PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE**

FECHA DE ELABORACIÓN:	15/03/2024
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Bienestar del Aprendiz y atención al egresado Centro Agroindustrial.
ORDENADOR DEL GASTO:	Paola Andrea Vanegas Loaiza – Subdirector (e) Centro Agroindustrial del SENA Regional Quindío.
OBJETO: Suministro de Apoyos de Alimentación (Almuerzos), para los Aprendices del Centro Agroindustrial SENA Regional Quindío, según ficha técnica.	

2. **DESCRIPCIÓN 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, como lo establece la Ley 119 de 1994.

De conformidad con el artículo 25 del Decreto 249 de 2004, los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

El numeral 28 del artículo 27 del Decreto 249 de 2004 señala las funciones que deben desarrollar las Subdirecciones de Centro para planear, programar y ejecutar todos los procesos mencionados anteriormente, y le otorga la función de Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro.

Así mismo la Resolución 2406 del 24 de noviembre de 2023, en su artículo 2 literal a) delega la ordenación del gasto y celebración de contratos en los Centros de Formación profesional, e*n los subdirectores de Centro de formación. Los contratos y convenios del respectivo Centro de Formación*.

Para el cumplimiento de estas funciones y demás asignadas al SENA, se requiere el Suministro de Apoyos de Alimentación (Almuerzos), para los Aprendices del Centro Agroindustrial SENA Regional Quindío según ficha técnica.

Con el anterior sustento se elabora el presente documento que contiene el análisis previo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 por tratarse de una contratación por la modalidad de **mínima cuantía**.

	El Plan de Acción, BIENESTAR DEL APRENDIZ y ATENCION AL EGRESADO, entendido como el conjunto de acciones que se realizan en la Entidad para potenciar el desarrollo personal de los Aprendices, dando herramientas que permitan una relación favorable consigo mismo, con los demás miembros de la comunidad, con la naturaleza y con su entorno, lo que aporta al fortalecimiento de la formación profesional integral (Art. 1 Resolución 1228 de 2018), permite que se aborde a los Aprendices de una manera más amplia por medido de diferentes dimensiones como Promoción a la salud y el cuidado y prevención de la enfermedad, Consejería y orientación, Expresión Cultural y artística, cultura, Fomento de la actividad física, el deporte y la recreación, Construcción de Comunidad SENA, Reconocimiento a la excelencia, Apoyos socio económicos, Articulación con el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional integral, los cuales están dirigidos a cumplir con el objetivo de fortalecer el perfil de los Aprendices de manera integral promoviendo el desarrollo humano, la apropiación de competencias socioemocionales que favorezcan el crecimiento personal y el desempeño laboral, la disminución de la deserción de los Aprendices y el aumento del nivel de logro educativo en los mismos. El Centro Agroindustrial del SENA Regional Quindío, en aras de atender y responder a las necesidades de los Aprendices y conforme a lo establecido en la Resolución 0452 de 2014, teniendo en cuenta el Articulo 19 literal d, hace necesario contribuir a la formación integral de los alumnos propiciando condiciones y posibilidades que favorezcan su desarrollo humano en las distintas dimensiones y al mejoramiento de su calidad de vida como individuos y como grupo institucional. En el Centro Agroindustrial, se dilucida que muchos de los jóvenes que asisten a dicha formación provienen de contextos socioeconómicos en gran vulnerabilidad, por la cual se proyecta el proveerles un apoyo a nivel nutricional que consta de almuerzos para los aprendices de con mayor necesidad. Dentro de la política del fomento de Bienestar y liderazgo del Aprendiz, tenemos diferentes componentes estratégicos: Salud, equidad e igualdad de oportunidades, competencias básicas, habilidades socioemocionales y/o para la vida, cultura, deporte, liderazgo, responsabilidad social y convivencias, que nos permiten fortalecer el perfil de Aprendiz de manera integral promoviendo el desarrollo humano y apropiación de competencias socio emocionales que favorezcan el crecimiento personal, desempeño laboral y disminución de la deserción de Aprendices, siendo un apoyo transversal en el proceso de Formación Integral. El Centro Agroindustrial, dentro del Plan de Bienestar Aprendices y el Plan anual de adquisiciones vigencia 2024, tiene contemplada la necesidad de almuerzos para los Aprendices, por lo que se hace necesario adelantar un proceso de contratación. La necesidad descrita es coherente con el Plan de Compras y se cuenta con los recursos a efectos de suplir la necesidad, la cual se surtirá a través de la celebración de un contrato de mínima cuantía que permita el Servido caliente, en menaje de losa en las instalaciones de la cafetería del SENA Centro Agroindustrial. Suministro de Apoyos de Alimentación (Almuerzos), para los Aprendices del Centro Agroindustrial SENA Regional Quindío según ficha técnica.

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;91111603	63_9120_94 Suministro de Apoyos de Alimentación Almuerzos para los Aprendices del Centro Agroindustrial SENA Regional Quindío según ficha técnica	$ 35.100.000	Paola Andrea Vanegas Loaiza	Avenida Centenario 44 Norte – 15 Armenia-Quindío

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:

El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:				
1. Segmento	**2. Familia**	**3. Clase**	**4. Producto**	**5. Descripción**
93	13	16	00	Servicio de Suministro de Alimentos

5. **OBJETO**

SUMINISTRO DE APOYOS DE ALIMENTACIÓN (ALMUERZOS), PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO AGROINDUSTRIAL SENA REGIONAL QUINDÍO, SEGÚN FICHA TÉCNICA.

6. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR**

El SENA atendiendo a la necesidad y con el fin de satisfacerla cotizara por unidad, adjudicara la totalidad del presupuesto destinado para el presente proceso de contratación al oferente que cotizando por unidad, la sumatoria de los ítems resulte ser el más económico para la entidad siempre y cuando cumpla con los requisitos habilitantes y técnicos mínimos exigidos, y se reservara el derecho de variar las cantidades de Almuerzos requeridos según las necesidades que se puedan llegar a presentar, hasta el tope del presupuesto oficial destinado para este fin y debe responder a las siguientes características:

ITEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Almuerzo completo para aprendices del Programa de centro agroindustrial: servido caliente, en menaje de losa en las instalaciones de la cafetería del SENA	UNIDAD	1

	Centro Agroindustrial, el cual debe contener los siguientes menús: **Menú 1:** Almuerzo: Porción de sopa de verduras (10 oz); una porción de 100 gr de carne asada (res, cerdo o chorizo); una porción de arroz con fideos (100 gr). Principio: Frijoles, garbanzos verduras calientes (100 gr.), Acompañamiento: Tajada de plátano maduro 40gr. Ensalada criolla (Lechuga, tomate y zanahoria 70 gr.) Postre: Arroz con leche (40 gr.). Jugo: Vaso de 7 oz. (Dos opciones de jugos de fruta naturales, preparados con agua filtrada) **Menú 2:** Almuerzo: Porción de sopa de pasta (10 oz), una porción de 100 gr. De carne de pollo (muslo o contramuslo), cerdo asado o chorizo; una porción de arroz blanco (100 gr.). Principio: Frijoles, lentejas o zanahoria Vicky (salteada en leche y mantequilla 70 gr). Acompañamiento: Yuca frita (40 gr.). Ensalada roja (remolacha, zanahoria, lechuga batavia (70 gr.). Postre: Dulce de guayaba o bocadillo (40 gr.). Jugo: Vaso de 7 oz. (Dos opciones de jugos de fruta naturales, preparados con agua filtrada y alcalinizada). **Menú 3:** Almuerzo: Porción de crema de ahuyama (10 oz); una porción de 100 gr de carne de res sudada, carne de cerdo asada o chorizo; una porción de arroz verde (100 gr.). Principio: Frijoles, blanquillos o acelgas guisadas (100 gr.). Acompañamiento: Papa criolla al vapor (40 gr.). Ensalada dulce (Piña, repollo y zanahoria 70 gr.). Postre: Panelita de leche (40 gr.). Jugo: Vaso de 7 oz. (Dos opciones de jugos naturales, preparados con agua filtrada). **Menú 4:** Almuerzo: Porción de sopa de plátano (10 oz); una porción de 100 gr de carne de res en bistec, carne de cerdo asada o pescado; una porción de arroz con zanahoria (100 gr). Principio: Frijoles, pasta fría con atún o verduras salteadas (pimentón, cebolla y zanahoria) (100 gr.). Acompañamiento: Patacón o papa salada (40 gr.). Ensalada de Frutas: Melón, banano, papaya, sandia (70 gr.). Postre: Dulce de mora (40 gr.). Jugo: Vaso de 7 oz. (Dos opciones de jugos naturales, preparados con agua filtrada). **Menú 5:** Almuerzo: Porción de sopa de ajiaquito (10 oz); una porción de 100 gr de carne de cerdo asada, albóndigas o pollo a la plancha; una porción de arroz con ajonjolí (100 gr.). Principio: Frijoles, torta de espinacas o lentejas (100 gr.). Acompañamiento: Papa en crema de leche (40 gr.). Ensalada fresca: Lechuga, pepino, apio y zanahoria (70 gr.). Postre: Bocadillo veleño (30 gr.). Mazamorra (7 oz.) o jugo de frutas naturales (Dos opciones 7 oz.)		

CALIDAD NUTRICIONAL: Los alimentos suministrados y sus preparaciones deben fomentar hábitos de vida saludable, variado, preparaciones sencillas, con cantidades moderadas de condimentos y especias, evitando el consumo excesivo de harinas, frituras, sal y dulce, debiéndose utilizar materia prima de primera calidad y corresponder a los hábitos alimentarios de la región.

CALIDAD SENSORIAL: El alimento debe ser organolépticamente aceptable y cumplir además con características técnicas tales como: variedad, normas de higiene, manipulación de alimentos y gramaje. En general el contratista deberá dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y Decreto 539 de 2014 (manipulación de alimentos, almacenamiento de productos perecederos, etc.).

SERVICIO: Para garantizar la variedad, se realizará rotación por los dos menús estipulados durante dos semanas e iniciará nuevamente.

El suministro de almuerzos debe cumplirse en el siguiente horario: serán preparados y servidos diariamente de lunes a viernes (excepto días festivos) desde las (12 m) del medio día, hasta las (2:30 pm), **en las instalaciones del Centro Agroindustrial SENA Regional Quindío, según requerimiento del supervisor del contrato.**

Los almuerzos deberán ser preparados y servidos calientes, en las cantidades que indica la presente ficha técnica, con todos los implementos necesarios que se requieran como vajilla, cristalería, cubiertos, bandejas, servilletas, que incluya el servicio de meseros o como autoservicio, **en las instalaciones del Centro Agroindustrial SENA Regional Quindío, según requerimiento del supervisor del contrato.**

El operador debe disponer de la persona que entregue los almuerzos y realizar el respectivo aseo y desinfección del menaje. El aseo de los recipientes debe cumplir con todos y cada uno de los requisitos de manipulación de alimentos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

Nota: Acorde a la propuesta económica de menor valor presentada, se ampliarán cantidades en algunos ítems acorde a las necesidades de la entidad y hasta agotar la totalidad del presupuesto oficial para el presente proceso de contratación, es decir; **Ejecución por Monto Agotable**.

7. ANALISIS DEL SECTOR

Se anexa análisis de sector, elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manual de Contratación y la Guía de Colombia Compra Eficiente. (https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE ($ 35.100.000), 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 e indirectos.

Nota: Deberá verificarse la aplicación del IVA

8.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

Con base en el presupuesto inicialmente asignado, el Centro Agroindustrial adelanto en la plataforma del Secop II, solicitud de información a proveedores a efectos de obtener cotizaciones:

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.5792708&isFromPublicArea=True&isModal=False; para lo cual se obtuvo la siguiente lista de ofertas: (**Discriminadas Análisis del Sector**).



