PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	18/03/2024
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	AREA DE INFRAESTRUCTURA Y LOGISTICA
ORDENADOR DEL GASTO:	DORYS ESTHER DEL TORO RUIZ– SUBDIRECTORA DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN
OBJETO:	CONTRATAR EL SUMINISTRO PARA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMÁN PARA LA VIGENCIA 2024 DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación:	De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 25, numerales 7 y 12 de la ley 80 de 1993, en el numeral 5 del artículo 2 de la ley 1150 adicionado por el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y reglamentado por el Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.2.1.5.1, la Regional Atlántico, Centro Nacional Colombo Aleman, del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA presenta a continuación el estudio previo de Conveniencia y Oportunidad para realizar un proceso de contratación por la modalidad de Mínima Cuantía.

Análisis de conveniencia	El SENA es un establecimiento público del orden nacional, cuyos fines se orientan a invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y desarrollando programas de formación profesional integral, promoviendo la incorporación y desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y educativo de la región y el país. Uno de los principales objetivos de la entidad es el bienestar del trabajador como apoyo fundamental en los procesos misionales y administrativos que se surten al interior de la entidad. Que el SENA en cumplimiento de las responsabilidades consagradas en la convención colectiva de trabajadores oficiales, (Art. 101) ha programado atender la contratación del proveedor que proporcione el servicio de alimentación de los trabajadores oficiales y del cual el SENA tiene la obligación de cubrir un subsidio del 85% del valor total de cada ración de alimentación el 15% restante deberá ser asumido por el trabajador oficial beneficiario. Por tal motivo, se requiere y se hace necesario contratar el suministro del auxilio de alimentación para los trabajadores oficiales del Centro Nacional Colombo Alemán, con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la convención de trabajo suscrita entre el SENA Y SINTRASENA en marzo de 2003. Por lo anterior, para la entidad, la mejor opción legal con que se cuenta para satisfacer la necesidad descrita es adelantar un proceso de contratación a través de la modalidad de Mínima Cuantía para obtener el suministro los alimentos a los trabajadores oficiales. Lo anterior con fundamento en lo dispuesto por el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 adicionado por el artículo 94 de la ley 1474 de 2011, modificado por la Ley 2069 de 2020 y reglamentado por el reglamentado por artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 el cual a su turno fue modificado y adicionado por el Decreto 1860 de 2021, teniendo en cuenta el presupuesto oficial del presente proceso de contratación, el cual es inferior al 10% de la menor cuantía de la entidad. A su turno, de acuerdo con el cálculo del número de alimentos aproximados requeridos, las necesidades son superiores al presupuesto disponible, en el evento en que las circunstancias presupuestales lo permitan el SENA se reserva el derecho de ampliar el presupuesto para suplir la necesidad de acuerdo con el trámite legal que corresponda. Lo anterior para dar cumplimiento al compromiso adquirido por el SENA mediante convención colectiva de trabajo. Esta necesidad se requiere contratar anualmente por ser una obligación de la entidad con los trabajadores oficiales, contemplada en el articulo 101 de la convención antes mencionada.

	En la presentación de este estudio, queda evidenciada la necesidad de la entidad; para satisfacerla es preciso adelantar el correspondiente proceso decontratación, tendiente a cumplir con los propósitos establecidos para la buena marcha y efectivo cumplimiento de la misión institucional del SENA. Por consiguiente, es del caso iniciar el proceso de contratación respectivo, así como la eventual elaboración y suscripción del acto contractual resultante y su perfeccionamiento, acorde a los parámetros de la Ley 80 de 1993 (Estatuto de laContratación Estatal), Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

3. Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad. 93131608 8_9207_404

Adquisiciones planeadas

Adquisiciones planeadas (1)

Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Fecha estimada de presentación de ofertas	Duración del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	Se requieren vigencias futuras	Estado de solicitud de vigencias futuras	Unidad de contratación	Ubicació
93131608	8_9207_404 CONTRATAR EL SUMINISTRO PARA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMÁN PARA LA VIGENCIA 2024 DE ACUERDO AL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO.	Mayo	Mayo	270 Día(s)	Mínima cuantía	Presupuesto de entidad nacional	50.000.000 COP	50.000.000 COP	No	NA	-	Atlántico Barranq

4. El objeto contractual se clasifica en los siguientes códigos del Clasificador de Bienes y Servicios:

1. Segmento	2. Familia	3. Clase	4. Producto	5. Descripción
93000000	93130000	93131600	93131608	Servicios de suministro de alimentos

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

N/A

6. OBJETO

CONTRATAR EL SUMINISTRO PARA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMÁN PARA LA VIGENCIA 2024 DE ACUERDO AL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

El proponente para participar efectivamente deberá presentar su oferta atendiendo la totalidad de las especificaciones técnicas, cantidades, presupuesto, garantía y demás requerimientos establecidos en los documentos que integran el presente proceso de selección: Estudios previos, Invitación a Cotizar, Adendas y demás documentos que se encuentren publicados en el SECOP II

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD SOLICITADA	UNIDAD
1	93131608	DESAYUNO NUTRICIONAL BASADO EN DIETA DE 500 CALORIAS	**11 diarios**	**DESAYUNO**
1	93131608	PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE ENTRADA, PROTEINAS, ARROZ, SOPA, O CREMA, CARBOHIDRATO, VEGETALES, BEBIDAS NATURALES	**11 diarios**	**ALMUERZO**
1	93131608	PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE ENTRADA, PROTEÍNAS, ARROZ, CARBOHIDRATO, VEGETALES, BEBIDA NATURAL	**11 diarios**	**CENA**

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Desayuno

Teniendo en cuenta las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes para adultos en Colombia (ICBF) con trabajo activo (fuerte). Se precisa que la ingesta de alimentos debe proporcionar un aporte de 2.200 calorías diarias, el cual debe cubrir el 40% de las necesidades diarias.

APORTE CALORICO DIA	APORTE CALORICO RACIONES DE ALIMENTOS	CALORIAS
2.200	**40%**	**880**

La distribución general de macronutrientes deberá aportar el 20% para proteína, el 20% para grasas totales y 60% para carbohidratos:

NUTRIENTE	PORCENTAJE	CALORIAS	GRAMO
Proteínas	20	176	44
Grasas	20	176	19.5
Carbohidratos	60	628	19.5
Totales	100	880	

8.- La Minuta patrón deberá incluir:

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº DE INTERCAMBIOS	CARBOHIDRATOS	PROTEINAS	GRASAS
Vegetales	2	21	6	-
Frutas	1	10	-	-
Tubérculos y Plátanos	2	30	4	-
Cereales	2	30	4	-
Carnes	$1^{1/2}$	-	21	15
Leguminosas	½	11.2	7	-
Grasas	1	-	-	5
Azucares	2	30	-	-
Total		132.2	42	20

Para garantizar el cumplimiento de las anteriores condiciones la minuta patrón deberá contener lo siguiente:

Contenido	Cant x porción
Entrada (sopa o crema)	300 cc
Proteína	200 gr
Arroz	150 gr
Ensalada o Granos	100 gr
Acompañamiento	150 gr
Bebida Natural	250 cc

Tener en cuenta que la mayoría de los trabajadores oficiales presentan las siguientes condiciones:

- ✓ **Hipertensión**
- ✓ **Infección renal**
- ✓ **Reflujo gástrico**
- ✓ **Sobrepeso**

Se debe tener en cuenta, la preparación, gramaje y variedad en el menú con la recomendación descrita por su diagnóstico médico general.

Hipertensión: la dieta basada enfoques dietéticos para detener la hipertensión está basada principalmente en verduras, fruta granos o cereales, incluyendo productos lácteos descremados o con bajo contenido graso, pescado, carne de ave, legumbres y frutos secos**.**

Infección renal: para el mejor funcionamiento de personas que sufren de cálculos la recomendación es tener una dieta prioritaria. frutas: plátano, manzana, naranjas, melocotón y fresas las frutas**.**

Verduras: coliflor, cebolla, berenjenas y nabos.

Proteínas: carnes magras (aves, pescado), huevos y mariscos sin sal

Reflujo o gastroesofágico (gastritis): los alimentos o dietas que se deben tener en cuenta para ingerir.

Frutas: no cítricas, melón, papaya, patilla mangos y avenas etc**.**

Carnes: magras y mariscos

Vegetales: todo tipo de vegetales

Diabéticos: consumir Granos integrales como trigo integral, arroz integral, cebada, quinua y avena. Proteínas, como carnes magras, pollo, pavo, pescado, huevos, nueces, frijoles, lentejas y tofu. Productos lácteos descremados o bajos en grasa como leche, yogur y queso

Haciendo estas observaciones sobre lo que se debería tener en cuenta a la hora de contratar con el proveedor de los alimentos para trabajadores oficiales del centro colombo alemán.

Nota 1: Estos almuerzos deberán estar avalados por un nutricionista con experiencia certificada.

Nota 2: El proveedor utilizara utensilios, empaques, envolturas o envases de carácter recuperables, es decir, susceptibles de ser ingresados a un proceso de reciclaje una vez sean descartados; para transportar, contener o suministrar los alimentos (Almuerzos) a proveer; sin que con ello afecte las calidades nutritivas, higiénicas o específicas solicitadas.

NOTA 3: No se aceptará intermediación del servicio, en caso de recibirse oferta donde el oferente se ofrezca como intermediario, será tenido como causal de rechazo.

MINUTA DESAYUNO 1	
componente	**cant**
Carne asada o en bisteck	200 gr
Yuca cocida/Patacón	150 gr
café/chocolate	7 onz
jugo de naranja	250 cc

MINUTA DESAYUNO 3	
componente	**cant**
Sandwich jamón-queso trego	1 un
porción de fruta	90 gr
café/chocolate	7 onz
jugo de naranja	250 cc

MINUTA DESAYUNO 2	
componente	**cant**
Huevos rancheros	200 gr
pan/patacón	150 gr
café/chocolate	7 onz
jugo de naranja	250 cc

MINUTA DESAYUNO 4	
componente	**cant**
Huevos al gusto(fritos, revueltos, cocidos)	150 gr
arepa asada/pan	90 gr
queso campesino	60 gr
café/chocolate	7 onz
jugo de naranja	250 cc

ALMUERZOS

MINUTA 1	
componente	**cant**
Churrasco a la parrilla (opción 1)	200 gr
Pechuga Finas hierbas (opción 2)	200 gr
arroz	150 gr
Papa al vapor	150 gr
Ensalada Fresca (lechuga rizada/tomate cherry)	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

MINUTA 6	
componente	**cant**
Carne a la Pimienta	200 gr
Pechuga con salsa de champiñones	200 gr
arroz	150 gr
Puré de papas	150 gr
Ensalada cocida (habichuela-zanahoria)	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

MINUTA 2	
componente	**cant**
Lomo de Cerdo a la naranja	200 gr
Pernil de pollo al romero	200 gr
arroz	150 gr
Palitos de yuca	150 gr
Ensalada de verduras al vapor (coliflor)	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

MINUTA 7	
componente	**cant**
Carne salteada con verduras	200 gr
Pechuga a las finas hierbas	200 gr
arroz	150 gr
Para criolla al vapor	150 gr
Ensalada de Pimentones	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

MINUTA 3	MINUTA 8

componente	cant
Fajitas de cerdo	200 gr
Cordon Bleu de Pollo	200 gr
Papas al perejil	120 gr
Arroz de maíz	150 gr
Ensalada primavera	80 gr
Sopa del día	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

componente	cant
Cerdo agridulce	200 gr
Pechuga en salsa Bechamell	200 gr
Chips de plátano verde	120 gr
arroz de cebolla	150 gr
Ensalada de Repollo-zanahoria	80 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

MINUTA 4	
componente	**cant**
Cerdo BBq	200 gr
Pechuga capresse	220 gr
arroz de perejil	150 gr
ensalda coslelaw	80 gr
papa salteadas	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

MINUTA 9	
componente	**cant**
Sobrebarriga a la plancha	200 gr
Pollo a la naranja	220 gr
arroz de pimentón rojo	150 gr
ensalda verde con pepinos	80 gr
papas a las finas hierbas	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

MINUTA 5	
componente	**cant**
Filete de pescado al ajillo	220 gr
Posta a la cartagenera	200 gr
Pátacón Plátano verde	120 gr
Arroz con coco	150 gr
Ensalada con aguacate fresco	80 gr
Consomé de pescado	300 cc
jugo de temporada	250 cc

MINUTA 10	
componente	**cant**
Mojarra sudada	250 gr
Carne rellena con verduras	200 gr
Pátacón Plátano verde	120 gr
Arroz con coco	150 gr
Ensalada con aguacate fresco	80 gr
Consomé de pescado	300 cc
jugo de temporada	250 cc

CENA

MINUTA CENA 1	
componente	**cant**
Cerdo agridulce	200 gr
Papas al perejil	150 gr
Ensalada cocida (habichuela-zanahoria)	80 gr
jugo de temporada	250 gr

MINUTA CENA 2	
componente	**Cant**
Lomo de Cerdo a la naranja	200 gr
Palitos de yuca	150 gr
Ensalada de verduras al vapor (coliflor)	100 gr
jugo de temporada	250 gr

MINUTA CENA 3	
componente	**cant**
Carne a la Pimienta	200 gr
Puré de papas	150 gr
Ensalada cocida (habichuela-zanahoria)	100 gr
jugo de temporada	250 gr

MINUTA CENA 4	
componente	**cant**
Pechuga a las finas hierbas	200 gr
Papa criolla al vapor	150 gr
Ensalada de Pimentones	100 gr
jugo de temporada	250 gr

7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBE CUMPLIR.

