**ANEXO 6**

**ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD DE LA CONTRATACION.**

## 1. IDENTIFICACION DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

**El presente estudio y documento previo se elabora el 25 de marzo del año 2020**

El Centro ASTIN, SENA Regional Valle del Cauca, requiere, Contratar el suministro del subsidio de alimentación para los aprendices del Centro ASTIN que pertenezcan a los programas regulares, que se encuentren en etapa lectiva, que no tengan patrocinio, ni apoyo de sostenimiento para la presente vigencia.

Para el desarrollo del presente proceso el ordenador del gasto será de conformidad con lo consignado en el manual de contratación del SENA, el Subdirector (E) del Centro ASTIN como delegatario de la ordenación del gasto y en consecuencia con facultades para realizar la contratación que se desprenda del presente proceso.

## 2. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 que hace referencia al procedimiento para la contratación de mínima cuantía.

El Centro Nacional de Asistencia Técnica a la Industria ASTIN, Regional Valle del Cauca, con el fin de responder a las necesidades de sus aprendices, dando cumplimiento a la resolución 1-2203 de 2019, Objetivo estratégico 2: Reconocer al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos, y considerando el Objetivo Operativo: *"Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica y humana"*, el Centro como estrategia para contribuir al desarrollo humano integral de los aprendices, brindarles apoyos socio económicos a quienes presentan condiciones de vulnerabilidad, buscando con esto aportar al fortalecimiento de la formación profesional integral y la disminución de la deserción.

Teniendo en cuenta lo establecido en el Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz, en el propósito del mismo: *"Ofrecer a los aprendices matriculados en: Formación Laboral (Operarios, Auxiliar, Técnico Laboral, Profundización técnica) y formación tecnológica (tecnólogos y especialización tecnológica); oportunidades para el fortalecimiento de su desarrollo humano integral mediante: la implementación de programa, proyectos y actividades para el acompañamiento y reconocimiento de sus capacidades y talentos; que le permitan enfrentar con éxito las exigencias del mundo de la vida en el marco de la formación y su incorporación al mundo del trabajo";* el Centro ASTIN, como estrategia para mitigar la deserción de los programas de formación, brindará Subsidio de Alimentación a aquellos aprendices en condición de vulnerabilidad socio económica, que cumplan con los requisitos establecidos, de acuerdo con el presupuesto asignado.

Cabe resaltar, que esta necesidad está contemplada en el plan de acción de Bienestar al aprendiz del Centro ASTIN y plan de adquisiciones para la vigencia 2020.

El Centro Nacional de Asistencia Técnica a la Industria ASTIN, no cuenta en existencia con subsidio de alimentación para los aprendices. En consecuencia, la forma más conveniente para adelantar el trámite respectivo de suministro de subsidios de alimentación es mediante el proceso de Selección por Mínima Cuantía.

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

## 3. DEFINICION DEL OBJETO

OBJETO**:** Contratar el suministro del subsidio de alimentación para los aprendices del Centro ASTIN que pertenezcan a los programas regulares, que se encuentren en etapa lectiva, que no tengan patrocinio, ni apoyo de sostenimiento para la presente vigencia.

### 3.1 Especificaciones Esenciales:

El contratista deberá atender las especificaciones esenciales que se relacionan en el siguiente cuadro:

| ITEM | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|---|---|---|---|
| 1 | SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN CONFORMADO POR: ARROZ, PRINCIPIO, PROTEÍNA ANIMAL Y BEBIDA PARA APRENDICES DEL CENTRO ASTIN | UNIDAD | 4.023 |

**NOTA: CABE ANOTAR QUE LOS ALIMENTOS QUE LOS OFERENTES COTICEN DEBEN CUMPLIR CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍA SEGÚN LA CIRCULAR 3-2017-000011 DEL 26 DE ENERO DEL 2017 EMITIDA POR EL DOCTOR MILTON NUÑEZ PAZ SECRETARIO REGIONAL DEL SENA. LINK** http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

**NOTA: SI SE PRESENTAN PROVEEDORES CON PROPUESTAS MAS ECONOMICAS, EL CENTRO ASTIN SE RESERVA EL DERECHO DE INCREMENTAR LAS CANTIDADES, TENIENDO EN CUENTA LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL Y LA NECESIDAD EXISTENTE EN EL CENTRO ASTIN.**

Este suministro deberá ser entregado en el SENA – Centro ASTIN y demás sedes alternas donde se imparte formación en la ciudad de Cali, de acuerdo con los horarios establecidos por el centro de Formación.

Las sedes a entregar son las siguientes:

- Este suministro deberá ser entregado en el SENA Centro ASTIN, ubicado en la Calle 52 No.2Bis-15 Barrio Salomia Santiago de Cali.

- Este suministro deberá ser entregado en la sede SENA Centro ASTIN, dirección pendiente por definir.

### 3.2 CONDICIONES DE ENTREGA:

El proponente deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos del servicio. El suministro comprende la entrega del complemento alimenticio en cada uno de los Centro ASTIN y las sedes alternas que lo conforman en las horas determinadas y acordadas por las partes. Asimismo, estará a su cargo el transporte de los complementos nutricionales hasta las sedes del centro y el suministro de recipientes (Reducción de envases plásticos, e icopor entre otros). En consideración con la Resolución 668 del 28 de abril de 2016 del ministerio de ambiente y desarrollo sostenible por la cual se reglamenta el uso de bolsas plásticas a nivel nacional , y el subsistema de Gestión Ambiental del Centro ASTIN, mediante el programa de Manejo Integral de Residuos Sólidos, se exigen que las bolsas plásticas en empaques utilizados para la entrega del

complemento nutricional, deben ser bolsas de baja densidad o biodegradables en relación a la política ambiental del SENA. Por la cual se exige la ficha técnica de las bolsas utilizadas y garantizar así este requerimiento ambiental.

Para la elaboración, manejo, preparación y distribución de alimentos, en la etapa contractual, el proveedor deberá:

- Los alimentos deben ser en empaques de baja densidad o principalmente biodegradables.
- Empaques plásticos deberán ser 100% reciclables.
- No incluir botellas y/o recipientes plásticos que no estén hechos de **Tereftalato de Polietileno** (PET).
- No incluir bolsas plásticas no biodegradables.
- No incluir empaques de icopor.
- No incluir cubiertos (Cuchara, cuchillo y/o tenedor) que no sean reciclables.
- No incluir empaques Tetra Pack.
- No incluir pitillos para las bebidas.
- El supervisor del contrato en cualquier momento podrá inspeccionar la implementación de prácticas ambientales, sanitarias e higiénicas.
- Presentar Plan de Manejo Integral de Residuos Sólidos.
- Presentar Plan de estrategias de prevención de perdida y desperdicio de alimentos

Las demás obligaciones que sean del carácter de la prestación del servicio que contratamos, como resultado de la invitación y las demás que por Ley le corresponde.

Con el fin de construir un buen análisis de sector y determinar óptimamente el presupuesto oficial del proceso de selección a desarrollarse en el futuro, la cotización debe hacerse claramente discriminando el valor neto de cada ración e incluyendo dentro de éste toda clase de los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del futuro contrato, como impuestos, retenciones, gravámenes, publicaciones, constitución garantías, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para la puesta de las raciones en el lugar de ejecución del contrato. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios de los servicios que proponga, con ocasión del aumento de la materia prima necesaria para su preparación ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de este no sean incorporados en la respectiva propuesta.

La propuesta debe hacerse claramente discriminando el valor neto de cada ración e incluyendo dentro de éste toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para la puesta de las raciones en el lugar de ejecución del contrato. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios de los servicios que proponga, con ocasión del aumento de la materia prima necesaria para su preparación ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de este no sean incorporados en la respectiva propuesta.

El proponente deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos de cada uno de los bienes y/o servicios, incluyendo el transporte y personal para cumplir con la respectiva entrega en los horarios establecidos por la Entidad.

### 3.3 DINAMICA DEL CONSUMO DE RACIÓN

Sujeto al cierre y apertura de nuevos cursos y a la dinámica de la programación de los horarios.

### 3.4 HORARIO DE SUMINISTRO

El Contratista deberá entregar el Subsidio de Alimentación en las sedes estipuladas anteriormente en el horario de 11:30 a.m. a 1:00 p.m.