Como consecuencia del estudio de mercado y presupuesto con que cuenta la Entidad, teniendo como referencia cotizaciones recibidas, se estima que el valor del contrato a celebrarse es por la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE ($ 35.100.000), IVA incluido, cuya ejecución se efectuara a monto agotable.

Ítem	Código Unspsc	Descripción técnica del elemento o servicio	Unidad de medida	Cantidades proyectadas acorde al presupuesto asignado.	Valor Total de Cantidades Proyectadas.
1	93131608	Almuerzo completo para aprendices del Programa de centro agroindustrial: servido caliente, en menaje de losa en las instalaciones de la cafetería del SENA Centro Agroindustrial, el cual debe contener los siguientes menús: **Menú 1:** Almuerzo: Porción de sopa de verduras (10 oz); una porción de 100 gr de carne asada (res, cerdo o chorizo); una porción de arroz con fideos (100 gr). Principio: Frijoles, garbanzos verduras calientes (100 gr.), Acompañamiento: Tajada de plátano maduro 40gr. Ensalada criolla (Lechuga, tomate y zanahoria 70 gr.) Postre: Arroz con leche (40 gr.). Jugo: Vaso de 7	Und	1.950	$ 35.100.000

		oz. (Dos opciones de jugos de fruta naturales, preparados con agua filtrada) **Menú 2:** Almuerzo: Porción de sopa de pasta (10 oz), una porción de 100 gr. De carne de pollo (muslo o contramuslo), cerdo asado o chorizo; una porción de arroz blanco (100 gr.). Principio: Frijoles, lentejas o zanahoria Vicky (salteada en leche y mantequilla 70 gr). Acompañamiento: Yuca frita (40 gr.). Ensalada roja (remolacha, zanahoria, lechuga batavia (70 gr.). Postre: Dulce de guayaba o bocadillo (40 gr.). Jugo: Vaso de 7 oz. (Dos opciones de jugos de fruta naturales, preparados con agua filtrada y alcalinizada). **Menú 3:** Almuerzo: Porción de crema de ahuyama (10 oz); una porción de 100 gr de carne de res sudada, carne de cerdo asada o chorizo; una porción de arroz verde (100 gr.). Principio: Frijoles, blanquillos o acelgas guisadas (100 gr.). Acompañamiento: Papa criolla al vapor (40 gr.). Ensalada dulce (Piña, repollo y zanahoria 70 gr.). Postre: Panelita de leche (40 gr.). Jugo: Vaso de 7 oz. (Dos opciones de jugos naturales, preparados con agua filtrada). **Menú 4:** Almuerzo: Porción de sopa de plátano (10 oz); una porción de 100 gr de carne de res en bistec, carne de cerdo asada o pescado; una porción de arroz con zanahoria (100 gr). Principio: Frijoles, pasta fría con atún o verduras salteadas (pimentón, cebolla y zanahoria) (100 gr.). Acompañamiento: Patacón o papa salada (40 gr.). Ensalada de Frutas: Melón, banano, papaya, sandia (70 gr.). Postre: Dulce de mora (40 gr.). Jugo: Vaso de 7 oz. (Dos opciones de jugos naturales, preparados con agua filtrada). **Menú 5:** Almuerzo: Porción de sopa de ajiaquito (10 oz); una porción de			

		100 gr de carne de cerdo asada, albóndigas o pollo a la plancha; una porción de arroz con ajonjolí (100 gr.). Principio: Frijoles, torta de espinacas o lentejas (100 gr.). Acompañamiento: Papa en crema de leche (40 gr.). Ensalada fresca: Lechuga, pepino, apio y zanahoria (70 gr.). Postre: Bocadillo veleño (30 gr.). Mazamorra (7 oz.) o jugo de frutas naturales (Dos opciones 7 oz.)			

Nota 1: La cantidad mínima requerida se determinó tomando el valor del presupuesto asignado ($35.100.000), dividido por el valor obtenido del análisis de mercado ($ 18.000).

Nota 2: Acorde al valor unitario de la oferta económica objeto de aceptación y adjudicación se podrán ampliar las cantidades mínimas requeridas hasta agotar la totalidad del presupuesto oficial para el presente proceso de selección; es decir, Ejecución a Monto Agotable.

Acorde al valor de la oferta económica objeto de aceptación y adjudicación del proceso de selección, en caso de recursos excedentes al presupuesto asignado, sobre la cantidad proyectada, se podrá ampliar las cantidades hasta agotar la totalidad del presupuesto oficial, ejecutando el presupuestó por monto agotable.

El presupuesto asignado a esta contratación comprende todos los que se puedan generar. Por lo tanto, el proponente deberá proyectar todos los costos directos e indirectos en que pudiera incurrir durante la ejecución del contrato.

Nota: Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el análisis del Sector.

9. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	X	ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	$ 35.100.000
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números.
3824	20/02/2024	31/12/2024	912042	C-3603-1300-15-20305C-3603025-02	NACION	TREINTA Y CINCO MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE	$ 35.100.000

10. **JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN**

Teniendo en cuenta el presupuesto oficial asignado al contrato que se pretende ejecutar, y por ser inferior al diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la entidad, el presente proceso de selección se regirá por las disposiciones legales contenidas en el artículo 274 de la Ley 1450 de 2011que modifica el art. 2 de la L. 1150 de 2007, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y artículo 2.2.1.2.1.5.2 y ss. del Decreto 1082 de 2015, por lo cual se constituye en el proceso de escogencia bajo la modalidad de selección de mínima cuantía.

