



SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

De conformidad con lo dispuesto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el numeral 5º del Artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, modificado por el Art 94 de la ley 1474 de 2011 y del Decreto 1082 de 2015, Subsección 5 Artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 los cuales reglamentan la modalidad de selección de **MÍNIMA CUANTÍA**, el Centro Agropecuario La Granja — El Espinal del SENA Regional Tolima adelantará la contratación descrita a continuación.

1. Descripción de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación:

El artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo vigente, establece como derecho de los trabajadores oficiales de la entidad el “Auxilio de Alimentación” en los siguientes términos: “El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días.

El auxilio en dinero sustituye el pagado mediante el sistema de Valera, con excepción de los trabajadores oficiales que laboren en los Centros del SENA donde se suministre la alimentación, los cuales podrán escoger entre:

- El auxilio de alimentación equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo legal vigente.
- La utilización de valeras a razón de cuatro pesos (\$4.00) por cada comida

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

Con fundamento en lo anterior y con el fin de dar cabal cumplimiento al contenido del artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo Vigente, el SENA Regional Tolima tiene la necesidad de adelantar un proceso contractual en la modalidad de mínima cuantía que permita contar con el suministro de desayunos y almuerzos para los Trabajadores Oficiales de los centro de formación de Comercio y Servicios e Industria y de la Construcción del SENA Regional Tolima, los días que laboren a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios.

La Entidad requiere contratar el suministro de desayunos y almuerzos para los Trabajadores Oficiales del Centro Agropecuario La Granja SENA Regional Tolima, hasta el mes de Diciembre de 2020.



SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR:

2.1. Objeto:

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA EN LAS RACIONES DE DESAYUNO Y ALMUERZO PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES, DE LOS CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA, EL ESPINAL - SENA REGIONAL TOLIMA, SEGÚN ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO PARA LA VIGENCIA 2020.

2.2. Condiciones Técnicas Exigidas

El SENA Regional Tolima requiere contratar el suministro de alimentación para los Trabajadores Oficiales de los Centros de Formación Comercio y Servicios e Industria y de la Construcción, toda vez que el artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo, contempla que cuando el servicio de alimentación sea proporcionado directamente por la Entidad, o se haya cedido la prestación de este servicio o se haya contratado con particulares, los Trabajadores Oficiales tendrán derecho de comprar la alimentación los días que laboren, pagando solamente el 15% de su valor.

Por lo anterior, se hace necesario el suministro de las cantidades de desayuno y almuerzos para la vigencia fiscal de 2020, que se determine dentro del presupuesto oficial:

CONSOLIDADO CANTIDAD DE COMIDAS				
Mes	Días Hábles	No Trabajadores Oficiales	Total Desayunos	Total Almuerzos
FEBRERO	20	10	200	200
MARZO	21	10	210	210
ABRIL	20	10	200	200
MAYO	19	10	190	190
JUNIO	19	10	190	190
JULIO	22	10	220	220
AGOSTO	19	10	190	190
SEPTIEMBRE	22	10	220	220
OCTUBRE	21	10	210	210
NOVIEMBRE	19	10	190	190
DICIEMBRE	21	10	210	210
TOTAL	223		2230	2230

La alimentación deberá ser entregada en las instalaciones del Centro Agropecuario La Granja en el presupuesto de cantidades requerido, de la siguiente manera:

1. En las instalaciones del Centro Agropecuario La Granja Sena Espinal Km 5 Vía Espinal Ibagué
2. El menú para los almuerzos y desayunos debe ser variado, balanceado y con las normas de higiene y salubridad, de acuerdo a las cantidades determinadas según el presupuesto oficial y minuta patrón que entrega el centro Agropecuario la Granja – El Espinal – Tolima con los menú que sea determinada de acuerdo al presupuesto oficial.

Además, los oferentes deberán considerar lo siguiente:

- Sus ofrecimientos deberán hacerlos a partir de la minuta patrón que entrega el Centro Agropecuario La Granja - El Espinal – SENA Regional Tolima. Por lo anterior, los menús o raciones de alimentación se conforman así:

MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
<u>DESAYUNO</u>	<u>DESAYUNO</u>	<u>DESAYUNO</u>	<u>DESAYUNO</u>	<u>DESAYUNO</u>	<u>DESAYUNO</u>	<u>DESAYUNO</u>	<u>DESAYUNO</u>	<u>DESAYUNO</u>	<u>DESAYUNO</u>
Jugo	Avena Fresca	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo
Huevos revueltos	Caldo de papa con carne	Carne Sudada	Carne de Hamburguesa	2 Huevo frito tipo A	Carne en bistec a caballo	Huevos revueltos con salchicha	Tamal	Caldo de papa con carne	Carne sudada
Chocolate en leche	Café en leche	Café en leche	Chocolate en leche	1 salchicha frita	Café en Leche	Chocolate en Leche	Chocolate en leche	deshilachada	Café en leche
Queso	Arepa	Arepa	Pan tipo Hamburguesa	Café en leche	Arepa	arepa	Arepa	Café en Leche	Arepa
Arepa	Pan	Pan		Arepa	Pan	Buñuelo mediano	Pan	Arepa	pan
Pan				Pan				Pan	
<u>ALMUERZO</u>	<u>ALMUERZO</u>	<u>ALMUERZO</u>	<u>ALMUERZO</u>	<u>ALMUERZO</u>	<u>ALMUERZO</u>	<u>ALMUERZO</u>	<u>ALMUERZO</u>	<u>ALMUERZO</u>	<u>ALMUERZO</u>
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Fruta	Sopa minestrone	Sancocho pequeño	Crema de choclo	Sopa de guineo	Crema de champiñones	Crema de ahuyama	Sopa de mazorca	Bandeja paisa: frijoles, carne	ajiaco de papa
Sopa de Cereal	Carne de cerdo asada	Pollo en salsa criolla	Carne asada	Pollo al horno	Trucha asada	Carne en salsa criolla	Mojarra frita	molida, chorrozo, huevo,	Arroz blanco
Carne Sudada	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	chicharrón, arepa, ensalada con	Ensalada verde con aguacate
Arroz al pimienta	Papa en cuadro con	Tallarines en salsa chef	Frijol	papa guisada	Papa a la francesa	Frijol	Ensalada verde	aguate	Maduro frito
Tajadas maduras	mayonesa y perejil	Patacona	Plátano Maduro	Arveja amarilla	Ensalada tomate, lechuga	Ensalada Pepino, zanahoria	Patacón	Arroz blanco	Pollo con guiso
Garbanzo con caldo y salsa	Lentejas	Ensalada Agridulce	Ensalada Tomate lechuga	Ensalada: Remolacha, zanahoria	y cebolla	tomate y vinagreta	Postre	Jugo	Macarrones
Ensalada al chef	Postre	Postre	zanahoria	Postre	Lenteja	Tajada madura	Jugo		Postre
Postre	Jugo	Jugo	Postre	Jugo	Postre	Postre			Jugo
Jugo			Jugo		Jugo	Jugo			

MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14	MENU 15	MENU 16
<u>DESAYUNO</u>	<u>DESAYUNO</u>	<u>DESAYUNO</u>	<u>DESAYUNO</u>	<u>DESAYUNO</u>	<u>DESAYUNO</u>
Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo
Huevos pericos	Carne sudada	Caldo de costilla	Changua de leche con papa y un	Colada de fécula de maíz	Carne en salsa criolla
chocolate con leche	Café en Leche	Café en Leche	huevo	Sándwich de mortadela y queso	Café en Leche
Arepa	Arepa	Arepa	Chocolate en leche	Dos Buñuelos	Patacona
Pan	Pan	Pan	Arepa	Jugo	Pan
			Pan		
<u>ALMUERZO</u>	<u>ALMUERZO</u>	<u>ALMUERZO</u>	<u>ALMUERZO</u>	<u>ALMUERZO</u>	<u>ALMUERZO</u>
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Sopa de mondongo	mazamorra (con panela)	Sopa de arracacha	Sopa de pataconas	Sancocho	Sopa de Cuchuco de maíz
Carne en bistec	Carne de cerdo	Arveja Amarilla	Pollo en salsa roja	Bagre en rodaja en salsa	Isipagueti salsa bolognesa
Arroz blanco	Frijol	Carne sudada	Arroz blanco	Arroz blanco	Carne molida
Garbanzos guisados	Ensalada verde con aguacate	Arroz blanco	Papas a la francesa	Patacona	Arroz blanco
Tajada madura	Arroz blanco	Ensalada: Zanahoria, lechuga	Verdura con guiso	Ensalada Jardinera	Medio maduro al horno
Ensalada chef	Arepa	pepino Vinagreta	Postre	zanahoria	Ensalada: Tomate cebolla
Postre	Postre	Tajada madura	Jugo	Postre	lechuga
Jugo	Jugo	Postre		Jugo	Postre
		Jugo			Leche o jugo

2.3 TÉRMINOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

PORCIONES REQUERIDAS EN CADA MENÚ DIARIO, POR USUARIO, DE OBLIGATORIA APLICACIÓN CON LAS MINUTAS:

- ✓ **Huevo:** 2 unidades tipo A.
- ✓ **Carne:** Para cada usuario se deben servirse mínimo 70 gramos de carne de res magra ya preparada (Entendemos por carne de res magra, aquella desprovista en un 95% de grasa, nervios y tejidos conectivos, además de líquidos o salsas.) Carne de res (centro de pierna, Bola Negra, lomo ancho, cadera). Nota: Se debe especificar el corte y la preparación.
- ✓ **Mojarra:** Para cada usuario se deben servir mínimo 200 gr. de mojarra ya preparada. (Deben pesar en crudo mínimo 300 gr)
- ✓ **Leche pasteurizada Para café, chocolate, té o coladas:** 130cc.
- ✓ Pollo se tomara de pollo de 3 libras, de los cuales se sacarán ocho presas por pollo, o se servirán porciones de 80 grs., (ya preparadas), de carne magra de pollo deshuesado. Las



Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

presas del pollo deben ser pechuga muslo, contra muslo). Nota: Se debe especificar el corte y la preparación.

- ✓ **Fruta se exige cuatro clases de fruta a la semana.** En las frutas como papaya, piña, melón, se darán porciones mínimo de 100 gramos. En el caso de naranjas, banano, mango, se darán frutas enteras de tamaño mediano.
- ✓ Complementos como papa, yuca, papa criolla, plátano, se servirán 80 gramos.
- ✓ Alimentos base para preparar sopas, ejemplo: coolí, pasta, cebada, plátano, yuca, papa, etc., 45 gramos sin cáscara, por persona.
- ✓ Alimentos base para preparar sopas como: avena, ruyas cuchuco, mote, pasta harina, 20 gramos/persona.
- ✓ Principios de verdura 100 gramos de verdura fresca y para ensalada 70 grs.
- ✓ **Leguminosas secas como:** frijol, lenteja, arveja, de primera calidad- 100 grs. cocido.
- ✓ Maíz para mazamorra, 100 gramos, en cocción, por persona.
- ✓ Postre 25 gramos por persona.
- ✓ Arroz, entero de buena calidad, (grano no partido en crudo. - 120 grs. Cocido por persona.)
- ✓ Chocolate, 2 pastillas para tres usuarios.
- ✓ Queso para desayuno, 40 gramos de queso fresco por persona.
- ✓ Arepa desayuno, 1 unidad de 50 gramos.
- ✓ Pan, 1 unidad de 50 gramos por persona.
- ✓ Ensalada rusa, 120 gramos por persona.
- ✓ Ensalada de frutas o fruta entera, 100 gramos por persona.
- ✓ Hamburguesa: La carne se prepara con carne molida magra, huevo, miga de pan, y condimentos naturales. pan tipo hamburguesa 80 gramos, tomate milano 30 gramos, margarina 10 gramos, por persona, carne hamburguesa 80 gr por persona.
- ✓ Salchicha: 40 grs. por persona.
- ✓ Carne fría ensalada: 20 grs. por usuario.
- ✓ La sopa del día se servirá como mínimo 300 gr. por persona.
- ✓ Bagre: Fresco 80 gr. ya cocido por persona.
- ✓ Bebida: Jugo de fruta natural se servirá 300 cc por persona.
- ✓ Aun cuando no es un alimento, la servilleta (2 unidades por persona), se deberán entregar con los cubiertos, de tamaño cafetería (completa) y palillo.