El Contratista deberá mantener en perfectas condiciones higiénicas las instalaciones que suministra el SENA, para lo cual deberá trasladar las basuras y desechos hasta el lugar de las instalaciones que el SENA indique.

### 3.5 RELACIÓN DE NECESIDAD NUTRICIONAL

La población para atender en su gran mayoría son aprendices de ambos sexos, cuyo rango de edad oscila entre 16 y 50 años, que se encuentren en proceso de capacitación en las distintas acciones de formación del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA, del Centro ASTIN en una jornada diaria de 8 horas.

### 3.6 REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO

Para efecto del aporte nutricional mínimo diario del Subsidio de Alimentación en cuanto a kilocalorías y macro nutrientes, es el siguiente:

| Alimento | Gramos |
|---|---|
| Proteína animal (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado o embutido (salchicha, salchichón, chorizo) | 70 gramos |
| Cereal (arroz) | 100 gramos |
| Principio: Energético o regulador (1 de las 4 opciones) | 30 gramos de pasta |
| | 30 gramos leguminosa (Fríjol, lenteja, garbanzo o arveja) |
| | 70 gramos (papa, yuca y plátano) |
| | 60 gramos verdura |
| Liquido Jugo de fruta o agua de panela | 220 CC de jugo de fruta de la temporada y/o aguapanela con limón |

El ciclo de los menús debe incluir un mínimo de 15 días con su análisis cuantitativo de kilocalorías, proteína, grasa y carbohidratos totales por cada menú, de acuerdo a la Tabla y a las guías citadas anteriormente.

En el análisis químico se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2015 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.

Los quince (15) menús con su respectivo análisis químico deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.

### 3.7 ESTANDARES DE CALIDAD

Los alimentos a brindar en las preparaciones deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes, se deben tener en cuenta productos naturales para sazonar.

### 3.8 VARIEDAD DEL MENÚ DIARIO

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

Se debe presentar como mínimo un ciclo de rotación de QUINCE (15) menús para un mes y éste menú semanal deberá ser publicado dentro de las instalaciones del Centro, en un espacio visible a los usuarios del Subsidio de Alimentación.

**3.9 PUBLICACION**

Los menús, deberán ser publicados por el Oferente dentro de las instalaciones del Centro, en un espacio visible a los usuarios del complemento nutricional.

Los menús aprobados y publicados por el oferente, deben cumplirse, su incumplimiento reiterado es causal de sanción o suspensión del contrato con base en lo estipulado por el SENA.

**3.10 SATISFACCION DEL SERVICIO PRESTADO**

Periódicamente se realizarán encuestas de sensibilidad para determinar la aprobación de los menús y su variación previamente autorizada por el supervisor del contrato.

**3.11 CALIDAD Y REQUISITOS DEL PERSONAL OFRECIDO**

El proponente debe presentar, ante el supervisor del contrato antes del inicio de las actividades lo siguiente:

Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y entrega de los alimentos debe presentar al inicio del contrato y cuando vaya en un 50% de la ejecución los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: Frotis de uña, Nasofaríngeo, coprológico y serología. Los resultados deberán tener consulta.

Certificaciones médicas y demás exigencias establecidas para el manipulador de alimentos, para lo cual se deberá incluir los exámenes médicos respectivos.

Observando que para el suministro del Subsidio de Alimentación entre el SENA – Centro ASTIN, y el contratista no surgirá ninguna relación de carácter laboral o contractual, es responsabilidad exclusiva del Contratista la contratación de dicho personal.

Con el fin de garantizar la calidad del menú, se deberá evitar la rotación de personal. No obstante, lo anterior, el SENA – Centro ASTIN, se reserva el derecho de solicitar al Contratista el retiro o traslado de cualquier trabajador suyo, cuando existan motivos para ello.

3.12 **EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**:

- El personal Requerido por el Contratista debe estar capacitado y Certificado por el Servicio de Salud del Valle o en su defecto por el SENA.
- Deberá cumplir con las obligaciones de seguridad social.
- Deben estar sujetos a tomarse muestras cuando el área de Salud Ocupacional del SENA lo considere necesario.
- En caso de presentar brotes de hepatitis, la persona(s) deberá(n) ser retirado(s) inmediatamente del servicio.

## 3.13 RENOVACION DE CERTIFICADOS

Cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el Contratista se obliga a presentar a la Supervisión los originales, y a mantener copia de los mismos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados:

.Certificado de aptitud médica: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado aptitud médica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos.

La Supervisión podrá pedir al Contratista el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad, que afecte la prestación del servicio.

Los operarios deben Certificar estar capacitados en el manejo adecuado de alimentos. Certificación que deberá ser actualizar mínimo una vez al año. Dicha capacitación, no podrá ser inferior a seis horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 765 de 2010 o por la secretaria de Salud departamental o municipal.

Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización por parte de la Secretaria de Salud del Departamento

Se debe diligenciar el Formato de revisión diaria de operarios la cual establece La presentación diaria del recurso humano ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro antideslizantes y guantes cuando se requiera) de conformidad lo con establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013 y la Guía Técnica con lineamientos de Seguridad y Salud en el Trabajo para restaurantes y cafetería según la circular 3-2017-000011 del 26 de enero del 2017 emitida por el doctor Milton Núñez Paz Secretario Regional del Sena. El LINK para consultar la Guía técnica es el siguiente: http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

## 3.14 DOTACIÓN DEL PERSONAL

La dotación mínima que debe tener el personal que suministrará los complementos alimenticios deberá ser:

- ✓ Un (1) delantal, que cubra toda la parte delantera del cuerpo, en color blanco.
- ✓ Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color blanco
- ✓ Un (1) tapabocas, en color blanco
- ✓ Un (1) par de zapatos de suela antideslizante

Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados y permanecer actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.

## 3.15 NUTRICIONISTA

El contratista deberá contar en el suministro del complemento nutricional, con un Nutricionista Dietista con título registrado, con experiencia en el manejo de servicios de alimentación de mínimo dos años y con las siguientes responsabilidades en el suministro del Subsidio de Alimentación.

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

- Planear los ciclos de menús de acuerdo a las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en el contrato.
- Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
- Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.
- Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la producción como en la servida.
- Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
- Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera la Supervisión.
- Siempre que el Nutricionista deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente quien en ese momento será el representante autorizado del contratista, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del contratante o de su representante.

### 3.16 PROGRAMA HIGIENICO-SANITARIO

El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente (Resolución 2674 de 2013), y para tal efecto deberá presentar con la propuesta, debidamente documentados los siguientes programas:

- Programas de capacitación básica en protección de alimentos
- Programa de Limpieza y desinfección.
- Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores.
- Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos.
- Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
- Manual de conservación de alimentos.

El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los planes documentados y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente (Decreto 3075 de diciembre 23 de 1997).

## 4. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

De acuerdo con el clasificador de Bienes y Servicios establecidos por Colombia Compra Eficiente, este proceso se estipula en el siguiente código:

| SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO |
|---|---|---|---|
| 93000000 | 933130000 | 9313600 | 93131608 |

## 5. ANALISIS DEL SECTOR

Para el suministro de complemento nutricional para los aprendices del SENA Centro ASTIN y su sede alterna donde se imparte formación profesional para la vigencia 2020, la Entidad a través del Grupo de contratación presenta el siguiente análisis de mercado según la guía de Colombia compra eficiente:

**Agentes que componen el sector:** Para este proceso los posibles oferentes son de contexto local, departamental y nacional que tienen negocios de cafeterías, restaurantes y/o panaderías, entre otros, los cuales tienen experiencia en la rama y se agremian a través de Cámaras de Comercio, y Asociación Nacional de Empresarios.

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

**Participación del Sector en el PIB nacional y en el PIB Industrial:**

Para la adquisición de alimentos se encuentra en el Grupo de Comercio, Reparación, Restaurantes y Hoteles, este Grupo en el PIB nacional representa el 11%. Es de anotar que en los últimos tres (3) años ha venido aumentando ésta participación.