11. **MODALIDAD DE SELECCIÓN:**

Mínima Cuantía

12. **INFORMACIÓN DEL CONTRATO:**

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Prestación de Servicios	
Otro:	Suministro

13. **OBLIGACIONES DE LAS PARTES**

13.1 **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

13.1.1 **Obligaciones Generales del Contratista:**

1. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto.
2. Cumplir con los ofrecimientos de la propuesta.
3. Cumplir con el objeto contractual de acuerdo a la ficha técnica suministrada por el SENA.
4. Cumplir las obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 135 de la Ley 1753 del 2015, articulo 50 de la Ley 789 de 2002, las Leyes 828 de 2003, 1122 de 2007 y 1562 de 2012, los Decretos 1703 de 2002 y 510 de 2003, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012, Resolución 0312 de 2019 Nuevos Estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, Decreto Único reglamentario del sector

trabajado 1072 de 2015, y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen.

5. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras de acuerdo con la invitación pública, ficha técnica y la propuesta por el contratista.
6. Entregar al SENA los servicios objeto del contrato, con el suministro de almuerzos.
7. El suministro de almuerzos debe cumplirse en el siguiente horario: serán preparados diariamente y servidos calientes, de lunes a viernes (excepto festivos) desde las 12 m hasta las 2:30 pm, en las instalaciones del Centro Agroindustrial del SENA Regional Quindío.
8. Los almuerzos deberán ser preparados y servidos calientes, con todos los implementos necesarios que se requieran como vajilla en porcelana, cristalería, cubiertos, bandejas, sillas, mesas, mantelería, que incluya servicio de meseros o como auto servicio, en las instalaciones del Centro Agroindustrial del SENA Regional Quindío.
9. Los alimentos suministrados y sus preparaciones deben fomentar buenos hábitos alimentarios, variado, preparaciones sencillas, con cantidades moderadas de condimentos y especias, evitando el consumo excesivo de sal y dulce, debiéndose utilizar únicamente aceite vegetal poco saturado y corresponder a los hábitos alimentarios de la región.
10. El alimento debe ser agradable en su presentación y cumplir además con características técnicas tales como: variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad y métodos de preparación. En general el Contratista deberá dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 539 de 2014(manipulación de alimentos, almacenamiento de productos perecederos, etc.
11. Contar con personal idóneo en preparación de alimentos, para lo cual deberá acreditar al inicio de la ejecución del contrato, certificado de manipulación de alimentos de su personal, por entidad habilitada para ello. Igualmente el personal que preste el servicio, deberá estar dotado de vestuario y accesorios necesarios que garanticen la higiene y salubridad (gorros, guantes, tapabocas, etc.)
12. Utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos.
13. Las instalaciones del SENA donde se entreguen los servicios deben quedar en perfecto estado de limpieza y darle buen uso y manejo a los residuos o desechos.
14. En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor deberá garantizar un manejo ambientalmente adecuado., acopiando el aceite usado de cocina y entregándolo a empresas que garanticen su adecuado aprovechamiento o disposición final. Para tal efecto deberá entregar manifiestos o constancia de entrega de los residuos.
15. Adelantar todas las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia, calidad y de acuerdo a las especificaciones exigidas por el SENA.
16. Cumplir con todas las características ambientales, de seguridad y salud en el trabajo, y con las características sanitarias legales vigentes para establecimientos que suministren servicios de alimentación: Preparación y Expendio de Alimentos.
17. Presentar los siguientes documentos para tramite de pago antes de los días 15 de cada mes:
    a. Para primer y último pago deberá aportar certificado de aportes SENA

vigente (no mayor a 30 días calendario de expedido).
b. Certificación bancaria, con expedición no superior a 30 días.
c. Fotocopia del RUT, actualizado o impreso a 180 días.
d. Factura original (que cumpla con los requisitos del artículo 617 del Estatuto Tributario) y dos fotocopias de la misma.
e. Comprobante de pago al Sistema de Seguridad Social: En caso de personas jurídicas, deberá presentar fotocopia de la planilla de donde aparezca como empleador el contratista del mes en el que tramite la cuenta; en caso de personas naturales deberá hacerlo en la forma indicada en la Circular 3-2015-000159 del 16 de octubre de 2015 (anexo 3).

18. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
19. Responder en el plazo que el SENA Regional Quindío establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
20. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de ésta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago
21. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular; responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.
22. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el contratista deberá Informar de tal evento a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
23. En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato, surja una situación de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar inmediatamente por escrito a la contraparte correspondiente con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.
24. Constituir dentro del término de los tres (3) días hábiles y en la forma prevista en la aceptación de oferta, o en alguno de sus modificatorios, las garantías de cumplimiento de las obligaciones exigidas.
25. Constituyen derechos y obligaciones del CONTRATISTA los contenidos en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.
26. Mantener el precio ofertado y pactado por lo que dure la ejecución del contrato.
27. Atender las observaciones y requerimientos realizados por el SENA Regional Quindío, por intermedio del funcionario encargado de la supervisión del contrato.
28. Asumir la responsabilidad por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos, para lo cual debe realizarlo en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por sus actos.
29. EN CUMPLIMIENTO A LA PROMESA DE VALOR Y A LOS OBJETIVOS DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTION INVOCADOS Y LIDERADOS POR EL SENA, EL CONTRATISTA se obliga a la aplicación de Buenas Prácticas Ambientales, para la prevención de la contaminación y protección de los recursos naturales.
30. Cumplir de manera total con la ficha técnica requerida por la entidad.
31. Demostrar el cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo (Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Titulo 4, capitulo 1, 2, 3, y 6, Articulo 2.2.4.1.3, Articulo 2.2.4.6.1, Articulo 2.2.4.6.4, Articulo 2.2.4.6.8, Resolución 0312 de 2019 Nuevos Estándares Mínimos del

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del Ministerio del Trabajo). **(Etapa Contractual).**

32. Certificado expedido por la ARL del resultado de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables del año anterior, si la empresa es nueva correspondería a la vigencia actual – Según Res 0312-2019 y Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y, (si la empresa muestra un porcentaje de implementación por debajo del 85% debe adjuntar el plan de mejoramiento). (**Etapa: Contractual**).
33. 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 expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.
    - 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. **(Etapa: contractual)**
34. 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. **(Etapa: Contractual).**
35. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
    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). **(Etapa: Contractual).**

13.1.2 **Obligaciones Específicas del Contratista:**

a) Realizar a todo costo el suministro de almuerzos, a los Aprendices del Centro Agroindustrial SENA Regional Quindío, acorde al objeto contractual, según las especificaciones técnicas y condiciones exigidas por el SENA, mediante la supervisión del contrato.
b) Cumplir con el objeto contractual de acuerdo a la ficha técnica suministrada por el SENA.
c) Cumplir con los ofrecimientos de la propuesta.

