PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

SOLICITUD DE CONTRATACIÓN DE BIENES, OBRAS O SERVICIOS

Fecha de Elaboración: Febrero de 2024
Fecha de Recibo en Contratación: _____
Regional: Risaralda
Centro de Formación: Comercio y Servicios

Objeto Preliminar:
SUMINISTRO PRODUCTOS PROTEÍNICOS PERECEDEROS PARA ATENDER FORMACIÓN TITULADA Y PRODUCCIÓN CENTRO ASOCIADO A TÉCNICO EN COCINA, TÉCNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR, TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO Y TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROSTÉCNICO EN COCINA, TÉCNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR, TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO Y TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD:

El SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, conforme lo establece la Ley 119 de 1994.

De acuerdo con la Constitución Política de Colombia, lo dispuesto en los artículos 26 y 29 de la Ley 152 de 1994, y teniendo en cuenta que la entidad atiende las orientaciones dadas por el Modelo Integrado de Planeación y Gestión (MIPG), el Plan de Acción 2024 "establece las acciones institucionales del SENA para la vigencia 2024, las cuales se encuentran articuladas con la bases del Plan Nacional de Desarrollo, la ley 2294 de 2023 que establece el Plan Nacional de Desarrollo (PND) 2022 – 2026, "Colombia Potencia Mundial de la Vida", Planes institucionales definidos en el Decreto 612 de 2018, y los documentos CONPES en los que tiene compromisos la entidad. Dando cuenta de las principales orientaciones para lograr la articulación entre la estrategia y operación del SENA como Entidad líder de formación para el trabajo"[1].

Los esfuerzos del plan de acción de esta vigencia estarán orientados a garantizar que todas las acciones y recursos de la entidad estén alineadas al plan estratégico institucional 2023 – 2026, el cual se formuló a partir de un diagnóstico institucional orientado a garantizar una construcción con enfoque pluralista y diferencial que permita la creación de valor público, a partir de talleres realizados en distintos departamentos del país con sus grupos de valor, que permitió identificar oportunidades y desafíos emergentes entre los que se destacan como factores relevantes de cambio la transformación productiva del campesinado, la economía popular, las economías verdes y circular, seguridad alimentaria, marca SENA y la innovación técnica

El SENA viene "aportando a los planes de acción que se elaboran anualmente, en las siguientes estrategias:

- Promocionar la inclusión laboral de las personas con discapacidad.
- Desarrollar planes y programas sociales y ambientalmente sostenibles que se desarrollarán en las zonas rurales con el concurso de la mano de obra de las comunidades de la zona- hombres y mujeres
- Promocionar la vinculación de las mujeres en áreas productivas no tradicionales
- En estas estrategias la entidad viene contribuyendo con acciones de formación para el trabajo, programa SENA Emprende
- Rural y orientación laboral a través de la gestión de la Agencia Pública de Empleo"[2].

[1] Plan de Acción SENA 2024
[2] Plan de Acción SENA 2024

De conformidad con la MISIÓN INSTITUCIONAL del Servicio Nacional de Aprendizaje, la cual reza: “Cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país”, el SENA desarrolla acuerdos con entidades públicas, privadas, sin ánimo de lucro como respuesta estratégica para atender a un mayor número de colombianos, fortaleciendo con criterios de calidad la Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano en el país, permitiendo mayores oportunidades de acceso y eficiencia en el uso de los recursos destinados al aprendizaje, mediante la unión de esfuerzos técnicos, administrativos y económicos.

Dentro de los objetivos del SENA se encuentran: 1. Dar formación profesional integral a los trabajadores de todas las actividades económicas, y a quienes, sin serlo, requieren dicha formación, para aumentar por ese medio la productividad nacional y promover la expansión y el desarrollo económico y social armónico del país, bajo el concepto de equidad social redistributiva. 2. Fortalecer los procesos de formación profesional integral que contribuyan al desarrollo comunitario a nivel urbano y rural, para su vinculación o promoción en actividades productivas de interés social y económico.