El contratista se compromete realizar el suministro de alimentos de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.

Los almuerzos deberán ser suministrados diariamente y ser entregados en el sitio solicitado por el SENA, deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos del suministro. El suministro comprende en la entrega del subsidio de alimentación en el Centro Nacional Colombo Aleman del SENA Regional Atlántico y cada uno de los nodos donde se encuentren ubicados los trabajadores oficiales así:

HORARIO DIARIO	UBICACIÓN
MAÑANA – TARDE – NOCHE FRANJAS ENTRE LAS 6:00 AM Y LAS 8.00 PM SEGÚN HORARIOS SOLICITADOS POR EL SUPERVISOR Y ASI MISMO LAS CANTIDADES DIARIAS ACORDEA A LA PROGRAMACIÓN DE LOS T. O	SENA CALLE 30 No. 3 E -164 Vía Aeropuerto
MAÑANA – TARDE – NOCHE FRANJAS ENTRE LAS 6:00 AM Y LAS 8.00 PM SEGÚN HORARIOS SOLICITADOS POR EL SUPERVISOR Y ASI MISMO LAS CANTIDADES DIARIAS ACORDEA A LA PROGRAMACIÓN DE LOS T. O	SENA - Nodo Electricidad Y Electrónica Centro Colombo Alemán Dirección: Cl. 28 ##23-08, Barranquilla, Atlántico
MAÑANA – TARDE – NOCHE FRANJAS ENTRE LAS 6:00	SENA MALAMBO Diag. 18 No. 16 -

AM Y LAS 8.00 PM SEGÚN HORARIOS SOLICITADOS POR EL SUPERVISOR Y ASI MISMO LAS CANTIDADES DIARIAS ACORDEA A LA PROGRAMACIÓN DE LOS T. O	30
MAÑANA – TARDE – NOCHE FRANJAS ENTRE LAS 6:00 AM Y LAS 8.00 PM SEGÚN HORARIOS SOLICITADOS POR EL SUPERVISOR Y ASI MISMO LAS CANTIDADES DIARIAS ACORDEA A LA PROGRAMACIÓN DE LOS T. O	SENA Sede Refrigeración Barrio Lipaya-Barranquilla Sur Occidente
MAÑANA – TARDE – NOCHE FRANJAS ENTRE LAS 6:00 AM Y LAS 8.00 PM SEGÚN HORARIOS SOLICITADOS POR EL SUPERVISOR Y ASI MISMO LAS CANTIDADES DIARIAS ACORDEA A LA PROGRAMACIÓN DE LOS T. O	CENTRO DE INFORMATICA DEL CARIBE carrera 54 Nº 68 – 80 Barrio el

PROMEDIO DE 11 RACIONES DE ALIMENTOS DIARIOS A DISTRIBUIR ENTRE LAS SEDES CITADAS.

8. ANALISIS DEL SECTOR

En cumplimiento de lo ordenado en el capítulo VI del Decreto 1082 de 2015 “Análisis del Sector Económico y de los proponentes por parte de las Entidades Estatales”, artículo 2.2.1.1.1.6.1. “Deber de análisis de las Entidades Estatales”, el Centro Nacional Colombo Alemán del SENA Regional Atlántico adelantó el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso actual de contratación, analizando los siguientes aspectos: **(**https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf)

ASPECTO LEGAL:
La normativa vigente aplicable al objeto del proceso de contratación es la Constitución Política, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás Decretos reglamentarios que le modifiquen o adicionen. Adicionalmente: ✓ Decreto 248 de 2021, Por el cual se adiciona la Parte 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos

ASPECTO COMERCIAL:

Generalidades.

El Centro de Comercio y Servicios de la Regional Atlántico del SENA, realiza el presente estudio con el fin de evidenciar el análisis necesario que contribuya al logro satisfactorio de la necesidad de la Entidad que origina el proceso de contratación; de igual modo, con el objeto de establecer el contexto del Proceso de Contratación, identificar algunos de los Riesgos y determinar los requisitos habilitantes para el desarrollo del mismo, así como el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad. De acuerdo con la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector publicada por Colombia Compra Eficiente, las Entidades Estatales deben entender claramente cuál es su necesidad y como pueden satisfacerla, por lo cual, deben conocer y entender cómo y con quien pueden establecer la relación que permite

satisfacer la necesidad identificada.

En el desarrollo del estudio de mercado para esta contratación, se tuvo en cuenta lo señalado en el Boletín técnico (Componente Abastecimiento de Alimentos – SIPSA_A) del DANE, cuya información de la primera quincena de febrero de 2024 podría resumirse de la siguiente manera:

Desde febrero de 2012, el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) está a cargo del Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario (SIPSA), con el objetivo de generar información de los precios mayoristas de los productos agroalimentarios y su nivel de abastecimiento en mercados mayoristas del país, así como los precios minoristas de los insumos y factores asociados a la producción, para la toma de decisiones de los diferentes actores del sector agropecuario. Las tres operaciones estadísticas que en la actualidad componen el SIPSA son: • Componente Precios Mayoristas (SIPSA_P) • Componente Abastecimiento de Alimentos (SIPSA_A) • Componente Insumos y Factores Asociados a la Producción (SIPSA_I) SIPSA_A captura información diaria en los mercados mayoristas de las principales ciudades del país de una canasta de productos, esta canasta es dinámica dependiendo de la presencia y continuidad de los productos en los mercados mayoristas de las principales ciudades del país. Los productos que componen la canasta de SIPSA_A se clasifican en ocho grupos: • verduras y hortalizas • frutas • tubérculos, raíces y plátanos • granos y cereales • lácteos y huevos • carnes • pescados y mariscos • procesados. Es importante aclarar que, para esta publicación los alimentos correspondientes a los grupos de frutas; tubérculos, raíces y plátanos; y verduras y hortalizas; por tener mayor participación en el abastecimiento se presentan de manera individual, mientras que los grupos correspondientes a carnes; granos y cereales; huevos y lácteos; pescados y mariscos; y procesados, se presentan en un agregado bajo la denominación “otros grupos”. La cobertura geográfica del SIPSA_A es igualmente dinámica ya que busca cubrir progresivamente los mercados mayoristas más representativos del país.

El presente documento corresponde al reporte de abastecimiento de alimentos del Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario (SIPSA) de febrero de 2024.

Tubérculos, raíces y plátanos.

En febrero, frente a enero, cayeron los precios mayoristas de las papas capira, parda pastusa y única, el plátano hartón verde, la yuca criolla y las arracachas blanca y amarilla.

Gráfico 6. Producto a la baja (papa capira)
Febrero 2023 – 2024

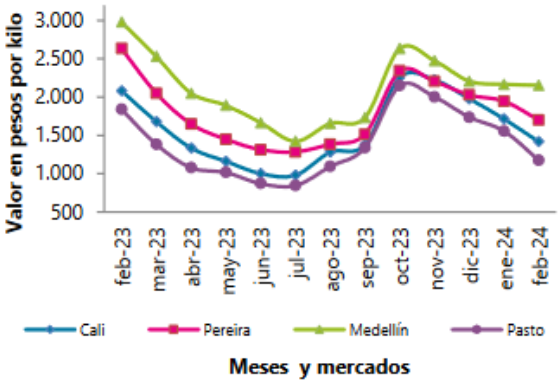
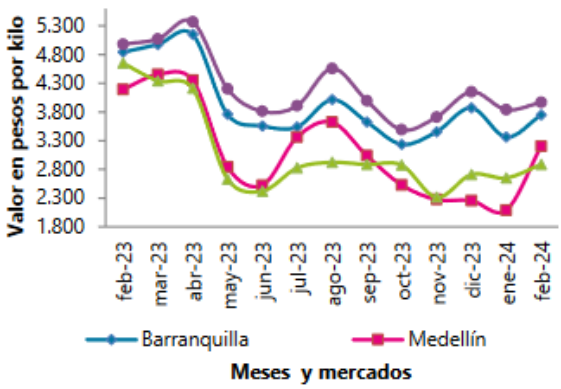


Gráfico 7. Producto al alza (papa criolla limpia)
Febrero 2023 – 2024



Fuente: DANE, SIPSA

En el caso de la papa capira, por ejemplo, el descenso de la cotización mayorista se registró en 25 de los 28 mercados donde se vendió. Lo anterior se debió a la mayor oferta desde las zonas productoras de La Unión, San Pedro de los Milagros, San Vicente Ferrer, El Carmen de Viboral, Marinilla (Antioquia), Ipiales, Córdoba (Nariño), Totoró y Puracé (Cauca). Así mismo, bajaron los precios del plátano hartón verde en 27 de los 36 mercados donde se vendió, ante el mayor ingreso desde Palestina, Chinchiná (Caldas), Armenia (Quindío), Tame, Arauca (Arauca), San Gil (Santander), Andes, Jardín, San Juan de Urabá (Antioquia) y Moñitos (Córdoba), donde están saliendo las cosechas. En Bucaramanga se presentó la mayor reducción con 15,20%, ofreciéndose el kilo a $2.394 en febrero.

Cuadro 3. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los tubérculos, raíces y plátanos
Febrero 2024

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Papa capira	28	25	3
Plátano hartón verde	36	27	8
Yuca criolla	16	16	0
Papa parda pastusa	15	14	1
Papa única	22	17	5
Arracacha blanca	11	11	0
Arracacha amarilla	20	14	6
Papa superior	14	11	3
Papa nevada	9	8	1
Papa criolla limpia	44	12	32

Fuente: DANE - SIPSA

Granos y cereales, lácteos y huevos, cárnicos y procesados

Granos y cereales

En febrero, frente a enero, bajaron los precios del maíz blanco trillado, el cuchuco de maíz y

la arveja verde seca importada.

Cuadro 4. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los granos y cereales Febrero 2024

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Maíz blanco trillado	29	23	6
Cuchuco de maíz	13	11	1
Arveja verde seca importada	25	17	8
Maíz pira	12	10	2
Lenteja importada	36	12	22
Arroz de primera	32	5	25

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de febrero
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

Se redujo la cotización mayorista del maíz blanco trillado, esta vez en 23 de los 29 mercados donde se negoció. Según los comerciantes, lo anterior se debió a que se incrementó la oferta desde El Carmen de Bolívar (Bolívar), Cereté, Tierralta, Valencia (Córdoba) y Valle del Cauca. En Bogotá el kilo se ofreció a $1.912 y el descenso fue del 9,21% frente a enero.

Lácteos y Huevos

En febrero, frente a enero, cayeron los precios mayoristas de todos los tipos de huevos rojos y los quesos doble crema y costeño

Cuadro 5. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los lácteos y huevos Febrero 2024

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Huevo rojo AA	24	21	3
Huevo rojo A	24	19	5
Huevo rojo extra	15	13	2
Queso doble crema	19	15	4
Queso costeño	24	17	7
Huevo rojo B	11	10	1

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de febrero
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

En el caso del huevo rojo AA su precio se redujo en 21 de los 24 mercados donde se negoció. Este comportamiento se debió a que ingresó una mayor cantidad de producto desde Fómeque, Sáname, Fosca, Cáqueza (Cundinamarca), Malambo, Soledad (Atlántico), Arjona

(Bolívar), El Santuario, Fredonia (Antioquia) y Bucaramanga (Santander), a lo que se sumó la reducción en el precio de los costos de producción. En Bogotá la unidad se comercializó a $437, un 10,82% menos

Gráfico 8. Producto a la baja en lácteos y huevos (huevo rojo AA)
Febrero 2023 – 2024

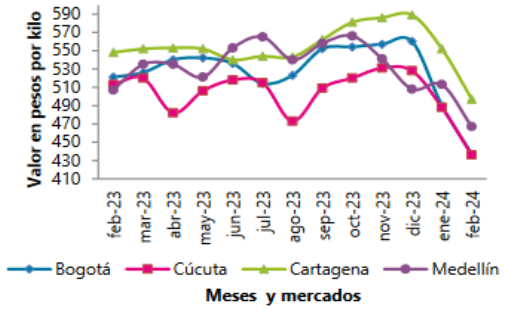
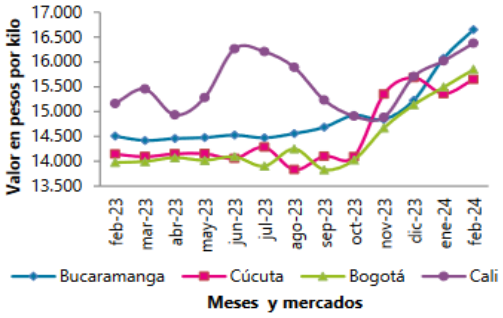


Gráfico 9. Producto al alza en procesados (galletas de sal)
Febrero 2023 – 2024



Fuente: DANE, SIPSA

Carnes y pescados

En febrero, comparado con enero, se redujeron las cotizaciones mayoristas de algunos cortes de carne de cerdo, como el brazo, el lomo y el pernil sin hueso, así como las de la pechuga de pollo.