En cuanto al PIB industrial este Grupo ha tenido un desaceleramiento con respecto a los años anteriores a lo cual el sector industrial alimenticio no ha sido ajeno debido a que la entrada de alimentos del exterior ha hecho que muchos de los productores nacionales se vean abocados a disminuir su producción y sus precios para poder competir. Debido a ello se reconoce una dificultad en la industria en los años 2016-2017, para el 2018 se ha presentado un crecimiento del 2,9% acumulado doce meses a octubre, demostrando una moderada recuperación del consumo de los hogares, menores costos de insumos para la industria de alimentos-bebidas (pero siendo una verdadera crisis de rentabilidad para los agricultores) (Clavijo, 2019).




Imagen: Producción industrial de alimentos y bebidas
Fuente: (Panorama del sector de alimentos y bebidas 2018-2019, 2019)

Al interior de la industria, aquellos con mejor comportamiento fueron: i) bebidas (+3% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018, ii) cárnicos (+7%). (Clavijo, 2019). Se espera que, la industria de alimentos-bebidas podría continuar acelerándose hacia crecimientos en el rango 3,5%-4% real en 2019 (vs. 3% que se habría observado en 2018) (Clavijo, 2019). Aún se está a la espera de los resultados del comportamiento de la vigencia 2019.

**Fluctuaciones del valor de las materias primas y costos de producción:**

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

Las materias primas y costos de producción depende de factores externos que el algún momento lleguen a afectar el país, ejemplo un paro agrario donde haya taponamientos de carreteras y queden estancados las materias primas como: queso, maíz, leche, frutas entre otros, esto haría que los precios y costos de producción se incrementen. Aquí el proveedor tendría que escoger alternativas con otro tipo de alimentos para que no se vea afectada su rentabilidad.

**Impacto en las tasas de cambio:**

Para este proceso de contratación el impacto de las tasas de cambio no se evidencia, dado que al incrementarse las importaciones, los proveedores para sostenerse en la competencia deben sostener o bajar sus precios acorde con los productos que entran al país, no se incrementan precios por la fluctuación de la tasa de cambio sino por competencia a nivel internacional.

Cadena de distribución: Está compuesto por productor – mayorista – Minorista

**Contexto Regulatorio.**

Los aspectos regulatorios que enmarcan este proceso y se debe cumplir está relacionado con: Requisitos sanitarios y BPM (Res.2674 de 2013), Transporte de alimentos (Res. 2505 de 2004), Clasificación de alimentos (Res. 719 de 2015), Miel de abejas (Res. 1057 de 2010), Etiquetado de alimentos (Res.5109 de 2005), Carnes, comestibles y derivados (Res. 1500 de 2007), Agua potable (Res. 2115 de 2007). (Foman, 2020).

## 6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO / PRESUPUESTO OFICIAL.

### 6.1 ESTUDIO DE LA OFERTA

Para el suministro de complemento nutricional, en el mercado, se evidencia que existen gran variedad de oferentes como personas naturales, cafeterías y restaurantes con experiencia en este tipo de suministro que pueden satisfacer la necesidad a contratar.

| Nit | Razón Social | Ubicación |
|---|---|---|
| 311956102-2 | MARISOL VELA GÓMEZ | VALLE DEL CAUCA |
| 899.99.9.034-1 | MARIA JABLELYY CORRALES GRAJALES | BUGA-VALLE DEL CAUCA |
| 311956102-2 | MARISOL VELA GÓMEZ | VALLE DEL CAUCA |
| 900.106.428-1 | FUNDACIÓN SONRISAS DEL PACÍFICO | BUENAVENTURA-VALLE |
| 16672415 | KELLYS CATERING SERVICE | CALI, COMUNA 16 |

De igual forma se consultó en el Portal de Contratación https://www.contratos.gov.co, como otras Entidades Estatales han adquirido el servicio objeto de contratación.

### 6.2 ESTUDIO DE LA DEMANDA

Para este proceso el Grupo de contratación SENA identificó para el Centro ASTIN los procesos de contratación así:

| AÑO | ENTIDAD | OBJETO | PLAZO DE EJECUCIÓN | VALOR |
|---|---|---|---|---|
| 2013 | JOSE MACDONELL LENIS | CONTRATAR EL SUMINISTRO DEL SUBSIDIO DE | 8 MESES O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO, | $169.673.452 |



ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | GALLEGO | ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN QUE CONFORMAN EL COMPLEJO SALOMIA COMO SON: CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACIÓN INDUSTRIAL (C.E.A.I), CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL (C.D.T.I), CENTRO NACIONAL DE ASISTENCIA TÉCNICA A LA INDUSTRIA (ASTIN), CENTRO DE GESTIÓN TECNOLÓGICA DE SERVICIOS (C.G.T.S) Y EL CENTRO LA ASTIN DE LA REGIONAL VALLE DEL CAUCA, INCLUIDAS SUS SEDES ALTERNAS | LO PRIMERO QUE OCURRA | |
| 2014 | JOSE MACDONELL LENIS GALLEGO | Contratar el suministro del Plan Integral de Complemento Alimenticio P.I.C.A, Subsidio de Alimentación en la vigencia 2014, para Aprendices matriculados en el Centro ASTIN que no tengan patrocinio, ni apoyo de sostenimiento | El plazo de ejecución del contrato será de Siete (07) meses y/o hasta agotar el presupuesto disponible lo primero que ocurra sin exceder el 31 de diciembre de 2014 | $9.231.600 |
| 2015 | MARISOL VELA GOMEZ | Contratar el suministro del subsidio de alimentación para los aprendices del Centro ASTIN que | El plazo de ejecución del contrato será de Ocho (08) Meses y Quince días, contados a partir | $9.999.200 |



Certificado No. SC-CER339681
Certificado No. CO-SC-CER339681

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | pertenezcan a los programas regulares y que no tengan patrocinio, ni apoyo de sostenimiento, para la vigencia 2015 | del cumplimiento de los requisitos de ejecución (registro presupuestal y aprobación de la garantía única). Y/o hasta agotar presupuesto lo primero que ocurra. | |
| 2016 | MARISOL VELA GOMEZ | CONTRATAR EL Contratar el suministro del subsidio de alimentación para los aprendices del Centro ASTIN que pertenezcan a los programas regulares y que no tengan patrocinio, ni apoyo de sostenimiento, para la vigencia 2016. | El plazo de ejecución del contrato será de Diez (10) Meses, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución (registro presupuestal y aprobación de la garantía única). Y/o hasta agotar presupuesto lo primero que ocurra. | $5.997.780 |
| 2017 | VELA GOMEZ MARISOL | Contratar el suministro del subsidio de alimentación para los aprendices del Centro ASTIN que pertenezcan a los programas regulares y que no tengan patrocinio, ni apoyo de sostenimiento para el 2018 | El plazo de ejecución del contrato será de Nueve (09) meses, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución (registro presupuestal y aprobación de la garantía única). Y/o hasta agotar presupuesto lo primero que ocurra sin exceder el 30 de diciembre de 2018. | $22.490.380 |



ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2018 | VELA GOMEZ MARISOL | Contratar el suministro del subsidio de alimentación para los aprendices del centro ASTIN que pertenezcan a los programas regulares y que no tengan patrocinio, ni apoyo de sostenimiento, para la vigencia 2018 | El plazo de ejecución del contrato será de nueve (9) meses, sin excederse el 30 de diciembre de 2018; contando a partir de la expedición del registro presupuestal, la aprobación de la garantía única y acta de inicio firmada por las dos (2) partes. | $19.996.784 |
| 2019 | VELA GOMEZ MARISOL | Contratar el suministro del subsidio de alimentación para los aprendices del Centro ASTIN que pertenezcan a los programas regulares, que se encuentren en etapa lectiva y que no tengan patrocinio, ni apoyo de sostenimiento, para la vigencia 2019. | El plazo de ejecución del contrato será de Nueve (9) meses quince (15) días y/o hasta agotar presupuesto, lo primero que ocurra sin excederse del 30 de diciembre de 2019; contado a partir de la expedición del registro presupuestal, la aprobación de la garantía única y acta de inicio firmada por las (2) partes. | $18.311.106 |

Es de anotar que para el año 2013 se realizó un solo contrato para los cinco (5) Centros de la ciudad de Cali.