El Plan Estratégico Institucional 2023 – 2026 busca articular las 4 perspectivas institucionales con el fin de lograr la creación de valor público, por medio de los habilitadores de pertinencia e innovación, partiendo de los procesos institucionales y su respectiva alineación

Con relación al sector rural el SENA busca “cerrar las brechas entre el campo y la ciudad y crear condiciones de bienestar y buen vivir para la población rural. Busca dignificar las condiciones laborales rurales, mediante la aplicación plena, con la inspección del trabajo, de la normatividad sobre relaciones contractuales, la regulación correspondiente sobre jornada, remuneración y subordinación, considerando los desarrollos jurisprudenciales favorables a los trabajadores y trabajadoras, las normas de la Organización Internacional del Trabajo- OIT aplicables, sobre el trabajo en general y el trabajo rural en particular, que permitan garantizar de manera efectiva y en igualdad de condiciones para hombres y mujeres”[3]

Frente a la formación orientada a la Economía Campesina Y Economía Popular, en concordancia con los lineamientos del PND, le corresponde al SENA “diseñar e implementar estrategias para fortalecer, adaptar y flexibilizar el acceso de sus servicios institucionales (formación para el trabajo, formación especializada, emprendimiento y certificación de competencias laborales) de manera diferencial, integral e incluyente para la atención de la población de la economía campesina y la economía popular, con el fin de contribuir a mejorar sus condiciones económicas y de calidad de vida, culturales y sociales”[4]

En articulación con esta estrategia el SENA busca posicionarse como la mejor escuela de formación para el trabajo de América Latina, orientada por los criterios de pertinencia y calidad de la formación, buscando el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, el aumento de la productividad laboral, ofreciendo y ejecutando formación profesional integral para su incorporación en actividades productivas.

Por consiguiente se debe trabajar de forma conjunta mejorando nuestra cultura organizacional, para brindar una oferta de servicios en integración con el territorio que genere valor público y permitiendo el desarrollo económico incluyente del país y sus regiones, contribuyendo a mejorar la productividad empresarial y a potenciar las competencias laborales y las oportunidades de vinculación al trabajo; incidiendo en la generación de ingresos de la población a través de la formación profesional integral, la certificación de competencias laborales, la vinculación a un empleo decente, el fomento al emprendimiento y la consolidación de proyectos productivos inclusivos”, de la mano de todos los sectores y a partir de todas aquellas estrategias que permitan el desarrollo de la misión del SENA.

En tal sentido se enmarcan diferentes necesidades fundamentales para el desarrollo de la misión institucional del SENA, como es la Formación, a través del desarrollo de los diferentes programas de formación titulada y complementaria, como

[3] Plan de Acción SENA 2024

[4] Plan de Acción SENA 2024

lo es el talento humano: los instructores, el entorno, real o simulado en los Ambientes de aprendizaje, Tecnologías de la Información y la Comunicación, el trabajo colaborativo y un suministro importante como lo es los materiales de formación, razón de ser de la presente solicitud, entre otros componentes. Dichas necesidades satisfechas permitirán el desarrollo de la formación con calidad, pertinencia y excelencia de los programas y los servicios.

Es importante también tener en cuenta las etapas del proceso de formación en los programas de formación del SENA, los cuales están estructurados bajo dos etapas: la lectiva que corresponde al proceso formativo (teórico - práctico) adelantado en el Centro de Formación Profesional, y la etapa productiva que corresponde al proceso formativo que se da en situaciones reales de trabajo.

Es entonces en la etapa lectiva donde el aprendiz recibe conocimientos a partir de las acciones y actividades formativas, actuaciones organizadas e intencionales que tienen como finalidad proporcionar a los aprendices situaciones de aprendizaje en las que pueden construir conocimientos y aplicar y evidenciar competencias de una manera activa y dinámica. En el desarrollo de las acciones formativas de la etapa lectiva de los programas se requieren los materiales de formación, que contribuyen a cumplir con los objetivos misionales. Entendiéndose como material de formación, a todo recurso requerido en cualquier de las fases de desarrollo de los proyectos formativos, sea para beneficio del mismo aprendiz, o de un tercero que se constituya como cliente o beneficiario del proyecto.