13.2 **OBLIGACIONES DEL SENA:**

a. Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA.
b. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
c. Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.
d. Suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA y/o la INTERVENTORIA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.

14. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

Tomando como base los valores obtenidos en el estudio de mercado, y acorde al presupuesto con que cuenta la entidad, se estiman las siguientes cantidades de los productos requeridos.

Ítem	Código Unspsc	Descripción técnica del elemento o servicio	Unidad de medida	Cantidades proyectadas acorde al presupuesto asignado.	Valor Total de Cantidades Proyectadas.
1	93131608	Almuerzo completo para aprendices del Programa de centro agroindustrial: servido caliente, en menaje de losa en las instalaciones de la cafetería del SENA Centro Agroindustrial, el cual debe contener los siguientes menús: **Menú 1:** Almuerzo: Porción de sopa de verduras (10 oz); una porción de 100 gr de carne asada (res, cerdo o chorizo); una porción de arroz con fideos (100 gr). Principio: Frijoles, garbanzos verduras calientes (100 gr.), Acompañamiento: Tajada de plátano maduro 40gr. Ensalada criolla (Lechuga, tomate y zanahoria 70 gr.) Postre: Arroz con leche (40 gr.). Jugo: Vaso de 7 oz. (Dos opciones de jugos de fruta naturales, preparados con agua filtrada) **Menú 2:** Almuerzo: Porción de sopa de pasta (10 oz), una porción de 100 gr. De carne de pollo (muslo o contramuslo), cerdo asado o chorizo; una porción de arroz blanco (100 gr.). Principio: Frijoles, lentejas o zanahoria Vicky (salteada en leche y mantequilla 70 gr). Acompañamiento: Yuca frita (40 gr.). Ensalada roja (remolacha, zanahoria, lechuga batavia (70 gr.). Postre: Dulce de guayaba o bocadillo (40 gr.). Jugo: Vaso de 7 oz. (Dos opciones de jugos de fruta naturales, preparados con agua filtrada y alcalinizada). **Menú 3:** Almuerzo: Porción de crema de ahuyama (10 oz); una porción de 100 gr de carne de res sudada, carne de cerdo asada o chorizo; una porción de arroz verde (100 gr.). Principio: Frijoles, blanquillos o acelgas guisadas (100 gr.). Acompañamiento: Papa criolla al vapor (40 gr.). Ensalada dulce (Piña, repollo y zanahoria 70 gr.). Postre: Panelita de leche (40 gr.). Jugo: Vaso de 7 oz. (Dos opciones de jugos naturales, preparados con agua filtrada). **Menú 4:** Almuerzo: Porción de sopa de plátano (10 oz); una porción de 100 gr de carne de res en bistec, carne de cerdo asada o pescado; una porción de arroz con zanahoria (100 gr). Principio: Frijoles, pasta fría con atún o verduras salteadas (pimentón, cebolla y zanahoria) (100 gr.). Acompañamiento: Patacón o papa salada (40 gr.). Ensalada de Frutas: Melón, banano, papaya, sandia (70 gr.). Postre: Dulce de mora (40 gr.). Jugo: Vaso de 7 oz. (Dos opciones de jugos naturales, preparados con agua filtrada). **Menú 5:** Almuerzo: Porción de sopa de ajiaquito (10 oz); una porción de 100 gr de carne de cerdo asada, albóndigas o pollo a la	Und	1.950	$ 35.100.000

		plancha; una porción de arroz con ajonjolí (100 gr.). Principio: Frijoles, torta de espinacas o lentejas (100 gr.). Acompañamiento: Papa en crema de leche (40 gr.). Ensalada fresca: Lechuga, pepino, apio y zanahoria (70 gr.). Postre: Bocadillo veleño (30 gr.). Mazamorra (7 oz.) o jugo de frutas naturales (Dos opciones 7 oz.)			

Nota 1: El presupuesto asignado a esta contratación comprende todos los costos que se puedan generar. Por lo tanto, el proponente deberá proyectar todos los costos directos e indirectos en que pudiera incurrir durante la ejecución del contrato.

Nota 2: La Entidad adjudicará hasta por la totalidad del presupuesto oficial asignado para la ejecución y satisfacción de la necesidad de Suministro de Apoyos de Alimentación (Almuerzos), para los Aprendices del Centro Agroindustrial SENA Regional Quindío según ficha técnica, es decir TREINTA Y CINCO MILLONES CIEN MILPESOS M/CTE ($ 35.100.000)**, Iva Incluido.** Por lo tanto el oferente que cumpla con las condiciones y especificaciones técnicas requeridas, acorde al objeto del presente proceso de selección, y a los ítems establecidos en la ficha técnica, además de presentar la oferta económica de menor precio, será a quien se le adjudicará el contrato.

Nota 3: El proponente deberá ofertar en su propuesta económica valor unitario (Iva Incluido – Si Aplica). Para la ejecución del contrato las cantidades establecidas en el ítem de la oferta económica son un margen mínimo de cantidades requeridas, en el entendido que serán objeto de ajuste en mayores cantidades, de acuerdo con los valores de la propuesta objeto de aceptación de oferta por parte de la Entidad, y hasta agotar la totalidad del presupuesto, es decir **TREINTA Y CINO MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE ($ 35.100.000), Iva Incluido.**

15. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución será desde la suscripción del Acta de inicio, previa aprobación de las pólizas, hasta el 14 de diciembre de 2024 o hasta que el presupuesto se agote, el primer evento que ocurra.

