro de Alimentación para los Trabajadores Oficiales del Centro Internacional de Producción Limpia Lope.** Almuerzos trabajadores oficiales, que deben ser entregados diariamente de lunes a viernes en horas del mediodía. De acuerdo con el Artículo 101 de la convención colectiva de trabajo vigente de los Trabajadores Oficiales del Centro Internacional de Producción Limpia Lope, los Centros en donde se suministre el servicio, el Trabajador Oficial tendrá derecho a la compra de dicha alimentación, en los días que labore, a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA. La necesidad nutricional debe estar en una propuesta de quince (15) menús cíclicos que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. Dichos menús estarán basados en la tabla de composición de alimentos del ICBF, dónde los ciclos de menú tendrán un porcentaje de adecuación del 90% basados en un aporte mínimo de 2800 kcal/día para los trabajadores oficiales del	Unidad	2230	$ 16.500	$ 14.025

	Centro Internacional de Producción Limpia Lope.				

ALIMENTACIÓN TRABAJADORES OFICIALES

De acuerdo con el Artículo 101 de la convención colectiva de trabajo vigente de los Trabajadores Oficiales, los Centros en donde se suministre el servicio, el Trabajador Oficial tendrá derecho a la compra de dicha alimentación, en los días que labore, a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA. En este sentido, el valor correspondiente al ochenta y cinco (85%) por ciento del valor total de cada una de las raciones a suministrar será asumido por la entidad y el quince (15%) por ciento restantes, deberá ser asumido por el trabajador oficial beneficiario, quien cancelará ese valor al Contratista al momento de recepción del almuerzo.

PROYECCIÓN - PRECIOS UNITARIOS ALMUERZOS TRABAJADORES OFICIALES						
100% VALOR UNITARIO INLUIDO IVA DEL ALMUERZO	**No. T.O.**	**DIAS/MES**	**TOTAL ALMUERZOS**	**VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA ASUMIDO POR EL TRABAJADOR OFICIAL 15% (EL CUAL SERA CANCELADO DIRECTAMENTE AL CONTRATISTA).**	**VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA ASUMIDO POR EL SENA 85%**	**VALOR TOTAL A PAGAR POR EL SENA**
$ 16.500	10	223 días	2.230	$ 2.475	$ 14.025	$ 31.275.750

NOTAS:

1). El presupuesto para el presente proceso contractual es estimado a partir de la siguiente claridad: el 85% del valor de la alimentación es asumido por el SENA; el 15% restante, deberá ser asumido por el Trabajador Oficial.

2). A modo de claridad: de cien pesos ($100) que cueste la alimentación, ochenta y cinco pesos ($85) son asumidos por el SENA y quince pesos ($15) por el T.O.

3). Con la presentación de la oferta se entenderá que el proponente asume las condiciones de que el SENA asumirá el 85% porciento del valor ofertado por cada almuerzo y que el 15% será asumido por el trabajador oficial y que el recaudo es a cargo del futuro contratista.

7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS SERVICIOS:

Las Especificaciones descritas en el numeral anterior y además las siguientes:

ALMUERZOS

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

Nota No. 1: Se solicita utilizar en cada preparación las cantidades estandarizadas anteriormente con el fin de obtener una comida de óptima calidad en cuanto a sabor, consistencia y presentación; logrando con ello evitar servir preparaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas o insípidas, excesivamente condimentada o grasosas. Además, se recomienda:

a. Jugos de frutas. Preparar con frutas naturales frescas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. Preparados con agua ozonizada o hervida.
b. Entradas. Preparar sopas tipo casero. No se deberá espesar ninguna sopa con harinas. En caso de proponer la sopa para el menú debe incluirse los ingredientes característicos a utilizar en cada sopa.
c. Ensaladas. Se solicita utilizar verdura fresca, de excelente calidad.
d. Cereales. Utilizar cereales de calidad seleccionada de acuerdo con normas y especificaciones del mercado.
e. Aceites. Manejar aceites vegetales, tales como: maíz, girasol, Oliva. No se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco.
f. Proteína. Suministrar las mismas de primera calidad y adecuadamente preparadas según los parámetros del mercado. El pollo deberá cocinarse y servirse sin piel.

Nota No. 2: No se aceptan ofertas alternativas ni con especificaciones técnicas inferiores o elementos diferentes a los señalados en las especificaciones so pena de rechazo.

Nota No. 3: Las anteriores necesidades nutricionales deben estar en una propuesta de quince (15) menús cíclicos que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. La No presentación de los menús elaborados dará como resultado que el proponente se encuentre NO HABILITADO.

Para la elaboración de los menús se debe tener en cuenta lo siguiente:

- El ciclo de los menús debe incluir un mínimo de cinco (5) días con su análisis cuantitativo de kilocalorías, proteínas, grasas y carbohidratos totales por cada menú, de acuerdo con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos expedida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF.

- En el análisis químico de cada minuta se deberá consignar el respectivo número consecutivo que aparece registrado en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta. Los menús anteriores con sus respectivos análisis químicos deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.

- Los menús deben ser elaborados de acuerdo con los requerimientos de kilocalorías y macronutrientes que se contemplan en las especificaciones técnicas, durante cinco (5) días a la semana de acuerdo con la frecuencia y cantidades de los alimentos. El no cumplimiento de este requisito dará como resultado que el proponente se encuentre NO HABILITADO.

LISTADOS DE MINUTAS:

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

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

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

VARIEDAD DEL MENÚ DIARIO:

Se debe presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús cíclicos. Cada menú deberá ser publicado dentro de las cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

El ciclo de variedad del menú aprobado para el oferente seleccionado debe cumplirse teniendo en cuenta la lista de intercambios cuando se presente novedad en la disponibilidad de las materias primas, calidad, también se podrán realizar intercambios de preparación siempre y cuando mantengan el aporte nutricional requerido, El intercambio debe estar autorizado por el supervisor del contrato.

El incumplimiento periódico de la no entrega de algún componente de la preparación es causal de sanción o suspensión del contrato con base en lo estipulado por el SENA.

PERSONAL REQUERIDO PARA LA EJECUCION DEL CONTRATO:

El oferente deberá presentar con su propuesta la siguiente documentación:

1. Una (01) hoja de vida de la persona con quien se va a ejecutar el desarrollo de este contrato, adjuntando los documentos relacionados a continuación:

- Hoja de vida.
- Copia de cedula de ciudadanía
- Mínimo un (01) año de experiencia laboral en el área.
- Certificación médica (apto para manipulación de alimentos) no mayor a un (01) mes
- Certificado capacitación en manipulación de alimentos, no mayor a un mes, según resolución N°. 2674 del 2013

- Certificado de Afiliación a Seguridad Social.

2. **Técnico o Tecnólogo en Cocina o afines:** El oferente deberá presentar con su propuesta la hoja de vida de un (01) Técnico o Tecnólogo en Cocina o afines con quien se va a ejecutar el desarrollo de este contrato, adjuntando la siguiente documentación:

- Hoja de Vida.
- Copia de cédula de ciudadanía
- Mínimo seis (06) meses de experiencia laboral en el área.
- Titulo o Estudios certificados
- Certificaciones médicas (apto para manipulación de alimentos) no mayor a un (01) mes
- Certificado capacitación en manipulación de alimentos, no mayor a un mes, según resolución N°. 2674 del 2013
- Certificado de Afiliación a Seguridad Social.

3. **Nutricionista:** El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un Nutricionista, personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio y definirá las garantías en la composición de las raciones diarias y ocasionales con los aportes nutricionales requeridos para el grupo poblacional a atender.

Para este perfil el oferente junto con su propuesta deberá aportar la hoja de vida con los títulos respectivos y acreditar en el momento de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a entidades públicas o privadas de cinco (5) años. Igualmente deberá presentar lo siguiente:

- Certificaciones médicas (apto para manipulación de alimentos) no mayor a un (01) mes
- Certificado capacitación en manipulación de alimentos, no mayor a un mes, según resolución N°. 2674 del 2013
- Certificado de Afiliación a Seguridad Social

Los anteriores profesionales tendrán las siguientes responsabilidades:

- Planear los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y contrato.
- Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
- Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.

- Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.
- Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
- Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.

4. **Profesional en Ingeniería Ambiental:** El oferente deberá presentar la hoja de vida del profesional en ingeniería ambiental con tarjeta profesional vigente y copia del certificado de los antecedentes disciplinarios expedida por el COPNIA y curso de auditor interno bajo la norma NTC ISO 9001:2015; quien auditará, corregirá y realizará planes de mejora sobre los diferentes procesos realizados en la preparación y disposición de alimentos.

5. **Conductor:** El proponente deberá presentar la hoja de vida de un conductor quien se encargará del transporte de alimentos dentro de las instalaciones de la Entidad o fuera de ella. Para lo cual deberá presentar la siguiente documentación:

- Hoja de Vida.
- Copia de cedula de ciudadanía.
- Certificaciones médicas (apto para manipulación de alimentos)
- Capacitación de manipulación de alimentos.
- Certificado de Afiliación a Seguridad Social.
- Licencia de conducción vigente B1.
- Copia del RUNT.