2.4. GUÍA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CONTEMPLADOS EN LA MINUTA

- ✓ Disponer de cuatro clases de frutas para la semana, eligiendo aquellas que se encuentran en cosecha, las cuales se deberán rotar diaria y semanalmente y ofrecer en cada servicio opciones diferentes. No se deberá ofrecer patilla.
- ✓ La preparación de huevos en perico debe hacerse con cebolla larga y tomate, de manera que se note la diferencia con la preparación en tortilla.
- ✓ No utilizar harina de trigo, ni fécula de maíz para espesar sopas, fríjol, arveja seca, lenteja o huevos.
- ✓ Las verduras guisadas con habichuela, zanahoria y arveja verde, deben llevar los siguientes condimentos: leche, margarina, cebolla larga finamente picada, tomates y ajos.
- ✓ Para las verduras que llevan mayonesa en su preparación, se calcula una cucharada rasa sopera por usuario.
- ✓ **La ensalada rusa debe llevar en su preparación:** papa partida en cuadros pequeños, arveja verde, habichuela, zanahoria, cebolla cabezona picada, carne fría y mayonesa. Debe pesar 120 grs. Al servir.
- ✓ La papa en chupe debe llevar en su preparación papa partida en cuadro, leche y guiso a base de margarina, cebolla, tomate y ajo. Debe pesar 80 grs. Al servir.
- ✓ Cuando se pide maduro melado se debe preparar primero el melado con suficiente panela y luego agregar el maduro para que melé. Debe pesar 80 grs. Al servir.
- ✓ Los espaguetis se deben preparar a base de guiso, leche, margarina y caldo. Debe pesar 100 grs. al servir.
- ✓ Utilizar aceite de origen vegetal para preparar los alimentos fritos.
- ✓ Las ensaladas crudas deben servirse con aderezos y desinfectadas con productos que no afecten la salud del consumidor.
- ✓ Para suministrar por cada usuario, porciones de carne mínimo 70 gramos ya preparada, se deben efectuar cortes de carne en crudo de aproximadamente 100 gramos.
- ✓ Ajiaco, ingredientes: Papa pastusa, papa sabanera, papa criolla, arveja verde, mazorca y guascas.
- ✓ Huevos pericos: 2 huevos tipo A, aceite, cebolla y tomate finamente picados.
- ✓ Para los huevos revueltos con salchicha, se deberá servir por usuario en proporción 1.5 huevos tipo A y una salchicha de 50 gr.
- ✓ El caldo de carne del desayuno debe llevar 50 gr. de carne cocida por porción.
- ✓ El caldo de costilla, deberá llevar costilla o hueso carnudo, donde la porción de la carne deberá pesar 50 grs.



Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

- ✓ La Changua debe llevar: Papa, leche 30 cc por porción, un huevo por porción, el cual se cocinará aparte en agua y se pondrá en cada plato.
- ✓ Adicionar a todas las sopas, a excepción del sancocho, verduras como arveja verde, habichuela, zanahoria y espinaca.
- ✓ El tomate en tajadas rojo o verde debe ser milano
- ✓ La crema de verduras debe prepararse con 50 gr. de verdura por porción y papa.
- ✓ Para guisar los espaguetis: Leche, margarina, caldo de cubo, guiso; los espaguetis con salchicha, adicionar 20 gr. de salchicha por porción.
- ✓ En la bandeja paisa, el chorizo debe pesar 30 grs. y servirlo asado, la carne molida 30 grs., un huevo tipo A, y un chicharrón que en crudo pese 40 grs. Se servirá el frijol en plato soperero aparte.
- ✓ La salsa de champiñones para pollo o carne, debe ser de 15 gr. de base de salsa por usuario.
- ✓ El repollo y lechuga de las ensaladas, debe ir finamente picado.
- ✓ La preparación de la hamburguesa, debe hacerse con carne molida magra, huevo, miga de pan, condimentos naturales.
- ✓ No incluir el corazón de la piña en la ensalada de repollo y piña.
- ✓ Las verduras (para servir las crudas) deben ser pasadas por agua hirviendo y sal.
- ✓ La sopa minestrón lleva como base: frijol verde, arveja verde, zanahoria, habichuela, repollo y espinaca.
- ✓ El jugo debe ir siempre preparado en agua tratada, 60 gramos de fruta por porción. Se debe disponer de 3 clases de jugo en los servicios de almuerzo. Se suministrará sólo bebidas naturales.
- ✓ La sopa de mondongo llevara 50 gr. de callo por persona, ya cosido. Ese día la carne de res tendrá un peso de 50 gr. servida. Se deberá servir por separado las carnes del mondongo.
- ✓ El pollo Rotty, es un pollo horneado, previamente adobado con pimentón, cebolla cabezona, ajo, laurel, tomillo y perejil.
- ✓ En la mazamorra se servirá en plato hondo.
- ✓ El pollo broaster previamente adobado con cebolla cabezona, ajo, laurel, tomillo, pimentón y apio. Luego se pasa por miga de pan y se sofríe.
- ✓ Para el bistec se utilizara un huevo tipo A y una Patacona de 40 grs., la carne será 50 grs., ya preparada.
- ✓ Salsa bolognesa: se prepara la salsa con tomate, pasta de tomate, cebolla cabezona, pimentón, apio, tomillo, laurel. A esto se agrega la carne molida (la cual se molerá en el mismo restaurante) y se deja conservar a fuego lento.
- ✓ La carne en gulasch, se pica en trozos pequeños la carne, se mezcla con verdura pequeña finamente picada (zanahoria, habichuela, arveja), a esto se adiciona la salsa, la cual fue



Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

preparada con tomate, cebolla cabezona, ajo, pimentón, apio, laurel, tomillo. Se deja conservar a fuego lento.

- ✓ El gulasch se servirá separada la carne de la verdura, así: 70 grs. de carne y 40 grs. de verdura.
- ✓ Las Torrejas de maíz tendrán un peso de 80 grs.

NOTA: El Proponente deberá especificar el valor unitario de los almuerzos y desayunos en la Oferta Económica.

El Sena podrá variar las cantidades inicialmente solicitadas de los elementos descritos, en todo caso sin exceder el valor del presupuesto oficial del contrato que se llegare a suscribir.

NOTA: Los proponentes deben ofertar el 85% del valor de cada almuerzo o desayuno según el caso, el 15% restante lo debe pagar el trabajador oficial al oferente que sea seleccionado mediante las condiciones de las modalidades de contratos establecidas previo cumplimiento de los requisitos.

El proponente seleccionado debe garantizar las cantidades que a continuación se relacionan, teniendo en cuenta que solo alcanza para estas, en atención al presupuesto disponible por la entidad para ello:

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION	SUBSIDIO	RACIONES
1	93131608	DESAYUNO	85%	1502
2	93131608	ALMUERZO	85%	1502

2.5 ESPECIFICACIONES AMBIENTALES:

1. Velar por un adecuado aprovechamiento, tratamiento o disposición final de los residuos peligrosos generados en la prestación del servicio.
2. Propender por el manejo adecuado de sustancias químicas, lo que incluye uso de elementos de protección personal, rotulada de productos químicos, uso de hojas de seguridad, capacitación y almacenamiento.
3. Identificar los residuos o desechos peligrosos que se generen en la prestación del servicio a contratar y propender por su manejo y correcta disposición final.



Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Allegar al SENA en los plazos establecidos los documentos requeridos para la cumplida iniciación del contrato.
2. Garantizar la calidad del suministro ofrecido, de acuerdo con las especificaciones técnicas mínimas aceptadas.
3. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
4. Sin perjuicio de la autonomía técnica y administrativa atender las instrucciones y lineamientos que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte del SENA.
5. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras, estipuladas en los términos de referencia que se deriven del contrato que se suscriba.
6. El contratista deberá presentar y mantener vigentes los permisos o licencias exigidos por parte de la Ley o las autoridades administrativas, civiles y sanitarias, para el ejercicio del suministro de alimentación contratado
7. El contratista garantizará la sostenibilidad de las tarifas ofertadas en la propuesta durante la vigencia del contrato, en ningún momento deberá facturar precios por encima de los ofertados.
8. Entregar los elementos o prestar el servicio objeto de este contrato de acuerdo a las características y demás condiciones técnicas exigidas en las obligaciones que se deriven del contrato que se suscriba.
9. Programar las actividades que deba desarrollar para el cumplimiento del objeto del contrato, previa concertación con el supervisor designado.
10. Colaborar con el SENA en lo que sea necesario para el cumplimiento del objeto contractual.
11. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión.
12. Presentar la factura legal y/o documento equivalente al momento de la realización del Pago, conforme al régimen y obligaciones tributarias que le correspondan
13. El contratista deberá considerar en su propuesta que deberán contar con todos los muebles, enseres y menaje necesario y suficiente para prestar el servicio de suministro de la alimentación a contratar.
14. Cumplir con la normatividad vigente en cuanto a la manipulación, procesamiento y/o transporte de alimentos hasta el complejo.
15. Cumplir con la normatividad vigente en cuanto a la manipulación, procesamiento y/o transporte de alimentos hasta el complejo.
16. Presentar certificados de manipulación de alimentos debidamente actualizados.
17. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del



Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

Supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.

18. Suministrar oportuna y adecuadamente las respectivas raciones de desayuno y almuerzo en los siguientes horarios, Desayuno 6:50 am y Almuerzo 12.00 pm.
19. Coordinar con el supervisor del contrato y el representante de los trabajadores oficiales la cantidad de desayunos y almuerzos para entrega diaria teniendo en cuenta las novedades como vacaciones, permisos, incapacidades y otros.
20. No se podrá entregar el valor del almuerzo en dinero u otro tipo de intercambio del trabajador.
21. Solo se puede suministrar desayuno y almuerzo a los trabajadores oficiales adscritos al Centro Agropecuario La Granja – El Espinal.
22. Se debe realizar control de la entrega y recepción de almuerzos y desayunos mediante la firma de una planilla.
23. El oferente deberá disponer de las valeras suficientes para que en los horarios establecidos por el Centro Agropecuario La Granja – El Espinal – SENA Regional Tolima, se efectué la venta de los correspondientes vales a los trabajadores oficiales.
24. El proponente deberá prestar el servicio de alimentación a los trabajadores oficiales en las instalaciones del Centro Agropecuario La Granja - El Espinal – SENA Regional Tolima, en el presupuesto de cantidades requerido, de la siguiente manera: **a)** No podrá el contratista preparar los almuerzos dentro del Centro Agropecuario. **b)** El menú para los desayunos y almuerzos debe ser fresco, variado, balanceado y con las normas de higiene y salubridad, atendiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón, los alimentos se deben servir calientes.
25. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al Supervisor del contrato.
26. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
27. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo.
28. El cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF), de acuerdo con el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 1 de la Ley 828 de 2003, y/o tributos de ley, según sea el caso.
29. Cumplir con las obligaciones que le aplican en relación a la seguridad y salud en el trabajo, como lo exige el decreto 1072 de 2015, libro 2, parte 2, título 4, capítulo 1,2,3 y 6 artículo 2.2.4.1.3., artículo 2.2.4.6.1., artículo 2.2.4.6.4., artículo 2.2.4.6.8., resolución 11 de 2017, Ministerio de Trabajo.
30. El proponente deberá acreditar el cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la seguridad y salud en el trabajo, como lo exige el decreto 1072 de 2015, libro 2, parte 2, título 4, capítulo 1,2,3 y 6 artículo 2.2.4.1.3., artículo 2.2.4.6.1., artículo 2.2.4.6.4., artículo 2.2.4.6.8., resolución 11 de 2017, Ministerio de Trabajo. Para lo cual se debe adjuntar el informe de la gestión de la seguridad y salud en el trabajo del proponente.



Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

31. Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del servicio y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las siguientes: A) Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes, del personal que se requiera para la prestación de este servicio. B) Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato. C) Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del Contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones.

4. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS OFERTAS O DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO:

4.1. Causales de Rechazo

1. Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad y/o prohibición para contratar, de conformidad con el Artículo 8 de la Ley 80 de 1993 en concordancia con el Artículo 90 del Estatuto Anticorrupción (Ley 1474 de 2011).
2. Cuando la propuesta presentada no cumpla con los requerimientos mínimos establecidos en la invitación pública, sus anexos, formatos y adendas vigentes y no hubiere posibilidad de saneamiento conforme a lo previsto en el mismo y en la ley.
3. Cuando la propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse o que no cumplan todas las calidades y condiciones de participación establecidas en esta invitación pública.
4. Cuando para este mismo proceso se presenten varias propuestas por el mismo proponente por sí o por interpuesta persona, o por los socios que integran la persona jurídica, individualmente o a través de un consorcio o unión temporal.
5. Cuando se compruebe que los documentos presentados por el proponente contienen información imprecisa, inexacta o que de cualquier manera no corresponda a la realidad, caso en el cual se iniciarán las acciones correspondientes, si a ello hubiere lugar.
6. Cuando se compruebe que el proponente ha influido o presionado sobre el estudio de las ofertas.
7. Cuando el proponente presente su oferta con algún tipo de condicionamiento, en cualquiera de los documentos de la propuesta.
8. Cuando su valor exceda el del presupuesto oficial de la entidad
9. Cuando se omita, modifique, adicione, suprima o altere uno o varios de las descripciones o cantidades de la "OFERTA ECONÓMICA".
10. Cuando el proponente dentro del término previsto en la solicitud que se realice, no responda al requerimiento que haga la Entidad para subsanar aspectos que se le requieran, o subsanando no cumpla con lo solicitado por la Entidad.



Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

11. Cuando el objeto social del proponente que sea persona jurídica o la actividad económica de la persona natural no guarde relación con el objeto a contratar.
12. Cuando el valor total de la propuesta pueda considerarse artificialmente bajo con el propósito de obtener la adjudicación del contrato.
13. Cuando ninguna o la oferta evaluada NO se ajuste a las exigencias del orden jurídico, técnico y económico contenidas en la presente invitación pública.
14. Cuando la propuesta no se presente en la Plataforma de Secop II.
15. Los demás casos expresamente establecidos en la invitación pública.

4.2. Causales para declarar desierto el Proceso de Contratación:

1. Cuando no se presente propuesta alguna.
2. Cuando ninguna de las propuestas cumpla con los requisitos técnicos y habilitantes.