15.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El servicio será prestado en las instalaciones del Centro Agroindustrial SENA Regional Quindío, previo requerimiento e indicaciones dadas por el Supervisor del Contrato.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Armenia Quindío.

15.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

El SENA pagará el valor del presente contrato en un solo pago dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a la radicación de la respectiva factura comercial (con el lleno de los requisitos establecidos en el art. 617 Estatuto Tributario), recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato y certificado de pago de seguridad social y aportes parafiscales (art. 50 Ley 789 de 2002 y art. 23 Ley 1150 de 2007), de acuerdo al derecho de turno.

Si los documentos en referencia son devueltos por el SENA, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, el SENA, se obliga a la asignación nuevamente del turno, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado, el contratista deberá presentar con la oferta la Certificación de existencia de cuenta corriente o de ahorros expedida por la entidad bancaria. El acta de entrega, aunque se encuentre suscrita por el supervisor del contrato, no implica el recibo o aprobación definitiva por parte del SENA del bien o servicio suministrado (según corresponda) y por consiguiente, no exime al contratista de su responsabilidad en cuanto a la calidad, cantidad y buena calidad del bien o servicio contratado o de cualquier otra obligación contractual o de responsabilidad civil. Si el acta de entrega no ha sido bien elaborada o no se acompaña a esta de los documentos que para cada caso se soliciten en esta contratación, los términos anteriores sólo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida el acta o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El pago del Contrato será proporcional al servicio prestado según oferta del contratista y en caso de no causarse el valor total estimado del contrato por parte de la entidad, incluidas las adiciones en valor que se llegaren a hacer; **EL SENA** podrá reversar del valor del contrato, los dineros que no se ejecuten o que razonablemente de acuerdo al comportamiento contractual en relación a la prestación del servicio, no se fueren a ejecutar.

15.3 **PAGO DE ANTICIPOS**

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

16. **CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO**

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

SUPERVISOR	El ordenador del gasto a través de la plataforma del SECOP II designara un supervisor para que cumpla las funciones asignadas por el Manual de Supervisión e Interventoría V.4, Código GCCON-M-002 del 30 de abril de 2018.

17. **FORMA DE ADJUDICACIÓN**

La Entidad adjudicará hasta por la totalidad del presupuesto oficial asignado para la ejecución y satisfacción de la necesidad de servicio de operador para Suministro de Apoyos de Alimentación (Almuerzos), para los Aprendices del Centro Agroindustrial SENA Regional Quindío según ficha técnica, es decir **TREINTA Y CINCO MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE ($35.100.000), Iva Incluido.** Por lo tanto, el oferente que cumpla con las condiciones y especificaciones técnicas requeridas, acorde al objeto del presente proceso de selección, y a los ítems establecidos en la ficha técnica, además de presentar la oferta económica de menor precio, será a quien se le adjudicará el contrato.

18. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

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

18.1 REQUISITOS HABILITANTES

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

a) Capacidad Jurídica.

b) Capacidad Financiera.

c) Capacidad Técnica

18.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

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

Carta de presentación de la oferta, indicando que el proponente, no se encuentra incurso en causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con el estado.
Certificado de existencia y representación legal reciente para el caso de persona jurídica (máximo 30 días), renovada para el 2023. Cuyo objeto social o actividad social o actividad comercial le permita cumplir con el objeto contractual. y/o Certificado de registro mercantil reciente para el caso de persona natural (máximo 30 días), renovada para el 2023. Cuyo objeto social o actividad social o actividad comercial le permita cumplir con el objeto contractual.
Fotocopia del documento de identidad del representante legal para el caso de persona jurídica. (Cuando Aplique). y/o Fotocopia del documento de identidad del proponente para el caso de persona natural. (Cuando Aplique).
SEGURIDAD SOCIAL PERSONAS JURÍDICAS: El proponente deberá presentar una certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de la ley o por determinación estatutaria, o por el representante legal cuando no se requiera revisor fiscal. El documento deberá certificar que a la fecha de presentación de su propuesta, el proponente ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina durante los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos. y/o SEGURIDAD SOCIAL PERSONA NATURAL: Acreditar que se encuentra afiliados al Sistema General de Pensiones y al Sistema General de Seguridad Social en Salud, y riesgos laborales cuando corresponda. Así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de

Compensación Familiar, contratación de aprendices, cuando a ello haya lugar, mediante planillas de pago u/o afiliación al respectivo sistema.
Acreditación de situación militar, en caso de que el proponente o representante legal, sea hombre no mayor a 50 años.
Certificación bancaria, con fecha de expedición no superior a 30 días.
Copia del Registro Único Tributario, actualizado a 180 días.
Formato de compromiso anticorrupción diligenciado y firmado por el oferente o representante legal.
Oferta económica: La oferta económica se establecerá por la sumatoria total del costo de cada uno de los ítems solicitados en la ficha técnica. El proveedor debe entregar una oferta económica debidamente diligenciada, impresa y firmada la cual debe presentarse en pesos colombianos. La oferta económica deberá relacionar los valores exactos para cada ítem, donde el valor total presentado corresponda a la sumatoria total del valor exacto de cada uno de los ítems, en caso de presentar decimales estos deberán ser aproximados al peso más cercano por defecto o por exceso, eliminando los centavos. Se aceptan descuentos, estos deberán ir incluidos en el valor ofertado por el proponente. Se debe incluir el IVA en los bienes ofrecidos, si este aplica. Validez mínima de la oferta económica: 30 días calendario, contados a partir de la fecha de cierre de la contratación. El presupuesto asignado a esta contratación comprende todos los costos que se puedan generar. Por lo tanto, el proponente deberá proyectar todos los costos directos e indirectos en que pudiera incurrir durante la ejecución del contrato. No se aceptaran propuestas alternativas, ni parciales o sin diligenciar, deben ofertar por cada uno de los ítems descritos en la ficha técnica. En caso de que el oferente no incluya el valor de un ítem, este ítem se considerara como no ofrecido y dará lugar al **RECHAZO** de la propuesta. Los errores e imprecisiones de tipo aritmético que sean cometidos por el proponente en su oferta económica serán corregidos por la entidad y éste será el valor que tomará la entidad para efectos de la oferta económica. Por error aritmético e imprecisión de tipo aritmético se entiende aquel en que se incurre cuando de las operaciones matemáticas el resultado final no corresponde al real. En todo caso no se considerará error o imprecisión de tipo aritmético cualquier imprecisión, diferencia o ausencia de información referente a los valores unitarios ofertados para cada ítem. En el evento en que de la corrección aritmética el valor total ofertado por el proponente, supere el presupuesto oficial, la propuesta será **RECHAZADA**. Las correcciones efectuadas según el procedimiento anterior, serán de forzosa aceptación para el contratista en caso de adjudicación.
Verificación de antecedentes Fiscales - Contraloría. Verificación de antecedentes Disciplinarios - Procuraduría. Verificación de antecedentes Judiciales - Policía Nacional. Verificación de antecedentes Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC.