INSPECCIÓN SANITARIA

El oferente deberá anexar certificado de inspección sanitaria, expedido por el organismo de control (secretaria de salud) con un porcentaje mayor al 90 %.

VEHICULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

El personal deberá contar con vehículo de su propiedad o de propiedad de la empresa para el transporte de alimentos (Según la resolución 2674 del 2013) que se requiere dentro de las instalaciones de la entidad o fuera de ella que cuente con los requisitos determinados en la Resolución No. 002505 de 2004. Para lo cual debe presentar junto con su propuesta los siguientes documentos:

- Tarjeta de propiedad del vehículo.
- Seguro SOAT vigente
- Certificado de revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes (si aplica según modelo del vehículo)

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos que transportan alimentos expedidos por la alcaldía municipal.

Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.

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

- Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte.

- Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con la 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.

DOTACIÓN DEL PERSONAL

Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos:

- De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

- La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.

- En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.

- Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados.

El Proveedor deberá aportar lo siguiente:

PLAN DE CAPACITACIÓN EN HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

El oferente deberá presentar plan vigente de capacitación en higiene y seguridad alimentaria, firmado por el profesional ambiental o de alimentos competente.

- El plan de capacitación debe contener al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.

- 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.

PLAN DE SANEAMIENTO Y CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El oferente deberá presentar el plan de saneamiento y capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, el cual deberá ser aprobado, verificado y controlado por la autoridad sanitaria correspondiente.

- El plan de saneamiento deberá contener los siguientes documentos: Programa de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, programa de control de plagas, programa de abastecimiento de agua potable, Entregar copia en medio

digital o impreso del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).

- El plan de capacitación debe contener las temáticas correspondientes a los programas: Prácticas de higiene y medidas de protección personal, programa de limpieza y desinfección, programa de control integral de plagas y el programa de abastecimiento de agua potable; con la determinada frecuencia

- El contratista deberá entregar al SENA cada 45 días pruebas de laboratorios, de los alimentos entregados a los aprendices y personal del SENA, que demuestren su calidad higiénica.

En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la "Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

Además, se podrá verificar el cumplimento de las condiciones de higiene y manipulación de alimentos, estado de materias primas, producto en proceso y producto terminado, insumos, elementos de limpieza y desinfección, listas de chequeo, por parte de los instructores encargados del apoyo al contrato e instructores del área.

- 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.

- Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.

- **EL PROPONENTE NO PODRÁ PRESENTAR PRECIOS UNITARIOS (INCLUIDO IVA) SUPERIORES AL CONSIGNADO ÍTEM POR ÍTEM EN EL CUADRO ANTERIOR, NI SOBREPASAR EL VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO POR LA ENTIDAD. SI LO HICIERE SERÁ CAUSAL DE RECHAZO.**

- La evaluación y escogencia se hará de manera global por la totalidad de los ítems, atendiendo las especificaciones esenciales (Cuadros de solicitud de elementos)

con el precio más bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado, satisfaga las necesidades de la entidad y aquella que no supere el presupuesto oficial, no tenga un precio artificialmente bajo, cumpla las especificaciones técnicas y de calidad requeridas, conforme a lo contenido en el presente Estudio Previo.

8. ANALISIS DEL SECTOR Ver documento anexo.

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de TREINTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS ($.31.275.750) MDA/CTE, **incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.**

9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

El presupuesto oficial para la presente contratación es de **TREINTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS ($.31.275.750) MDA/CTE, incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.**

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, **El Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional Nariño,** adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para "*Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño"* es de **TREINTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS ($.31.275.750) MDA/CTE,** incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos, tal como se evidencia en el documento anexo **ESTUDIO Y ANALISIS ECONÓMICO DEL SECTOR**, el cual forma parte integral del presente documento.

NOTA: Para esta contratación APLICA el **ESTUDIO Y ANALISIS ECONÓMICO DEL SECTOR**. SE ADJUNTA ANEXO.

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

PRESUPUESTO	Indique con X	RUBRO	VALOR

Inversión	**X**	**C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL**	**$ 31.275.750**
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.
1024	10/01/2024	31/12/2024	953610	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	CUARENTA Y TRES MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y CINCO MIL	$ 43.775.000

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Por tratarse de un contrato inferior al 10% de la menor cuantía, de conformidad con el numeral 5 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y el artículo 274 de la ley 1450 de 2011 y en concordancia con los artículos 94 de la ley 1474 de 2011, 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 se contratará mediante una invitación pública en la modalidad de mínima cuantía, teniendo en cuenta como factor de selección además de los requisitos habilitantes, el menor precio de las propuestas.

Una vez efectuada la apertura de las propuestas, La Entidad procederá a realizar el análisis jurídico y técnico de los documentos que las integran, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos para participar y asignarles la respectiva habilitación.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro	
Otro:	

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

14.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

Sin perjuicio de las demás obligaciones que se desprendan de la Constitución Política de la República de Colombia, del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, de las contenidas en las normas, técnicas y ambientales pertinentes, de las particulares que correspondan a la naturaleza del contrato a celebrar, de aquellas contenidas en otros apartes del presente pliego de condiciones y de las consignadas específicamente en el contenido del contrato, el contratista contrae, entre otras, las siguientes:

1. Desarrollar el objeto contractual en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y jurídicas de acuerdo a lo pactado en el contrato, la propuesta, los pliegos de condiciones y los demás documentos propios del presente proceso, los cuales hacen parte vinculante del contrato.
2. Colaborar con el Sena en lo que sea necesario para el cumplimiento del objeto contractual.
3. Los productos y/o bienes entregados deberán ser vigentes, de óptima y primera calidad, libres de defectos, vencimientos e imperfecciones, cumpliendo con las especificaciones técnicas señaladas en el presente documento y en la oferta presentada, las cuales constituyen parte integral del contrato, igualmente deberán cumplir con los reglamentos técnicos de salubridad e higiene, de acuerdo con las normas de calidad del producto.
4. Reemplazar los productos y/o bienes que resulten defectuosos o de mala calidad, igualmente deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los productos y/o bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos. Si el proveedor no restituye los productos y/o bienes defectuosos dentro del término señalado por el SENA esta podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.
5. Indemnizar a la Entidad los perjuicios que cause mora o el incumplimiento de las obligaciones a su cargo.
6. El Contratista deberá informar al SENA oportunamente y dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancia que pueda incidir en la no oportuna o

debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos de la Entidad.

7. Informar al SENA dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, cuando exista o sobrevenga alguna de las causales de incompatibilidad o inhabilidad previstas en la constitución y en la ley.
8. El Contratista deberá realizar el trasporte, cargue, descargue, y entrega de los productos y/o bienes requeridos por el SENA, de acuerdo a lo previsto en el presente proceso de contratación y a la normatividad vigente.
9. Sostener los precios de los servicios ofertados dentro del plazo de ejecución del contrato, así mismo no podrá cambiar en forma unilateral las cantidades ni las especificaciones técnicas de los ítems requeridos.
10. Avisar a Avisar a la Entidad con la debida anticipación (a más tardar quince (15) días antes del vencimiento del contrato) a cerca de la solicitud de prórroga y/o modificaciones del contrato si es del caso y de conformidad con la Ley.
11. El contratista en caso de ser requerido por la Entidad deberá entregar toda la documentación correspondiente a los bienes objeto del contrato necesarios para demostrar su debido trámite de importación si hubiere lugar al mismo, así como la entrega de los correspondientes documentos que demuestran la procedencia de aquellos bienes cuya explotación se deduzca impacto ambiental. (Cuando aplique)
12. El proveedor que suministre sustancias químicas peligrosas deberá cumplir con las disposiciones de etiquetado, marcado, fichas técnicas y ficha de seguridad las cuales deberán ser entregadas junto con los insumos comprados. (ley 55 de 1993). (Cuando aplique)
13. El riesgo y propiedad de los productos y/o bienes serán asumidos por parte del Contratista hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado.
14. Las omisiones o ambigüedades que se puedan presentar en las especificaciones del SENA no exoneran al contratista de la responsabilidad de efectuar la entrega de productos o bienes de primera calidad, si el contratista encuentra inexactitudes o incorrecciones en las especificaciones, deberá hacer corregir o aclarar del SENA estas discrepancias antes de iniciar la ejecución del contrato.
15. Entregar los manuales de operación, mantenimiento, certificado de calidad de los bienes, productos o elementos que lo requieran, sin que esto genere costos adicionales para la entidad contratante. (Cuando aplique).
16. Atender a los requerimientos, instrucciones o recomendaciones que durante la ejecución del contrato le imparta el Sena por conducto del Supervisor.
17. Constituir y mantener vigentes las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo.
18. El CONTRATISTA es el único responsables por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos, por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliaciones al sistema de seguridad social según lo ordenado por la Ley 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.
19. Permanecer a paz y salvo y acreditar el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, Parafiscales y Contratación de Aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del

contrato aportando junto con la factura los respectivos comprobantes de pago en el periodo correspondiente con los montos de liquidación establecidos por ley; de conformidad a lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes.