5. PROCEDIMIENTO Y REGLAS DEL PROCESO:

5.1. Participantes del proceso

Podrán participar personas naturales, jurídicas, consorcios y/o uniones temporales, cuyo objeto social sea acorde con el objeto de la presente invitación, quienes deberán acreditar no encontrarse incursos en algunas de las causales e inhabilidades e incompatibilidades establecidas en la Constitución Política de Colombia y demás disposiciones legales vigentes, y acreditar que su duración abarca como mínimo el termino de ejecución del contrato y un año más a partir de la fecha límite para presentar ofertas.

5.2. Consulta de la Invitación Pública

La Invitación Pública se dará a conocer mediante publicación en las páginas web <https://www.colombiacompra.gov.co/secop-II>, en la fecha señalada en el Cronograma del Proceso. En las mismas fechas y hasta el cierre del plazo para presentar propuestas.

5.3. Presentación de la Oferta

La propuesta se debe entregar dentro del plazo fijado para la *Presentación de Ofertas*, de acuerdo al Cronograma del proceso establecido en la plataforma del portal SecopII. No se aceptarán ofertas presentadas en lugar distinto al que se señala en esta condición. Los documentos de la propuesta deberán presentarse en idioma castellano y deben venir firmados por el representante



Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

legal del proponente y/o por quien esté debidamente autorizado para ello, de acuerdo con el orden y requisitos establecidos en esta invitación.

La propuesta económica se deberá presentar en la sección denominada *CUESTIONARIO*, discriminando los ítems previamente establecidos en la plataforma SecopII.

5.4. Reglas para expedir adendas:

Las adendas podrán ser expedidas por la Entidad de conformidad con lo previsto en el Decreto 1082 de 2015.

Si la adenda se expide para adicionar requisitos de participación en la presente invitación, el SENA extenderá el plazo para la presentación de la oferta por un día hábil adicional al previsto.

En caso de que la adenda se expida simplemente para aclarar el alcance de algún numeral de esta invitación sin que ello incida en los requisitos de participación, no se extenderá al plazo para la presentación de la oferta.

6. SELECCIÓN Y ADJUDICACIÓN

La entidad seleccionará mediante comunicación de aceptación de la oferta al proponente con el precio más bajo siempre y cuando cumpla con las condiciones señaladas en esta invitación. La comunicación contendrá los datos de contacto de la Entidad y del supervisor designado, así como un anexo con las condiciones de modo, tiempo y lugar para la ejecución del contrato.

La selección se efectuará con base en el siguiente procedimiento:

1. El Centro Agropecuario La Granja – El Espinal, SENA Regional Tolima, establecerá el orden de escogencia de ofertas teniendo como base el precio más bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado, no supere el presupuesto oficial y no tenga un precio artificialmente bajo.
2. El menor valor de la suma de los ítems requeridos determinará la oferta más favorable para la entidad.
3. Establecido este orden, se verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos habilitantes para el oferente que tenga el precio más bajo.
4. En caso que este (1º) no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se podrá contratar con el oferente que haya presentado el segundo menor precio previa verificación de sus calidades habilitantes.



Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

5. En caso de que este (2º) tampoco cumpla con los requisitos habilitantes, se verificarán las de quien presentó el tercer (3º) menor precio y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado.
6. Si sólo se presenta una oferta, esta se aceptará siempre que satisfaga los requerimientos contenidos en la invitación pública.
7. En caso de empate la entidad adjudicará a quien haya entregado primero la oferta entre los empatados, según el orden de entrega de las mismas.

7. REQUISITOS HABILITANTES:

Solamente se recibe la presentación de una (1) oferta por PROPONENTE. **NO se acepta la presentación de ofertas parciales ni alternativas.**

Factor	Requisitos
Capacidad Jurídica	<ol style="list-style-type: none">1. Carta de presentación de la propuesta, conforme al formato 1 de la presente invitación pública.2. Formatos 3 y 4, correspondientes a la certificación de pagos de seguridad social y el compromiso anticorrupción, respectivamente3. Fotocopia de la Cedula de Ciudadanía de quien presenta la oferta para personas naturales o del representante legal cuando se trate de persona jurídica4. Fotocopia de Libreta Militar, en caso de requerirse.5. Documento de constitución del consorcio o unión temporal (cuando se requiera)6. Certificado de existencia y representación legal en caso de ser persona jurídica con fecha de expedición no superior a 30 días a la fecha de presentación de propuestas y con duración no inferior al término de ejecución del contrato y un año más.7. Registro mercantil en caso de persona natural con establecimiento de Comercio.8. Autorización para contratar por parte del representante legal de la persona jurídica cuando así lo requiera.9. Fotocopia del RUT, – en el cual se pueda verificar el NIT y que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto contractual.10. Certificación bancaria con fecha de expedición no superior a 30 días a la fecha de presentación de la oferta11. Para personas jurídicas anexar certificación del cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema General de Seguridad Social en salud, pensiones, riesgos profesionales y aportes parafiscales (Sena, ICBF, y Cajas de Compensación), así como en el pago de multas impuestas por cualquier concepto (Ministerio de Protección Social) durante los

	<p>últimos 6 meses, suscrita por el representante legal o el revisor fiscal según sea el caso. De igual manera deberá anexar la última planilla asistida de pago de sistema de seguridad social y parafiscales. Para el evento en que la certificación sea suscrita por el Revisor Fiscal, adicionalmente se deberá aportar copia de su cédula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificado de antecedentes profesionales.</p> <p>12. En caso tal que NO se encuentre obligado a cancelar aportes parafiscales por virtud de la Reforma Tributaria (Ley 1607 de 2012 – Impuesto CREE), DEBERÁ INDICAR DICHA CIRCUNSTANCIA, por medio de certificación suscrita por el contador, o revisor fiscal de la persona jurídica, según sea el caso. (Aportar copia de la tarjeta profesional, copia de la cédula de ciudadanía y certificado disciplinario de la Junta Central de Contadores).</p> <p>13. Para personas naturales, fotocopia del último desprendible de cotización y planilla asistida (pago del mes presentación de propuesta), en calidad de cotizante independiente al sistema general de seguridad social en salud y pensiones, o afiliación reciente (en caso de que no se encuentre afiliado como independiente); de igual manera deberá anexar declaración juramentada, en la que manifieste que no está obligado a declarar renta y que no ha tenido trabajadores a cargo durante el año 2018, si aplica.</p> <p>14. El SENA verificará en la evaluación y dejará evidenciado a través de la impresión de los certificados, si el futuro contratista se encuentra reportado en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República (www.contraloriagen.gov.co), y en el certificado que arroja la Procuraduría General de la Nación. Así como los antecedentes judiciales y de medidas correctivas (Policía Nacional).</p>
<p>Oferta Económica</p>	<p>La oferta económica deberá cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. En caso de presentarse la oferta económica en centavos, la entidad de oficio, podrá aproximar al peso siguiente los valores. Por lo anterior se sugiere la función "redondear". 2. <u>Validez mínima de la oferta económica:</u> La propuesta deberá permanecer vigente por un periodo de 30 días calendario a partir de la fecha de cierre de la invitación. 3. El proponente debe cotizar la totalidad de los ítems requeridos y en las unidades, medidas y cantidades requeridos por la Entidad. 4. Se verificarán los valores de los bienes y/o servicios contenidos en las ofertas, teniendo en cuenta los <u>precios del mercado y lo establecido para ello en los estudios previos</u>. 5. El proponente deberá presentar su oferta discriminando precios unitarios comprendiendo en ellos todos los costos directos e indirectos. 6. <u>La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente</u>, en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido, discriminando IMPOCONSUMO si pertenece al régimen común, en caso contrario deberá indicarlo. Si el proponente no discrimina el impuesto



Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

	<p>del IMPOCONSUMO, este nuevo valor <u>no podrá ser reconocido por el SENA</u> y el PROPONENTE deberá asumir el costo del impuesto.</p> <p>El SENA efectuará las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.</p> <p>Deberán ser tramitadas por el PROPONENTE, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del SENA o costo para ella.</p> <p>Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.</p>	
Oferta Técnica	Experiencia Mínima	<p>El proponente deberá presentar a su propuesta hasta tres (3) certificaciones o contratos suscritos con entidades públicas o privadas, cuyo objeto sea similar al del presente proceso, Los cuales debieron ser ejecutados dentro de los tres años anteriores contados a partir del cierre de la presente invitación. La sumatoria del valor de estos contratos deberá ser igual o superior del presupuesto oficial de la presente invitación pública. En caso que las certificaciones sean de contratos suscritos con entidades del sector privado, el oferente deberá anexar a su propuesta, copia de las facturas del respectivo servicio.</p>
	Especificaciones Técnicas	<p>Se verificará que el servicio cotizado contenga y cumpla las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública en cada uno de los ítems allí estipulados, en las condiciones, calidades y cantidades y se ajuste a las necesidades de la entidad en las especificaciones técnicas, de tal manera que la oferta que contenga los requerimientos mínimos señalados será ADMITIDA y las que no cumplan con las especificaciones técnicas será RECHAZADAS.</p> <p>El oferente debe cumplir con los requerimientos establecidos en el numeral 3, del presente documento de Estudios Previos. El factor de calificación será Cumple o No Cumple.</p>



SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

Requerimientos de seguridad y salud en el trabajo	<p>El proponente deberá acreditar el cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la seguridad y salud en el trabajo, como lo exige el decreto 1072 de 2015, libro 2, parte 2, título 4, capítulo 1, 2, 3 y 6 artículo 2.2.4.1.3., artículo 2.2.4.6.1., artículo 2.2.4.6.4., artículo 2.2.4.6.8., resolución 11 de 2017, Ministerio de Trabajo. Para lo cual se debe adjuntar el informe de la gestión de la seguridad y salud en el trabajo del proponente.</p> <p>Para el cumplimiento de este ítem, el oferente debe adjuntar a la propuesta:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Autoevaluación de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo firmado por un profesional idóneo con licencia vigente.2. Certificación por parte de la administradora de riesgos laborales, ARL en la que se encuentre afiliada en la que evidencie el porcentaje de cumplimiento de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo conforme a los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el trabajo aplicables. O en su defecto certificado de evaluación de los estándares mínimos por un profesional idóneo, soportando con la licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo.3. Certificado del curso de 50 horas virtual del SG-SST vigente y hoja de vida del profesional responsable del SG-SST.4. Certificación por parte del representante legal en la que conste la designación de un profesional idóneo con las responsabilidades dentro del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.5. Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos.
--	---



Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

8. LUGAR DE EJECUCIÓN Y/O ENTREGA:

El Servicio/suministros deberán ser entregados en las instalaciones del Centro Agropecuario La Granja - El Espinal – SENA REGIONAL TOLIMA, el cual está ubicado en el Km. 5 vía Espinal – Ibagué, vereda Dindalito.

9. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución se contará a partir de la expedición de las pólizas y de la aprobación de las garantías exigidas, sin exceder del 31 de Diciembre de 2020 y/o hasta agotar el presupuesto disponible para la presente contratación; el evento que ocurra primero. La ejecución del objeto contractual no podrá iniciar sin el cumplimiento de los requisitos de ejecución y legalización aquí mencionados.

Nota: Se deja constancia que las necesidades del servicio de suministro de alimentación para los Trabajadores Oficiales se debe garantizar hasta el treinta y uno (31) de Diciembre del año dos mil veinte (2020), tal como se señala en las especificaciones técnicas.

10. FORMA DE PAGO:

El pago del contrato se hará en Cortes Mensuales, una vez recibido el servicio a entera satisfacción previa certificación que expide el supervisor del contrato, donde conste que el objeto del contrato se ha cumplido a entera satisfacción, así como todas las obligaciones contraídas, además de la acreditación del cumplimiento del pago por parte del contratista de las obligaciones al Sistema General de Seguridad Social (Salud, Pensiones y Riesgos Profesionales) y aportes parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF) si es del caso, de conformidad con lo dispuesto en el art. 50 de la Ley 789 de 2002, el manual de Contratación de la entidad y las demás normas concordantes con la materia.

El último pago se realizará con la presentación del acta de liquidación del mismo, debidamente suscrita. Los citados pagos, se efectuarán previa certificación de recibo a satisfacción del servicio contratado, suscrito por el supervisor del contrato, junto con los demás documentos correspondientes a que haya lugar y que sean exigidos por el SENA para el trámite del respectivo pago.

Si las facturas y/o documentos equivalentes para el pago, no han sido correctamente elaborados o no se acompañan de los documentos requeridos por el SENA para el pago, el término para realizar el mismo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidos, o desde que se haya aportado el último de los documentos solicitados, las demoras



Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

que se presenten por estos eventos, serán responsabilidad del contratista y no tendrán por ello derecho al reconocimiento de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Los pagos se sujetarán a las apropiaciones y disponibilidades presupuestales correspondientes por parte de la entidad.

11. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: Justificación

En cumplimiento de lo establecido en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.5.1 numeral 4 del decreto 1082 de 2015. La entidad procedió a realizar el análisis técnico-económico del valor estimado del futuro contrato así:

Para determinar el valor del contrato a ejecutar se realiza una estimación con fundamento en las necesidades de la institución de dar cumplimiento a la obligación contraída en el artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo, los precios del mercado, su costo histórico, y el valor promedio mensual del suministro de los desayunos y almuerzos, un incremento por posibles variaciones de los precios conforme a las leyes del mercado, el valor de las pólizas y los costos asociados con la presentación de la oferta.