Cuadro 6. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de las carnes y los pescados
Febrero 2024

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Carne de cerdo, brazo sin hueso	22	18	2
Carne de cerdo, lomo sin hueso	27	19	6
Carne de cerdo, pernil sin hueso	23	16	3
Pechuga de pollo	30	20	8
Carne de cerdo, costilla	27	17	6
Carne de cerdo, pernil con hueso	15	10	2
Tilapia roja entera fresca	16	1	14

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de febrero
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

Descendió el precio mayorista del brazo de cerdo sin hueso como estrategia comercial para darle mayor rotación a este tipo de corte; llegó desde Montería y Cereté (Córdoba). Esta situación se registró en 18 de los 22 mercados donde se negoció. En Bogotá el kilo se transó a $16,806, 7,35% menos en comparación con enero.

Productos procesados

En febrero subieron los precios mayoristas de las galletas saladas, la sal yodada, el jugo instantáneo (sobre) y el chocolate dulce.

Cuadro 7. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los productos procesados
Febrero 2024

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Galletas saladas	31	4	26
Sal yodada	33	7	25
Jugo instantáneo (sobre)	24	3	20
Chocolate dulce	20	2	18
Chocolate amargo	13	2	11
Panela cuadrada blanca	15	3	12
Panela cuadrada morena	27	9	18
Azúcar refinada	17	13	3
Azúcar sulfitada	21	17	4
Harina precocida de maíz	32	22	8
Harina de trigo	34	27	6

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de febrero
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

Subió la cotización de las galletas saladas en 26 de los 31 mercados donde se vendió. La anterior situación se dio por los ajustes de precios de las casas comerciales y por la mayor demanda. En Bucaramanga, el kilo se vendió a $16.649 en febrero, lo que representó un ascenso del 3,59% en comparación con enero.

Indicador de cobertura

Este indicador permite definir la relación entre la cantidad de mercados programados frente a la cantidad de mercados reportados. Está definido así:

IC = (Fuentes reportadas / Fuentes programadas) × 100

Donde:
• Fuentes reportadas hace referencia al número total de fuentes que brindaron información en el mes.
• Fuentes programadas es el número total de fuentes programadas en el mes

Es necesario tener en cuenta que una fuente puede tener más de una programación según sus días de mercado.

Para el mes de febrero de 2024 se tiene:
IC = (722 722) × 100 = 100%

Por tanto, se tiene como resultado una cobertura del 100% para SIPSA_P para el mes de febrero.

Durante esta quincena se registró un aumento de 29,49% con relación a la quincena del mes anterior en la cantidad total de alimentos abastecidos en los mercados que contempla la operación estadística. Los alimentos que presentaron una mayor alza en su acopio, en cifras absolutas fueron: las papas superior, capira y única, el tomate chonto, el arroz, el azúcar, el

maíz amarillo, el plátano hartón verde, la cebolla cabezona blanca y la zanahoria. Este comportamiento se explica principalmente por el mayor ingreso de alimentos en los mercados de: Mercar en Armenia; Barranquillita en Barranquilla; Corabastos y las Plazas de Paloquemao, Las Flores y Samper Mendoza en Bogotá; Centroabastos en Bucaramanga; Cavasa y Santa Elena en Cali; Bazurto en Cartagena; Cenabastos y La Nueva Sexta en Cúcuta; La Plaza La 21 en Ibagué; el Centro de Acopio de Ipiales; el Centro Galerías en Manizales; la Central Mayorista de Antioquia y la Plaza Minorista "José María Villa" en Medellín; el Mercado del Sur en Montería; Surabastos en Neiva; El Potrerillo en Pasto; Mercasa en Pereira; la Plaza de mercado del barrio Bolívar en Popayán; el Nuevo Mercado en Sincelejo; el Complejo de Servicios del Sur en Tunja; Mercabastos y el Mercado Nuevo en Valledupar; y la Central de Abastos de Villavicencio CAV. Mientras que Granabastos en Barranquilla y el mercado de Santa Marta fueron los dos mercados que redujeron su abastecimiento. A continuación, se relaciona la información de la cantidad y variación en el abastecimiento en los veintinueve mercados de las principales ciudades del país donde tiene presencia el SIPSA en el Componente de Abastecimiento.

Cuadro 1. Variación en el abastecimiento de alimentos según ciudad y mercado mayorista (toneladas)
29 mercados mayoristas
1 al 15 de enero y 1 al 15 de febrero de 2023

Ciudad	Central	Primera quincena enero (t)	Primera quincena febrero (t)	Variación (%)
Armenia	Mercar	3.267	4.437	35,81%
Barranquilla	Barranquillita	13.508	14.993	11,00%
Barranquilla	Granabastos	6.050	5.972	-1,28%
Bogotá, D.C.	Corabastos	74.414	97.139	30,54%
Bogotá, D.C.	Paloquemao	1.301	2.048	57,45%
Bogotá, D.C.	Plaza Las Flores	1.361	2.423	77,96%
Bogotá, D.C.	Plaza Samper Mendoza	753	1.570	108,53%
Bucaramanga	Centroabastos	17.730	21.696	22,37%
Cali	Cavasa	8.242	9.669	17,31%
Cali	Santa Elena	8.563	9.569	11,76%
Cartagena	Bazurto	8.959	9.471	5,72%
Cúcuta	Cenabastos	9.274	11.202	20,79%
Cúcuta	La Nueva Sexta	1.192	1.640	37,61%
Ibagué	Plaza La 21	1.682	1.926	14,52%
Ipiales	Centro de acopio	1.561	3.018	93,30%
Manizales	Centro Galerías	1.998	2.949	47,55%
Medellín	Central Mayorista de Antioquia	21.815	32.772	50,23%
Medellín	Plaza Minorista "José María Villa"	5.108	6.591	29,03%
Montería	Mercado del Sur	1.349	1.835	36,03%
Neiva	Surabastos	3.041	4.635	52,42%
Pasto	El Potrerillo	3.894	4.780	22,77%
Pereira	Mercasa	4.519	6.453	42,81%
Popayán	Plaza de mercado del barrio Bolívar	2.268	3.516	55,03%
Santa Marta	Santa Marta (Magdalena)	1.890	1.839	-2,73%
Sincelejo	Nuevo Mercado	2.193	4.055	84,92%
Tunja	Complejo de Servicios del Sur	3.418	5.498	60,83%
Valledupar	Mercabastos	1.023	1.636	59,85%
Valledupar	Mercado Nuevo	752	912	21,38%
Villavicencio	CAV	3.911	4.196	7,28%
TOTAL		**215.037**	**278.441**	**29,49%**

Fuente: DANE-SIPSA

Fuente: Tomado del Boletín técnico del DANE
https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/boletin_abastecimiento_1quincena_feb23.pdf

Ubicación geográfica.
El suministro de alimentos de los trabajadores oficiales debe ser realizado en la ciudad de Barranquilla; en las instalaciones propuestas siempre y cuando cumplan con las condiciones técnicas exigidas en el proceso.

Posibles costos asociados al valor de la contratación:
Todos los gastos asociados a la ejecución del objeto del presente proceso, así como los montos de manutención, prestaciones y demás cargas laborales, elementos de protección de acuerdo a las normas legales vigentes, estarán a cargo exclusivo de quien resulte adjudicatario, sin que estos aspectos, durante la ejecución del contrato puedan ser esgrimidos como imprevistos y/o motivos generadores de solicitud de restablecimiento del equilibrio del contrato y/o reconocimiento del mismo, por lo que deben ser tenidos en cuenta por el proponente al momento de confeccionar y presentar su oferta.

ASPECTO FINANCIERO:

En relación con el mercado de alimentos, se puede entender que el mercado ha presentado variaciones constantes que han influido en el valor de los insumos propios de canasta básica de alimentos. Es así, como diferentes medios de comunicación han registrado la información que demuestra el estado actual de este sector. En la sección económica del portal informativo El Nuevo Siglo de 7 de marzo de 2023, encontramos y tomamos textualmente un despliegue de datos así:
No es raro para los colombianos, en los últimos meses, entrar a una plaza de mercado, tienda de barrio o cadenas de supermercados y darse cuenta de que el dinero que tienen destinado para la compra de alimentos y de otros productos de la canasta familiar no les alcanza. Esta imagen ya es normal que se presente en cada pueblo o ciudad colombiana, por culpa del impacto de la inflación que hoy golpea con fuerza el bolsillo. De allí que ahora las familias se dan cuenta de que con el mismo dinero solo pueden comprar la mitad de lo que tradicionalmente compraban.

De acuerdo con el DANE, y a diferencia de las cifras registradas en el 2021, en el país hubo un aumento de la inflación de casi el triple durante el 2022. Y ahora en el primer mes de 2023, la tasa anual de 13,25 % y la mensual de 1,74 % son las más altas en 24 años. En un informe de la semana pasada, la entidad de estadística reveló que en cuanto a los alimentos, entre enero y lo que lleva transcurrido febrero de este año, entre los productos que más incrementaron su valor están los tubérculos como la arracacha y el ñame, que presentaron un aumento del 109,84 %; por su parte, la cebolla, que es usada generalmente en gran parte de las preparaciones, tuvo un aumento del 106,81 %; otro de los productos que subió su valor más de la mitad fue la yuca, que subió en un 88,08 %.

Corrientazo.
En el aspecto de las comidas por fuera de la casa, el impacto para los trabajadores fue mayor en el primer mes del año. Es el caso de los alimentos habituales en los platos de alimentación, que en algunos casos subieron $2.000 y llegaron a $14.000, y tampoco se salvaron de las alzas. Por ejemplo, el arroz subió 54,05 %, la papa 33,77 %, el plátano 64,12 %, mientras que la carne, uno de los productos que más registró aumentos durante el 2021, tuvo un incremento en su valor del 20,21 %. Ya es normal que una libra de carne de res no se consiga por menos de $16.000 cuando antes de la pandemia el valor era de $8.000. En ese mismo sentido ha sido el comportamiento en el aumento de los huevos que hoy están a $650, cuando hace dos años su precio era de $300.
Lo mismo sucede con la leche, cuyo valor en 2020 era de $3.500 el litro y hoy está en $5.500 en todo el país. Otros productos tradicionales en la mesa de los colombianos, como el pollo o la carne de cerdo, también subieron. La libra de pollo está en $12.000 y la de cerdo no baja de $15.000. Con estos incrementos, para los hogares hoy es todo un lujo comer carne tanto en el almuerzo como en la cena.

Transporte y gasolina
De otro lado, aunque expertos han señalado que el costo de los alimentos puede seguir aumentando por temas de transporte, debido al incremento en la gasolina y la alta cotización del dólar, muchos señalan que solo hasta después de Semana Santa empezarán a aflojar los

precios y por consiguiente la inflación. Camilo Herrera, presidente de la firma Raddar, dice que Colombia no ha sido ajena a un fenómeno inflacionario que vive el mundo y que en este país “no parece tener techo”, debido a que lo que más está subiendo de precio son los alimentos, que representan “cerca del 32 % del gasto de los hogares”.
Los alimentos y bebidas no alcohólicas tuvieron la inflación más grande en Colombia, con un 27,81 %, según el DANE, seguidos por los restaurantes y hoteles (18,54 %), transportes (11,59 %), y prendas de vestir y calzado (11,22 %), que tuvieron un pico muy alto en diciembre del año 2022. Durante los primeros meses de 2023, las alzas se incrementarán en los servicios, arriendos, salud y educación, dice Herrera. Un tercer aspecto tiene que ver con el aumento de los salarios. “En la medida en que van a aumentar, particularmente el salario mínimo, que aumenta un 16 % ante una inflación del 13,12 % del año pasado, va a permitir a los hogares tener una mayor capacidad de compra”, explicó Herrera. Esto también genera un aumento de costos en las empresas, que va a hacer que los precios suban.

Medidas del Gobierno
De otro lado, algunas de las medidas del Gobierno parece que no han dado resultados para bajar la inflación. Entre las decisiones están la reducción temporal de aranceles, apoyo a pequeños productores para la compra de insumos agrícolas e instrumentos financieros para respaldar a este sector. En cuanto a los precios de la energía, el Gobierno buscó un acuerdo con las empresas del sector para adoptar regulaciones para estabilizar las tarifas de la energía a partir de noviembre de 2022. Según el Ministerio de Hacienda, se hizo una identificación de actividades, bienes y servicios que podrían ser desindexados del salario mínimo en los sectores de agricultura, educación, servicios públicos, transporte, vivienda, etc. Y se han hecho aumentos graduales en los precios de la gasolina y el ACPM. Además, dice la cartera, se aprobó un subsidio para madres cabeza de familia, equivalente a $500.000 mensuales.
El registro de enero
Para enero del 2023, el Índice de Precios al Consumidor llegó al 13,25 %. Esto se configura como el mayor número registrado, al menos durante el siglo XXI. Los alimentos y bebidas no alcohólicas se mantienen como uno de los jalonadores principales de esta cifra. Quiere decir que el valor se duplicó en comparación con el mismo mes, pero del año 2022. Solamente en enero la variación fue del 1,78 %. No obstante, para este último periodo los encarecimientos en el transporte fueron los que mayormente aportaron para los aumentos (3,98 %). Según explicó la directora del DANE, Piedad Urdinola, esto obedece a los ajustes tarifarios que se realizan anualmente para esta época.
“Estamos viendo un importante efecto que está teniendo la gasolina, los cambios de los precios que en este mes son particularmente importantes, sobre todo por el transporte público que es regulado, pero también el intermunicipal tiene una principal participación”, detalló la directora del DANE. Esto también quiere decir que este enero es el más caro del siglo (1,78 %), solo es superado por la variación mensual que se registró en 1998. Para Urdinola, este comportamiento ya se había visto al cierre de la década de los noventa. Las ciudades con los productos más caros, según su variación anual, son Cúcuta, con el 15,9 %; seguida por Sincelejo, con el 15,45 %, y Montería, con el 15,35 %. La entidad destaca que este mes más capital y áreas urbanas fijaron su IPC por debajo del promedio nacional. Bogotá con el 12,71 % y Manizales con el 12,83 % son las que tienen los precios más bajos, manteniendo la tendencia al cierre del 2021.