En el proceso de formación, se desarrolla la producción de Centro, que son los bienes y servicios que se obtienen en los Centros de Formación a través de los proyectos formativos y productivos desarrollados por los aprendices como parte de las actividades para desarrollar las competencias previstas en los programas de aprendizaje, los cuales también requieren materiales de formación.

Ante la necesidad de desarrollar la formación profesional integral en condiciones óptimas que contribuyan a mejorar el aprendizaje, el Centro de Comercio y Servicios del SENA, Regional Risaralda, tiene como propósito dentro de la función misional adelantar actividades de formación orientadas a brindar Formación Profesional Integral para la incorporación de los aprendices en las actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, propósito para el cual se requiere el suministro de materiales de consumo como: materiales no perecederos como Abarrotes, Bebidas, Licores, Aseo y Empaques, para la generación, empaque y servido de bebidas, postres, cocteles, alimentos, entre otros, lo que permitirá atender las áreas de formación profesional integral en servicios de restaurante y bar asociada a las fichas para los programas de formación titulada: Técnico en Cocina, Técnico en servicio de restaurante y bar, Técnico en servicios de Barismo y Tecnólogo en Coordinación de Servicios Hoteleros; también los programas de formación de articulación con la media: Técnico en servicios de Barismo; el desarrollo de las actividades de la empresa didáctica ubicada en la subsede Centro Cultural Turístico y Gastronómico Calle de la Fundación y los programas de formación complementaria como: Cocina peruana, cocina mediterránea, cocina árabe, Cocina típica colombiana, Procesos básicos pastelería, Procesos básicos de panadería, cocina básica, cocción de elaboración de menús básicos, Básico de mesa y bar, Cocina caliente, Cocina internacional, Coctelería tropical, Comidas rápidas, Emprendedor en gastronomía típica rural, Etiqueta y protocolo en el servicio a la mesa, Higiene y manipulación de alimentos, Montaje para servicios de alimentos y bebidas, Mesa y bar y coctelería, Preparación de alimentos y Preparación de bebidas.

Teniendo presente que los procesos contractuales definidos para las compras en las entidades públicas definen tiempos precisos, para la adquisición de dichos elementos se hace oportuno la previsión de materiales de formación como lo son alimentos no perecederos que permitan el desarrollo de los ejercicios prácticos de los aprendices de los programas mencionados en el calendario del año 2024, por tal motivo se hace necesario la adquisición de dichos elementos que permitan el desarrollo de la formación y de los talleres prácticos y el funcionamiento de la empresa didáctica.

Por otra parte, y de acuerdo con la oferta indicativa se proyecta abrir durante todo el año en las diferentes áreas asociadas a dichos programas en referencia a la formación profesional integral y de igual manera a las prácticas de producción de centro y de esta manera no sólo promover la participación y responsable de los aprendices en su etapa de aprendizaje, sino un aprendizaje integral.

Para dar cumplimiento y alcanzar las metas establecidas de la entidad en la vigencia 2024 en lo referente a la producción de centros en el área de gastronomía, es indispensable contar con los recursos (Abarrotes, Bebidas, Licores, Aseo y Empaques) que permitan ejecutar a través de los programas de formación en estas competencias la práctica de los aprendices en ambientes reales como se desarrollarían en el sector productivo de manera habitual. En el Centro de Comercio y Servicios se cuenta con La Sede CTCG – Centro Turístico, Cultural y Gastronómico Calle de la fundación en cuyas instalaciones se lleva a cabo los laboratorios de práctica y aprendizaje logrando una formación más integral. Como objetivo trazado en el desarrollo a la producción de centros, es de suma importancia retornar parte de los recursos que son suministrados por la Dirección General del SENA, sin ánimo de generar ninguna utilidad como es el deber ser en el sector público. Pero si el aprovechamiento, buen uso y transparencia de los recursos del Estado.