20. El Contratista deberá mantener indemne a la Entidad de cualquier reclamación proveniente de terceros que contengan como causa las actuaciones del contratista, sus dependientes y subcontratista, conforme a lo previsto en la ley.

21. Cumplir con lo señalado en el Decreto 1076 de 2015, Decreto 4741 de 2005 y demás legislaciones ambientales vigente que regule la recolección, manipulación, transporte, almacenamiento, segregación, transformación, disposición final y/o reutilización (según aplique) de los residuos peligrosos que se generen con ocasión de la ejecución contractual. (cuando Aplique).

22. Certificado, Resolución o documento de aprobación de plan de contingencia para el manejo de derrames de sustancias nocivas durante el transporte. (Decreto 1076 del 2015 capitulo 3 sección 4). (sea el proveedor o un tercero a quien subcontrate para realizar el trasporte. (cuando Aplique).

23. Dar cumplimiento a las obligaciones del Sistema de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos laborales), así como al SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.

24. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015 y aquellas necesarias e inherentes para la correcta ejecución del objeto contractual.

14.1.2 Obligaciones Especificas del Contratista:

1. El Contratista deberá presentar para cada pago el soporte o recibo de cancelación vigente de la última planilla de pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (EPS, AFP y ARL) del Representante y de los trabajadores que tenga a su cargo y sean objeto del cumplimiento del contrato.

2. El Contratista deberá entregar para el primer pago la Certificación expedida por ARL del Nivel de Riesgo al cual pertenece de acuerdo con la actividad a desarrollar, NO superior a 30 días.

3. El Contratista deberá presenter al SENA para el primer pago la siguiente documentación:

- **a.** Certificado expedido por ARL de la implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal y Profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo con Licencia vigente, mediante el cual se indique el resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos Resolución 0312 de 2019 y el Decreto1072/2015 (2.2.4.6.1).
- **b.** Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST (Vigente).
- **c.** Curso de las 50 horas o actualización de 20 horas del responsable de seguridad y salud en el trabajo (Vigente Resolución 4927 de 2016 y Circular No.0063 de 2020).
- **d.** Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

Nota aclaratoria: No están obligados a implementar los Estándares Mínimos establecidos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo. Para constatar lo anterior se deberá presentar con la propuesta el certificado expedido por la ARL, mediante el cual se indique que es aportante voluntario independiente Decreto 1563 de 2016.

4. Una vez formalizado el contrato, el Contratista deberá asistir o realizar la inducción y/o reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo, esta información será verificada con el listado de asistencia (para el caso de asistir de forma presencial) o formulario de participación, cuando el contratista (desarrolle la actividad en línea o de forma virtual).
5. El contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago el Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST.
6. De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.
7. El Contratista deberá presentar el Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo (color claro), gel antimaterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal.
8. El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.
9. El contratista deberá garantizar que los servicios prestados cumplen con la totalidad de características técnicas establecidas en el presente proceso.
10. El oferente deberá garantizar que los alimentos a utilizar para la preparación de los almuerzos serán frescos y de primera calidad, atendiendo las buenas prácticas en la manipulación de alimentos e higiene.
11. El oferente debe garantizar la entrega de los almuerzos recién preparados y calientes al momento de servirle en elementos amigables con el medio ambiente en las instalaciones del Centro Internacional de Producción Limpia Lope, en coordinación con el supervisor del contrato, En los siguientes horarios: De lunes a viernes: De 12:00 a.m. a 1:00 p.m.
12. El proponente deberá garantizar que el sitio de preparación de los alimentos cumple con las exigencias mínimas de higiene y seguridad en el trabajo.
13. El oferente deberá garantizar que cuenta con los medios logísticos y operativos necesarios para el traslado de los bienes desde su lugar de elaboración hasta el lugar de recepción establecida en el presente proceso, es decir, que deberá garantizar que cuenta con personal y/o contratará, como mínimo dos (02) personas para entregar los entredías, así mismo los costos que implique serán responsabilidad única y exclusiva del contratista.
14. En ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los aprendices se pueda ver afectada.

15. El proveedor utilizara utensilios, empaques, envolturas o envases de carácter recuperables, es decir, susceptibles de ser ingresados a un proceso de reciclaje una vez sean descartados; para transportar, contener o suministrar los alimentos (Entredías) a proveer; sin que con ello afecte las calidades nutritivas, higiénicas o específicas solicitadas, para dichos alimentos.
16. El contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de los entredías, en calidad y cantidad suficiente.
17. Presentar el certificado de análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.
18. Presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús. Cada menú deberá ser publicado dentro de las cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio. Estas minutas deben estar firmados y avalados por el Nutricionista.
19. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.
20. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.
21. Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.
22. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.
23. El contratista deberá presentar junto con el informe y factura, evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados).
24. El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.
25. El personal debe contar con el certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.
26. El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.
27. El Contratista deberá presentar el plan de saneamiento y capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, el cual deberá ser aprobado, verificado y controlado por la autoridad sanitaria correspondiente.
    - El plan de saneamiento deberá contener los siguientes documentos: Programa de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, programa de control de plagas, programa de abastecimiento de agua potable, Entregar copia en medio digital o impreso del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).

- El plan de capacitación debe contener las temáticas correspondientes a los programas: Prácticas de higiene y medidas de protección personal, programa de limpieza y desinfección, programa de control integral de plagas y el programa de abastecimiento de agua potable; con la determinada frecuencia
- El contratista deberá entregar al SENA las pruebas de laboratorios, de los alimentos entregados, que demuestren su calidad higiénica.
- El proveedor de servicios de alimentación deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la supervisión.

En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

28. El contratista debe presentar un plan vigente de capacitación en higiene y seguridad alimentaria, firmado por el profesional ambiental o de alimentos competente.
- El plan de capacitación debe contener al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.
- 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.

29. El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.

30. 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.

31. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.

32. El contratista deberá presentar junto con la oferta el Plan de Saneamiento teniendo en cuenta lo establecido en el capítulo VI de la Resolución No. 2674 de 2013.

33. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.

34. En caso de requerirse por parte de la Entidad se solicitará las siguientes pruebas que deberán ser realizadas por la Autoridad competente:

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, *…"Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos"…*

Para lo anterior deberá presentar:

- Certificados de análisis de laboratorio verificados por la autoridad competente (Secretaria de Salud).

35. Las demás que se encuentren consignadas en el presente Estudio Previo.

14.2 Obligaciones por parte del SENA:

1. Expedir el Registro presupuestal correspondiente, luego de la suscripción del documento contractual por las dos partes.
2. Realizar la aprobación de las garantías o las modificaciones a las mismas que el Contratista constituya siempre que estas cumplan las condiciones de la suma asegurada, vigencias y amparos, exigidos en el contrato.
3. Pagar al Contratista el valor del contrato de acuerdo con la forma de pago establecida en el presente documento.
4. Realizar el seguimiento al cumplimiento del objeto del contrato a través del funcionario encargado de ejercer el respectivo control y vigilancia.
5. Expedir oportunamente el recibo a satisfacción de los bienes y/o servicios objeto del presente contrato.
6. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y de la garantía a que hubiere lugar.
7. Ejercer la acción de repetición por las indemnizaciones que deba pagar como consecuencia de la actividad contractual.
8. Adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo y ejecución del contrato las condiciones técnicas y financieras existentes.
9. Brindar la colaboración y proporcionar la información y/o documentación que sea necesaria para el adecuado cumplimiento del contrato.
10. Las demás contempladas en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015 y aquellas necesarias e inherentes para la correcta ejecución del objeto contractual.

15. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

1. Presentar documentos que acrediten el cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), así como el SG-SST y demás normas aplicables.
2. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

16. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato será de doscientos ochenta y siete (287) días calendario contados a partir de la fecha de aprobación de la garantía única.

16.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será: El Centro Internacional de Producción Limpia Lope del SENA Regional Nariño, Ubicado en la Calle 22 No. 11E – 05 Vía Oriente de la ciudad de San Juan de Pasto Nariño.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrá como domicilio la ciudad de Pasto – Nariño.

16.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Otra forma de Pago:	El Sena realizará pagos parciales de conformidad con los servicios prestados de acuerdo con la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previo recibo a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en el respectivo Informe de Supervisión. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se aporten efectivamente los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del proveedor, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. El pago se hará dentro de los 30 días siguientes al cumplimiento total de los requisitos y estará sujeto al cupo del Programa Anual de Caja (PAC) disponible.