**BIBLIOGRAFÍA**

Clavijo, S. (16 de Enero de 2019). Panorama del sector de alimentos y bebidas 2018-2019. La República, págs. https://www.larepublica.co/analisis/sergio-clavijo-500041/panorama-del-sector-de-alimentos-y-bebidas-2018-2019-2816375.

Foman. (27 de Febrero de 2020). Formación en manipulación de alimentos. Obtenido de Legislación de alimentos: https://foman.com.co/legislacion-alimentos-colombia/

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

## 6.3 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN

El valor de este contrato se hace según conformidad con el literal d. del numeral 2 de la circular de lineamientos para la elaboración de Estudios previos, se podrán usar para establecer el valor estimado del contrato: Estudio de mercado, revisión de base de datos, análisis de precios históricos.

Por lo anterior, el Centro ASTIN acorde con la circular No:3-2013-000133 del 04 de octubre de 2013, publicó la solicitud de precotizaciones. Por lo anterior, el promedio arrojado es el siguiente:

## 6.4 NECESIDAD REAL

| ITEM | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | PROMEDIO | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
| 1 | SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN CONFORMADO POR: ARROZ, PRINCIPIO, PROTEÍNA ANIMAL Y BEBIDA PARA APRENDICES DEL CENTRO ASTIN | UNIDAD | **4.590** | $ 6.213 | $ 28.517.532 |
| **SUBTOTAL** | | | | | **$ 28.517.532** |
| **INC 8%** | | | | | **$ 2.281.403** |
| **TOTAL** | | | | | **$ 30.798.935** |

**Nota**: Se evidencia que el presupuesto asignado para el proceso es insuficiente ya que la necesidad real es de **$30.798.935 incluido todos los impuestos**, y el presupuesto asignado al Centro ASTIN es de **$27.000.000 incluido todos los impuestos,** por lo anterior se ajustó cantidades y se retiraron algunos ítems quedando de la siguiente manera:

## 6.5 NECESIDAD AJUSTADA

| ITEM | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN CONFORMADO POR: ARROZ, PRINCIPIO, PROTEÍNA ANIMAL Y BEBIDA PARA APRENDICES DEL CENTRO ASTIN | UNIDAD | **4.023** | $ 6.213 | $ 24.994.778 |
| **SUBTOTAL** | | | | | **$ 24.994.778** |
| **INC 8%** | | | | | **$ 1.999.582** |
| **TOTAL** | | | | | **$ 26.994.361** |

Teniendo en cuenta el presupuesto asignado frente al estudio de mercado se evidencia que la necesidad es mayor por lo que la Entidad en caso de presentarse ofertas más económicas procederá a adjudicar hasta el tope con base en el estudio de mercado.

El Centro ASTIN cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP) No. **9220 del 13 de marzo de 2020,** por el valor de **VEINTISIETE MILLONES DE PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA ($27.000.000)** incluido todos los impuestos, expedido por la Coordinadora del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto de la Regional Valle.

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

**NOTA:** ES DE ANOTAR QUE LOS VALORES OFERTADOS NO PODRÀN SER SUPERIORES A LOS ESTIPULADOS EN EL ESTUDIO DE MERCADO. SO PENA DE RECHAZO.

**6.6 EL PRESUPUESTO OFICIAL:** Es de **VEINTISIETE MILLONES DE PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA ($27.000.000)** incluido todos los impuestos, cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

**NOTA 1:** Si se presentan proveedores con propuestas económicas inferiores al presupuesto estimado, el centro ASTIN, se reserva el derecho de incrementar el número de cantidades según el estudio de mercado inicial, debido a que la necesidad del Centro ASTIN es mayor.

**NOTA 2:** Si se presentan oferentes pertenecientes al régimen simplificado en el análisis económico del precio más bajo se tendrá en cuenta el valor total de la oferta antes del impuesto del Consumo.

Además, los oferentes deberán cumplir con los siguientes requerimientos:

El proponente deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos de cada uno de los bienes y/o servicios, incluyendo el transporte y personal para cumplir con la respectiva entrega en los horarios establecidos por la Entidad.

La propuesta debe hacerse claramente discriminando el valor neto de cada ítem e incluyendo dentro de éste toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para la entrega del complemento nutricional. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios del complemento nutricional que proponga, ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de este no sean incorporados en la respectiva propuesta.

**7. ASPECTOS PRESUPUESTALES**

**RUBRO:** al cual se vinculará el contrato será: “Gastos Bienestar Aprendices”

**RECURSOS:** La presente contratación cuenta con el Certificado de disponibilidad presupuestal No. **9220 del 13 de marzo de 2020,** expedido por la Coordinadora del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto de la Regional Valle.

**PRESUPUESTO OFICIAL: VEINTISIETE MILLONES DE PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA ($27.000.000)** incluido todos los impuestos.

**8. JUSTIFICACION DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN**

El SENA a través del centro ASTIN de conformidad con lo establecido en la Constitución Política, la legislación y jurisdicción colombiana y lo establecido en las normas de la Ley 80 de 1993, Art. 2 de la Ley 1150 del 2007, Decreto 1082 del 2015 y las demás normas que las complementen, modifiquen o reglamenten, así como por las normas civiles y comerciales en las materias no reguladas expresamente por la el Decreto 1082 de 2015 y 80 de 1993 (art. 13), celebrará un contrato de Mínima Cuantía definido en el Artículo 2 de la Ley 1150 del 2007 de la siguiente manera: “ La modalidad de selección de mínima cuantía es un procedimiento sencillo y rápido para escoger al contratista en la adquisición de los bienes, obras y servicios cuyo valor no exceda el diez por ciento (10%) de la menor cuantía de las Entidades Estatales. Esta modalidad de selección tiene menos formalidades que las demás y tiene características especiales. La modalidad de selección de mínima cuantía es aplicable a todos los objetos de contratación cuando el presupuesto oficial del

contrato sea inferior o igual a la mínima cuantía de la Entidad Estatal, sin importar la naturaleza del contrato".

Teniendo en cuenta que se pretende celebrar un contrato de mínima cuantía de mantenimiento, se debe realizarse un proceso atendiendo a lo establecido en la Ley 80 de 1993, decreto 1082 de 2015, artículo 2 numeral 3 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el Artículo 219 del Decreto 019 de 2012, la Ley 1474 de 2011 y de los artículos 2.2.1.2.1.3.1. y 2.2.1.2.1.3.2, y siguientes del Decreto Reglamentario No. 1082 de 2015.

**9. INFORMACION DEL CONTRATO**

**9.1 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS**

**Del Contratista**

- Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato.
- Mantener los precios presentados en la propuesta.
- Cumplir en las fechas y términos estipulados por la ley con las obligaciones que como empleadores le corresponden.
- Remitir en las fechas estipuladas las facturas de los bienes entregados
- Presentar exámenes médicos del personal contratado al inicio de la ejecución del contrato y seguimiento constante del estado de salud del personal que hace manipulación de alimentos.
- 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 el suministro del objeto a contratar.
- Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato.
- 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
- No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por 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 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.
- Obrar con buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.
- El incumplimiento 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.
- El transporte a utilizar para el suministro de complemento nutricional deberá cumplir con las condiciones para transportar alimentos, acorde a la normatividad vigente.
- Cumplir con lo estipulado en la Guía Técnica con lineamientos de Seguridad y Salud en el Trabajo para restaurantes y cafetería según la circular 3-2017-000011 del 26 de enero del 2017 emitida por el doctor Milton Nuñez Paz Secretario Regional del Sena. EL enlace para consultar la Guía técnica es el siguiente: http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275
- Las demás obligaciones que sean del carácter de la prestación del servicio que contratamos, como resultado de la invitación y las demás que por Ley le corresponde.
- El proveedor deberá entregar el complemento nutricional en cada uno de los ambientes de formación en sus respectivas sedes y en el horario establecido para la entrega de éste. Igualmente, acorde con los listados de beneficiarios suministrados por el Centro de

Formación, así mismo, deberá recoger las firmas de los aprendices que reciben dicho complemento.