Por otro lado, dada las actuales condiciones de alza en los precios de los productos de la canasta familiar por la alta inflación y demás condiciones económicas adversas en el país, han generado un incrementó en los precios de la producción de alimentos, provocando una inestabilidad y una alta fluctuación de los precios en el mercado, situación que obliga a pensar de forma estratégica desde el equipo ejecutor de la formación del área de hotelería y turismo en la realización de cambios en las dinámicas de los procesos de compra del centro de formación, después de analizar la ejecución de vigencias anteriores, por lo cual se recomienda tener presente:

- Compra de insumos por grupos de inventarios, lo cual facilitara la compra directa a pequeños y medianos productores de la región contribuyendo con el apoyo a las economías locales y campesinas tal como invita el lineamiento establecido en la guía de compra pública relacionada con los objetivos de sostenibilidad social, partiendo del deber del Estado en la adopción de medidas y criterios que estimulen el empleo y el desarrollo local de las regiones.
- Garantizar la compra, la adquisición y la entrega de materiales primas (no perecederos) en condiciones de innocuidad, calidad y frescura al ser suministrados por productores locales sin la mediación de intermediarios que generen procesos de sobrecostos adicionales a las condiciones económicas mencionadas anteriormente, evitando de esta manera malversación de los fondos públicos asignados para dicho proceso de compra.
- Suministro de materias primas con fechas de caducidad adecuadas de acuerdo con su naturaleza y grupos de inventario dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

Así mismo el Centro de Formación cuenta con el presupuesto asignado para la vigencia 2024, incorporado en el Plan de acción y el Plan Anual de Adquisiciones para la compra de suministros de formación para atender los programas de formación

¿Cuál es el motivo de la contratación?

El motivo de la contratación de materiales de formación en perecederos es la necesidad institucional de contar con los suministros, requeridos como esenciales para el desarrollo de la formación en la presente vigencia, lo cual es un componente necesario para desarrollar con calidad la formación y lo cual contribuye a preparar al aprendiz para desarrollar habilidades, competencias, destrezas, conocimientos y actitudes en un campo laboral especificó, permitiéndole interactuar en forma útil con su entorno social y con los sectores productivos. Entre las causas están:

-Ausencia de materiales de formación en especial de materiales perecederos en el Centro de Formación

-Necesidad de materiales para desarrollar la formación adecuada, producción de centro y desarrollo de los proyectos formativos.

-Los Centros de Formación no cuentan con presupuesto para adquirir materiales de formación a mediano y largo plazo

¿Cuál es el público objetivo de la contratación?

La población que se beneficiara de los materiales de formación, de los programas de formación titulada es aproximadamente:

Técnico en Cocina, 4 fichas - 120 aprendices - 4 instructores

Técnico en servicio de restaurante y bar, 3 fichas -90 aprendices – 3 instructores
Técnico en servicios de Barismo - 2 fichas – 60 aprendices- 2 instructores
Tecnólogo en Coordinación de Servicios Hoteleros 3 fichas -90 aprendices – 3 instructores

Para un total de:
Numero de Aprendices 360 aprendices aproximadamente
Número de fichas aproximadas: 12 fichas
Numero de Instructores 12 instructores aproximadamente

La población beneficiaria desde los programas de formación complementaria aproximadamente es:

20 programas de formación complementaria x 6 fichas: 120 programas 3600 aprendices – 40 instructores

¿Cuáles son los propósitos o las metas para conseguir con la contratación?
Objetivo General: Gestión para el suministro de materiales de formación de productos proteínicos perecederos para atender los programas de formación asociados a las fichas de a las fichas de Técnico en Cocina, Técnico en servicio de restaurante y bar, Técnico en servicios de Barismo, Tecnólogo en Coordinación de Servicios Hoteleros y programas de formación complementaria para el desarrollo normal de actividades de formación en el SENA regional Risaralda.

Propósitos:
-Contar con lo necesario en materiales de formación para el desarrollo de la formación con eficiencia y calidad
-Cumplimiento y desarrollo de las actividades misionales del SENA
-Cumplir con las metas de formación titulada del Centro de Comercio y Servicios
-Cumplir con los componentes de la formación en la etapa lectiva como son las prácticas formativas y la producción de Centro

Los recursos de materiales de formación del Centro de Comercio y Servicios de la presente contratación, pertenece a los **proyectos: 1.** MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL. 2.SERVICIO DE ORIENTACIÓN OCUPACIONAL, FORMACIÓN Y EMPRENDIMIENTO PARA POBLACIÓN DESPLAZADA POR LA VIOLENCIA A NIVEL NACIONAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (Ficha Técnica):