NOTA: Si el contratista es responsable de IVA, entregará la factura de venta discriminando en cada ITEM los porcentajes de IVA que aplica a cada uno de ellos, los cuales deben corresponder a la tarifa establecida en el Estatuto Tributario Vigente. En caso de que los porcentajes de IVA plasmados en la factura no estén acordes a la norma, deberá realizar las modificaciones a las que haya lugar.

16.3 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	**X**	

17. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría: (Indique si el contrato requiere o no interventoría marcando "x")	**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 Contrato será ejercida por el funcionario que designe el subdirector del Centro Internacional de Producción Limpia Lope, quien hará el seguimiento y control requerido en desarrollo del proceso contractual correspondiente, teniendo en cuenta lo establecido en la Ley 1474 de 2011, manual de supervisión de la Entidad y demás normas concordantes.

18. FORMA DE ADJUDICACIÓN

18.1 Clasificación de la adjudicación

La adjudicación del presente proceso contractual es por el valor total de la Oferta.

18.2 Lotes

No Aplica

19. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

19.1 REQUISITOS HABILITANTES

19.1.1 REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO

19.1.1.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA (Anexo No. 2)

El (los) proponente (s) (representante legal de la persona jurídica, o la persona designada para representar al consorcio o unión temporal, o la persona natural, o su apoderado, si a ello hubiere lugar), debe suscribir el modelo de Carta de Presentación contenido en el anexo No.2. **El mencionado formato de Carta de Presentación de la propuesta debe ser diligenciado conforme al Anexo No. 2;** cualquier anotación, aclaración o condicionamiento al mismo, se tendrá por no escrito. El (los) proponente (s), debe actuar a través de su representante legal, o apoderado debidamente facultado para obrar en su nombre y representación y para comprometerlo en la presentación de la propuesta, la celebración, ejecución y liquidación del contrato que se derive de este proceso de contratación.

19.1.1.2 CERTIFICADOS DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL

Persona Jurídica: Certificado de existencia y representación legal vigente, inferior a treinta (30) días calendario de la fecha de presentación de oferta, y deberá estar matriculada con un año de antelación al proceso de selección.

Persona Natural: Certificado de registro mercantil o matricula mercantil vigente inferior a treinta (30) días calendario de la fecha de presentación de oferta, y deberá estar matriculada con un año de antelación al proceso de selección.

El objeto social o actividad económica según corresponda, deben tener relación con el objeto de la presente contratación.

19.1.1.3 DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL (CUANDO APLIQUE).

Cada una de las personas jurídicas miembros de Consorcios o Uniones Temporales que participen en este procedimiento de selección deberá aportar el Certificado de Existencia y Representación Legal en las condiciones antes descritas para las personas jurídicas colombianas o extranjeras, dependiendo de si se trata de unas u otras y de ser personas naturales los miembros del consorcio o Unión temporal deberán aportar cada uno de sus integrantes el registro mercantil. En el evento en que existan limitaciones estatutarias a la capacidad de su representante para comprometerlas en el contrato a celebrar con el Centro Internacional de Producción Limpia LOPE, deberán aportar autorización del órgano social competente facultando a quien obre en nombre y representación de la persona jurídica para participar en el Consorcio o Unión Temporal, y a través de éste presentar la propuesta, celebrar y ejecutar el contrato, hasta el valor del presupuesto oficial, teniendo en cuenta

que la responsabilidad de todos sus integrantes es solidaria, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7o. de la Ley 80/93 y en los artículos 1.568,1.569 y 1.571 del Código Civil.

NOTA: Todos los documentos otorgados en el exterior para acreditar lo dispuesto en este numeral, deberán presentarse legalizados en la forma prevista en el inciso 2 del numeral 22.4 del Art. 22 de la Ley 80/93, en concordancia con los Arts. 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil y el Art. 480 del Código de Comercio.

DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES

Para los eventos previstos en el artículo 7 de la ley 80 de 1993, el Proponente deberá indicar en el documento de conformación si su propuesta se formula a título de Consorcio o Unión Temporal.

El proponente deberá aportar en la propuesta el documento de constitución del Consorcio o Unión Temporal **(Anexos No. 8-9),** en el cual .deberá indicarse lo siguiente:

- ✓ Si la participación es a título de Consorcio o de Unión Temporal y las reglas básicas que regulen las relaciones entre sus integrantes.
- ✓ Si se trata de una Unión Temporal deberán indicarse los términos y extensión (actividades y porcentaje) de la participación de cada uno de sus miembros en la propuesta y en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito del Centro Internacional de Producción Limpia Lope. La omisión en la propuesta de los términos, extensión, actividades y porcentajes de participación de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal generarán el rechazo de la Propuesta.
- ✓ La duración del Consorcio o de la Unión Temporal deberá ser por el lapso comprendido entre la fecha de presentación de la Propuesta y la liquidación del contrato. Lo anterior, sin perjuicio de que con posterioridad los integrantes del Consorcio o Unión Temporal estén llamados a responder por hechos u omisiones ocurridos durante la ejecución del contrato que se celebre como conclusión de este procedimiento de selección.
- ✓ La designación de la persona que tendrá la representación legal del Consorcio o de la Unión Temporal, indicando expresamente sus facultades. El representante legal deberá contar con facultades amplias y suficientes para formular la propuesta, suscribir el contrato y obligar a todos los integrantes del Consorcio o Unión Temporal.
- ✓ Si en el documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal se le imponen limitaciones al representante legal para formular la propuesta, y éste las excede, la propuesta será rechazada. Una vez constituido el Consorcio o Unión Temporal no se podrá efectuar la cesión de este entre quienes lo integran, salvo que el Centro Internacional de Producción Limpia Lope lo autorice previamente y por escrito en los casos en que legalmente está permitido.

NOTA: El SENA no aceptará ofertas de personas jurídicas o naturales que no hayan cumplido con la renovación de la matrícula mercantil.

19.1.1.4 REGISTRO UNICO TRIBUTARIO

Deberán aportar fotocopia legible del Registro Único Tributario – RUT, en el cual se pueda verificar el NIT y que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto contractual. La fecha de generación o impresión de este documento no puede ser superior a los treinta (30) días calendario anteriores al cierre del presente proceso de selección.

19.1.1.5 FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANÍA

Los proponentes colombianos deberán presentar con su oferta la fotocopia de su cédula de ciudadanía, en el caso de las personas jurídicas el documento de identidad corresponderá al de su representante legal. Para los consorcios o uniones temporales, deberá aportarse el documento de identidad de sus integrantes. Las personas naturales extranjeras, deberán acreditar su existencia mediante la presentación de copia de su pasaporte, y si se encuentran domiciliados en Colombia, mediante la presentación de copia de la Cédula de Extranjería expedida por la autoridad colombiana competente.

19.1.1.6 DEFINICIÓN DE SITUACIÓN MILITAR

Cuando se trate de oferentes en su calidad de personas naturales y los representantes legales de personas jurídicas que sean varones entre 18 y 50 años, deberán acreditar que tienen definida su situación militar aportando copia legible de la libreta militar o el certificado correspondiente emitido por la autoridad competente, en ese sentido. En caso de pérdida deberá anexar certificación de la Dirección de reclutamiento donde conste que la situación militar se encuentra definida.

Tratándose de proponentes plurales cada uno de sus integrantes debe acreditar el anterior requisito.

19.1.1.7 PLANILLA DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL

El oferente deberá presentar junto con la propuesta el soporte o recibo de cancelación vigente de la última planilla de pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (EPS, AFP y ARL) del representante y de los trabajadores que tenga a su cargo y sean objeto del cumplimiento del contrato.

19.1.1.8 CERTIFICADO DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES (Anexos No. 3-4)

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, a la fecha de la presentación de la propuesta, el proponente sea persona natural con personal vinculado laboralmente, o persona jurídica, deberá aportar certificaciones del cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos

profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, para lo cual deberá tener en cuenta lo siguiente:

a) **Está certificación debe ser diligenciada conforme a los Anexos No. 3 y 4, según sea el caso.**
b) El proponente deberá presentar una certificación expedida por el revisor fiscal cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal y/o Contador Público, anexando copia de la tarjeta profesional y certificación de la Junta Central de contadores vigente.
c) La Certificación del pago de aportes deberá en todo caso, acreditar el cumplimiento de la obligación como mínimo en los seis (6) meses anteriores a la presentación de la propuesta.
d) Si el proponente no tiene más de seis (6) meses de constituido deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.
e) La fecha de expedición de esta certificación no debe ser superior a treinta (30) días calendario a la fecha de entrega de la propuesta. La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento.
f) En caso de que el proponente, no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social debe indicar esta circunstancia en la mencionada certificación, teniendo en cuenta los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta, también bajo la gravedad de juramento, el cual se considera prestado con la firma del documento.
g) Si en virtud de lo dispuesto en el artículo 65 de la ley 1819 de 2016 el proponente se encuentra exonerado del pago de los aportes parafiscales a favor del servicio nacional del aprendizaje (SENA), del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y las cotizaciones al régimen contributivo de salud, debe indicar esta circunstancia en la mencionada certificación, teniendo en cuenta los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta, también bajo la gravedad de juramento, el cual se considera prestado con la firma del documento.