**9.2 Del SENA**

a. Prestar la mayor colaboración a EL CONTRATISTA, para la correcta ejecución del objeto contratado.
b. Verificar, revisar y aprobar a través del Supervisor designado, el cumplimiento de los requisitos y documentos de orden técnico exigidos como requisitos previos e indispensables para suscribir el contrato.
c. Hacer cumplir las condiciones pactadas en el Contrato.
d. Suministrar la documentación que se requiera para el cabal desarrollo del objeto contratado.
e. Realizar el pago oportunamente previo el cumplimiento de los requisitos legales y fiscales por parte del CONTRATISTA.

**9.3 EL PROVEEDOR DEBERÁ CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS DE NORMATIVIDAD AMBIENTAL COLOMBIANA:**

| CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO | REQUISITO LEGAL ASOCIADO | SOPORTE/ EVIDENCIA | ETAPA |
|---|---|---|---|
| Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con**:**<br>Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano. | Resolución 2674 de 2013, Artículo 37 | Soportes de registros Sanitarios de los alimentos. | Contractual |
| Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:<br>- Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Expendio de Alimentos".<br>- Para la entrega del concepto se tendrá 3 meses a partir de la firma del contrato. | Resolución 2674 de 2013, Artículo 51 | - Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos. | Contractual |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:<br>- Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Preparación de Alimentos"<br>- Para la entrega del concepto se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato. | Resolución 2674 de 2013, Artículo 51 | -Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos. | Contractual |
| Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:<br>- Educación y capacitación para los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar.<br>- Para la entrega los soportes de capacitación se tendrán 1 mes a partir de la firma del contrato. | Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss., | - Certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos. | Contractual |
| Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:<br>- Plan de Capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013.<br>- Para la entrega del plan capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato. | Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss., | - Copia del Plan de Capacitación (Metodología, duración, docentes, cronograma, y temas sanitarios). | Contractual |
| Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:<br>- Plan de Saneamiento Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable)<br>- Para la entrega del plan de saneamiento se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato. | Resolución 2674 de 2013, Artículo 26 | - Copia del Plan de Saneamiento. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables) | Contractual |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con**:**<br>**-** 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). | Disposiciones Legales Vigentes: Sanitarias, Ambientales, de Seguridad y Salud en el trabajo. | **-** Copia de los documentos que le apliquen o le correspondan. | Contractual |
| Dentro del proceso contractual queda señalado que el futuro contratista tiene que cumplir con**:**<br><br>**-** En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado.<br><br>En caso de que el Centro de Formación así lo decida, el manejo de estos residuos será gestionado por el **SENA.** | Decreto 1077 de 2015. Título2. Capítulo 2. Sección 2. Subsección 3 Artículo 2.3.2.2.3.36 | **-** Manifiestos de entrega de los residuos. | Contractual |
| Dar cumplimiento a lo reglamentado sobre la Generación y Disposición de Aceites Usados de Cocina (ACU):<br><br>Entregar los ACU a gestores de aceites de cocina usados que se encuentren debidamente inscritos ante la autoridad ambiental.<br>Cada lugar en donde se genere ACU deberá inscribirse ante la autoridad ambiental.<br>Capacitar al personal encargado de la gestión de ACU, con el fin de divulgar el riesgo que estos residuos representan para el medio ambiente.<br>Reportar anualmente ante la autoridad ambiental dentro de los primeros 15 días de enero la información sobre los Kg totales de ACU generados durante el período correspondiente y adjuntar copia de las constancias expedidas por el gestor de residuos de ACU. | Resolución 316 de 2018. | Certificados de Disposición Final de ACU.<br>Registro ante la Autoridad Ambiental Competente.<br>Evidencias de Capacitaciones. | Contractual |
| Cumplir Buenas Prácticas de Manufactura | Decreto 3075 de 1997 | Manual de buenas prácticas de manufactura BPM | Precontractual |

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

| CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO | REQUISITO LEGAL ASOCIADO | SOPORTE/ EVIDENCIA | ETAPA |
|---|---|---|---|
| Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con**:**<br>Demostrar 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, Título 4, capítulos 1, 2, 3, y 6<br>Artículo 2.2.4.1.3<br>Artículo 2.2.4.6.1<br>Artículo 2.2.4.6.4<br>Artículo 2.2.4.6.8<br>Resolución 0312 de 2019 Ministerio del Trabajo | - Informe de la Gestión de seguridad y salud en el trabajo del proponente.<br>Acta de constitución de COPASST o Vigía de SST.<br>Acta de constitución Comité de Convivencia Laboral.<br>Matriz de peligro.<br>Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.<br>Plan de prevención y control de emergencia. | Precontractual |

**9.4 ASPECTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

Se deben presentar en la propuesta, si la empresa al momento de presentar la propuesta no adjunta los documentos, el proponente solamente puede subsanar hasta la publicación de la evaluación

**NOTA 1:** Los aspectos de seguridad y salud en el trabajo se deben presentar en la propuesta, si la empresa al momento de presentar la propuesta no adjunta los documentos, el proponente solamente puede subsanar hasta la publicación de la evaluación

**NOTA 2:** Los posibles oferentes pueden soportar la implementación del SGSST de acuerdo a lo establecido en la Resolución Resolución 0312 de 2019 Estándares mínimos Fase 3. Ejecución, de enero a diciembre de 2018, mediante certificación emitida por la ARL a que este afiliado con el porcentaje de cumplimento en la implementación del Sistema de gestión y la evaluación Inicial estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

De igual manera, la empresa a quien se adjudique el contrato deberá cumplir con lo siguiente:

- ✓ Acta de constitución de COPASST o Vigía de SST.
- ✓ Acta de constitución Comité de Convivencia Laboral.
- ✓ Matriz de peligro
- ✓ Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.
- ✓ Plan de prevención y control de emergencia.

Igualmente, cumplirá con lo establecido en la legislación colombiana y normas establecidas por el SENA:

- ✓ Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979
- ✓ Resolución No. 02413 de 1979 del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social de Colombia.
- ✓ Resolución 2013 de 1983, expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social
- ✓ Decreto 1295 del 22 de Junio de 1994.
- ✓ Decreto 1072 de 26 de Mayo de 2015.
- ✓ Resolución 1409 de Julio 23 de 2012.
- ✓ Ley 9 de Enero 24 de 1979.
- ✓ Ley 55 de Julio 2 de 1992.

Además, lo dispuesto en la circular del SENA Regional Valle para Cumplimiento de Seguridad y Salud en el Trabajo Contratación con Terceros, del 23 de agosto de 2018 con radicado No. 2-2018-024992 y otras legislaciones colombianas en Seguridad y Salud en el Trabajo que nos aplique.

Cabe anotar que los alimentos que el contratista prepare, suministre y venda, deberá cumplir con las condiciones establecidas en la guía técnica con lineamientos de seguridad y salud en el trabajo para restaurantes y cafetería según la circular 3-2017-000011 del 26 de enero del 2017 emitida por el doctor Milton Nuñez paz secretario regional del SENA. link http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

Las demás obligaciones que sean del carácter de la prestación del servicio que contratamos, como resultado de la invitación y las demás que por Ley le corresponde. Además, deberá presentar el siguiente criterio de SST y Ambiental.

El Supervisor del Contrato y los Profesionales del Equipo SIGA correspondientes al Subsistema de Gestión Ambiental y al Subsistema de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación podrán inspeccionar la implementación de prácticas ambientales, sanitarias e higiénicas.

**10. PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO**.

El plazo de ejecución del contrato será de Siete (7) meses, quince (15) contados a partir de la expedición del registro presupuestal, aprobación de la garantía única y firma del acta de inicio firmado por las dos (2) partes, sin excederse del 31 de diciembre de 2020.

**11. LUGAR DE EJECUCION DEL CONTRATO.**

La ejecución del contrato se llevará a cabo en la ciudad Santiago de Cali en el Centro Nacional de Asistencia Técnica a la Industria – ASTIN ubicado en la calle 52 No. 2 Bis – 15 y otras sedes adscritas al Centro ASTIN.