El Centro agropecuario La granja SENA – Espinal, con el fin de determinar el presupuesto oficial necesario para adelantar el presente proceso de contratación, realizo la gestión para obtener pre cotizaciones sin embargo, pese a la amplia divulgación se recibió solo una (1) precotización de acuerdo a los requerimientos establecidos del presente estudio. Lo anterior, de acuerdo a la solicitud del área encargada de este proceso, de solicitar más precotizaciones, tal como lo indico en la radicación de la necesidad y análisis del sector

Por lo anterior, se procede a establecer el valor del presupuesto oficial a destinar para el presente proceso, realizando el análisis del crecimiento de los precios promedio sobre los valores referidos dentro de los contratos No. 1099 de 2018 y No 0795 de 2019, y adicionalmente la cotización allegada en febrero de 2020 por la Sra. Leonor Ximena Torres (Carbón y Maderos).

12. ANALISIS ECONOMICO – METODO UTILIZADO

Precios del Mercado	Fuentes de Información	Otros
X		X DATOS HISTORICOS

Datos Históricos:

De acuerdo al contrato No 0795 por **\$20.427.200 Incluido IVA**, correspondiente a invitación publica No RT-CA-005 de 2019, a través de la cual se realizó el suministro de los desayunos y almuerzos para los trabajadores Oficiales, se establecieron los siguientes valores sobre el 85% del costo Total de cada comida.



Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

ITEM	CONCEPTO	CANTIDAD RACIONES	PROMEDIO VALOR 85% ENTIDAD	VALOR TOTAL
1	ALMUERZO	1502	6000	9.012.000
2	DESAYUNO	1502	7600	11.415.200
				20.427.200

En consecuencia, para estimar el valor del presupuesto oficial de contratación de conformidad índice de precios al consumidor IPC, como precotización N° 1, se tomó como punto de referencia el contrato con número 0795 ejecutado en la vigencia 2019.

Presupuestos: Teniendo en cuenta el IPC al 31 de diciembre de 2019 (3.8%)

ITEM	CONCEPTO	CANTIDAD RACIONES	VALOR 85% ENTIDAD	VALOR TOTAL
1	ALMUERZO	1490	6228	9.279.720
2	DESAYUNO	1490	7889	11.754.312
				21.034.032

Por lo anterior, se procede a establecer el valor del presupuesto oficial a destinar para el presente proceso, realizando el análisis del crecimiento de los precios promedio sobre los valores referidos dentro de los contratos No. 1099 de 2018 y No 0795 de 2019, y adicionalmente la cotización allegada en febrero de 2020 por la Sra. Leonor Ximena Torres (Carbón y Maderos), como precotización N° 2, así:

PROMEDIO ESTUDIO DE MERCADO - CONTRATO DE ALIMENTACION T.O. 2020

Tipo Alimentación	Total de Raciones	PRECOTIZACION 1		PRECOTIZACION 2		PROMEDIO DEL MERCADO	
		Valor Unitario a Todo Costo (Subsidio 85%)	Valor Total	Valor Unitario a Todo Costo (Subsidio 85%)	Valor Total	Valor Promedio Unitario (Subsidio 85%)	Valor Promedio Total
DESAYUNO	1490	6.228	9.279.720	6.800	10.132.000	6.514	9.705.860
ALMUERZO	1490	7.889	11.754.610	7.650	11.398.500	7.770	11.577.300
			21.034.330		21.530.500		21.283.160



Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

Que una vez obtenido el presupuesto como consecuencia del estudio de mercado realizado, se evidencio que no es posible cubrirlo con el número de raciones requeridas, toda vez que superan el presupuesto entregado para satisfacer tal necesidad por parte de la Entidad, por lo tanto, se requiere hacer el ajuste mediante la disminución de las raciones, con el fin de ajustarlo al presupuesto dado para ello, así:

PROMEDIO ESTUDIO DE MERCADO - CONTRATO DE ALIMENTACION T.O. 2020

Tipo Alimentación	Total de Raciones	PRECOTIZACION 1		PRECOTIZACION 2		PROMEDIO DEL MERCADO	
		Valor Unitario a Todo Costo (Subsidio 85%)	Valor Total	Valor Unitario a Todo Costo (Subsidio 85%)	Valor Total	Valor Promedio Unitario (Subsidio 85%)	Valor Promedio Total
DESAYUNO	1472	6.228	9.167.616	6.800	10.009.600	6.514	9.588.608
ALMUERZO	1472	7.889	11.612.608	7.650	11.260.800	7.770	11.437.440
			20.780.224				21.026.048

En ese orden de ideas, y de acuerdo al estudio de mercado realizado se obtuvo como presupuesto estimado para la presente contratación un valor de **VENTIUN MILLONES VEINTISEIS MIL CUARENTA Y OCHO PESOS (\$21.026.048)** incluidos los impuestos y todos los gastos/costos en que incurra el oferente aceptado para la legalización y cumplimiento de la oferta aceptada, pago de impuestos y descuentos de Ley a que haya lugar. El valor promedio de las cotizaciones será considerado como presupuesto oficial.

NOTA 1: Los proponentes deben ofertar el 85% del valor de cada almuerzo o desayuno según el caso, el 15% restante lo debe pagar el trabajador oficial al oferente que sea seleccionado mediante las condiciones de las modalidades de contratos establecidas previo cumplimiento de los requisitos.

El SENA podrá variar las cantidades inicialmente solicitadas de los elementos descritos, en todo caso sin exceder el valor del presupuesto oficial del contrato que se llegare a suscribir.

NOTA 2. Los proponentes deben ofertar el 85% del valor de cada almuerzo o desayuno según el caso, el 15% restante lo debe pagar el trabajador oficial al oferente que sea seleccionado mediante las condiciones de las modalidades de contratos establecidos previo cumplimiento de los requisitos.



Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

El proponente seleccionado debe garantizar las cantidades que a continuación se relacionan, teniendo en cuenta que solo alcanzara para estas, en atención al presupuesto disponible por la entidad para ello.

13. PRESUPUESTO OFICIAL:

EL PRESUPUESTO DISPONIBLE de acuerdo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal expedido por la entidad con No. **2520** del 13 de febrero de 2020, imputado al rubro (912310) C-3603-1300-14-0-3603025-02 denominado **ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS**, está por valor de **VENTIUN MILLONES CUARENTA MIL DIESCISEIS PESOS (\$21.040.016)**.

14. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Por tratarse de un contrato inferior al 10% de la menor cuantía de conformidad con el Numeral 5º del Artículo 2º de la ley 1150 de 2007 adicionado por el artículo 94 de la ley 1474 de 2011 y reglamentado por los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 Subsección 5 del Decreto 1082 de 2015. Se contratará mediante una invitación pública en la modalidad de **MINIMA CUANTIA**, teniendo en cuenta como factor de selección además de los requisitos habilitantes, el menor precio de las propuestas.

15. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE PARA LA ENTIDAD.