19.1.1.9 VERIFICACIÓN INEXISTENCIA ANTECEDENTES: FISCALES, PENALES, DISCIPLINARIOS Y MEDIDAS CORRECTIVAS

Verificación de Antecedentes Fiscales: Al tenor del Art. 60 de la Ley 610 de 2000 y la Resolución No. 5149 de 2000 de la Contraloría General de la Republica, el SENA verificara que le proponente y cada uno de los integrantes del Consorcio y/o Unión Temporal, según el caso, no se encuentren incluidos en el Boletín de Responsables Fiscales que expide la Contraloría General de la Republica, a la fecha de cierre de la presente convocatoria.

En el evento de encontrarse reportado(s) deberá(n) acreditar la cancelación total de la obligación.

Verificación de antecedentes Disciplinarios: El SENA verificará que el proponente, persona natural, jurídica, cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, no presente ninguna irregularidad en el Certificado del Sistema de Información y Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad – SIRI – vigente expedido por la Procuraduría General de la Nación.

Verificación de antecedentes Judiciales: El SENA verificará que el proponente, persona natural, y/o representante legal de la persona jurídica no presente antecedentes judiciales.

Verificación Sistema Nacional De Medidas Correctivas (RNMC): El SENA verificará que los proponentes y los representantes legales de las personas jurídicas, y miembros de los consorcios y uniones temporales, no tengan multas pendientes, de conformidad con lo establecido en la ley 1801 de 2016, por medio de la cual se expide el Nuevo Código Nacional del reporte generado por dichas multas generará rechazo de la oferta. De encontrarse reportado, se deberá a llegar al acuerdo de pago o el recibo de pago o la Resolución de cancelación total de la obligación para no ser rechazada la propuesta de lo contrario la propuesta allegada deberá ser RECHAZADA.

Verificación Inhabilidades por Delitos Sexuales: El SENA verificará que los proponentes y los representantes legales de las personas jurídicas y miembros de los consorcios y uniones temporales, no tengan inhabilidades, de conformidad con lo establecido en la ley 1918 de 2018, por la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores Para la consulta de inhabilidades por delitos sexuales el proveedor o su representante legal o su apoderado deberá diligenciar y anexar el **Anexo No. 5 Autorización consulta inhabilidades delitos sexuales.**

Consulta REDAM: El SENA verificará que los proponentes y los representantes legales de las personas jurídicas y miembros de los consorcios y uniones temporales, no tengan inhabilidades, de conformidad con lo establecido en la ley 2097 de 2021 *"Por medio de la cual se crea el registro de deudores alimentarios morosos (REDAM) y se dictan otras disposiciones",* para lo cual el proponente deberá anexar el Certificado correspondiente descargado desde la página **https://carpetaciudadana.and.gov.co/.**

19.1.1.10 CERTIFICACIÓN DE APLICACIÓN DE NORMAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL DEL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO

Los proponentes deberán Certificar su aceptación y compromiso de cumplimiento con las normas de prevención y control del Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo, contenido en el **Anexo No. 6** Dicha manifestación se entenderá surtida con la suscripción del mencionado formato.

En caso de proponente plural deberá presentar el formato suscrito por parte del representante legal, y de manera individual por cada uno de los integrantes del consorcio o de la unión temporal.

19.1.1.11 CERTIFICACIÓN BANCARIA

Certificación de la cuenta bancaria habilitada, emitida por el banco con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario de la presentación de la oferta.

19.1.1.12 CRITERIOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Los requisitos solicitados deben ser entregados junto con la oferta como requisito habilitante:

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ENTREGABLE JUNTO CON LA OFERTA
CERTIFICACIÓN ARL	Certificación expedida por ARL del Nivel de Riesgo al cual pertenece de acuerdo con la actividad a desarrollar, NO superior a 30 días.
CERTIFICADO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (Anexo No. 7)	Certificado expedido por ARL de la implementación del SG-SST **y/o** certificación firmada por el Representante Legal y Profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo con Licencia vigente, mediante el cual se indique el resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos Resolución 0312 de 2019 y el Decreto1072/2015 (2.2.4.6.1). **(Anexo No. 7).** **Nota aclaratoria:** No están obligados a implementar los Estándares Mínimos establecidos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo. Para constatar lo anterior se deberá presentar con la propuesta el certificado expedido por la ARL,

	mediante el cual se indique que es aportante voluntario independiente Decreto 1563 de 2016.
LICENCIA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEL PROFESIONAL RESPONSABLE DEL SG-SST VIGENTE	Licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST (Vigente).
FOTOCOPIA DE CÉDULA DEL PROFESIONAL SST	Fotocopia Legible del profesional responsable del SG-SST.
CERTIFICADO VIGENTE CURSO DE SG-SST DE 50 HORAS O SU ACTUALIZACIÓN CURSO DE 20 HORAS	Curso de las 50 horas o actualización de 20 horas del responsable de seguridad y salud en el trabajo (Vigente Resolución 4927 de 2016 y Circular No.0063 de 2020).
EVALUACIÓN DE ESTÁNDARES MÍNIMOS Y PLAN DE ACCIÓN	Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

NOTA: Los Requisitos del Criterio de Seguridad y Salud en el Trabajo, también hacen parte de las obligaciones contractuales.

19.1.1.13 EXPERIENCIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, requiere que los oferentes acrediten experiencia en contratos que hayan celebrado, ejecutado o tener en ejecución durante los últimos cuatro (04) años, contados a partir del cierre del presente proceso de contratación, cuyo objeto tenga relación con el objeto del proceso contractual, presentando dos (02) contratos por proponente, cuyo valor sea o sumen el 50% del presupuesto oficial. Esto se acreditará de la siguiente manera:

a) Tratándose de contratos ejecutados con Entidades Públicas el proponente deberá presentar Certificación de cada uno de los Contratos y/o copia de los contratos.

b) Para el caso de contratos ejecutados con empresas privadas o personas naturales, el proponente deberá presentar respecto de cada contrato la copia del Contrato y copia de la factura o en su defecto copia del Contrato y cuenta de cobro según corresponda.

c) El oferente deberá aportar la certificación expedida por el contratante y suscrita por el funcionario o persona competente en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos:

- Objeto
- Plazo.
- Número del Contrato.
- Contratante, NIT, teléfono y dirección.
- Nombre del contratista. (si se ejecutó en unión temporal o consorcio identificar los integrantes y su porcentaje de participación).
- Fecha de iniciación
- Fecha de terminación.
- Valor final del contrato
- Si se encuentra ejecutado o en ejecución.
- Calificación del servicio
- Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año).
- Nombre y firma de quien expide la certificación. (La certificación deberá estar firmada por la persona competente para suscribirla).

d) Para contratos públicos, por el ordenador del gasto de la entidad contratante o el funcionario competente.

e) Para contratos privados suscritos con personas jurídicas, por el representante legal de la empresa contratante, o la persona delegada para suscribirlo.

f) Para contratos privados suscritos con personas naturales, por la misma persona natural con quien se suscribió el contrato.

La certificación o documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados o apostillados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia.

Cuando exista diferencia entre la información relacionada en la certificación y la consagrada en los soportes presentados, prevalecerá la información de los soportes.

19.1.1.14 HOJAS DE VIDA DEL PERSONAL REQUERIDO PARA LA EJECUCION DEL CONTRATO

El oferente deberá presentar con su propuesta la siguiente documentación:

1. Una (01) hoja de vida de la persona con quien se va a ejecutar el desarrollo de este contrato, adjuntando los documentos relacionados a continuación:

- Hoja de vida.
- Copia de cedula de ciudadanía
- Mínimo un (01) año de experiencia laboral en el área.
- Certificación médica (apto para manipulación de alimentos) no mayor a un (01) mes
- Certificado capacitación en manipulación de alimentos, no mayor a un mes, según resolución N°. 2674 del 2013
- Certificado de Afiliación a Seguridad Social.

2. **Técnico o Tecnólogo en Cocina o afines:** El oferente deberá presentar con su propuesta la hoja de vida de un (01) Técnico o Tecnólogo en Cocina o afines con quien se va a ejecutar el desarrollo de este contrato, adjuntando la siguiente documentación:

- Hoja de Vida.
- Copia de cédula de ciudadanía
- Mínimo seis (06) meses de experiencia laboral en el área.
- Titulo o Estudios certificados
- Certificaciones médicas (apto para manipulación de alimentos) no mayor a un (01) mes
- Certificado capacitación en manipulación de alimentos, no mayor a un mes, según resolución N°. 2674 del 2013
- Certificado de Afiliación a Seguridad Social.