El contrato a suscribir será en la ciudad de Santiago de Cali en el Departamento del Valle del Cauca

**12. FORMA DE PAGO**

El valor, se cancelará de la siguiente manera El Centro Nacional de Asistencia Técnica a la Industria, ASTIN, cancelará al contratista pagos parciales de acuerdo a las actividades realizadas, a más tardar dentro de los treinta (30) días siguientes al recibo de la factura y/o cuenta de cobro y demás trámites administrativos legales y fiscales y nota de entrada al almacén firmada por el almacenista del Centro y el supervisor del contrato.

Para proceder con el pago, el contratista deberá entregar las facturas por el servicio entregado en el respectivo mes o en el inmediatamente anterior en la 52 # 2BIS - 15 al supervisor del contrato; quien verificará los servicios ejecutados. Una vez revisada se entrega los siguientes documentos al Grupo de Contratación para que proceda a realizar el trámite respectivo de pago:

- ✓ Factura
- ✓ Resolución de Facturación de la DIAN
- ✓ Certificación de pagos de aportes a salud, pensión, ARL y parafiscales, firmada por la representante legal o contador (si aplica) con su respectivo número de tarjeta profesional
- ✓ Planilla integrada de aportes seguridad social

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

- ✓ Formulario de Registro Único Tributario
- ✓ Referencia bancaria expedida no mayor a 30 días.

En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en los artículos 73 y 74 del Decreto 111 de 1996, y a la verificación de lo dispuesto en el Artículo 50 de la Ley de Reforma Laboral (Ley 789 de 2002).

De conformidad con lo establecido en el inciso 2 y parágrafo 1 del artículo 41 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, el SENA además de verificar el cumplimiento satisfactorio del objeto contratado. Deberá verificar que el contratista acredite que se encuentran a paz y salvo con el pago de obligaciones asumidas por concepto de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar y pago de Contribución al Fondo Nacional de Formación Profesional de la industria de la construcción (FIC) cuando corresponda. Adicionalmente, la entidad debe respetar el orden de turno de que trata el numeral 10º del artículo 4º de la Ley 80 de 1993 adicionado por el artículo 19º de la Ley 1150 de 2007, para lo cual dispondrá en su organización interna, los procedimientos necesarios y pertinentes para respetar el orden de presentación de los pagos por parle de los contratistas, así como establecerá mecanismos para el pronto y oportuno pago a éstos

**13. SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA**

De conformidad con lo determinado en la Resolución 0202 del 10 de febrero de 2014, proferida por la Directora General del SENA, el Director Regional designará un funcionario para ejercer la supervisión del presente contrato, quien se encargará de certificar el cumplimiento del contrato.

El supervisor (a) al momento de suscribir la aceptación de la oferta o el contrato según la modalidad de contratación deberá tener en cuenta lo establecido en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, los artículos 44, 83, 84, 86 y 118 de la Ley 1474 de 2011, y la Parte 2, Titulo 1, Capitulo 1, Sección 1, Subsección 2 - Articulo 2.2.1.1.1.2.1 numeral 5 del Decreto 1082 de 2015. Concomitante debe cumplir con las funciones señaladas en el Manual de Supervisión e interventoría V.4 en la plataforma compromiso del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA, el 30 de abril de 2018.

**14. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE**

**14.1 REQUISITOS HABILITANTES**

| Factor | Requisitos |
|---|---|
| **Capacidad Jurídica** | **1.** Certificado de existencia y representación legal vigente, inferior a treinta días de la fecha de presentación de oferta.<br>**2.** Documento de constitución del consorcio o unión temporal (cuando se requiera)<br>**3.** Fotocopia del RUT actualizada y con fecha de impresión no mayor a 180 días, – en el cual se pueda verificar el NIT y que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto contractual.<br>**4.** Copia de la cedula de ciudadanía de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica ampliada al 150%.<br>**5.** Acreditación de encontrarse a paz y salvo en el pago de aportes a los |



ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

| | |
|---|---|
| | sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, contratación de aprendices, cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el representante legal ó revisor fiscal cuando este exista.<br>6. Recibo del último pago de la ARL<br>7. 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.<br>8. Fotocopia Libreta Militar cuando sea menor de 50 años, no aplica para sexo Femenino<br>9. Certificación bancaria, su expedición no sea mayor de 30 días |
| **Capacidad financiera** | No se exige capacidad financiera, de conformidad con la modalidad de la contratación- Mínima Cuantía |
| **Oferta Económica** | La oferta económica deberá cumplir con los siguientes requisitos:<br><br>1. Validez mínima de la oferta económica: será la señalada en la presente invitación.<br>2. El proponente debe cotizar la totalidad de los bienes y/o servicios requeridos por la Entidad.<br>3. Se verificarán los valores de los bienes y/o servicios contenidos en las ofertas, teniendo en cuenta los precios del mercado. El proponente deberá presentar su oferta discriminando precios unitarios comprendiendo en ellos todos los costos directos e indirectos. El valor global de la oferta, incluido todos los impuestos, no podrá superar el presupuesto Disponible. La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente, en ella se deben establecer por separado los precios para cada bien ofrecido, discriminando impuesto que sea necesario si pertenece al régimen común, en caso contrario deberá indicarlo. Si el proponente no discrimina el impuesto del Consulo este nuevo valor no podrá ser reconocido por el SENA y el PROPONENTE deberá asumir el costo del impuesto.<br>4. Solo se pagarán los precios contratados y por tanto, el SENA no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad previamente formalizada de acuerdo a los procedimientos legales y presupuéstales que corresponda.<br>5. Las propuestas económicas que presenten errores matemáticos en sumatorias no serán rechazadas. Una vez la Entidad realice la evaluación económica y aplique las formulas pertinentes se definirá la propuesta de menor precio.<br>6. Si se presenta oferentes pertenecientes al régimen simplificado en el análisis económico del precio más bajo se tendrá en cuenta el valor total de la oferta antes del impuesto del Consumo.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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. | |
| **Oferta técnica** | **Experiencia mínima** | Experiencia mínima de dos (2) años: El proponente debe presentar copia de dos contratos y/o certificaciones relacionados con el objeto a contratar.<br><br>Si presentan certificaciones estás deben cumplir con los siguientes requisitos:<br><br>Razón social, teléfono, dirección de la empresa que certifica.<br>No. de contrato<br>Objeto del Contrato<br>Valor del contrato<br>La certificación debe estar debidamente firmada.<br><br>**NOTA**: Las facturas y órdenes de pago no se tendrán en cuenta para revisar experiencia. Solo contrato y/o certificación con el cumplimiento de los requisitos anteriormente descritos. |
| | **Especificaciones técnicas** | Se verificará que los bienes y/o servicios cotizados contengan y cumplan las especificaciones técnicas solicitadas en el presente documento en cada uno de los bienes y/o servicios allí estipulados, con los requerimientos técnicos señalados y se ajuste a las necesidades de la entidad, de tal manera que la oferta que contenga los requerimientos mínimos señalados será ADMITIDA y las que no cumplan con las especificaciones técnicas serán RECHAZADAS. |

**15. IDENTIFICACION DEL RIESGO**

| No | Tipo de Riesgo | Descripción (que puede pasar y como puede ocurrir) | Consecuencia de la ocurrencia del evento | Categoría | A quien se le asigna | Tratamiento/Controles a ser implementados |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Regulatorios | Pueden presentarse cuando haya variaciones | Afectación equilibrio económico del contrato | Bajo | SENA/CONTRATISTA | No es controlable por parte de la Entidad |



Certificado No. SC-CER339681
Certificado No. CO-SC-CER339681

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | normativas de índole jurídico y tributario de obligatorio cumplimiento para una o ambas partes, que incidan en el costo directo o indirecto hasta el punto de afectar el equilibrio económico del contrato. | | | | |
| 2 | Operacional | Vinculación de personal y la celebración de subcontratos para la ejecución y cumplimiento del objeto contratado. | Incumplimiento de las condiciones pactadas | Bajo | CONTRATISTA | Realizar seguimiento en la ejecución del suministro |
| 3 | Operacional | Hechos o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA y que no se pongan en conocimiento del SENA. | Alteraciones en el suministro | Bajo | CONTRATISTA | Realizar seguimiento en la ejecución del suministro |
| 4 | Financieros | Incumplimiento del pago por parte de la Entidad que conlleva a suspensión del suministro por parte del proveedor | Suspensión del suministro por parte del proveedor | Medio | SENA | Agilizar trámite de pago a proveedor en el área de Tesorería |
| 5 | Operacional | No discriminación del impuesto del consumo, si | El proveedor deberá asumir el costo del impuesto | Bajo | CONTRATISTA | Verificación de la oferta económica presentada |



ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
IQNet
Certificado No. CO-SC-CER339681

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | pertenece al régimen común. En caso de no indicarlo, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el SENA y el PROPONENTE deberá asumir el costo del impuesto. | | | | |
| 6 | Económico | Fluctuaciones en el mercado que incidan en los precios de los insumos para llevar a cabo el objeto del contrato. | Desequilibrio económico para el contratista | Bajo | CONTRATISTA | No es controlable por parte de la Entidad |
| 7 | Ambientales | Entrega del suministro en envases y recipientes que no cumplan con las características ambientales (No suministrar los alimentos en recipientes de icopor, que no estén hechos de PET o de bolsas plásticas no biodegradables ). | Contaminación ambiental por residuos no biodegradables , sobrepaso de la capacidad de Rellenos Sanitarios, aumento de los costos del tratamiento de los Residuos. | Alto | CONTRATISTA | Seguimiento a los empaques en que entregan el complemento nutricional. |
| 8 | Operacional | Entrega de complemento alimenticio en condiciones no aptas para consumo | Intoxicación masiva | Medio | CONTRATISTA | Estipular condiciones técnicas que minimicen este tipo de riesgos Realizar seguimiento en la entrega del complemento nutricional. Revisar el cumplimiento estipulado en la Guía Técnica con |



ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
IQNet
Certificado No. CO-SC-CER339681

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | lineamientos de Seguridad y Salud en el Trabajo para restaurantes y cafetería según la circular 3-2017-000011 del 26 de enero del 2017 emitida por el doctor Milton Nuñez Paz Secretario Regional del Sena. link http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275 |

De acuerdo con la distribución anterior, no procederán reclamaciones del Contratista, basadas en la ocurrencia de alguno de los riesgos asumidos por él, y, en consecuencia, El Centro ASTIN no hará ningún reconocimiento, ni ofrecerá garantía alguna, que permita eliminar o mitigar los efectos causados por la ocurrencia de alguno de estos riesgos, salvo que dicho reconocimiento o garantía se encuentren expresamente pactados en el Contrato.

**16. GARANTIAS**

EL CONTRATISTA se obliga a constituir a favor de EL SENA con una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia y aprobada por la Superintendencia Financiera una garantía única según lo establece el Decreto 1082 de 2015, el cual deberá cubrir los siguientes riesgos:

- **CUMPLIMIENTO:** Por una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y seis (6) meses más, contados a partir del perfeccionamiento del contrato.

- **CALIDAD DEL SERVICIO:** Equivalente al Cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, por el término de duración del mismo y seis (6) meses más, a partir de la fecha de aprobación de la garantía única por el ordenador del gasto.

- **PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES:** Por cuantía equivalente al Diez por ciento (10%) del valor del contrato y con una vigencia del término de ejecución del Contrato y tres (3) años más.

- **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** en cuantía equivalente a 200 SMMLV. Con vigencia igual al plazo de ejecución del contrato, contado a partir de la fecha de expedición de la póliza.

Al formular la propuesta, el proponente acepta que estará a su cargo todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales.

**17. <u>CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:</u>**

Se fija como clausula penal pecuniaria la suma equivalente hasta el treinta por ciento (30%) del valor total del contrato, independientemente de la indemnización plena de los perjuicios a que hubiere lugar, en caso de incumplimiento parcial o total del contrato por parte de EL CONTRATISTA, la cual pagará a EL SENA sin necesidad de requerimiento judicial, en un término no mayor de veinte (20) días a partir de la fecha en que se declare el incumplimiento. Para hacerla efectiva se seguirá el procedimiento establecido en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, 86 de la Ley 1474 de 2011 y 2.2.1.2.3.1.19 del Decreto 1082 de 2015. MULTAS: En caso de mora o incumplimiento parcial de las obligaciones adquiridas por EL CONTRATISTA, EL SENA impondrá multas, de la siguiente manera: a) Multas por mora en los plazos establecidos para el cumplimiento de las obligaciones: si EL CONTRATISTA incumple los plazos establecidos para el cumplimiento de las obligaciones en las fechas que se acuerden, deberá pagar a EL SENA, por cada día calendario de retraso, el 0.5% del valor del contrato, sin que en total estas multas sobrepase el 10% del valor del contrato; b) Multas por incumplimiento parcial: si durante la ejecución del contrato EL CONTRATISTA incumple alguna otra u otras de las obligaciones contractuales, EL SENA le impondrá multas equivalentes al 0.5% del valor del contrato por cada obligación incumplida, sin que el total de estas multas sobrepase el diez por ciento (10%) del valor total de mismo. EL CONTRATISTA autoriza a EL SENA para descontar y tomar el valor de las multas de que tratan los literales anteriores, una vez en firme la resolución que las impone, de cualquier suma que le adeude EL SENA, sin perjuicio de que las haga efectivas conforme a la Ley. El pago o la deducción de dichas multas no exoneran a EL CONTRATISTA de la obligación de cumplir con el objeto del contrato, ni de las demás obligaciones y responsabilidades que emanen del mismo. PARÁGRAFO: Para su imposición se seguirá el procedimiento establecido en la Ley 1474 de 2011 o la norma que lo adicione, modifique, derogue o sustituya.

**17.1 CONTRIBUCIÓN ESTAMPILLA PRODESARROLLO DE LA UNIDAD CENTRAL DEL VALLE – UCEVA**

Teniendo en cuenta la Ley 1510 del 24 de enero de 2012 y las Ordenanzas 349, 352 y 362 del 21, 23 de marzo de 2012, y 26 de diciembre de 2012, y la ordenanza 474 del 22 de diciembre de 2017 a partir del 01 de junio de 2018 todo proveedor debe realizar una contribución DEL 0.5% del valor total del contrato antes del impuesto del consumo.

Al formular la propuesta, el proponente acepta que estarán a su cargo todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales.

**17.2 CONTRIBUCIÓN ESTAMPILLA PRO-UNIVERSIDAD DEL PACIFICO OMAR BARONA MURILLO**

Teniendo en cuenta la ordenanza 473 del 21 de diciembre de 2017 a partir del 01 de junio de 2018 todo proveedor debe realizar una contribución del 0.5% del valor total del contrato antes del impuesto.
Al formular la propuesta, el proponente acepta que estarán a su cargo todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales

"**PARÁGRAFO**. - Exceptúese del cobro de la Estampilla los Contratos de Prestación de Servicios suscritos con Personas Naturales, cuya cuota pactada no exceda los 6 SMMLV."

**NOTA:** Tener en cuenta al momento de presentar su oferta las disposiciones establecidas en la Ley 1943 del 28 de diciembre de 2018, "Por el cual se expiden normas para el restablecimiento del

equilibrio del presupuesto general y se dictan otras disposiciones", el cual en su artículo 19 y parágrafos, decretan el manejo al **impuesto al consumo en la contratación de servicios de suministro de alimentos y bebidas preparadas** de la siguiente manera:

**"ARTICULO 19.** Modifíquese el numeral 3 del artículo 512-1 del Estatuto Tributario, el cual quedará así:

3. El servicio de expendio de comidas y bebidas preparadas en restaurantes, cafeterías, heladerías, fruterías, pastelerías y panaderías para consumo en el lugar, para ser llevadas por el comprador o entregadas a domicilio, los servicios de alimentación bajo contrato, incluyendo el servicio de catering, y el servicio y expendio de bebidas alcohólicas para el consumo dentro de bares, tabernas y discotecas; según lo dispuesto en los artículo 426, 512-8, 512-9, 512-10, 512-11, 512-12 y 512-13 de este Estatuto. Este impuesto no es aplicable a las actividades de expendio bebidas y comidas bajo franquicias.