Se anexan las fichas técnicas con 150 ítems distribuidos en TRES lotes tres archivos:

Lote 1 Carnes: CARNES: AVE, CERDO, RES, CORDERO Y CONEJO (53 ítems)
"FICHAS TÉCNICAS CARNES PERECEDERO PROTEINA VERS FEBRERO 2024" - 53 ítems

Lote 2 Pescados y Mariscos (30 ítems)
"FICHAS TÉCNICAS PESCADO Y MARISCOS PERECEDERO PROTEINA VERS FEBRERO 2024" - 30 ítems

Lote 3 Lácteos, huevos, Derivados cárnicos (67 ítems)
"FICHAS TÉCNICAS LACTOS DERIVADOS DERIV CARNIC PERECEDERO PROTEINA VERS FEBRERO 2024" - 67 ítems

ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

a) Entregar los productos objeto de este contrato con las especificaciones técnicas descritas en las fichas técnicas, en el lugar y plazos establecidos en el presente contrato.

b) La entrega de los elementos se hará en el almacén de Centro de Comercio y Servicios instalaciones del Centro de Comercio y servicios de la Regional Risaralda.

c) La entrega se hará, semanalmente y en algunas eventualidades se harán solicitudes de forma extraordinaria, según indicaciones que para el efecto realice el supervisor del contrato, hasta agotar el presupuesto oficial de la presente contratación.

d) Los productos deberán ser entregados por el contratista dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la solicitud del supervisor.

e) Garantizar al momento de la entrega que todos los productos cumplan con el empaque, rotulado y etiquetado de acuerdo con la normatividad vigente, las características del producto y la descripción detallada del producto.

f) El proponente debe entregar el certificado de INVIMA y/o registro sanitario que garantice que los productos estén en óptima calidad y que todo el proceso se hace de manera inocua. Cuando aplique.

g) Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del contrato le imparta EL SENA a través del supervisor de este, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones.

h) El proveedor deberá disponer de una persona idónea que atienda las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato y/o aquellas que el supervisor delegue para coordinar el suministro requerido con dedicación completa. En consecuencia, deberá mantener al frente de la ejecución contractual un coordinador autorizado para actuar en nombre del contratista y con capacidad y facultades para resolver los asuntos que se presenten, que actúe como enlace permanente entre el contratista y el supervisor del contrato.

i) El proveedor deberá estar disponible para la entrega de lunes a viernes en un horario de 7:00 am a 7:00 pm y los sábados de 7:00 am a 5:00 pm.

j) Hacer los cambios pertinentes de los productos entregados según las observaciones formuladas por el supervisor del contrato, cuando no cumplan con las características, condiciones y especificaciones indicadas en las fichas técnicas.

k) Mantener los precios ofertados durante la ejecución del contrato.

l) Todo costo que se genere en tal sentido deberá ser asumido a plenitud por parte del contratista, quien, además, se debe encargar de la recolección del producto en mal estado, así como también entregar en el sitio el elemento con las condiciones técnicas exigidas.

m) Asumir el transporte, cargue, descargue, entrega, riesgo y propiedad de los productos requeridos por el SENA, hasta que se realice la entrega a satisfacción en el lugar indicado.

n) Garantizar el transporte de alimentos con el cumplimiento de los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos; debe contar con certificado de fumigación.

o) Garantizar las compras locales equivalentes mínimo al 30% del valor del contrato, el cual corresponderá a la adquisición de los alimentos a pequeños productores locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones de acuerdo con el Decreto 248 de 2021.

p) 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 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.

q) Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos; O en su defecto y para las condiciones de contexto local se pueden considerar vehículos acondicionados con cavas mantenedoras de temperatura para el transporte de los alimentos en todo caso, las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

r) 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.

s) El contratista deberá avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA. De hacer caso omiso a esta obligación deberá responder por los daños y perjuicios que se causen al SENA como consecuencia.

t) 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 los materiales e insumos 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.

u) 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.

v) El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.

w) Cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado.

x) Cumplir con todas las normas de higiene y bioseguridad respecto de compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos. Cumplir con características técnicas de operación, higiene y seguridad en la manipulación de alimentos, conforme a las disposiciones legales.

y) En los casos que el contratista deba ingresar a las Sedes o Centros de formación deberá portar los elementos de protección personal necesarios establecidos en la normatividad legal vigente, para realizar su labor.