3. **Nutricionista:** El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un Nutricionista, personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio y definirá las garantías en la composición de las raciones diarias y ocasionales con los aportes nutricionales requeridos para el grupo poblacional a atender.

Para este perfil el oferente junto con su propuesta deberá aportar la hoja de vida con los títulos respectivos y acreditar en el momento de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a entidades públicas o privadas de cinco (5) años. Igualmente deberá presentar lo siguiente:

- Certificaciones médicas (apto para manipulación de alimentos) no mayor a un (01) mes

- Certificado capacitación en manipulación de alimentos, no mayor a un mes, según resolución N°. 2674 del 2013
- Certificado de Afiliación a Seguridad Social

Los anteriores profesionales tendrán las siguientes responsabilidades:

- Planear los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y contrato.
- Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
- Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.
- Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.
- Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
- Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.

4. **Profesional en Ingeniería Ambiental:** El oferente deberá presentar la hoja de vida del profesional en ingeniería ambiental con tarjeta profesional vigente y copia del certificado de los antecedentes disciplinarios expedida por el COPNIA y curso de auditor interno bajo la norma NTC ISO 9001:2015; quien auditará, corregirá y realizará planes de mejora sobre los diferentes procesos realizados en la preparación y disposición de alimentos.

5. **Conductor:** El proponente deberá presentar la hoja de vida de un conductor quien se encargará del transporte de alimentos dentro de las instalaciones de la Entidad o fuera de ella. Para lo cual deberá presentar la siguiente documentación:

- Hoja de Vida.
- Copia de cedula de ciudadanía.
- Certificaciones médicas (apto para manipulación de alimentos)
- Capacitación de manipulación de alimentos.
- Certificado de Afiliación a Seguridad Social.
- Licencia de conducción vigente B1.
- Copia del RUNT.

NOTA: Entiéndase por experiencia la destreza y/o habilidades que se adquiere con la práctica y se mide con las certificaciones laborales o contractuales que acredite el personal requerido para la ejecución del proyecto a ser verificado por la Entidad.

Para su aprobación deberá adjuntar las certificaciones de experiencia que pretende acreditar, para cada uno de los profesionales que integrarán el equipo de trabajo.

Para el cálculo de la experiencia en meses o en años se tendrá en cuenta el tiempo efectivo calendario prestado y cuando se acredite experiencia simultánea, es decir, en caso de traslapo, se contabilizará una sola vez dicho período.

Para efectos de la verificación, las fechas de inicio y terminación de contratos que aparecen en las certificaciones, serán válidas con día, mes y año; en caso de no contener día de inicio, el día se contabilizará el último día del mes; y en caso de no contener fecha de finalización, se contabilizará el primer día del último mes certificado.

Si el profesional presenta **AUTOCERTIFICACIONES** estas **NO SERÁN** tenidas en cuenta para acreditar la experiencia requerida.

Cuando las certificaciones sean expedidas por el proponente deberá allegarse como soporte el pago de aportes de seguridad social donde se evidencie la vinculación de la persona con la empresa en el periodo certificado.

Las certificaciones aportadas expedidas por la Entidad contratante deben contener como mínimo:

- Nombre de la empresa contratante
- Nombre del Contratista
- Objeto o alcance del contrato
- Descripción de las actividades realizadas
- Fecha de inicio y fecha de terminación
- Firma y cargo de quien expide la certificación.

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 23 de la Ley 842 de 2003, el proponente que ofrezca personal profesional titulado y domiciliado en el exterior deberá acreditar junto con su propuesta, la autorización expedida por las entidades que certifiquen la validez de los respectivos títulos académicos para el ejercicio temporal de la profesión en Colombia, o en su defecto, acreditar la solicitud de permiso radicada ante el mismo organismo, con el lleno de los requisitos exigidos.

Los documentos que certifican experiencia y estudios realizados con obtención de título en el exterior deberán ser entregados con su respectiva traducción oficial, apostillados y deberán venir convalidados y/o legalizados por la entidad competente para esta actividad. Si no cuentan con este requisito no serán tenidos en cuenta al momento de la validación y verificación del cumplimiento de la formación y experiencia mínima requerida.

NO SE ACEPTARÁN:

1. Auto certificaciones.
2. Certificaciones suscritas por supervisores o interventores externos a la entidad contratante.
3. Certificaciones de contratos en donde se acredite que el servicio se realizó por intermedio de una cooperativa de trabajo asociado.
4. Certificaciones de contratos suscritos por representantes legales de consorcios o uniones temporales, por fuera de la vigencia del consorcio o de la unión temporal.
5. Competencia para firma de certificaciones:

    a. Para contratos públicos, el ordenador del gasto de la entidad o el funcionario competente.
    b. Para contratos privados suscritos con personas jurídicas, el representante legal o la persona delegada o autorizada para suscribirlo.

19.1.1.15 INSPECCIÓN SANITARIA

El oferente junto con la propuesta deberá anexar certificado de inspección sanitaria, expedido por el organismo de control (Secretaria de Salud) con un porcentaje mayor al 90%.

19.1.1.16 VEHICULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

El personal deberá contar con vehículo de su propiedad o de propiedad de la empresa para el transporte de alimentos (Según la resolución 2674 del 2013) que se requiere dentro de las instalaciones de la entidad o fuera de ella que cuente con los requisitos determinados en la Resolución No. 002505 de 2004. Para lo cual debe presentar junto con su propuesta los siguientes documentos:

- Tarjeta de propiedad del vehículo.
- Seguro SOAT vigente
- Certificado de revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes (si aplica según modelo del vehículo)
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos que transportan alimentos expedidos por la alcaldía municipal.

19.1.1.17 DECLARACIÓN JURAMENTADA.

El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.

19.1.1.18 MANIFESTACIÓN DISPOSICIÓN DE RESIDUOS PELIGROSOS

El proponente deberá presentar copia del convenio con la empresa competente y garantizar que en relación con los aceites de cocina que se llegaren a generar por el en caso de adjudicatario, se deben gestionar a través de proveedores legalmente constituidos para el aprovechamiento, recolección, tratamiento y/o disposición final de los mismos. Dicho requisito se entenderá cumplido mediante manifestación expresa y suscrita por el Representante Legal del Oferente.

19.1.1.19 DOMICILIO PRINCIPAL Y/O SUCURSAL EN LA CIUDAD DE PASTO (N)

En aras de salvaguardar la prestación del servicio y el suministro de los alimentos, el proponente deberá tener su domicilio principal y/o sucursal en la ciudad de Pasto (N).

19.2 REQUISITOS TÉCNICOS

El proponente debe presentar junto con su oferta la siguiente documentación:

19.2.1 MINUTAS DE ALIMENTACION

El oferente deberá presentar una propuesta de quince (15) menús cíclicos que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar y cumplan con los requisitos señalados en el presente Estudio Previo, las cuales deben estar firmadas por el nutricionista, teniendo en cuenta lo siguiente:

ALMUERZOS

COMPOSICION ALMUERZO	GRAMAJE	COMPOSICION
SOPA O CREMA	Sopa 1 taza/240 gramos aprox) , crema (taza de 200 gramos aprox)	De vegetales, con granos o pastas tipo minestrones, sopas nacionales (ajiaco, sancocho, cuchuco, mondongo etc.) cremas con acompañamiento solido (crutones, papa fosforito, pollo desmechado, champiñones etc.)
ARROZ	125 gr aprox	Arroz blanco, con fideos o con vegetales, soja o licuados naturales
PROTEINA	Carne, pollo, res o pescado en filete (160 gramos crudo) carne con hueso pollo con hueso pescado entero (200 gramos crudo)	Carne de res, cerdo o ternera con o sin hueso, pollo en fileta o por presas, pescado en filete o entero vísceras (mondongo, corazón e hígado de res) asados, salteados fritos estofados, horneados o de acuerdo a la preparación establecida en el menú. Con o sin salsa (el peso de la salsa o el acompañamiento no se incluye en el peso de la proteína
LEGUMINOSA	100 gramos en cocido /80 gramos en crudo	Frijol blanco, negro o rojo, lenteja, garbanzo, arveja verde o amarilla

GUARNICION FARINACEA	80 gramos en crudo	Papa, yuca, arracacha, plátano
VERDURA CALIENTE o fría	100 gramos en cocido	Mazorca, habichuela, arveja fresca, verduras cocidas en general, tortas de verduras en general o Barra de ensaladas, mínimo 4 ingredientes vegetales en vinagreta y un aderezo
JUGO de fruta	Un vaso de 8 oz /250 ml	Jugo con dulce y sin dulce, dos opciones diferentes de jugo en cada servicio
POSTRE	40 gramos	Elaborado fresco gelatina, frutos secos o fruta.