**ARTICULO 20.** Modifíquese el artículo 512-13 del Estatuto Tributario, el cual quedará así:

**ARTICULO 512-13**. NO RESPONSABLES DEL IMPUESTO NACIONAL AL CONSUMO DE RESTAURANTES Y BARES. No serán responsables del Impuesto Nacional al Consumo de restaurantes y bares a que hace referencia el numeral 3 del artículo 512-1 de este Estatuto, las personas naturales que cumplan la totalidad de las siguientes condiciones:

a. Que en el año anterior hubiere obtenido ingresos brutos totales, provenientes de la actividad, inferiores a 3.500 UTV.
b. Que tengan máximo un establecimiento de comercio, sede, local o negocio donde ejercen su actividad.

**PARAGRAFO 1**. Para la celebración de operaciones gravadas provenientes de la actividad por cuantía individual e igual o superior a 3.500 UVT, estas personas deberán inscribirse previamente como responsables del impuesto.

**PARAGRAFO 2**. Los responsables del impuesto una vez registrados, solo podrán registrar el retiro del régimen cuando demuestren que en los tres (3) años fiscales anteriores, se cumplieron por cada año, las condiciones establecidas en la presente disposición para tener la condición de no responsables.

**PARAGRAFO 3**. Cuando los responsables realicen operaciones con los responsables del impuesto deberán registrar el Registro Único Tributario – RUT su condición de tales y entregar una copia del mismo al adquiriente de los servicios, en los términos señalados en el reglamento.

**PARAGRAFO 4**. Las medidas tendientes al control de la evasión y control tributario previstas en el parágrafo 3 del artículo 437-2 y el 508-1 de este Estatuto serán aplicables al impuesto al consumo."

**Restablecimiento o Ampliación:** En el evento de una reclamación por parte de la entidad que afecte el valor de las coberturas en las garantías pactadas, el contratista deberá garantizar el restablecimiento de los valores y coberturas garantizadas. Igualmente, y en caso de realizar prorrogas o adición al mismo, el contratista a su costa deberá ampliar las garantías en la proporción correspondiente

**18. ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO:**

En el literal C del Manual de Acuerdos Comerciales se establece lo siguiente: “Las Entidades estatales deben determinar en la etapa de planeación si los Acuerdos Comerciales son aplicables al proceso de contratación que están diseñando y en caso de que sean aplicables, cumplir con las obligaciones derivadas de los mismos. Las Entidades Estatales no deben hacer este análisis para los procesos de contratación adelantados por las modalidades de contratación directa y de mínima cuantía”.

Por lo anterior, por ser un proceso de contratación directa, no aplica el análisis de acuerdos comerciales.

**19. ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO Y/O ACUERDO MARCO DE PRECIO**

El objeto del presente contrato se rige por las normas colombianas y no se encuentra inmerso en algún acuerdo marco de precios que haya celebrado Colombia Compra Eficiente. Así mismo, conforme al Manual para manejo de los Acuerdos Comerciales en procesos de contratación expedido por Colombia Compra Eficiente no le es aplicable ningún acuerdo internacional o tratado de libre comercio.

**20. ANALISIS ECONÓMICO**

En el presente documento se deja constancia de la viabilidad que tiene el proceso desde la perspectiva económico, técnico y legal conforme la sustentación que sobre cada aspecto se adelante, para el conocimiento del sector, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 del 26 de mayo del 2015 y el respectivo manual de análisis del sector por Colombia Compra Eficiente.

Dada en Santiago de Cali, 31 de marzo de 2020

**PAULO CESAR RAMIREZ QUINTERO**
Subdirector (E) Centro ASTIN

Revisión Técnica: Elizabeth González Londoño
Revisión Jurídica: Liliana Trujillo Jordán
Revisión Ambiental: Edwin Fernando Pinilla Ariza
Revisión S.S.T: Leonardo Fabio Rodríguez
Proyectó y elaboró: Angélica Rodríguez

**ANEXO 6A**

**AUTORIZACIÓN PREVIA DE LOS CONTRATOS DE PRESTACION DE SERVICIO, EL SUBDIRECTOR (E) DEL CENTRO ASTIN**

**C E R T I F I C A**:

El Centro Nacional de Asistencia Técnica a la Industria ASTN, requiere contratar el suministro del subsidio de alimentación para los aprendices del Centro ASTIN que pertenezcan a los programas regulares, que se encuentren en etapa lectiva, que no tengan patrocinio, ni apoyo de sostenimiento para la presente vigencia, su ejecución está prevista para la vigencia 2020, para poder cumplir con el propósito anterior, es necesario adelantar el siguiente proceso contractual.

El contratista deberá atender las especificaciones esenciales que se relacionan en el siguiente cuadro:

| ITEM | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|---|---|---|---|
| 1 | SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN CONFORMADO POR: ARROZ, PRINCIPIO, PROTEÍNA ANIMAL Y BEBIDA PARA APRENDICES DEL CENTRO ASTIN | UNIDAD | 4.023 |

**NOTA: CABE ANOTAR QUE LOS ALIMENTOS QUE LOS OFERENTES COTICEN DEBEN CUMPLIR CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍA SEGÚN LA CIRCULAR 3-2017-000011 DEL 26 DE ENERO DEL 2017 EMITIDA POR EL DOCTOR MILTON NUÑEZ PAZ SECRETARIO REGIONAL DEL SENA. LINK** http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

El presupuesto oficial es de**: VEINTISIETE MILLONES DE PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA ($27.000.000)** incluido todos los impuestos.

**RECURSOS:** La presente contratación cuenta con el Certificado de disponibilidad presupuestal No. **9220 del 13 de marzo de 2020,** por el valor de **VEINTISIETE MILLONES DE PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA ($27.000.000)** incluido todos los impuestos**,** expedido por el Coordinador del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto de la Regional Valle.

Dado en Santiago de Cali, 31 de marzo de 2020

**PAULO CESAR RAMÍREZ QUINTERO**
**Subdirector (E) Centro ASTIN**

Revisión Técnica: Elizabeth González Londoño EGL
Revisión Jurídica: Liliana Trujillo Jordán
Revisión Ambiental: Edwin Fernando Pinilla Ariza
Revisión S.S.T: Leonardo Fabio Rodríguez
Proyectó y elaboró: Angélica Rodríguez

**ANEXO 6 A**

**C E R T I F I C A**

Con base en lo anterior, el Director (E) de la Regional Valle autoriza la contratación. No obstante, para suscribir los correspondientes contratos de suministro, el Subdirector (E) del Centro debe contar con los estudios previos, de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Decreto 2209 de 1998, Ley 1150 de 2007, y el Decreto único reglamentario 1082 del 26 de mayo de 2015 el cual compila decretos reglamentarios en materia de contratación estatal y asociaciones público privadas.

La presente certificación se expide conforme a lo dispuesto en la resolución No. 2800 de diciembre 23 de 2014, por la cual se efectúan unas delegaciones especiales.

**OBJETO:** Contratar el suministro del subsidio de alimentación para los aprendices del Centro ASTIN que pertenezcan a los programas regulares, que se encuentren en etapa lectiva, que no tengan patrocinio, ni apoyo de sostenimiento para la presente vigencia.

**PRESUPUESTO OFICIAL: VEINTISIETE MILLONES DE PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA ($27.000.000)** incluido todos los impuestos.

**RECURSOS:** La presente contratación cuenta con el Certificado de disponibilidad presupuestal No. **9220 del 13 de marzo de 2020**, expedido por la Coordinadora del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto de la Regional Valle.

**Plazo:** El plazo de ejecución del contrato será de Siete (7) meses, quince (15), contados a partir de la expedición del registro presupuestal, aprobación de la garantía única y firma del acta de inicio firmado por las dos (2) partes, sin excederse del 31 de diciembre de 2020.

Que de acuerdo con la Resolución 0751 del 28 de abril de 2014, no se solicita autorización a la Secretaria General.

Autorización No.

Para constancia se firma en Santiago de Cali, 31 de marzo de 2020

**ALEX AMED VALENCIA ROJAS**
**Director Regional (E)**

Revisión Técnica: Elizabeth González Londoño EGL
Revisión Jurídica: Liliana Trujillo Jordán
Revisión Ambiental: Edwin Fernando Pinilla Ariza
Revisión S.S.T: Leonardo Fabio Rodríguez
Proyectó y elaboró: Angélica Rodríguez