18.1.2 **EXPERIENCIA**

Acreditar experiencia, presentando certificación o copia de HASTA DOS (2) contratos debidamente ejecutado, con objeto igual o similar, cuyo valor sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial asignado.

18.1.3 **CRITERIOS DIFERENCIALES**

18.1.3.1 **Experiencia Acreditada para Proponentes: Emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional.**

Número de contratos para la acreditación de la experiencia: En cumplimiento del artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082 de 2015 adicionado por el Decreto 1860 de 2021 (Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres), la entidad incluye la condición habilitante para incentivar los emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional, que se relaciona a continuación:

Los proponentes que correspondan a los criterios definidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1082 de 2015, deberán acreditar la experiencia general, mediante máximo **TRES (3) contratos** celebrados, ejecutados y liquidados con entidad pública o privada, con objeto igual o similar, cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial asignado al proceso.

18.1.3.2 **Experiencia Acreditada para Proponente: Mipyme en el sistema de compras públicas.**

Número de contratos para la acreditación de la experiencia: En cumplimiento del artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el Decreto 1860 de 2021, Los proponentes que correspondan a los criterios definidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015, deberán acreditar la experiencia general, mediante máximo **TRES (3) contratos** celebrados, ejecutados y liquidados con entidad pública o privada, con objeto igual o similar, cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial asignado al proceso.

NOTA 1. Tratándose de proponentes plurales, el presente criterio diferencial solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

NOTA 2. Se advierte a los proponentes u oferentes, tal y como lo dispone el parágrafo 3 del artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto Único Reglamentario 1082 del año 2015, adicionado por el Decreto Nacional 1860 de 2021, que lo previsto en este criterio diferencial **NO REGIRÁ SI EL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN ES LIMITADADO A MIPYME** conforme a los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015

18.1.4 **REQUISITOS DE ORDEN TECNICO**

El contratista deberá dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y Decreto 539 de 2014 (manipulación de alimentos, almacenamiento de productos perecederos, etc.). (Etapa Contractual).
Personal Mínimo requerido: El operador debe disponer de una (1) persona que entregue los almuerzos y realizar el respectivo aseo y desinfección del menaje. El aseo de los

recipientes debe cumplir con todos y cada uno de los requisitos de manipulación de alimentos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

18.1.5 **REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA**

En atención a la cuantía del proceso de selección y del objeto del mismo no se requiere ningún tipo de indicador financiero para habilitar la participación del oferente.

18.2 **REQUISITOS PONDERABLES**

REQUISITO	**PERSONA NATURAL O JURIDICA**	**CRITERIO DE VALORACION**	
		CUMPLE	**NO CUMPLE**
JURIDICOS			
EXPERIENCIA			
OFERTA ECONOMICA			
AMBIENTALES			
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			

19. **ANALISIS DE RIESGOS**

Anexo 2. Matriz de Riesgos de acuerdo con el formato establecido por Colombia Compra Eficiente:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/matriz_riesgos.doc

20. **GARANTÍAS**

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía, 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.

	Justificación: En el evento que el contratista incumpla alguna de las obligaciones principales pactadas en el contrato, especialmente la de cumplir con el objeto contratado, con calidad y en el plazo pactado.
X	**Calidad del servicio:** por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y cuatro meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía. **Justificación:** En el evento que el producto no cumpla con las condiciones de calidad establecidas en el contrato, en las especificaciones técnicas o en la oferta.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el cinco por ciento (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía. **Justificación:** Ampara los perjuicios que podría sufrir la entidad contratante como consecuencia del incumplimiento por parte del contratista de las obligaciones laborales contraídas por este con los trabajadores por el vinculados para el desarrollo del contrato.
	Restablecimiento o Ampliación de las Garantías: De acuerdo a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015; en el evento de una reclamación por parte de la entidad que afecte el valor de las coberturas en las garantías pactadas en el contrato, el contratista deberá garantizar el restablecimiento de los valores y coberturas garantizadas, así mismo en caso de ampliación del plazo de ejecución o adición en el valor del contrato, el contratista a su costa deberá ampliar las garantías en la porción correspondiente. **Garantía legal**: De conformidad con lo establecido en el artículo 78 de la Constitución Política y la Ley 1480 de 2011, todo bien o servicio está amparado por una garantía mínima la cual se entiende pactada en todos los contratos cuyo objeto es la adquisición de bienes y prestación de servicios y constituye un derecho esencial para todos los consumidores por cuanto estos adquieren bienes y servicios para la satisfacción de sus necesidades y en consecuencia, es imperativo que dichos bienes o servicios gocen de unas condiciones mínimas de calidad e idoneidad para que cumplan con el fin para el que fueron adquiridos.