Nota No. 1: Se solicita utilizar en cada preparación las cantidades estandarizadas anteriormente con el fin de obtener una comida de óptima calidad en cuanto a sabor, consistencia y presentación; logrando con ello evitar servir preparaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas o insípidas, excesivamente condimentada o grasosas. Además, se recomienda:

g. Jugos de frutas. Preparar con frutas naturales frescas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. Preparados con agua ozonizada o hervida.
h. Entradas. Preparar sopas tipo casero. No se deberá espesar ninguna sopa con harinas. En caso de proponer la sopa para el menú debe incluirse los ingredientes característicos a utilizar en cada sopa.
i. Ensaladas. Se solicita utilizar verdura fresca, de excelente calidad.
j. Cereales. Utilizar cereales de calidad seleccionada de acuerdo con normas y especificaciones del mercado.
k. Aceites. Manejar aceites vegetales, tales como: maíz, girasol, Oliva. No se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco.
l. Proteína. Suministrar las mismas de primera calidad y adecuadamente preparadas según los parámetros del mercado. El pollo deberá cocinarse y servirse sin piel.

Nota No. 2: No se aceptan ofertas alternativas ni con especificaciones técnicas inferiores o elementos diferentes a los señalados en las especificaciones so pena de rechazo.

Nota No. 3: Las anteriores necesidades nutricionales deben estar en una propuesta de quince (15) menús cíclicos que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. La No presentación de los menús elaborados dará como resultado que el proponente se encuentre NO HABILITADO.

Para la elaboración de los menús se debe tener en cuenta lo siguiente:

- El ciclo de los menús debe incluir un mínimo de cinco (5) días con su análisis cuantitativo de kilocalorías, proteínas, grasas y carbohidratos totales por cada menú,

de acuerdo con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos expedida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF.

- En el análisis químico de cada minuta se deberá consignar el respectivo número consecutivo que aparece registrado en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta. Los menús anteriores con sus respectivos análisis químicos deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.

- Los menús deben ser elaborados de acuerdo con los requerimientos de kilocalorías y macronutrientes que se contemplan en las especificaciones técnicas, durante cinco (5) días a la semana de acuerdo con la frecuencia y cantidades de los alimentos. El no cumplimiento de este requisito dará como resultado que el proponente se encuentre NO HABILITADO.

LISTADOS DE MINUTAS:

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

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

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

VARIEDAD DEL MENÚ DIARIO:

Se debe presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús cíclicos. Cada menú deberá ser publicado dentro de las cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

El ciclo de variedad del menú aprobado para el oferente seleccionado debe cumplirse teniendo en cuenta la lista de intercambios cuando se presente novedad en la disponibilidad de las materias primas, calidad, también se podrán realizar intercambios de preparación siempre y cuando mantengan el aporte nutricional requerido, El intercambio debe estar autorizado por el supervisor del contrato.

El incumplimiento periódico de la no entrega de algún componente de la preparación es causal de sanción o suspensión del contrato con base en lo estipulado por el SENA.

19.3 OFERTA ECONÓMICA

La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente, en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido (sin que estos sobrepasen los valores unitarios incluido IVA establecidos por la Entidad). Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización o ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se requiera, son a cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se presenten deberán considerar tales conceptos.

El proponente debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

a) Para la presentación de la propuesta económica, diligenciar el FORMULARIO DE LA PLATAFORMA SECOP II. Este debe diligenciarse en forma clara y completa, indicando el valor de cada ITEM (incluido IVA) **los cuales no deben sobrepasar los precios unitarios establecidos por la Entidad dentro del presente proceso so pena de rechazo.**

b) **En el FORMULARIO DE LA PLATAFORMA SECOP II debe diligenciar el valor correspondiente al 85% de cada almuerzo,** el cual será asumido por el SENA, Tendido en cuenta que el 15% será asumido directamente por el trabajador oficial y él recaudó de este 15% será responsabilidad exclusiva del contratista.

c) Diligenciar el formato denominado **ANEXO N°. 1 OFERTA ECONOMICA** publicado en la Plataforma SECOP II en la pestaña Documentos del Proceso.

d) El oferente no puede eliminar, adicionar y/o modificar las descripciones de cada ítem, al igual que las cantidades requeridas.

e) El valor unitario Incluido IVA de cada ítem, así como el valor total de la propuesta detallada en el **ANEXO N°. 1 OFERTA ECONOMICA,** deberá coincidir con los valores consignados en el **FORMULARIO ECONÓMICO DEL SECOP II.**

f) Si se presenta cualquier inconsistencia o diferencia entre lo indicado en el **ANEXO N°. 1 OFERTA ECONOMICA**, y lo consignado en el **FORMULARIO ECONÓMICO DEL SECOP II,** prevalecerá lo indicado en la oferta económica electrónica SECOP II.

g) **El oferente deberá tener en cuenta dentro de su oferta económica, todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos que estarán a su cargo, así**

como los gastos directos o indirectos que ocasione la ejecución del objeto contractual.

h) En el evento en que la propuesta económica tenga centavos, el proponente deberá aproximarla al peso, ya sea por exceso o por defecto, de manera que si los centavos son menores a 50 se supriman los centavos y los pesos permanezcan idénticos, y si los centavos son iguales o mayores a 50, se suprimen los centavos y el último peso se aumenta al peso inmediatamente superior. **NO DEBE SOBREPASAR PRECIOS ESTIMADOS POR LA ENTIDAD.**

La única información válida para efectos de la evaluación económica de las propuestas presentadas será la diligenciada en la Plataforma SECOP II del presente proceso, denominado cuestionario de propuesta económica formato SECOP II.

Así mismo, el oferente deberá considerar al momento de elaborar su propuesta, la variación de la TRM durante el plazo de ejecución contractual, toda vez que la fluctuación del dólar será entendida como un riesgo a cargo del contratista.

19.4 REQUISITOS PONDERABLES

En consideración a lo expuesto y de acuerdo con la naturaleza del proceso de selección y las disposiciones legales vigentes, el precio se constituye en el único aspecto a ponderar, teniendo en cuenta que se trata de la modalidad de mínima cuantía.

20. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

La propuesta será presentada de forma electrónica a través de la plataforma del SECOP II, para lo cual el Oferente deberá estar registrado como se establece en la guía que para el efecto publicó la agencia nacional de contratación Colombia Compra Eficiente en el siguiente link: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/20170407_guia_registro_proveedor.pdf.

El oferente deberá elaborar la Oferta de acuerdo con lo establecido en el presente Estudio Previo y anexar la documentación exigida. El oferente deberá tener en cuenta que con la presentación de su Oferta se entiende que acepta y cumple con las condiciones técnicas mínimas requeridas.

Los Proponentes presentarán las propuestas a través de la plataforma SECOP II, de conformidad al cronograma del proceso.

Los proponentes plurales deben presentar su oferta a través de su cuenta de proponente plural para que sea válida y pueda ser evaluada. Tener en cuenta las guías de Colombia Compra Eficiente para proponentes Plurales.

RECUERDE todos los documentos como observaciones al proceso, documentos de subsanación, aclaraciones y observaciones al informe de evaluación deberán ser presentados a través del SECOP II. Por lo expuesto, revise y aplique las guías elaboradas y publicadas en la plataforma.

20.1 INDISPONIBILIDAD DEL SECOP II PARA PRESENTAR OFERTAS

En caso de que no pueda acceder al SECOP II, comuníquese a la Mesa de Servicio de la Agencia Nacional de Contratación Colombia Compra Eficiente ANCCE, e informe de una posible falla atribuible al SECOP II. Los teléfonos de la Mesa de Servicio son: 745 67 88 en la ciudad de Bogotá D.C., y 01 800 520808 para el resto del país.

En todo caso, deberá agotar el Protocolo de Indisponibilidad del SECOP II, vigente.

El correo electrónico para informar a la Entidad previo a la hora y fecha prevista para el cierre es: abentancourthp@sena.edu.co con los datos requeridos en el protocolo mencionado. Se aclara que todo el proceso contractual será llevado en la plataforma del SECOP II y que solo se llevará a cabo este procedimiento si existe certificado de indisponibilidad de Colombia Compra Eficiente.

21. REGLAS PARA EXPEDIR ADENDAS

a) Mediante ADENDA expedida con anterioridad a la fecha de cierre del proceso, se podrá modificar el proceso.
b) Todas las Adendas serán creadas y publicadas en el SECOP II. https://community.secop.gov.co/STS/Users/Login/Index
c) Si la adenda se expide para adicionar requisitos de participación del proceso, el SENA extenderá el plazo para la presentación de la oferta por un día hábil adicional al previsto. En caso de que la adenda se expida simplemente para aclarar el alcance de algún numeral de este Estudio Previo sin que ello incida en los requisitos de participación, no se extenderá al plazo para la presentación de la oferta.
d) Límite para la expedición de adendas: El SENA podrá expedir adendas, a más tardar, hasta el día hábil inmediatamente anterior, al vencimiento del plazo para presentar Ofertas a la hora fijada para tal presentación. Sin embargo, este término no se aplicará a la modificación de las fechas o términos establecidos para las etapas posteriores al cierre, que también se harán mediante adendas.
e) En aquellos casos en que exista indisponibilidad, y la Entidad Estatal no pueda realizar una Adenda, la Entidad Estatal podrá realizarla dentro de las 12 horas hábiles siguientes a la publicación del Certificado de Indisponibilidad.