PLAZO DEL CONTRATO: El plazo de ejecución del contrato será hasta el 5 de diciembre de 2024, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución tales como la aprobación de las garantías

PRESUPUESTO DISPONIBLE: De acuerdo con lo contemplado en el Plan Anual de Adquisiciones y al presupuesto disponible por la Entidad es de CIENTO VEINTI CUATRO MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL SETECIENTOS DIECISEIS PESOS M/CTE **$124.937.716...** hasta agotar el recurso disponible.

Lote 1 CARNES: AVE, CERDO, RES, CORDERO Y CONEJO (53 ítems)

El presupuesto del lote 1 en el contrato será hasta por la suma de **CINCUENTA Y DOS MILLONES CINCUENTA Y SIETE MIL** TRESCIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS M/CTE (**$52.057.355**)

Lote 2 Pescados y Mariscos (30 ítems)

El presupuesto del lote 2 en el contrato será hasta por la suma de NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS **TREINTA Y NUEVE** MIL SETECIENTOS CINCO PESOS M/CTE (**$9.439.705**)

Lote 3 Lácteos, huevos, Derivados cárnicos (67 ítems)

El presupuesto del lote 3 en el contrato será hasta por la suma de **SESENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS** CUARENTA MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y **SEIS** PESOS M/CTE (**$63.440.656**)

NOTA: Se adjuntan cotizaciones, precios del mercado de todos los ítems, condiciones técnicas de todos los items. y análisis de mercado.

REQUISITOS TÉCNICOS Y ECONÓMICOS PARA SOLICITAR EN EL PROCESO:

1. El proponente NO podrá superar el valor de la **sumatoria de sus valores unitarios**, la sumatoria máxima debe ser para:

LOTE 1: UN MILLON QUINIENTOS NUEVE MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($1.509.548)

LOTE 2: UN MILLON CINCUENTA Y CINCO MIL ONCE PESOS M/CTE ($1.055.011)

LOTE 3: UN MILLON CUATROCIENTOS VEINTI SIETE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($1.427.342)

Incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en atención al tope máximo establecido acuerdo estudio de mercado realizado.

2. El proponente NO podrá ofertar valores iguales a $0, en el evento de incurrir en esta circunstancia su propuesta incurrirá en causal de RECHAZO.

3. El proponente NO podrá alterar, cambiar, y/o complementar la descripción técnica de los ítems y/o sus cantidades y/o suprimir ningún ítem, so pena de incurrir en causal de RECHAZO.

4. Para análisis de las ofertas por contener precios presuntamente artificialmente bajos, el mismo se realizará respecto del valor total de la sumatoria del discriminado de valor unitario y no respecto de cada uno de sus ítems.

5. El proponente que no sea responsable del IVA debe informarlo en el texto de la propuesta. El porcentaje del IVA debe sujetarse a lo establecido en el Estatuto Tributario.

6. En el evento en que la propuesta económica tenga centavos, el proponente deberá aproximarla al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor o menor a 0.50 centavos.

7. La oferta, en todos sus valores, deberá expresarse en pesos colombianos. Se debe ofertar el total de los ítems solicitados en el pliego de condiciones, de lo contrario la propuesta será rechazada.

8. El valor unitario de cada ítem no podrá superar el valor determinado en el Estudio de Mercado elaborado por la Entidad. Por consiguiente, en caso de superar dicho valor en uno o varios ítems, la propuesta será rechazada; pues tal situación no es objeto de subsanación ya que alteraría el valor de la oferta presentada. En ejercicio de esta facultad los proponentes no podrán complementar, mejorar o modificar su oferta, solo aclararla.

9. De existir error aritmético que no supere el 2% del valor total de la propuesta, la entidad realizará la corrección que corresponde.