21. **LIMITACIÓN A LAS MIPYMES**

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

22. **ACUERDOS COMERCIALES:**

EL PRESENTE PROCESO **NO ESTA** ENMARCADO DENTRO DE UN ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO.

23. **OTROS ASPECTOS**

VISITA PROGRAMADA.	**SI:**		**NO:**	X
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:				
MUESTRA	**SI:**		**NO:**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	**SI:**		**NO:**	X

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

24.1 **REQUISITOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.**

Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes Externos)

Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.	Precontractual
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.	Precontractual
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Contractual
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	Contractual

Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	Precontractual
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	Precontractual
Para el Caso del Con ductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal	Precontractual

Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Contractual
Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	Contractual
Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de protección personal	Contractual
Para el Transporte de los Alimentos Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	Precontractual
1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. 3.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Precontractual

Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad)

Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	Precontractual
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	Contractual
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa *de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías"* y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Contractual
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	Contractual
El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	Contractual
1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. 3.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Precontractual

24.2 REQUISITOS DE ORDEN AMBIENTAL

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. (**Etapa: Precontractual**).
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente. (**Etapa: Contractual**).
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. (**Etapa: Contractual**).
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje. (**Etapa: Contractual**).

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

NO APLICA.

26. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

NO APLICA.

27. ANEXOS

27.1 Certificado plan de compras.
27.2 Certificado de disponibilidad presupuestal No. 3824.
27.3 Análisis del sector.

Firmado digitalmente por
Paola Andrea Vanegas Loaiza
Versión de Adobe Acrobat:
2024.001.20604

PAOLA ANDREA VANEGAS LOAIZA
Subdirectora (e) Centro Agroindustrial.

VoBo: Diana Grajales Bustamante. Responsable SST.
VoBo: Diego Fernando Ospina Londoño. Responsable ambiental.
Elaboró ficha técnica: Nina Johana Pérez Andrade. Profesional G3
Elaboró: Miguel Ángel Rojas Aguirre, Profesional Grado 1.
Revisó: Alexander Ramírez Ospina, Abogado contratista

ANEXO

MATRIZ DE RIESGOS.

Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Qué puede pasar y, como puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad		Impacto		Valoración del riesgo	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento /controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento					¿Afecta la ejecución del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
														Probabilidad		Impacto								
						Categoría	Valoración	Categoría	Valoración					Categoría	Valoración	Categoría	Valoración	Valoración del riesgo	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
GENERAL	INTERNO	PLANEACION	RIESGOS OPERACIONALES	Falta de publicidad en los procesos de contratación	No pluralidad de oferentes	IMPROBABLE	2	MODERADO	3	5	Riesgo medio	SENA	Establecer un tiempo prudente para la presentación de ofertas.	IMPROBABLE	2	MENOR	2	4	Riesgo bajo	SI	Líder del proceso	01/04/2024	14/12/2024	Seguimiento, plataforma SECOP II	SEGÚN CRONOGRAMA
GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	RIESGOS OPERACIONALES	El servicio o producto es de baja calidad.	No satisface la necesidad contratada.	IMPROBABLE	2	MODERADO	3	5	Riesgo medio	CONTRATISTA	Verificación cumplimiento de ficha técnica y cantidades requeridas por el Supervisor del Contrato	IMPROBABLE	2	MENOR	2	4	Riesgo bajo	SI	Contratista/Supervisión	01/04/2024	14/12/2024	Control y seguimiento a la ejecución del contrato conforme a la ficha técnica	SEGÚN CRONOGRAMA
GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	RIESGOS OPERACIONALES	Incumplimiento por parte del contratista de las obligaciones laborales contraídas con este con los trabajadores por el vinculado para el desarrollo del contrato.	Demandas. Responsabilidades y Condenas.	IMPROBABLE	2	MODERADO	3	5	Riesgo medio	CONTRATISTA	Verificación cumplimiento de obligaciones laborales, Póliza.	IMPROBABLE	2	MENOR	2	4	Riesgo bajo	SI	Contratista/Supervisión	01/04/2024	14/12/2024	Seguimiento al avance del contrato	SEGÚN CRONOGRAMA

GENERAL	INTERNO	EJECUCION	RIESGOSOPERACIONALES	Falta de publicidad en el seguimiento de la supervisión o interventoría	No satisfacela necesidad contratada	IMPROBABLE	2	MODERADO	3	5	Riesgomedio	SENA	Informes periódicos ejecución del contrato	IMPROBABLE	2	MENOR	2	4	Riesgobajo	SI	Supervisor	01/04/2024	14/12/2024	Seguimiento a la ejecución del contrato	SEGÚNCRONOGRAMA
GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	RIESGOBIOLOGICO	Impacto COVID-19 ejecución contractual	Cambio de personal requerido para el suministro.	IMPROBABLE	2	MODERADO	3	5	Riesgomedio	CONTRATISTA	Solicitar protocolo debioseguridad. Reducción de la probabilidad de ocurrencia del evento conactividades y programas de prevención a través del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo. Seguimiento por parte del supervisor al cumplimiento de las normas de bioseguridad.	IMPROBABLE	2	MENOR	2	4	Riesgobajo	SI	Supervisor	01/04/2024	14/12/2024	Seguimiento a la ejecución del contrato	SEGÚNCRONOGRAMA
GENERAL	INTERNO	EJECUCION	RIESGOSOPERACIONALES	Falta de seguimiento de gestión ambiental, seguridad y salud en el trabajo y energéticos.	Incumplimiento normativa gestión ambiental, seguridad y salud en el trabajo y energéticos.	IMPROBABLE	2	MODERADO	3	5	Riesgomedio	CONTRATISTA	Verificación cumplimiento requisitos ambientales, de seguridad y salud en el trabajo, y energéticos.	IMPROBABLE	2	MENOR	2	4	Riesgobajo	SI	Líder ambiental, y de seguridad y salud en e trabajo.	01/04/2024	14/12/2024	Seguimiento a la ejecución del contrato	SEGÚNCRONOGRAMA