Una vez publicada la ADENDA el proponente deberá descargarla y presentar nuevamente su oferta en caso de que ésta ya hubiese sido presentada por el oferente en la plataforma.

22. FORMA DE EVALUACIÓN

La evaluación y escogencia se hará de manera global por la totalidad de los ítems atendiendo las especificaciones esenciales (Cuadros de solicitud de elementos) con el precio más bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado, satisfaga las necesidades de la entidad y aquella que no supere el presupuesto oficial, no tenga un precio artificialmente bajo, cumpla las especificaciones técnicas y de calidad requeridas, conforme a lo contenido en el presente Estudio Previo.

La verificación y la evaluación de las Ofertas será adelantada por quienes sean designados por el Ordenador del Gasto, quienes verificarán el cumplimiento de los requisitos habilitantes del oferente ubicado en el primer lugar del orden de revisión.

En todo caso el orden de revisión está definido por el menor precio ofertado en el valor total de la propuesta incluido IVA.

De acuerdo con el numeral 4° del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, en el evento en que el oferente que ofertó el menor precio cumpla con los requisitos habilitantes se procederá a la Aceptación de la Oferta, de lo contrario se verificarán los requisitos habilitantes del oferente que presentó el segundo menor precio y así sucesivamente.

23. PROCEDIMIENTO EN CASO DE EMPATE

Se entenderá que hay empate cuando dos o más Ofertas presenten un idéntico precio de Oferta económica, bajo el anterior criterio, la Entidad aplicará los factores establecidos en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 *"Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia",* conforme con los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015.

24. DOCUMENTOS SUBSANABLES

Conforme a lo establecido en las normas vigentes para contratación estatal, serán subsanables los requisitos y documentos que no sean o hagan parte de los factores de escogencia; en todo caso, se tendrán en cuenta las reglas de subsanabilidad y dentro del término establecido en el cronograma.

- El SENA podrá solicitar la subsanación y/o aclaración de requisitos o documentos no necesarios para la comparación de las Ofertas y los oferentes deberán allegarlos en el término señalado por el comité evaluador en el informe de evaluación, de no hacerlo su oferta será rechazada.
- Las subsanaciones requeridas en las evaluaciones serán comunicadas a través de la plataforma SECOP II.

Las respuestas se presentarán a través de la plataforma SECOP II dentro del término indicado, sin que por ello puedan completar, adicionar, modificar o mejorar las propuestas.

25. ANALISIS DE RIESGOS

El Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional Nariño, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación. Seguidamente, se identifican y describen los riesgos, según el tipo y la etapa del proceso de contratación en la que ocurre.

Luego, se evalúan los riesgos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia y finalmente, se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta los controles existentes y el contexto de estos. El documento Matriz de Riesgos se encuentra anexo al presente Estudio Previo.

26. GARANTÍAS

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
	Seriedad de la oferta: Por el 10% del valor del presupuesto, la vigencia será de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. En todo caso deberá permanecer vigente hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento.
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato.
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y seis (06) meses más.
X	**Cumplimiento:** Por medio de este amparo la Entidad precave contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputable al contratista, de las obligaciones contraídas. Equivalente al diez por ciento 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y seis (6) meses más, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** El valor de la garantía es de cinco por ciento (5%) del valor total del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y tres (3) años más, contados a partir de su perfeccionamiento. (Art. 2.2.1.2.3.1.13 decreto 1082 del 26 de marzo de 2015).
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: Este amparo se exige, con el propósito de proteger a la Entidad en la calidad del producto; y será equivalente al veinte por ciento

	20% del valor total del contrato. La duración será durante la vigencia del contrato y de seis (6) meses más, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad.
X	**Calidad del servicio:** El valor de esta garantía es del veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, la duración será durante la vigencia del contrato y de seis (6) 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:** Derivada de la ejecución del contrato, a través de un amparo autónomo, contenido en una póliza anexa y en una cuantía equivalente a DOSCIENTOS SALARIOS MIINIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES (200 SMLMV) y con una vigencia igual a la duración del mismo, contados a partir de su perfeccionamiento. (Art. 2.2.1.2.3.1.17 Decreto 1082 del 26 de marzo de 2015).

NOTA 1: La fecha de expedición debe ser concordante con las fechas de las vigencias de las garantías.

LAS GARANTIAS EXIGIDAS DEBERAN PROPONERSE DE LA SIGUIENTE MANERA:

a. **BENEFICIARIO:** A Nombre del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA - CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCIÓN LIMPIA LOPE. NIT 899.999.034-1.
b. **AFIANZADO:** A Nombre del oferente, en caso de ser una Unión Temporal o consorcio el beneficiario/afianzado se hará a nombre de los integrantes de la Unión temporal o del Consorcio.
c. **VIGENCIA:** La vigencia será como quedo establecida en cada amparo días calendario a partir del cierre de la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía del contrato.
d. **CUANTIA**: La garantía deberá ser constituida como quedo establecida en cada amparo por ciento del valor total del presupuesto disponible.

En todo caso las garantías y sus efectos se regirán por lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.3.1.1 del Decreto 1082 de 2015. En caso de prórroga el contrato, 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.

Nota 2: Las pólizas y su correspondiente soporte de pago deberán ser cargadas por el proponente en la plataforma SECOP II para la posterior revisión y aprobación por parte de la Entidad. No olvidar que cuando se diligencien en la referida plataforma los datos de la póliza se debe escoger la opción **contrato de seguro.**

27. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES: Si Aplica
Será limitada la convocatoria a Mipymes, según sea el caso y de acuerdo con lo establecido en el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, reglamentado por el Decreto 1860 de 2021, que modificó los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3., y 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015, que definen y disponen las condiciones para las convocatorias limitadas a Mipyme y limitaciones territoriales, de la siguiente manera: ***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.* *(Modificado por el Art. 5 del Decreto 1860 de 2021)* ***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.

(Modificado por el Art. 5 del Decreto 1860 de 2021)

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.*

Según el Ministerio de Comercio Industria y Turismo MINCIT y la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente los umbrales vigentes del 01 de enero de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2025 son los siguientes:

UMBRAL DE MIPYMES 2024	
US$	125.000
COL$	**532.338.092**

La información del umbral para convocatorias limitadas a Mipyme se encuentra en la sección *"ACUERDOS COMERCIALES Y TRATO NACIONAL POR RECIPROCIDAD"* de la página web de Colombia Compra Eficiente, en el siguiente link: https://www.colombiacompra.gov.co/compradores/acuerdos-comerciales-y-trato-nacional-por-reciprocidad

En este sentido, teniendo en cuenta que el presupuesto estimado para el presente proceso de contratación es menor al umbral, la presente convocatoria SI será susceptible de ser limitada a la participación de Mipymes.

El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)	SI	**X**	NO		

28. ACUERDOS COMERCIALES:

En atención a la modalidad de contratación, para el presente proceso no aplican los acuerdos comerciales vigentes, de conformidad con lo establecido en el Anexo 4: Lista de excepciones a la aplicación de los Acuerdos Comerciales, establecida en el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, versión M-MACPC14 de Colombia Compra Eficiente, que establece:

"Las Entidades Estatales que adelantan sus Procesos de Contratación con las Ley 80 de 1993 y 1150 de 2007, no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa, mínima cuantía o para la enajenación de bienes del Estado."

29. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA. Indique si se requiere visita del personal de la Entidad o no, a los lugares o zona objeto del contrato.	**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**

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

El presente proceso de selección no requiere de licencias, permisos, autorizaciones y diseños. La estimación del impacto ambiental del desarrollo del objeto a contratar, se estiman en la matriz de riesgos, así mismo, los requisitos ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo se encuentran plasmados en este Estudio Previo en el numeral 19.1.1.12.

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

No Aplica

32. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

No Aplica

33. ANEXOS

ANÁLISIS DEL SECTOR
ESTUDIO DE MERCADO
CDP
MATRIZ DE RIESGOS
PANTALLAZO DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIÓN

JAIME MARIN FAJARDO DAZA

Firmado digitalmente por JAIME MARIN FAJARDO DAZA
Fecha: 2024.03.05 16:00:10 -05'00'

Jaime Marín Fajardo Daza
Subdirector (E) Centro Internacional de Producción Limpia Lope
SENA – Regional Nariño

Proyectó: Angela Betancourth Pantoja
Abogada CIPLL