De conformidad con el decreto 1082 de 2015, en todo caso la verificación de los requisitos se hará exclusivamente en relación con el proponente con el **precio más bajo**, para lo cual, se tendrán en cuenta las reglas de subsanabilidad establecidas en el presente decreto. En caso de que éste no cumpla con los mismos, procederá la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente. De no lograrse la habilitación, se declarará desierto el proceso.

15.1 Factores de Desempate. -

De conformidad al artículo 2.2.1.2.1.5.2 numeral 6 del Decreto 1082 de 2015, En caso de empate a menor precio, la entidad adjudicará a quien haya entregado primero la oferta entre los empatados, según el orden de entrega de las mismas.

16. ANÁLISIS DE LOS RIESGOS Y SU MITIGACIÓN

La entidad evaluará los Riesgos que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos e igualmente los riesgos que atañen al equilibrio económico del contrato.

2	N°	1	IMPACTO DESPUES DEL TRATAMIENTO										MONITOREO Y REVISION											
			GENERAL	EXTERNO	SELECCIÓN	ECONOMICO	DESCRIPCIÓN (QUE PUEDE PASAR O NO PUEDE OCURRIR)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA	¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA	¿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	¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	PERIODICIDAD ¿CUANDO?
ESPECIFICO		GENERAL																						
EXTERNO		EXTERNO																						
EJECUCION		SELECCIÓN																						
OPERACIONAL		ECONOMICO																						
QUE EL CONTRATISTA NO CUMPLA CON LOS SUMINISTROS Y/O EL SERVICIO REQUERIDOS EN LOS TIEMPOS SOLICITADOS		QUE LOS PRECIOS OFERTADOS POR LOS PROPONENTES SEAN CONSIDERADOS ARTIFICIALMENTE BAJOS O NO SE AJUSTEN A LA REALIDAD																						
QUE LOS BIENES SOLICITADOS Y/O EL SERVICIO CONTRATADO NO CUMPLAN CON LA CALIDAD ESPERADA		QUE EL SERVICIO SUMINISTRADO NO CUMPLAN CON LA CALIDAD ESPERADA																						
3	3	4																						
4	4	4																						
7	7	8																						
RIESGO ALTO		RIESGO EXTREMO																						
CONTRATISTA		CONTRATISTA																						
QUE EL SUPERVISOR REQUIERA DE SER NECESARIO AL CONTRATISTA PARA ESTABLECER UNOS TIEMPOS PRUDENTES PARA LA ENTREGA DEL SUMINISTRO Y/O LA MEJORA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO SOLICITADO		REQUIRIR AL CONTRATISTA PARA QUE LOS ELEMENTOS ENTREGADOS Y EL SERVICIO PRESTADO SEAN DE LA CALIDAD ESPERADA																						
2	2	2																						
3	3	2																						
5	5	3																						
RIESGO MEDIO		RIESGO BAJO																						
22	22	20																						
CONTRATISTA		MUNICIPIO																						
HASTA 5 DIAS CALENDARIO DESPUES DE DETECTADO EL RIESGO		HASTA 2 DIAS HABILES DESPUES DE DETECTADO EL RIESGO																						
7 DIAS CALENDARIO DESPUES DE DETECTADO EL RIESGO		3 DIAS DESPUES DE DETECTADO EL RIESGO																						
DOCUMENTANDO LAS LABORES DE MONITOREO POR PARTE DE LA INTERVENTORIA, DE ACUERDO		DOCUMENTANDO LAS LABORES DE MONITOREO REALIZADAS POR EL CONTRATISTA, DE ACUERDO																						
MENSUALMENTE		MENSUALMENTE																						



SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

3	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	ECONOMICO	FLUCTUACION DE LOS PRECIOS DE LOS INSUMOS O VARIACION DE LA TABLA DE HONORARIOS Y/O SALARIOS QUE ESTABLEZCA EL GOBIERNO NACIONAL	QUE EL CONTRATISTA NO CUMPLA CON LA EJECUCION DEL CONTRATO POR EL INCREMENTO DE LOS COSTOS EN LOS	3	4	7	RIESGO ALTO	CONTRATISTA	HACER EXIGIBLE AL CONTRATISTA LA VIGENCIA DE LA OFERTA PRESENTADA Y LA VIGENCIA DEL CONTRATO QUE SE SUSCRIBIO	1	2	3	RIESGO BAJO	SI	MUNICIPIO	HASTA 2 DIAS HABILES DESPUES DE DETECTADO EL RIESGO	3 DIAS DESPUES DE DETECTADO EL RIESGO	EL CONTRATISTA ASUMIRÁ POR SU PROPIA CUENTA EL COSTO DE LAS	MENSUALMENTE
---	------------	---------	-----------	-----------	--	---	---	---	---	-------------	-------------	---	---	---	---	-------------	----	-----------	---	---------------------------------------	---	--------------

17. MECANISMOS DE COBERTURA QUE GARANTIZAN LAS OBLIGACIONES SURGIDAS CON OCASIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

En cumplimiento de lo establecido en la normatividad vigente, los riesgos que corre el SENA en el desarrollo del contrato se pueden amparar así:

Garantía Única: Para el acto contractual a realizar, en cumplimiento de lo dispuesto en el numeral 19 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el CONTRATISTA se obliga a constituir dentro de los tres (3) días siguientes a la suscripción del contrato a favor del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA, mediante cualquiera de los mecanismos de cobertura del riesgo contemplados en el Decreto 1082 de 2015, en cuanto a las obligaciones surgidas del Contrato así:

- Cumplimiento del contrato:** Por una suma equivalente al 10% del valor del contrato con una vigencia igual al plazo del contrato y cuatro (04) meses más.
- Calidad del servicio prestado:** Por una suma equivalente al 10% del valor del contrato con una vigencia igual al plazo del contrato y cuatro (04) meses más.
- Responsabilidad Civil Extracontractual:** Por una suma equivalente a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV), con una vigencia igual a la duración del contrato.

En todo caso las garantías y sus efectos se regirán por lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.

- La Entidad menciona que la presente contratación NO se encuentra cobijada por Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano en los términos del Decreto 1082 de 2015.



Centro Agropecuario La Granja – El Espinal
Regional Tolima

19. SUPERVISIÓN:

La supervisión del presente contrato será ejercida por el funcionario que designe el subdirector o quien haga sus veces, Las actividades que desarrollará el supervisor del contrato serán las descritas en la Resolución del SENA No. 202 de 2014, por la cual se adopta el manual de supervisión e Interventoría.

Dado en Espinal,

JAIRO ENRIQUE ROBAYO MORENO
Subdirector Centro Agropecuario La Granja
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA

Proyecto: Anthony Alvarez Araujo – Profesional Gestión de Contratación

Revisó: Laura Maritza Moreno Silva – Apoyo jurídico Contratación y Compras

Aprobó: Marcela Sanchez Sanchez – Coordinador Administrativa