¿SE ENCUENTRA INCLUIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES 2023?:
SI: _X___ NO: ___, No. de Resolución. 66 - 02029 DEL 28 DE DICIEMBRE DE 2023

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

SOLICITUD DE CONTRATACIÓN DE BIENES, OBRAS O SERVICIOS

UNSPSC Code (each code separated by ;)	Description	Expected begin date (month)	Expected due date for receiving replies (month)	Expected duration date (number)	Expected duration date (interval: days, months, years	Type	Budget origin	Expected total value
10151500;10151	66_9308_322_Suministro y compra de materiales de formacion para produccion de centros de los programas de titulada asociados a las fichas de tecnicos en cocina, servicio de restaurante, tecnologo en coordinacion de servicios hoteleros para la vigencia 2024	March	March	270	Day(s)	Mínima Cuantía	National Territorial Budget	253.000.000 COP
53131602;5313	66_9308_309_Compra de materiales de formación para atender las necesidades de los programas de formación del Centro de Comercio y Servicios, Regional Risaralda, vigencia 2024	March	March	270	Day(s)	Mínima Cuantía	National Territorial Budget	156.948.000 COP
80111600;8011	66_9308_236_PRESTAR SERVICIOS PARA APOYAR ACTIVIDADES RELACIONADAS CON PRODUCCIÓN DE CENTRO,Y MATERIALES DE FORMACIÓN DENTRO DE PROCESOS DE EJECUCIÓN DE FORMACIÓN Y DE EJECUCIÓN SERVICIOS COMPLEMENTARIOS SENA.VIGENCIA 2024	January	January	345	Day(s)	Contratación directa.	National Territorial Budget	40.380.120 COP

INTEGRANTES DEL COMITÉ EVALUADOR Y SUPERVISOR DEL CONTRATO:

Supervisor del contrato
Jose Rogelio Baena Gómez

LOTE A EVALUAR	TIPO DE EVALUACIÓN	ENCARGADO
LOTE 1 CARNES: AVE, CERDO, RES, CORDERO Y CONEJO	Evaluación Técnica y de Experiencia	Yuri Cristina Vargas Bartolo, Julián David Buitrago Londoño, Jaime Alberto Barahona Gil, José de Jesús Barreto Hernández
LOTE 2 PESCADOS Y MARISCOS	Evaluación Técnica y de Experiencia	Yuri Cristina Vargas Bartolo, Julián David Buitrago Londoño, Jaime Alberto Barahona Gil, José de Jesús Barreto Hernández
LOTE 3 HUEVOS DERIVADOS CARNICOS Y LÁCTEOS Y DERIVADOS	Evaluación Técnica y de Experiencia	Yuri Cristina Vargas Bartolo, Julián David Buitrago Londoño, Jaime Alberto Barahona Gil, José de Jesús Barreto Hernández
TODOS LOS LOTES	Evaluación Financiera	Haiden de Jesús Castillo Barbosa
		Julián Eduardo Gómez Benavidez
		Grethel Carolina Alvarez Hernández
TODOS LOS LOTES	Evaluación Jurídica	Esneider de Jesús Cabana Pérez
TODOS LOS LOTES	Evaluación Ambiental	Diana Carolina Gnecco Martínez
TODOS LOS LOTES	Evaluación SYSO	

Firmas:

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

SOLICITUD DE CONTRATACIÓN DE BIENES, OBRAS O SERVICIOS

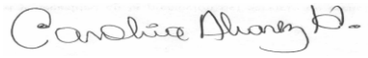




Firmado digitalmente por ANDRES GOMEZ CALDERON

JOSE ROGELIO BAENA GOMEZ
Coordinador Académico

ANDRÉS GOMEZ CALDERON
Subdirector Centro Comercio y Servicios



Elaboró: Grethel Carolina Alvarez Hernández – Contratista Planeación y proyectos

¿SOLICITUD DE CONTRATACIÓN APROBADA?: SI: _X_ **NO:** _____ **FECHA:** _____

OBSERVACIONES:_____
_____
_____
_____

FECHA DE ASIGNACIÓN DE PROCESO: Febrero de 2024
FUNCIONARIO Y/O CONTRATISTA ASIGNADO: Eva Caterina Cordoba Mosquera
Recibí: