ANEXO 6

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

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 de Diseño Tecnológico Industrial de la Regional Valle del Cauca del SENA, requiere contratar:

1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER:

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, a través del Centro de Diseño Tecnológico Industrial Regional Valle del Cauca, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, requieren el suministro del subsidio de alimentación para los Aprendices de Programas Regulares de formación titulada del Centro de Diseño Tecnológico Industrial y su sede alterna, que se encuentren en situación de vulnerabilidad de acuerdo con el estudio de la ficha socioeconómica para la solución de problemática económica, según criterios de asignación preestablecidos, que se encuentren en proceso de capacitación en las distintas acciones de formación, que asistan a una jornada de formación superior a 6 horas diarias, estrategia que busca fortalecer los hábitos saludables de los Aprendices y aportar a la retención de los aprendices, en la vigencia de 2020.

Este suministro está contemplado en el Plan de Acción Anual 2020, según Resolución No. 1-2203 del 13 de diciembre de 2019, por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y se deroga la Resolución 1228 de 2018-- donde plantea en el objetivo estratégico que se debe incentivar al aprendiz en su proceso de formación integral mediante la implementación de un programa de estímulos a través de la asignación de **Apoyos de alimentación para aprendices,** de acuerdo a la disponibilidad presupuestal de cada Centro de Formación Profesional y a los criterios socioeconómicos y académicos establecidos en la normatividad vigente, que incluye la reglamentación interna del SENA.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR Y ALCANCE

OBJETO: SUMINISTRO SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DE PROGRAMAS REGULARES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CDTI QUE SE ENCUENTREN EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE ACUERDO CON EL ESTUDIO DE LA FICHA SOCIOECONÓMICA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMÁTICA ECONÓMICA, SEGÚN CRITERIOS DE ASIGNACIÓN PREESTABLECIDOS; TENIENDO EN CUENTA LA RESOLUCIÓN NO. 2203 DE 2019, POR LA CUAL SE ADOPTA EL PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR A LOS APRENDICES DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

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

ALCANCE DEL OBJETO: El presente proceso contractual, se adelanta con el ánimo de contratar el suministro de alimentos (consistente en un subsidio del 50%) para los aprendices que se encuentran en condiciones de vulnerabilidad del CDTI SENA Regional Valle.

CLASIFICACIÓN UNPSC: Grupo: (F) 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
90000000	90100000	90101800	90101801
90000000	90100000	90101800	90101802
93000000	93130000	93131600	93131608

NOTA: Se realizará visita técnica con el fin de verificar el cumplimiento de lo establecido 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 Núñez Paz secretario general del SENA. link
http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

PRESUPUESTO OFICIAL:

El presupuesto autorizado para adelantar este proceso es la suma de: **CINCUENTA MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL CIENTO TREINTA Y OCHO PESOS MCTE ($ 50.246.138,00).**

3. ALCANCE Y CONDICIONES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	SUMINISTRO DE SUBSIDIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL Y SUS SEDES ALTERNAS, DONDE SE IMPARTE FORMACION PROFESIONAL PARA LA VIGENCIA 2020.	UNIDAD	7839

3.1 Horarios

El Contratista deberá entregar el Subsidio de Alimentación en las sedes estipuladas anteriormente en el horario normalmente establecido para almorzar (12:00 m y 1:00 p.m.).

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 el Centro de Diseño

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

Tecnológico Industrial y la sede alterna que lo conformar en las horas determinadas y acordadas por las partes. Así mismo, estará a su cargo el transporte de los complementos nutricionales hasta la sede 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 empaques a nivel nacional y el Subsistema de Gestión Ambiental del Centro de Diseño Tecnológico Industrial y de acuerdo a su Política Ambiental a través del Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos, se exigen que los empaques utilizados para la entrega del complemento nutricional, deben cumplir con los siguientes requerimientos ambientales:

- Ser en empaques de baja densidad o principalmente biodegradables.
- Empaques plásticos deberán ser 100% reciclables.
- No incluir empaques de icopor.
- No incluir botellas y/o recipientes plásticos que no estén hechos de Tereftalato de Polietileno (PET).
- No incluir bolsas plásticas no biodegradables.
- El supervisor del contrato en cualquier momento podrá inspeccionar la implementación de prácticas ambientales, sanitarias e higiénicas.
- Deberá presentar la ficha técnica de las bolsas utilizadas y garantizar así este requerimiento ambiental.
- Presentar Plan de Manejo Integral de Residuos Sólidos.

3.3 RELACIÓN DE NECESIDAD NUTRICIONAL

La población a atender en su gran mayoría son aprendices de ambos sexos, cuyo rango de edad oscila entre 16 y 25 años, que se encuentren en proceso de capacitación en las distinta acciones de formación del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA, en una jornada diaria de 8 horas.

3.4 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) Jugo de fruta o agua de panela	30 gramos de pasta
	30 gramos leguminosa (Fríjol, lenteja, garbanzo o arveja)
	70 gramos (papa, yuca y plátano)
	60 gramos verdura
Ensalada de verduras	60 gramos
Líquido Jugo de fruta o agua de panela	210 CC de jugo de fruta de la temporada y/o agua panela con limón

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

NOTA: CABE ANOTAR QUE LOS ALIMENTOS QUE LOS OFERENTES COTICE 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 DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL SE RESERVA EL DERECHO DE INCREMENTAR EL CANTIDADES, TENIENDO EN CUENTA LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL Y LA NECESIDAD EXISTENTE EN EL CDTI ESTABLECIDA EN EL ESTUDIO DE MERCADO.

Tener presente los aspectos Ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo con la normatividad vigente, ISO 14001 de 2015 y Decreto 1072 de 2015, respectivamente

El transporte a utilizar para el suministro de complemento nutricional deberá cumplir con las condiciones para transportar alimentos, acorde a la normatividad vigente.

Este suministro deberá ser entregado en el SENA – CDTI y sedes alternas, así:

SEDE	DIRECCIÓN
SEDE PONDAJE	Calle 72 K # 26J-97 - El Pondaje
SENA - SALOMIA	Calle 52 2Bis-15 Salomia

POBLACION: 110 Aprendices diario.

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.

3.5 LISTADO DE MINUTAS

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.

Certificado No. SC-CER339681

Certificado No. CO-SC-CER339681

3.6 VARIEDAD DEL MENÚ DIARIO

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.

El ciclo de variedad de menú aprobado para la empresa seleccionada debe cumplirse y su incumplimiento periódico es causal de sanción o suspensión del contrato con base en lo estipulado por el SENA.

Periódicamente se realizaran encuestas de sensibilidad para determinar la aprobación de los menús y cuando se requieran cambios serán previamente autorizados por el supervisor del contrato.

CALIDAD DEL PERSONAL OFRECIDO

El proponente debe presentar, una vez suscriba el contrato lo siguiente:

- Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos.

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

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

El Personal de la firma contratada al momento de la legalización del contrato, deberá presentar ante el SENA – Centro de Diseño Tecnológico Industrial, lo siguiente:

3.7 EXÁMENES DE LABORATORIO:

La empresa contratista debe presentar al iniciar el contrato y al 50% de la ejecución del contrato los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: Frotis de uña, fosas nasales, garganta coprológico y serología; Estos resultados deberán tener consulta y demostrar que han sido tratados si es del caso.

3.8 **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. Además el contratista debe cumplir con las obligaciones de seguridad social.

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

Además, 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.

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

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 apto 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 susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias.

Certificado de capacitación: los operarios deben tener capacitación manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual 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 o Distrital y la solicitud de supervisión del curso al respectivo ente.

Formato de revisión diaria de operarios: 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 y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013. Tal como lo estipula 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 LINK para consultar la Guía técnica es el siguiente:

http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

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

3.9 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.

3.10 NUTRICIONISTA

El contratista deberá contar en el suministro del Subsidio de Alimentación, 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.

1. Planear los ciclos de menús de acuerdo a las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en el contrato.
2. Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
3. Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.
4. 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.
5. Controlar el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
6. Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera la Supervisión.
7. 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.

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 (Decreto 3075 de 1997 y 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.

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

- 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 1997 y Resolución 2674 de 2013).

Requisitos Legales Ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo

Durante la ejecución del contrato, el proveedor en todo momento deberá cumplir con los siguientes Requisitos Legales Ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo:

ASPECTO (S) AMBIENTAL (ES) Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- Consumo de alimentos y bebidas.
- Viabilidad de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias.
- Generación de residuos no peligrosos.
- Generación de residuos especiales (aceites usados y/o quemados, papel impregnado de aceite y residuos de la campana extractora).
- Generación de vertimientos.
- Potencial de lesiones o afectaciones a la salud.

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - 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 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 312 de 2019 Ministerio del Trabajo	Informe del Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del proponente. Matriz de peligros. Autoevaluación del SG SST por parte del ARL	Precontractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - 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 delos alimentos.	Contractual

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

Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Expendio de Alimentos". - 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: - Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Preparación de Alimentos" - Para la entrega del concepto se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de2013, 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: - Educación y capacitación para los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar. - Para la entrega los soportes de capacitación se tendrá 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: - Plan de Capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013. - 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

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

Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Plan de Saneamiento Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable) - Para la entrega del plan de saneamiento se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato. - Actualizar el Plan de Saneamiento conforme a los nuevos procedimientos llevados a cabo en la cafería.	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: - 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: - En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado. En caso 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
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - En relación a los aceites de cocina generados en la Ciudad de Cali, se deben gestionar a través de proveedores legalmente constituidos para el aprovechamiento, recolección, tratamiento y/o disposición final de los mismos.	Resolución 316 de 2018	- Certificados de aprovechamiento o de aceite de cocina.	Contractual
Estrategias de prevención para evitar la pérdida y desperdicio de alimentos.	Sena	Incluir como anexo en la copia del Plan de Saneamiento.	Contractual

Certificado No. SC-CER339681

Certificado No. CO-SC-CER339681

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

- Los alimentos deberán ser entregados en empaques de baja densidad o principalmente biodegradables.

- Los empaques plásticos (Bolsas, botellas, envases) deberán ser 100% reciclables y/o fabricados principalmente en Tereftalato de Polietileno (PET).

- Los cubiertos (Cucharas, cuchillos y/o tenedores) deben ser 100% reciclables

- Los empaques Tetra Pack deben ser 100% reciclables.
- No se deberá utilizar ningún empaque de icopor para la venta, entrega y/o almacenamiento de alimentos.

- No se deberá utilizar ningún tipo de pitillos para venta y entrega de todo tipo de bebidas.

- Se deberá entregar la Ficha Técnica de cada uno de los empaques plásticos, cubiertos y empaques Tetra Pack y garantizar los componentes reciclables y/o biodegradables de los cuales están fabricados.

Nota: los posibles oferentes pueden soportar la implementación del SGSST de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 de 2019, Estándares mínimos Fase 4. Seguimiento y plan de mejora, de Enero a Octubre de 2019, 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:

- ✓ Informe Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
- ✓ Acta de constitución de COPASST o Vigía de SST.
- ✓ Acta de constitución CCL.
- ✓ 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: Reglamento de higiene y seguridad Industrial y en la siguiente normatividad:

- ✓ Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979.
- ✓ 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.
- ✓ RETIE
- ✓ Resolución 0312 de 2019

Y otras legislaciones Colombianas en Seguridad y Salud en el Trabajo que nos aplique y les 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

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

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. link http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

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.

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 éste 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 necesarios 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 éste no sean incorporados en la respectiva propuesta.

4. CONDICIONES DEL CONTRATO

4.1 Plazo de Ejecución: El plazo de ejecución del contrato será de ocho (08) meses y/o hasta agotar presupuesto; lo primero que ocurra sin excederse del 31 de diciembre de 2020; contado a partir de la expedición del registro presupuestal, la aprobación de la garantía única y acta de inicio firmada por las (2) partes

4.2 Lugar de Ejecución: La ejecución del contrato, se llevará a cabo en las siguientes sedes:

SEDE	DIRECCIÓN
SEDE PONDAJE	Calle 72 K # 26J-97 - El Pondaje
SENA - SALOMIA	Calle 52 2Bis-15 Salomia

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

5. 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.

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

Por lo anterior, el Centro de Diseño Tecnológico Industrial acorde con la circular No: 3-2013-000133 del 04 de octubre de 2013, publicó la solicitud de pre cotizaciones en la página del SECOP II. Por este medio llegaron dos (02) pre cotizaciones de posibles oferentes. Por lo anterior, el promedio arrojado es el siguiente:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PROMEDIO	
				VALOR UNITARIO	SUBTOTAL
1	SUMINISTRO DE SUBSIDIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL Y SUS SEDES ALTERNAS, DONDE SE IMPARTE FORMACION PROFESIONAL PARA LA VIGENCIA 2020.	UNIDAD	8587	$ 5.906	$ 50.714.822
				SUBTOTAL	**$ 50.714.822**
				IVA 8%	**$ 4.057.186**
				TOTAL	**$ 54.772.008**

Frente a este resultado el Centro de Diseño Tecnológico Industrial da prioridad a las necesidades acorde al presupuesto y ajusta el estudio de mercado disminuyendo cantidades, quedando el promedio estipulado de la siguiente manera:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PROMEDIO	
				VALOR UNITARIO	SUBTOTAL
1	SUMINISTRO DE SUBSIDIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL Y SUS SEDES ALTERNAS, DONDE SE IMPARTE FORMACION PROFESIONAL PARA LA VIGENCIA 2020.	UNIDAD	7839	$ 5.906	$ 46.297.134
				SUBTOTAL	**$ 46.297.134**
				IVA 8%	**$ 3.703.771**
				TOTAL	**$ 50.000.905**

Por lo anteriormente expuesto, el Centro de Diseño Tecnológico Industrial solicitó el certificado de disponibilidad presupuestal por un valor de **CINCUENTA MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL CIENTO TREINTA Y OCHO PESOS MCTE ($ 50.246.138,00)** incluyendo el IV, amparado en el Certificado de disponibilidad presupuestal No. 5920 del 19 de febrero de 2020

6. VALOR Y FORMA DE PAGO:

6.1. Valor:

El presupuesto disponible por la Entidad es de **CINCUENTA MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL CIENTO TREINTA Y OCHO PESOS MCTE ($ 50.246.138,00),** incluyendo el IVA.

6.2. Forma de pago:

El valor del Contrato será cancelado por el SENA mensualmente y dentro de los treinta (30) días siguientes al recibo de la facturas en el Almacén del Centro de Diseño Tecnológico Industrial, con

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

los documentos soporte, previo cumplimiento del respectivo trámite administrativo y la certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, previa verificación del cumplimiento del pago de aportes parafiscales relativo al sistema de seguridad social integral así como los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando corresponda en los términos del art. 23 de la ley 1150 de 2007 y previo cumplimiento de las exigencias del Sistema de Integración de Información Financiera del Ministerio de Hacienda (SIIF).

Para proceder con el pago, el contratista deberá entregar mensualmente las facturas por los servicios prestados en el respectivo mes o en el inmediatamente anterior en la Calle 52 # 2BIS - 15 SENA Grupo de Contratación, anexando los listados del suministro realizado. El supervisor designado por la entidad revisará las cuentas finalizando el mes y cotejando factura vs listados, En caso de que la acepte, el supervisor enviará la autorización para la correspondiente ordenación del gasto a través de la Subdirección del Centro y el correspondiente trámite de pago.

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).

7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

7.1 Obligaciones Generales*:*

Dar cumplimiento a las medidas sanitarias que le competan de acuerdo a lo establecido en la ley 9 de 1979

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 factura de los servicios prestados

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 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.

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

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 General del Sena. El LINK para consultar la Guía técnica es el siguiente:

http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

El contratista se compromete a planear y organizar el suministro de alimentación de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.

El contratista se compromete a realizar los análisis microbiológicos de la comida cuando la empresa lo considere indispensable y como una forma de evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o sólo como una forma de control microbiológico

El contratista se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos.

Garantizar que en el proceso de manipulación de los alimentos se hagan de conformidad con los Decretos 3075 de 1997 y el 1500 de 2007 y demás normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud. El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los requisitos HIGIENICO SANITARIAS Y AMBIENTALES.

Reportar al supervisor cualquier eventualidad que pueda afectar el normal funcionamiento del servicio y tener la disposición de atender sugerencias al respecto.

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 del 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.

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

7.2 Obligaciones Específicas:

El contratista se obliga dentro del término de duración del contrato a cumplir con requerimientos y especificaciones técnicos de mantenimiento, como se relaciona a continuación:

7.2.1 El contratista se compromete a planear y organizar la realización de las actividades, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.

7.2.2 El contratista se compromete a realizar los análisis microbiológicos de la comida cuando la empresa lo considere indispensable y como una forma de evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o sólo como una forma de control microbiológico.

7.2.3 El contratista se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos.

7.2.4 Garantizar que en el proceso de manipulación de los alimentos se hagan de conformidad con los Decretos 3075 de 1997 y el 1500 de 2007 y demás normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud. El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los requisitos HIGIENICO SANITARIAS Y AMBIENTALES.

7.2.5 Reportar al supervisor cualquier eventualidad que pueda afectar el normal funcionamiento del servicio y tener la disposición de atender sugerencias al respecto.

7.2.6 Dar cumplimiento a las medidas sanitarias que le competan de acuerdo a lo establecido en la ley 9 de 1979.

7.2.7 Asegurar la calidad sanitaria de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimenticia (Adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización.

7.2.8 Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y las que se deriven directamente del objeto contractual.

8. MODALIDAD DE SELECCIÓN, SU JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS

La Selección del contratista se realizará a través de la modalidad de **MINIMA CUANTIA**, con fundamento en lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y lo reglamentado por el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

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

Se contratará mediante una invitación pública, teniendo en cuenta como factor de selección, además de los requisitos habilitantes, el menor precio de las propuestas, siempre y cuando cumplan con las especificaciones técnicas.

Se adjudicará un único contrato de **SUMINISTRO**, mediante **ACEPTACIÓN DE OFERTA**, una vez cumplidos los términos y condiciones indicados por la Entidad en la Invitación pública.

9. CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA SELECCIÓN DE LA OFERTA MÁS FAVORABLE

De conformidad con lo previsto en el numeral 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, la entidad debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía.

9.1. Análisis del Sector:

Para el suministro de subsidio de alimentación para los aprendices del SENA Centro de Diseño Tecnológico Industrial y sus sedes alternas 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.

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.

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

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.

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

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

Relación con la demanda: Para este proceso el Grupo de contratación SENA identificó para el Centro de Diseño Tecnológico Industrial los procesos de contratación así:

AÑO	ENTIDAD	OBJETO	PLAZO DE EJECUCIÓN	VALOR
2012	CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL	SUMINISTRO DE SUBSIDIOS DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE LA CONSTRUCCION DE LA REGIONAL VALLE DEL CAUCA	5 MESES O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO LO PRIMERO QUE OCURRA	$ 19.918.290
2013	CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL	CONTRATAR EL SUMINISTRO DEL SUBSIDIO DE 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 CONSTRUCCIÓN DE LA REGIONAL VALLE DEL CAUCA, INCLUIDAS SUS SEDES ALTERNAS	8 MESES O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO, LO PRIMERO QUE OCURRA	$ 169.673.452
2014	CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE SUBSIDIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES DEL SENA CENTRO DE LA CONSTRUCCION Y SUS SEDES ALTERNAS DONDE SE IMPARTE FORMACION PROFESIONAL PARA LA VIGENCIA 2014	OCHO (8) MESES O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO, LO PRIMERO QUE OCURRA	$ 22.066.619
2015	CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE SUBSIDIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES DEL SENA CENTRO DE LA CONSTRUCCION Y SUS SEDES ALTERNAS DONDE SE IMPARTE FORMACION PROFESIONAL PARA LA VIGENCIA 2015	NUEVE (9) MESES Y/O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO; LO PRIMERO QUE OCURRA	$ 24.997.507

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

AÑO	ENTIDAD	OBJETO	PLAZO DE EJECUCIÓN	VALOR
2016	CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE SUBSIDIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES DEL SENA CENTRO DE LA CONSTRUCCION Y SUS SEDES ALTERNAS DONDE SE IMPARTE FORMACION PROFESIONAL PARA LA VIGENCIA 2016	DIEZ (10) MESES	$ 28.140.599
2017	CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL	CONTRATAR POR SUMINISTRO SUBSIDIO DE ALIMENTACION DEL 50% PARA LOS APRENDICES DE PROGRAMAS REGULARES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CDTI QUE SE ENCUENTRAN EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE ACUERDO CON EL ESTUDIO DE LA FICHA SOCIECONOMICA.	NUEVE (9) MESES	$ 54.997.954
2018	CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL	CONTRATAR POR SUMINISTRO SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN DEL 50% PARA LOS APRENDICES DE PROGRAMAS REGULARES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CDTI QUE SE ENCUENTREN EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE ACUERDO CON EL ESTUDIO DE LA FICHA SOCIOECONÓMICA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMÁTICA ECONÓMICA, SEGÚN CRITERIOS DE ASIGNACIÓN PREESTABLECIDOS COMO ESTRATEGIA QUE BUSCA FORTALECER LOS HÁBITOS SALUDABLES, EN LA VIGENCIA DE 2018. DE ACUERDO CON EL PRESUPUESTO ASIGNADO	NUEVE (9) MESES	$ 50.000.135
2020	CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL	CONTRATAR POR SUMINISTRO SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN DEL 50% PARA LOS APRENDICES DE PROGRAMAS REGULARES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CDTI QUE SE ENCUENTRAN EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE ACUERDO CON EL ESTUDIO DE LA FICHA SOCIOECONÓMICA	SIETE (07) MESES	$ 60.699.348

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

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

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

Relación con la Oferta:

Actualmente en el mercado local hay varias empresas con las que se puede realizar este proceso contractual y además estas empresas cuentan con experiencia en este tipo de servicios logrando satisfacer a sus clientes.

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

Conforme a lo estipulado en el Artículo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad precisa para la ejecución contractual, el CONTRATISTA deberá constituir a su costo y a favor del **SENA (NIT. 899.999.034-1),** dentro de los dos (2) días siguientes a la comunicación de aceptación de oferta, como mecanismo de cobertura de riesgos que garantice el cumplimiento de las obligaciones que surjan del contrato, una Garantía que cubra los siguientes amparos:

GARANTÍAS:

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 la sección 3 Subsección 1 del Decreto 1082 del 26 de mayo 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: 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 el 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 SMLMV y con una vigencia igual al término de duración del contrato y seis (6) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento.

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

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.

10. **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 IVA.

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

11. **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 IVA.
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

12. 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 mínima cuantía no aplica el análisis de acuerdos comerciales.

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

13. SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA:

Según el Manual de Supervisión e Interventoría Versión 4 publicado en la plataforma Compromiso el 30 de abril de 2018, la supervisión de la presente contratación estará a cargo del funcionario quien designe el subdirector.

Dada en, Santiago de Cali, el 22 de abril de 2020**.**



ÁELX AMED VALENCIA ROJAS
SUBDIRECTOR CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL

Elaboró: Jhonatan Andres Saa Tibaduiza.
Revisión jurídica: Stephanie Ordoñez Daza/Wilmer Gonzalo Cardona Raga
Revisión ambiental: Paola Lucumi Gonzalez
Revisión Técnica: Martha Lucía Ramírez Palta
Revisión SST: Maria del Pilar Collazos

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

ANEXO 6A

AUTORIZACIÓN PREVIA DE LOS CONTRATOS DE SUMINISTRO,

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL:

C E R T I F I C A:

Que, para garantizar la ejecución de la formación profesional y el normal funcionamiento del Centro, es necesario realizar el siguiente contrato de suministro, de acuerdo con la respectiva justificación.

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	SUMINISTRO DE SUBSIDIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL Y SUS SEDES ALTERNAS, DONDE SE IMPARTE FORMACION PROFESIONAL PARA LA VIGENCIA 2020.	UNIDAD	7839

RECURSOS: CDP No. 5920 del 19 de febrero de 2020 por valor de **CINCUENTA MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL CIENTO TREINTA Y OCHO PESOS MCTE ($ 50.246.138,00)** incluido el IVA, ampara la presente contratación.

Se expide en Santiago de Cali, el 22 de abril de 2020.

Firma:
Nombre: ÁLEX AMED VALENCIA ROJAS
Subdirector Centro de Diseño Tecnológico Industrial

Proyectó y elaboró: Jhonatan Andres Saa Tibaduiza.
Revisión jurídica: Stephanie Ordoñez Daza/Wilmer Gonzalo Cardona Raga

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

ANEXO 6 A

C E R T I F I C A

Con base en lo anterior, la Directora (e) de la Regional Valle autoriza la contratación. No obstante, para suscribir los correspondientes contratos de servicios, el Subdirector de 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. 02800 del 2014, por la cual se efectúan unas delegaciones especiales.

OBJETO: SUMINISTRO SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DE PROGRAMAS REGULARES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CDTI QUE SE ENCUENTREN EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE ACUERDO CON EL ESTUDIO DE LA FICHA SOCIOECONÓMICA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMÁTICA ECONÓMICA, SEGÚN CRITERIOS DE ASIGNACIÓN PREESTABLECIDOS; TENIENDO EN CUENTA LA RESOLUCIÓN NO. 2203 DE 2019, POR LA CUAL SE ADOPTA EL PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR A LOS APRENDICES DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA.

PRESUPUESTO OFICIAL: CINCUENTA MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL CIENTO TREINTA Y OCHO PESOS MCTE ($ 50.246.138,00) Incluido IVA.

RECURSOS: La presente contratación cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 5920 del 19 de febrero de 2020, expedido por la Coordinadora del Grupo Administrativo Mixto de la Regional Valle.

Plazo: El plazo de ejecución del contrato será de ocho (08) meses y/o hasta agotar presupuesto; lo primero que ocurra sin excederse del 31 de diciembre de 2020; contado a partir de la expedición del registro presupuestal, la aprobación de la garantía única y acta de inicio firmada por las (2) partes
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, el

Firma: _____
Nombre: AURA ELVIRA NARVAEZ AGUDELO
Directora (e) Regional Valle

Elaboró: Jonatán Andres Saa Tibaduiza.

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

Revisión Jurídica: Stephanie Ordoñez Daza/Wilmer Gonzalo Cardona Raga

Certificado No.
SC-CER339681

Certificado No.
CO-SC-CER339681