ASPECTO TÉCNICO:
El futuro contratista, para la presente contratación deberá contar con las condiciones técnicas exigidas en el proceso, y en particular las señaladas como necesarias para el suministro de alimentos de los trabajadores oficiales del Centro de Comercio y Servicios de la Regional Atlántico del SENA, así:

Item	Nombre	Descripción
1	contratar el suministro para alimentación de trabajadores oficiales del centro nacional colombo alemán para la vigencia 2024 de acuerdo con el artículo 101 de la convención colectiva de trabajo.	PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE: Jugo de fruta 250 CC Sopa 300 CC Cereal (Arroz) 150 Grs. Tubérculos y plátanos 100 Grs. Leguminosas 100 Grs. Proteína (carnes de Pollo, res o pescado) 200 Grs. Ensalada 100 Grs.

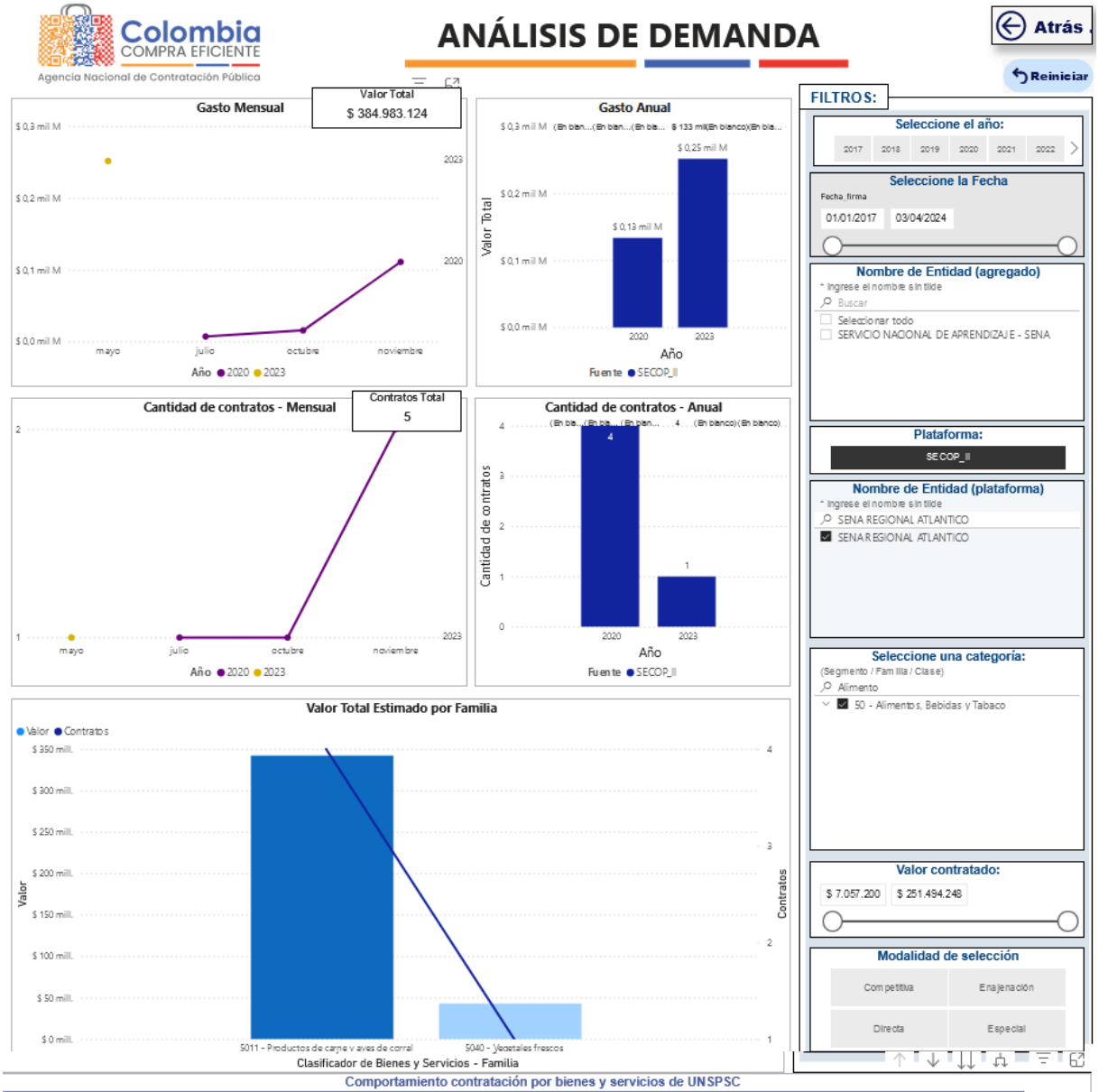
De conformidad con lo establecido en el Decreto 1860 de 2021 sobre el Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, es preciso señalar que la participación de los sujetos anteriormente mencionados en la ejecución del contrato, previo análisis de oportunidad y conveniencia y teniendo en cuenta el objeto contractual y el alcance de las obligaciones; no puede ser exigido ante la posibilidad de declararse desierto el proceso y debido a las exigencias técnicas del personal necesario para la ejecución del eventual contrato.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA:

¿Cómo adquieren las entidades estatales este servicio?
El Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Atlántico, consultó en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II, los procesos con objetos similares realizados por entidades públicas, a fin de determinar un histórico de la oferta y demanda de estos servicios, encontrando entre otros, los datos que se relacionan a continuación:

AÑO	MODALIDAD	ENTIDAD	OBJETO	VALOR
MC-CAE-0004-2023	Mínima Cuantía	SENA REGIONAL CUNDINAMARCA Grupo Administrativo CAE	SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES	8.708.599 COP
GJ-023-2023	Directa	HOSPITAL DEPARTAMENTAL PSIQUIATRICO UNIVERSITARIO DEL VALLE E.S.E	PRESTAR SERVICIO LOGÍSTICO Y DE CATERING DE REFRIGERIOS Y ALMUERZOS PARA LA ATENCIÓN A LOS FUNCIONARIOS QUE PARTICIPAN EN LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN	230.000.000 COP
MINIMA CUANTIA 014-2023	Mínima Cuantía	MUNICIPIO DE ANAPOIMA	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA HOSPEDAJE Y RESTAURANTE…	32.480.000 COP

Adicionalmente, en uso de la herramienta de modelo de abastecimiento de Colombia Compra Eficiente, se obtuvo la siguiente información estadística de la demanda:

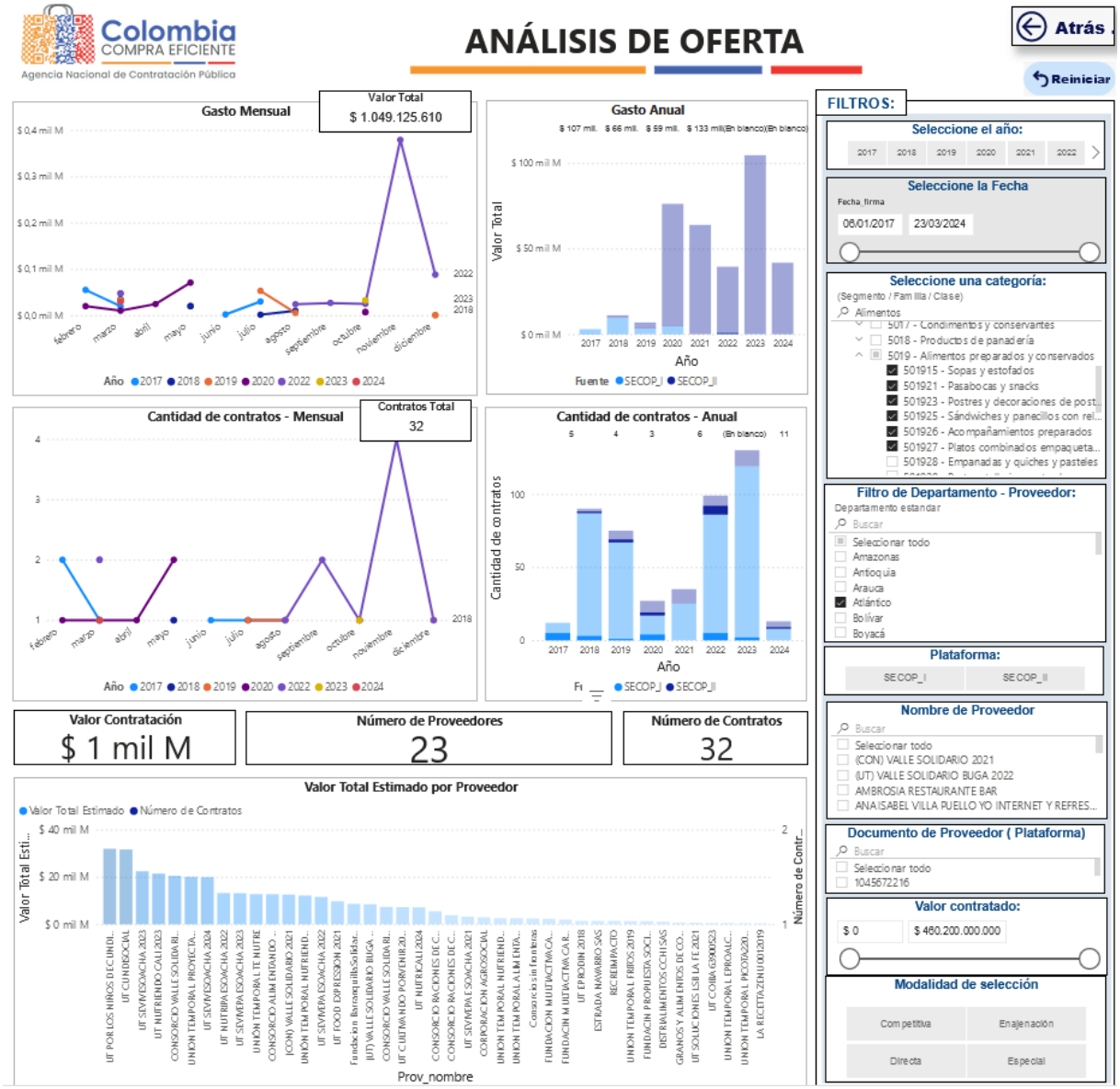


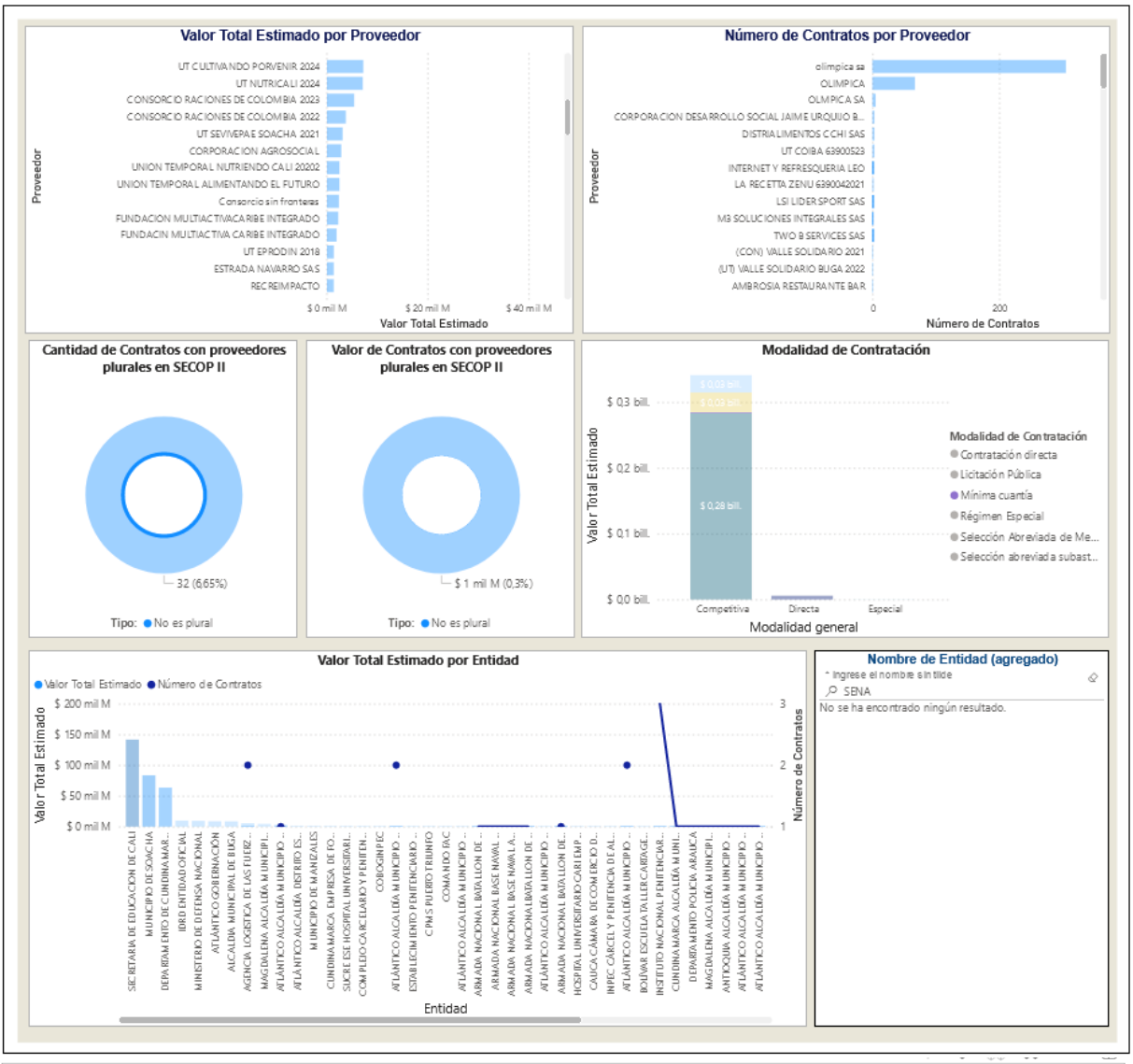
Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2020			2023			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
5011 - Productos de carne y aves de corral	3	$ 90.595.254	23,53%	1	$ 251.494.248	65,33%	4	$ 342.089.502	88,86%
5040 - Vegetales frescos	1	$ 42.893.622	11,14%				1	$ 42.893.622	11,14%
Total	4	$ 133.488.876	34,67%	1	$ 251.494.248	65,33%	5	$ 384.983.124	100,00%

ANÁLISIS DE LA OFERTA:

Se procedió a verificar la información correspondiente a los diferentes procesos de contratación publicados en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP, a fin de poder establecer en los datos históricos y/o recientes, los intervinientes en los procesos con objetos similares al presente, es decir la prestación de servicios para el suministro de alimentos preparados. Se tiene el siguiente análisis acerca de la oferta de servicios que corresponden al segmento 90; por lo que, en uso de la herramienta de modelo de abastecimiento de Colombia Compra Eficiente, se obtuvo:





Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2017			2018			2019			2020	
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor
5019 - Alimentos preparados y conservados	5	$ 106.722.400	10,17%	4	$ 65.592.000	6,25%	3	$ 59.049.050	5,63%	6	$ 132.622.000
Total	5	$ 106.722.400	10,17%	4	$ 65.592.000	6,25%	3	$ 59.049.050	5,63%	6	$ 132.622.000

De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1712 de 2014, sobre el principio de calidad de la información, las Entidades Estatales son responsables de la oportunidad, objetividad y veracidad de la información que publican.

La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente no es responsable por la información publicada en el SECOP. Si requiere información o Documentos del Proceso debe solicitarlos a la Entidad Estatal que adelantó el Proceso de Contratación respectivo.

AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA - COLOMBIA COMPRA EFICIENTE -
Subdirección de Estudios de Mercado y Abastecimiento Estratégico (EMAE)
https://www.colombiacompra.gov.co/ informacion.emae@colombiacompra.gov.co

Colombia Compra Eficiente
Agencia Nacional de Contratación Pública

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de CUARENTA Y OCHO MILLONES CIENTO CINCUENTA Y DOS MIL QUINIENTOS PESOS M/L. ($48.152. 500.m/l.) incluidos impuestos, correspondientes al presupuesto disponible para contratar, incluido impuestosy demás tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

Teniendo en cuenta que la necesidad general arroja un valor de $48.152.500, M/L. mayor al presupuesto disponible, el contrato a adjudicar se ejecutará a monto agotable y se adjudicará por el valor total del presupuesto disponible para contratar hasta agotar el recurso, por lo tanto, el oferente en el cuestionario electrónico SECOP II deberá ofertar por el total del presupuesto disponible para contratar.

Con la presentación y firma de la oferta certificamos que nos damos por enterado y asumimos las condiciones que el SENA asumirá el 85% por ciento del valor ofertado por cada ración y que el 15% será asumido por el trabajador oficial y que el recaudo es a cargo del futuro

ESPACIO EN BLANCO

9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

ESTUDIO DE MERCADO PARA DETERMINAR EL PRESUPUESTO OFICIAL PARA LA CONTRATACION

CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO PARA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMÁN PARA LA VIGENCIA 2024 DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO

				PRE COTIZACION 1		PR ECOTIZACION 2		PROMEDIO	
ITEM	**COD UNSPSC**	**DESCRPCION DEL ELEMENTO**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPUESTOS**	**VALOR TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS**	**VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPUESTOS**	**VALOR TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS**	**VALOR PROMEDIO UNITARIO INCLUIDO IMPUESTOS**	**VALOR PROMEDIO TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS**
1	93131608	**DESAYUNO**	3.200	16.600	53.120.000	16.000	51.200.000	16.300	**52.160.000**
2	93131608	**ALMUERZO**	3.200	22.000	70.400.000	21.800	69.760.000	21.900	**70.080.000**
3	93131608	**CENA**	3.200	21.600	69.120.000	22.200	71.040.000	21.900	**70.080.000**
									192.320.000

DETALLES DE VALORES INHERENTES A CADA UNIDAD A OFERTAR.	**VALOR**
VALOR TOTAL DE CADA RACIÓN DE ALIMENTOS OFERTADA **(CORRESPONDIENTE A DESAYUNO)**	$ 16.300,00

DETALLES DE VALORES INHERENTES A CADA UNIDAD A OFERTAR.	**VALOR**
VALOR TOTAL DE CADA RACIÓN DE ALIMENTOS OFERTADA **(CORRESPONDIENTE A ALMUERZO)**	$ 21.900,00

DETALLES DE VALORES INHERENTES A CADA UNIDAD A OFERTAR.	**VALOR**
VALOR TOTAL DE CADA RACIÓN DE ALIMENTOS OFERTADA **(CORRESPONDIENTE A DESAYUNO)**	$ 21.900,00

VALOR UNITARIO ASUMIDO POR EL SENA 85% (EL CUAL SERA EL VALOR UNITARIO DE CADA RACIÓN A CONTRATAAR).	$ 13.855,00
VALOR UNITARIO ASUMIDO POR EL TRABAJADOR OFICIAL 15% (EL CUAL SERA CANCELADO DIRECTAMENTE AL CONTRATISTA)	$ 2.445,00

VALOR UNITARIO ASUMIDO POR EL SENA 85% (EL CUAL SERA EL VALOR UNITARIO DE CADA RACIÓN A CONTRATAAR).	$ 18.615,00
VALOR UNITARIO ASUMIDO POR EL TRABAJADOR OFICIAL 15% (EL CUAL SERA CANCELADO DIRECTAMENTE AL CONTRATISTA)	$ 3.285,00

VALOR UNITARIO ASUMIDO POR EL SENA 85% (EL CUAL SERA EL VALOR UNITARIO DE CADA RACIÓN A CONTRATAAR).	$ 18.615,00
VALOR UNITARIO ASUMIDO POR EL TRABAJADOR OFICIAL 15% (EL CUAL SERA CANCELADO DIRECTAMENTE AL CONTRATISTA)	$ 3.285,00

Con la presentación y firma de la oferta certificamos que nos damos por enterado y asumimos las condiciones que el SENA asumira el 85% porciento del valor ofertado por cada ración y que el 15% sera asumido por el trabajador oficial y que el recaudo es a cargo del futuro contratista

De 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.

El valor estimado del proceso es resultado de los estudios de mercado realizado por el centro para CONTRATAR EL SUMINISTRO DE LOS ALMUERZOS PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMÁN; de forma que, el valor total de la propuesta no podrá superar el presupuesto disponible. Se hizo un análisis técnico y económico a través de cotizaciones estableciendoexpresamente que ni la formulación de la solicitud, ni la presentación de la cotización generan compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponden a unprocedimiento de selección.

El presupuesto disponible para desarrollar el objeto de la presente contratación es de incluido el Impuesto al consumo y al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos, amparado con el certificado de disponibilidad presupuestal No. 6024 del 19 de marzo de 2024.

De acuerdo al presupuesto disponible por el centro que es de CUARENTA Y OCHO MILLONES CIENTO CINCUENTA Y DOS MIL QUINIENTOS PESOS M/L.($48.152.500.m/l.) incluidos impuestos y que la necesidad general arroja un valor mayor al presupuesto disponible el contrato se ejecutará a **MONTO AGOTABLE** adjudicándose por el valortotal del presupuesto disponible para contratar hasta agotar el recurso.

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

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**	8_9207_404 CONTRATAR EL SUMINISTRO PARA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMÁN PARA LA VIGENCIA 2024 DE ACUERDO AL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO.	$48.152.500.m/l.
Funcionamiento			

Nro. deCDP o VigenciaFutura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números.
11324	27/05/024	31/12/2024	920710 CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN-ATLÁNTICO	C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	CUARENTA Y OCHO MILLONES CIENTO CINCUENTA Y DOS MIL QUINIENTOS PESOS M/L	$48.152.500.
Objeto	CDP-NOMINA: CONTRATAR EL SUMINISTRO PARA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMÁN PARA LA VIGENCIA 2024 DE ACUERDO AL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO						

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 25, numerales 7 y 12 de la ley 80 de 1993, en el numeral 5 del artículo 2 de la ley 1150 adicionado por el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y reglamentado por el Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.2.1.5.1, la Regional Atlántico, Centro Nacional Colombo Aleman, del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA presenta a continuación el estudio previo de Conveniencia y Oportunidad para realizar un proceso de contratación por la modalidad de Mínima Cuantía.

Artículo 2°. De las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas: (…)

El presente artículo fue adicionado por el art. 274, Ley 1450 de 2011 y por el art. 94, Ley 1474 de 2011.

“ …5) *Contratación mínima cuantía.* Modificado por el art.30, Ley 2069 de 2020. *<El nuevo texto es el siguiente>* La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas:

a) Se publicará una invitación, por un término no inferior a un día hábil, en la cual se señalará el

objeto a contratar, el presupuesto destinado para tal fin, así como las condiciones técnicas exigidas;
b) El término previsto en la invitación para presentar la oferta no podrá ser inferior a un día hábil;

c) La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas;

d) La comunicación de aceptación junto con la oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.

Así también la circular 01-3-2024-000005 del 5 de enero del 2024 establecido las cuantías para los procesos de contratación para la vigencia 2024, y en ellas se establece que se tramitara por la modalidad de mínima cuantía aquellos procesos cuyo valor no superen los ciento treinta millones de pesos ($ 130.000.000), por lo anterior y considerando que el presupuesto del presente proceso no supera dicha cuantía se tramitara por la modalidad de mínima cuantía.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Prestación de Servicios con persona jurídica	
Otro:	**Suministro – Monto Agotable**

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

14.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

1. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta.
2. Proveer los elementos solicitados en el contrato, de manera que garanticen la seguridad de los funcionarios, con altos niveles de calidad.
3. Cumplir a cabalidad el objeto contratado.
4. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por

conducto del funcionario que ejercerá la supervisión.

5. Asegurar la calidad sanitario e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los restaurantes y servicios afines.
6. Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los restaurantes y servicios afines.
7. Establecer las condiciones higiénicas sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.
8. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo y las consagradas en el Código de Comercio y demás normas vigente.

14.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista:

PROMEDIO DE 11 BENEFICIARIOS DIARIOS A DISTRIBUIR ENTRE LAS SEDES YA CITADAS GENERA LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES ESPECIFICAS.

1. 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. El suministro comprende en la entrega del subsidio de alimentación en el Centro Nacional Colombo Aleman del SENA Regional Atlántico y cada uno de los nodos donde se encuentren ubicados los trabajadores oficiales así:

2. El contratista deberá cumplir con brindar diariamente los menús acordes a la necesidad suministrada y concertada con la organización sindical de trabajadores oficiales, si durante la ejecución se evidencia incumplimiento el supervisor del contrato iniciará las acciones pertinentes y aportar evidencias para declarar incumplimiento del contrato.

3. El contratista se compromete realizar el suministro de alimentos de primera calidad diariamente presentando dos opciones de menú diaria según necesidad y detalle a continuación:
4. El contratista una vez adjudicado el contrato se compromete a realizar una caracterización de la población para de esta forma adecuar las minutar diarias acorde con las enfermedades crónicas no transmisibles manifestadas (Diabéticos, hipertensos, colon irritable) de los trabajadores oficiales.
5. Sera por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura para la prestación de un óptimo servicio.
6. El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la secretaria de Salud para manipulación de alimentos.

7. Cumplir con lo establecido en el objeto contractual, en concordancia con las actividades específicas establecidas en la propuesta anexa por el contratista la cual hace parte integral del contrato que se celebre, en los términos del Decreto 1082 del 2015.
8. Prestar los servicios objeto de la presente contratación con calidad, con las condiciones y garantías que se requieran.
9. Dar cumplimiento a las ESPECIFICACIONES TECNICAS y al programa de inocuidad alimentaria establecida por el SENA.
10. Normas para la presentación del personal: a) Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este b) Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen, c) Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas, d) Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, e) Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo, f) De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal b), g) Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento, h) No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables, i) No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento, j) El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos, k) Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas.
11. Respecto a los alimentos: a) La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos, b) Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados, previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto, c) Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso, d) Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una

velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser Re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes, e) Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, f) Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes. Salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos, g) Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.

12. Controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes, lavar y desinfectar los equipos utensilios y superficies después de cada uso. Desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo, en cumplimiento a las normas legales vigentes sobre la materia.
13. Bajo ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los trabajadores oficiales se pueda ver afectada.
14. Acreditación de contar en su planta de personal con un nutricionista.
15. Acreditar que se cuenta por lo menos con disposición de (1) para transporte y distribución de alimentos, que cuenten con concepto higiénico sanitario favorable, expedido por la autoridad competente.
16. Acreditar que el personal que utilizara en el procesamiento de los alimentos cuenta con certificación de tener formación en manipulación de alimentos.
17. Si la oferta resulta seleccionada, presentara los 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.
18. Mantener los precios ofrecidos fijos e informar oportunamente sobre cualquier irregularidad que advierta en el desarrollo del contrato.
19. Responder por el pago de impuestos que cause la suscripción del contrato.
20. Presentar los documentos necesarios para la ejecución y perfeccionamiento del contrato.
21. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley, con el fin de hacer u omitir algún hecho.
22. Radicar las facturas de cobro por los servicios prestados dentro de los plazos convenidos.
23. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, si estuviere obligado a ello.

24. Cumplir con los aportes a los Sistemas Generales de Seguridad Social y aportes Parafiscales, cuando corresponda, en los términos de la Ley y demás normas concordantes, requisito que deberá tener en cuenta durante la ejecución y liquidación del contrato.
25. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.
26. Será por cuenta del CONTRATISTA el pago de los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con el SENA.
27. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y en trabamientos.
28. Realizar las demás actividades inherentes al objeto del contrato, garantizando así la culminación de la misma.
29. El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para manipulación de alimentos.
30. El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes; mediante la normatividad vigente tales como la Ley 9 de 1979, Decreto 1575 de 2007, Resolución 2674 de 2013 y demás relacionadas.
31. El contratista suministrara el auxilio de alimentación de los Trabajadores Oficiales en las instalaciones del SENA Centro Nacional Colombo Alemán calle 30 No. 3E-164 y Nodos mencionados anteriormente, en los horarios relacionados, recién preparados, debidamente empacados y aplicando las normas de higiene en la preparación, manipulación y transporte de alimentos, que garanticen la óptima conservación para la sana ingesta por los consumidores.
32. Cumplir con registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.
33. Concepto sanitario concedido por la secretaria de salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea “Expendio de Alimentos”.
34. Cumplir con programas de educación y capacitación para los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura, conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar y contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013.
35. Cumplir con plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable.
36. Cumplir con las normas sanitarias y de seguridad y salud en el trabajo entre otras, para prevenir la diseminación de enfermedades por alimentos al interior de la entidad, preservar el medio ambiente, y contribuir con la calidad nutricional; es necesario dar cumplimiento a la Guía Técnica con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías; la cual debe ser aplicada en la ejecución de cada uno de los proyectos de servicios de alimentación que hacen parte de las políticas de fomento y bienestar en el SENA. Es responsabilidad de la interventoría o supervisión de los contratos de restaurantes y/o cafeterías velar por el cumplimiento de la “Guía Técnica con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías”.

37. Garantizar un manejo ambientalmente adecuado a la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales de aceite de cocina.
38. Durante la exposición y servicios de alimentos, los mismos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.
39. El contratista deberá realizar el registro fotográfico de las entregas. El contratista deberá realizar informe que contenga cada una de las fotografías, el cual deberá anexarse a la cuenta de cobro del suministro realizado.
40. Para la entrega de los alimentos, se deberá garantizar una prestación rápida del servicio, de tal manera que a los usuarios no les demande más de cinco (5) minutos el acceso al mismo, para lo cual el contratista deberá suministrar el personal suficiente.
41. Al momento de la entrega de los alimentos estos deberán conservar la misma temperatura de cocción.
42. El contratista deberá contar con los medios de transporte necesarios y reglamentarios según la Resolución No. 002505 DE 2004, “Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles”, y demás normatividad que le sea complementaria
43. El contratista deberá tener en cuenta los costos que se deriven para el transporte de los alimentos de acuerdo con la necesidad del centro de formación.
44. El contratista deberá mantener al día todos los permisos, licencias y demás autorizaciones requeridas y expedidas por las autoridades competentes.
45. El contratista presentará al supervisor del contrato, mensualmente, la factura o cuenta de cobro respectiva, indicando el valor y cantidad de los vales recibidos durante el mes.
46. El proveedor utilizara utensilios, empaques, envolturas o envases de carácter recuperables, es decir, susceptibles de ser ingresados a un proceso de reciclaje una vez sean descartados; para transportar, contener o suministrar los alimentos a proveer; sin que con ello afecte las calidades nutritivas, higiénicas o específicas solicitadas, para dichos alimentos.
47. Durante y después de la prestación del servicio, garantizara que los residuos generados se les realizara separación de acuerdo a su naturaleza de aprovechamiento, es decir, suministrara y utilizara bolsa gris, para los residuos de papel y cartón cuyo estado estén secos y limpios; suministrara y utilizara bolsa azul, para los residuos de plástico y vidrio, cuyo estado estén sin contenidos líquidos; y bolsa verde, para los residuos que se categoricen como basura (Servilletas engrasadas, envolturas húmedas, papel aluminio, restos de comida). Los residuos.
48. El proveedor dar compromete a dar cumplimiento y entrega de los requisitos ambientales establecidos en el presente estudio previo y programa de inocuidad alimentaria del SENA.
49. El proponente deberá tener en cuenta que el suministro deberá ser entregado de manera puntual, cumpliendo con las expectativas de tener alimentos frescos y a la temperatura adecuada.
50. En ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los aprendices se pueda ver afectada.

51. Una vez sea suscrito el contrato, el proponente como resultado de la promesa de contrato de proveeduría, deberá presentar el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.
52. Acreditar que el personal que utilizara en el procesamiento de los alimentos cuenta con certificación de tener formación en manipulación de alimentos.
53. Radicar las facturas de cobro por los servicios prestados dentro de los plazos convenidos.
54. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos de este, si estuviere obligado a ello.
55. Cumplir con los aportes a los Sistemas Generales de Seguridad Social y aportes Parafiscales y CREE cuando corresponda, en los términos de la Ley y demás normas concordantes, requisito que deberá tener en cuenta durante la ejecución y liquidación del contrato.
56.

14.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

1. Coordinar con el contratista la programación de los horarios de entrega.
2. Tramitar diligentemente los pagos al CONTRATISTA.
3. Pagar al CONTRATISTA las facturas por el suministro del objeto contractual, segúnel valor y la forma de pago convenida dentro del contrato.
4. Brindar al CONTRATISTA, el apoyo que se requiera para cumplir cabalmente conel objeto contractual.
5. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato, en cumplimiento de todas las obligaciones Contractuales
6. Hacer acta de liquidación del contrato una vez las partes se encuentren a paz y salvo.
7. Ejercer la supervisión general del contrato.
8. Resolver las peticiones presentadas por el proponente elegido en los términos consagrados por la Ley.
9. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentosque de él forman parte.
10. Todas aquellas necesarias para la correcta ejecución del objeto y que deriven de la naturaleza del contrato.

15. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

El contratista se obliga a entregar los almuerzos contratados y descritos en las minutas establecidas en el ítem 7 del presente documento.

16. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de siete (7) meses sin sobrepasar el 30 de diciembre de 2024, contado a partir la legalización del contrato, la aprobación del mecanismo de cobertura del riesgo y firma del acta de inicio. La vigencia del contrato será igual a su plazo y cuatro (4) meses más.

16.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contratista deberá entregar los almuerzos en las instalaciones del Centro Nacional Colombo Aleman del SENA Regional Atlántico ubicado en la calle 30 No 3E – 164 de la ciudad de Barranquilla, - Colombia y los diferentes Nodos adscritos a este donde se ubican los trabajadores oficiales. No obstante, lo anterior, se podrá modificar el lugar de ejecución a otros municipios del Departamento, manteniendo el equilibrio contractual, para lo cual deberá haber consenso entre el contratista y la SENA.

El suministro comprende en la entrega del subsidio de alimentación en el Centro Nacional Colombo Alemán del SENA Regional Atlántico y cada uno de los nodos donde se encuentren ubicados los trabajadores

PROMEDIO DE 11 ALMUERZOS DIARIOS A DISTRIBUIR ENTRE LAS SEDES CITADAS.

Procedimiento para la prestación del servicio:

- ✓ El supervisor y el contratista deberán comunicarse con el contratista con el fin de concretar fechas para la prestación del servicio.
- ✓ El supervisor o la persona que éste designe deberá estar presente al momento de la entrega para verificar que los elementos o materiales cumplan con las especificaciones del contrato y con lo solicitado. El personal de almacén recibirá SOLO los elementos del contrato, cuando estos lleguen completos y cumplan con las especificaciones del contrato.

Procedimiento de Ingreso:

- Presentar documento de identificación.
- Porte el carnet de identificación en un lugar visible.
- Ingresar a las instalaciones con zapatos cerrados.
- Evite ingresar en blusas con escote, minifaldas, short y pantalones con rotos.
- Evite el consumo de alcohol, drogas y fumar dentro de las instalaciones.
- Evite ingresar bajo condiciones de embriaguez o bajo la influencia de sustancias alucinógenas.
- Identifique el punto de encuentro y las rutas de evacuación.
- Evite correr por las instalaciones.
- Evite traspasar las zonas prohibidas o aisladas con cintas y vallas.
- Cumplir con las normas de seguridad y los protocolos de Bioseguridad establecidos por el la Entidad.
- Cumplir con las normas de seguridad establecidas.
- Evite ingresar a talleres de formación sin los elementos de protección personal adecuados.
- Evite traer niños menores de 12 años.

- Evite portar armas de fuego.
- En caso de que haya ingreso masivo de aprendices o visitantes, el área encargada de la actividad,
- deberá suministrar los listados del personal a ingresar a la empresa de vigilancia, para el control de ingreso.

16.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el Plan operativo 2024 y que el SENA en cumplimiento de las responsabilidades consagradas en la convención colectiva de trabajadores oficiales, (Art. 101) ha programado atender la contratación del proveedor que proporcione el servicio de alimentación de los trabajadores oficiales correspondiente a almuerzos y del cual el SENA tiene la obligación de cubrir un subsidio del 85% del valor total del almuerzo y el 15% asumido directamente por el Trabajador Oficial.

Otra forma de Pago:	El SENA realizará pagos parciales en la medida en que se suministren las raciones de alimentos solicitados, de conformidad a la oferta presentada y a las especificaciones técnicas exigidas a través de transferencia a la cuenta que indique el oferente mediante certificación de cuenta bancaria que debe anexar a su propuesta, con cargo al Registro Presupuestal derivado del Certificado de Disponibilidad Presupuestal objeto del presente proceso. Teniendo en cuenta las regulaciones del comercio electrónico y circulares interna de la entidad, los documentos soportes de la ejecución contractual será cargados en el módulo de ejecución del contrato indicando allí número defactura y fecha de emisión, fecha de radicación y mes de cobro;es responsabilidad del contratista presentar la factura y todos sus soportes conformes, de lo contrario toda demora en el pagopor la no entrega de la documentación de acuerdo con losolicitado, será su responsabilidad. Una vez realizado todo el procedimiento de entrega y cargue de los documentos en el SECOP II, se procederá con el pago dentro de los 10 días hábiles siguientes de la factura.La facturación deberá venir acompañada por: recibido a satisfacción por parte del supervisor de contrato, acreditación del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social y Aportes Parafiscales, acompañado de las planillas de pago del período correspondiente a la ejecución delcontrato Acreditación del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social y Aportes Parafiscales acompañado de las planillas de pago, certificado de cuenta bancaria del beneficiariodel pago con fecha de expedición no mayor a 30 días y resolución de

	Facturación expedida por la DIAN con vigencia nomayor a dos años respecto a la fecha de entrega de la factura.Una vez reunida la documentación pertinente para el inicio del trámite del pago, el contratista deberá atender lo estipulado en la Circular N°01-3-2020-000054, donde debe conformar dos archivos de la siguiente manera GESTION FINANCIERA Y GESTION CONTRACTUAL:GF_NIT_RP_MES_AÑO.pdf GC_NIT_ RP_MES_AÑO.zipEstos documentos deberán ser auténticos, legibles, y completos. Tenga en cuenta, se entiende la titularidad y la aprobación del Contratista una vez suba el documento a la plataforma deSECOP II, por lo que no es necesario la firma. Es necesario quecada Contratista realice personalmente esta actividad siendo cuidadoso con la información registrada, que se encuentren en el orden establecido y se encuentren en formato pdf o enzipAntes de cargar, confirmar y enviar el documento a la entidad,revise la información consignada y el documento sea el que realmente va a enviar. De cometerse un error genera reprocesosy demora en el trámite del pago.Para los pagos, si es persona jurídica en los procesos de adquisición de bienes, obras yservicios, el Supervisor verificará que dentro del archivo GESTION FINANCIERA se encuentre la Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayores a 30 días, firmadas por el Revisor Fiscal o Representante Legal, así como el soporte de la planilla de pago de la seguridad socialSi es persona natural se debe remitir el soporte de pago de su seguridad social del mes anterior del periodo objeto del cobro.Si el contratista o proveedor es clasificado como Responsable de IVA, entregará factura de venta o documento equivalente, siempre que cumpla con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto TributarioEste documento es escaneado y subido como un tercer documento en SECOP II, siguiendo la estructura: FV_N° Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdfSolamente se CONFIRMA el “registro de la factura”, cuando se encuentren los documentos cargados en SECOP II; en ese momento se dará ENVIAR A LA ENTIDAD. Si comete error, BORRE el registro y vuelva a efectuar la actividadhasta que se encuentre seguro que están completos los documentos y son los documentos que va a presentar como soporte de la cuenta de cobro o factura. Si se envía a la entidadantes de haber subido la totalidad de los documentos, se crea automáticamente otro PAGO, lo cual solo puede ser corregido por el Supervisor del Contrato, lo que acarreará demora en el trámite y su posterior pago.El Supervisor de Contratos, utilizando su usuario y contraseña, revisa los documentos que han sido enviados por los Contratistas por medio de SECOP II, este aprobará o

	rechazará la solicitud de pago enviada por el contratista; para esto tendrá en cuenta el cumplimiento de las obligaciones contractuales suscritas en contrato o convenio, la idoneidad de los documentos enviados por el contratista y el cumplimiento de fechas. El Supervisor de Contratos enviará solicitud de inicio de trámite de pago por todos los demás conceptos correspondiente a adquisición de bienes, obras y servicios, al Nominador una vez se cumpla el trámite correspondiente.Cargas Tributarias: En razón a la ejecución delpresente contrato, el contratista deberá asumir todas las cargas tributarias que se generen con ocasión de la celebración del contrato tales como retención en la fuente, reteica, reteiva y demás a que hay lugar y este obligado según las disposicioneslegales vigente para tal efecto.Los pagos que el SENA se comprometa a efectuar están sujetos a disponibilidad de PAC, de acuerdo a las asignaciones realizadas por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público por intermediación de la Dirección General y en concordancia a las normas vigentes.Cuando el contratista sea agente auto retenedor deberá informar en la factura esta condición con la finalidad de no efectuar la retenciónpor parte del SENA. Según lo estipulado en el Artículo 19 de la Ley 1150 de 2007, el SENA respetará el derecho de turno

REQUISITOS PARA LA RECEPCIÓN DE FACTURACIÓN ELECTRÓNICA EXPEDIDA POR CONTRATISTAS Y PROVEEDORES.

En atención a lineamientos para la recepción de facturación electrónica en el SENA, frente a las facturas, notas débito y notas crédito, emitidas por parte de sus proveedores y contratistas, de acuerdo con las actualizaciones realizadas por parte de la Administración del aplicativo SIIF Nación. En primer lugar, es preciso señalar que las entidades ejecutoras del Presupuesto General de la Nación, al realizar el registro de la obligación, el sistema identificará si el tercero beneficiario de la misma es sujeto obligado a facturar electrónicamente, y al verificarlo solicitará la consulta y vinculación de la(s) factura(s) electrónica(s) de venta en estado “Aprobada” (s) por el supervisor y/o tácitamente, según lo define la norma, para continuar con el proceso de pago.

Las acciones que debe realizar el proveedor o contratista obligado a facturar electrónicamente son las siguientes:

1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita

de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.

2. Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo “correo” su dirección
electrónica como proveedor, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.

3. Diligenciar en la sección de la factura Notas u observaciones, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el contrato, número del contrato, y correo del supervisor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo:

#$36-02-00-008-920810; Contrato No XX; PedroPerez@sena.edu.co #$

4. Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo “Correo”, el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.

5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

6. Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico - Documento zip (PDF, XML).

Si el proveedor o contratista tiene la posibilidad de definir el asunto del correo remisorio de los documentos electrónicos al adquiriente, debe registrar los siguientes datos: el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con el cual suscribió el contrato, número del contrato y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo:

36-02-00-008-920810; Contrato No XX; PedroPerez@sena.edu.co

Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, el proveedor podrá remitir directamente la factura al buzón indicado para tal fin.

7. La factura será direccionada al SENA, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico.

16.3 PAGO DE ANTICIPOS

1. Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	x	

Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**	**Amortización:**	**Requisito para el desembolso**
DESEMBOLSO 1	N/A	N/A	N/A

16. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

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

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	De conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión del SENA, adoptado mediante Resolución 202 del 10 de febrero de 2014, proferida por el Director General del SENA, el Subdirector del Centro designará al supervisor del contrato, quien será el encargado para ejercer la supervisión de contrato y certificará el cumplimiento del mismo.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de un funcionario del área de infraestructura y logística como supervisor del contrato. quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría V.5, Código GCCON-M-002 del 20 de Noviembre de 2020.	

17. FORMA DE ADJUDICACIÓN

El proceso será adjudicado al proponente que dé cumplimiento a los requisitos exigidos dentro del proceso de selección, para que sea válida su oferta deberá cotizar la totalidad de los ítems requeridos, se realizará adjudicación por el valor de la oferta seleccionada por el comité evaluador.

Con la presentación y firma de la oferta certificamos que damos por enterado y según las condiciones del SENA la entidad asumirá el 85% por ciento del valor ofertado por cada ración y que el 15% será asumido por el trabajador oficial y que el recaudo es a cargo del futuro contratista.

17.1 CLASIFICACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN.

La Entidad no aceptará propuestas parciales, el oferente deberá ofertar la totalidad de los ítems requeridos.

El cargue y la presentación de las propuestas se efectuará única y exclusivamente en la plataforma transaccional SECOP II. En consecuencia, no se aceptarán propuestas entregadas de manera física, por correo electrónico, fax o cualquier otro medio telemático, ni entregadas en lugar diferente al señalado en el presente pliego de condiciones, ni las presentadas extemporáneamente (después de la fecha y hora del cierre del plazo para presentar ofertas).

El valor a ofertar no debe sobrepasar el valor estimado según el estudio de mercado.

18. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

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

Teniendo en cuenta que la necesidad general arroja un valor mayor al presupuesto disponible el contrato a adjudicar se ejecutará a monto agotable adjudicándose por el valor total del presupuesto disponible para contratar hasta agotar el recurso por lo tanto el oferente debe ofertar en el cuestionario electrónico SECOP II por el valor total del presupuesto disponible para contratar y la evaluación económica del proceso se hará acorde al Formato 4 establecido por la entidad para la evaluación económica del proceso.

La selección se efectuará con base en el siguiente procedimiento:

1 El SENA establecerá el orden de escogencia de ofertas teniendo como base el precio más bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado, no supere el presupuesto oficial y no tenga un precio artificialmente bajo.
2 Establecido este orden se verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos habilitantes para el oferente que tenga el precio más bajo.
3 En caso que este (1º) no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se podrá contratar con el oferente que haya presentado el segundo menor precio previa verificación de calidades habilitantes.
4 En caso de que este (2º) tampoco cumpla con los requisitos habilitantes, se verificaran las de quien presento el tercer (3º) menor precio y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado.
5 Si solo se presenta una oferta, esta se aceptará siempre que satisfaga los requerimientos contenidos en la invitación pública.

En caso de empate la entidad adjudicara a quien haya entregado primero la oferta entre los empatados, según el orden de entrega de las mismas.

18.1 REQUISITOS HABILITANTES

CRITERIOS	FACTOR	CALIFICACION
REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES DE ORDEN JURÍDICO	Verificación	HABILITA – NO HABILITA
OFERTA ECONÓMICA (menor precio)	Evaluación	ADJUDICA
OFERTA TÉCNICA (especificaciones técnicas)	Evaluación	HABILITA – NO HABILITA

18.2 CAPACIDAD JURÍDICA

1. Carta de Presentación de la oferta firmada por el representante legal, persona natural y/o por quien esté debidamente autorizado para ello mediante poder notarial. Si la firma es digital debe anexar certificado de firma digital. El modelo de la carta de presentación se encuentra contenida en el Formato No 1 publicada en SECOP II como Anexo.
2. Diligenciar el Formato 2 Autorización para notificación electrónica de actos administrativos Información del Proponente, publicada en SECOP II como Anexo.
3. Diligenciar el Formato 2B Información del Proponente del anexo de la invitación pública
4. Certificado de existencia y representación legal vigente, con una antelación no mayor a 30 días calendario, contados retroactivamente desde la fecha de cierre de la convocatoria. El objeto de la sociedad oferente deberá ser concordante con el objeto de este proceso.
5. Autorización para contratar. Si el representante legal del proponente requiere autorización para contratar por parte de los órganos de dirección, para presentar oferta y/o para suscribir el contrato, debe el proponente anexar los documentos que acrediten dicha autorización.
6. En caso de ser personas naturales adjuntar copia de la cedula de ciudadanía y en los casos de tratarse de actos de comercio deberán además adjuntar certificado de propietario de establecimiento de comercio o registro como comerciante.
7. Documento de constitución del consorcio o unión temporal (cuando se requiera).
8. Fotocopia del RUT actualizado – en el cual se pueda verificar el NIT y que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto contractual.
9. Certificación bancaria, con una vigencia no mayor a 30 días.
10. Certificación de encontrarse a paz y salvo en el pago de aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, contratación de aprendices, este requisito solo podrá habilitarse con la planilla

de pago vigente del mes.

11. Planilla de los últimos (6) meses (reporte) de pagos realizados al Sistema de Seguridad Social anterior a la fecha de cierre de la convocatoria, en caso de consorcios y/o uniones temporales, cada uno de sus integrantes debe presentar este documento.
12. Anexar Certificado de Responsabilidad Fiscal expedido por Contraloría General de la Republica (www.contraloriagen.gov.co).
13. Anexar Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación.
14. Anexar el certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional.
15. Anexar el Certificado de antecedentes de medidas correctivas de conformidad con el artículo 183 de la Ley 1801 de 2016.
16. Anexar certificado REDAM -Registro de Deudores Morosos Alimentarios-
17. Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal de conformidad con lo establecido en el Decreto 4969 de diciembre de 2009, a partir del 31 de julio de 2010, el único documento de identidad valido para los mayores de edad será la cedula de ciudadanía amarilla con hologramas de seguridad.
18. El proponente deberá llenar y adjuntar el anexo No. 1, compromiso de integridad.

19. MULTAS, SANCIONES, APREMIOS Y DECLARATORIAS DE INCUMPLIMIENTO CONTRACTUAL: Sin perjuicio de dar aplicación a la inhabilidad consagrada por el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, el proponente deberá presentar con su propuesta una manifestación escrita donde se indique que no ha sido objeto de multas, apremios, sanciones o declaratorias de incumplimiento contractual mediante acto administrativo ejecutoriado por ninguna Entidad oficial, con ocasión de celebración y ejecución de contratos dentro de los últimos cinco (5) años anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección, o en su defecto, deberá informar las multas, sanciones, apremios o declaratorias de incumplimiento contractual, con las entidades respectivas (indicar el nombre de cada Entidad). En caso de Consorcio o Unión Temporal este requisito debe ser cumplido por todos y cada uno de los integrantes. Si la persona jurídica presenta multas, apremios, sanciones o declaratorias de incumplimiento contractual deberá indicar dicha información en la presentación de la propuesta; cuando no presenta multas o sanciones deberá realizar manifestación escrita, la cual se entiende bajo la gravedad del juramento.
    El proponente que no informe u oculte declaratorias de incumplimiento contractual, multas, sanciones o apremios impuestos, que se encuentren debidamente ejecutoriadas dentro del término establecido, incurrirá en causal de rechazo.
    Esta inhabilidad de conformidad con el artículo 90 ibídem, se extenderá a los socios de sociedades de personas a las cuales se haya declarado esta inhabilidad, así como las sociedades de personas de las que aquellos formen parte con posterioridad a dicha declaratoria.

20. Certificado paz y salvo contratación de aprendices: El proponente debe adjuntar con su oferta una certificación del representante legal o del Revisor Fiscal, si a ello hubiere lugar, en la cual acredite el cumplimiento con el contrato de aprendizaje. En el evento de no estar obligado, así deberá manifestarlo. (No es el certificado que expide el SENA ni tampoco tiene que ver con los aportes parafiscales para el SENA).

21. Declaración expresa de no tener limitaciones a la capacidad jurídica, y que no está incursos en ninguna inhabilidad, incompatibilidad o prohibiciones. persona jurídica.
22. Declaración expresa de no tener limitaciones a la capacidad jurídica, y que no está incursos en ninguna inhabilidad, incompatibilidad o prohibiciones. persona natural.
23. Diligenciar Formato 3 Constitución de Consorcio publicado en SECOP II como Anexo.
24. Diligenciar Formato 3B Constitución de Unión Temporal publicado en SECOP II como Anexo.
25. Diligenciar Formato 5A Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona jurídica publicado en SECOP II como Anexo.
26. Diligenciar Formato 5B Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona natural publicado en SECOP II como Anexo.
27. Diligenciar Formato 6. Certificación de aplicación de normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo publicado en SECOP II como Anexo.
28. Diligenciar Formato 7. Certificado de implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo publicado en SECOP II como Anexo.

Es importante resaltar que los proponentes interesados pueden presentar oferta económica de acuerdo a su capacidad y actividad económica, sin exceder el valor del presupuesto del proceso, debe especificar el valor de cada ítem de acuerdo a las reglas para la presentación de la propuesta.

18.3 REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

Se verificará que la oferta contenga y cumpla las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública en cada uno de los ítems allí estipulados en las reglas para la presentación de la propuesta de acuerdo al cuadro de especificaciones esenciales de la invitación pública, en las calidades y cantidades señaladas y se ajuste a las necesidades de la entidad.

Se verificará que los bienes, obras o servicios cotizados contengan y cumplan las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública en cada uno de los ítems allí estipulados, en las calidades y cantidades señaladas 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.

Además de la verificación de las especificaciones técnicas, se exigirán como requisitos técnicos habilitantes los siguientes:

- ✓ Anexar a su propuesta mínimo DIEZ (10) alternativas de menús, que cubran las necesidades básicas de una sana alimentación, sujetándose a lo que establezca la Entidad, deberá presentar DOS (2) opciones de proteína diarias.
- ✓ Hoja de Vida del nutricionista (TITULADO) con sus soportes y certificaciones debe tener mínimo 10 años de experiencia certificada, debe anexar matricula profesional con igual termino de expedición

- ✓ Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.
- ✓ Se realizará visita de inspección para verificar el cumplimiento de las medidas sanitarias acordes con el formato No. 10 lista de chequeo anexa en los documentos publicados del proceso.
- ✓ Certificado ARL de implementación del SG-SST de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables – Decreto 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. Y presentar un plan de mejoramiento cuando se le requiera.
- ✓ Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes:
- ✓ El oferente debe contar con (1) vehículo ya sea propio o de tercero para el transporte y distribución de alimentos, El cual deberá anexar a su propuesta los datos de las condiciones técnicas del vehículo para el respectivo transporte de alimentos, debe presentar el Concepto higiénico sanitario expedido por la Secretariadistrital de salud o autoridad competente, hoja de vida y documentos soportes del conductor, aportar para este certificado de curso en manipulación de alimentos, copia de tarjeta de propiedad del vehículo ofrecido, seguro obligatorio (SOAT), revisión técnico mecánica vigente.
- ✓ Protocolo de bioseguridad de la empresa con certificación aprobada por la secretaria municipal o distrital.
- ✓ El proponente deberá contar mínimo con (2) dos personas para la entrega de almuerzos ,deben contar con dos (2) años de experiencia en manipulación o preparación de alimentos, deberán estar capacitados y certificados con las normas técnicas mínimas de manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el decreto 3075 de 1997 (anexar hojas de vidas y Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos).
- ✓ El oferente, deberá contar con capacidad operativa para la consecución del objeto del presente proceso, por lo que deberá contar con una sede física, sucursal, agencia o convenio comercial del lugar para la ejecución del servicio y de esta forma se garantice el desplazamiento oportuno y la movilidad del personal operativo,para lo cual **debe presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparaciónde alimentos vigente y certificación ó contrato** verificable sobre la sucursal, agencia, sede o convenio comercial del lugar donde se ejecutara el servicio con plazo superior a dos (2) meses a la terminación del contrato.

18.4 REQUISITOS DE ORDEN ECONOMICO

Se verificarán los valores contenidos en las propuestas, teniendo en cuenta los precios del

mercado. El valor global de la propuesta, incluyendo todos los costos directos e indirectos que se deriven de la contratación (de legalización y ejecución del contrato) incluyendo IVA, no podrá superar el presupuesto disponible. La propuesta económica debe ser clara y verificable matemáticamente, en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido, de tal manera que la oferta más económica será seleccionada, siempre y cuando cumpla con las condiciones técnicas exigidas en la invitación pública.

Teniendo en cuenta que el proceso se ejecutara a Monto Agotable y que la necesidad es mayor al presupuesto disponible el contrato se adjudicara por el valor total del recurso disponible para contratar, el oferente en el cuestionario electrónico SECOP II debe ofertar por el valor total del presupuesto disponible ya que este será el valor por el cual saldrá el contrato.

La oferta económica debe diligenciarse completamente acorde al Formato 4 del anexo de la invitación pública y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. Validez mínima de la oferta económica: Será la señalada en la invitación pública.
2. El proponente no podrá modificar los ítems y/o su descripción, presentar casillas en blanco de los ítems solicitados o variar el precio correspondiente, modificar las cantidades requeridas o sus unidades de medida.
3. Se verificarán los valores 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.

Presentar su oferta incluyendo todos los impuestos, así como impuesto al consumo. La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente, en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido, subtotal, impuesto al consumo y Total.

4. Solo se pagarán los precios contratados y, por tanto, 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.

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. 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.

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.

18.5 REQUISITOS DE EXPERIENCIA:

El proponente deberá acreditar experiencia, con la presentación de por lo menos certificación de un contrato suscrito con entidades públicas o privadas, con objeto similar, o relacionado al presente proceso expresados en SMMLV igual o mayor al valor del presupuesto asignado al presente proceso. La experiencia deberá ser acreditada a través certificaciones en las que se incluyan todos los datos de los contratos ejecutados o en su defecto acompañados de sendas copias de dichos contratos, siempre y cuando la allegue con certificado de recibido a satisfacción o acta de liquidación de contrato.

Contenido de las certificaciones: Las certificaciones de experiencia se consideran expedidas bajo la gravedad de juramento, por tanto, su contenido se desvirtúa con prueba de lo contrario. Deberán contener la siguiente información: a) Fecha de la certificación b) Nombre de la entidad que reporta y número de identificación (NIT o documento que haga sus veces conforme a la ley). c) Nombre, Firma y cargo de la persona competente que reporta la información. d) Nombre de la persona natural o jurídica proponente y número de identificación (NIT o documento que haga sus veces conforme a la ley). e) Número del contrato, si lo tiene f) Las fechas contractuales de iniciación, terminación y recibo final a satisfacción. g) Objeto del contrato. h) Valor del contrato. i) Indicador de cumplimiento del contrato, que deberá ser de cumplimiento total y a satisfacción del contrato. Las certificaciones que no contengan este indicador no serán aceptadas.

18.6 CRITERIOS DE DESEMPATE (Decreto 1860-2021 ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.17. Factores de desempate y acreditación)

En caso de empate la entidad tendrá en cuenta el Artículo 35 de Ley 2069 de 31 de diciembre de 2020 “Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia” reglamentado por el Decreto 1860 de 2021, y los conceptos sobre la materia emitidos por Colombia Compra Eficiente, conforme se relaciona a continuación:

IMPORTANTE: La omisión de la información requerida para acreditar los criterios de desempate NO será subsanable. En todo caso, su no presentación no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta. Por favor, tenga en cuenta que es indispensable aportar la autorización de tratamiento de datos sensibles en los casos que apliquen, debidamente diligenciados y suscrito por el titular de la información, so pena de NO dar aplicación al criterio de desempate.

En el evento en que el proponente no allegue en conjunto con su oferta al momento del cierre del proceso, el documento de existencia y representación legal NO será objeto de aplicación del presente criterio de desempate. No obstante, la presentación de este documento tendrá carácter de subsanable para la acreditación de los demás aspectos jurídicos definidos en el estudio previo, invitación publica y pliego electrónico.

Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

Regla 1. La acreditación de bien o servicio nacional debe ser acreditada por el proponente al momento de la presentación de la oferta. El requisito se acreditará para el caso de (i) bienes con el registro de producto nacional según verificación realizada en el VUCE - Ventanilla

Única de Comercio Exterior o para el caso de (ii) servicios en el certificado de Existencia y representación legal de conformidad con la definición del artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

Regla 2. Se acreditará según corresponda, así:

Declaración juramentada ante notario de la mujer que acredite su condición de cabeza de familia, junto con la copia de los documentos de identidad de la mujer que acredite alguna de las condiciones referidas.

Medida de protección expedida por el Comisario de Familia, o el Juez (en caso de que en el lugar no exista comisario), o la autoridad indígena – en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza –, junto con la copia de los documentos de identidad de la mujer que acredite alguna de las condiciones referidas. (No se aceptarán denuncias para acreditar este requisito)

Certificación del representante legal y/o revisor fiscal en los casos en que la sociedad esté obligada a tenerlo, en la que conste que más del 50% de la participación accionaria o cuota parte son de titularidad de género femenino. Adicionalmente, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando copia de los documentos de identidad de cada una de ellas.

Finalmente, en el caso de los Proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes, si se trata de persona natural, acredite que más del 50% son mujeres sobre las cuales recaiga alguna de las condiciones arriba señaladas; si se trata de integrante persona jurídica este debe acreditar que se encuentra constituida mayoritariamente por mujeres sobre las cuales recaiga alguna de las condiciones ya mencionadas.

Debido a que, para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere autorización por parte del titular del dato como es el caso de las mujeres cabeza de familia y/o víctimas de violencia intrafamiliar; el proveedor deberá anexar la autorización para el tratamiento de datos personales como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión

temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

Regla 3. El proponente deberá acreditar que en su nómina se encuentra al menos el diez por ciento (10%) de trabajadores en situación de discapacidad de la siguiente manera:

Anexar el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso.

Si la propuesta es presentada por un consorcio o unión temporal, el integrante del proponente plural deberá acreditar que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, y tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio o unión temporal, y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia habilitante expresada en salarios mínimos.

En este caso el proponente, en los términos del parágrafo 2 del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, deberá adicionalmente acreditar mediante certificación suscrita por el representante legal y/o revisor fiscal que el personal referido ha sido contratado por lo menos con un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del proceso o desde el momento de la constitución de la persona jurídica y que certifique adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

Regla 4. El Proponente a través del representante legal y/o revisor fiscal deberá certificar bajo la gravedad de juramento el número total de personas vinculadas a su planta de personal (independientemente de si el tipo de vinculación es laboral o de prestación de servicios), adicionalmente, el número total de personas mayores que hayan cumplido el requisito de edad de pensión y que no sean beneficiarios de la pensión de vejez que se encuentren vinculadas por contrato laboral o contrato de prestación de servicios.

Solo se tendrá en cuenta la acreditación de aquellas personas mayores que hayan cumplido el requisito de edad de pensión, y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un año de la fecha de cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

En el caso de los proponentes plurales, el representante del mismo deberá certificar el número de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley, vinculadas por cada uno de sus integrantes, o por la unión temporal o consorcio; junto con los documentos de identificación de cada uno de las personas vinculadas. En el caso de proponentes plurales, este porcentaje se

definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del Proponente plural.

La mayor proporción se definirá en relación con el número total de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez vinculadas por contrato laboral o contrato de prestación de servicios respecto del número total de personas vinculadas, por lo que se preferirá al proponente que acredite un porcentaje mayor.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

Regla 5. El Proponente deberá anexar certificado expedido por el representante legal y/o el revisor fiscal de la persona jurídica según corresponda, o la proponente persona natural acredite que al menos el 10% de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

Adicionalmente, adjuntando la copia de los documentos de identidad de población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas con la cual se pretende acreditar esta condición en conjunto con la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la comunidad indígena, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, palenqueras, Rrom o gitanas en los términos del Decreto 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

En el caso de los proponentes plurales, el representante legal del mismo certificará que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural.

En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la comunidad indígena, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, palenqueras, Rrom o gitanas en los términos del Decreto 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que, para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere autorización por parte del titular del dato como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitanas; el proponente deberá anexar la autorización para el tratamiento de datos personales como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

Regla 6. El Proveedor deberá acreditar copia de alguno de los siguientes documentos:

La certificación en las desmovilizaciones colectivas que expide la Oficina de Alto Comisionado para la Paz.

El certificado que expida el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual. Además, se entregará el documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.
U otro documento que para el efecto determine las autoridades competentes.

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal y/o revisor fiscal certificará bajo la gravedad de juramento que más del 50% de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que están en proceso de reincorporación o reintegración.

Debido a que, para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere autorización por parte del titular del dato. El proponente deberá anexar autorización para el tratamiento de datos personales como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

Regla 7. El proponente plural deberá acreditar la condición de madre cabeza de familia y/o persona en proceso o situación de reintegración o reincorporación o que ostenten esta condición, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente la madre cabeza de familia y/o persona en proceso o situación de reintegración o reincorporación, de acuerdo con lo establecido en la regla 2 y regla 6.

Para acreditar la participación mayoritaria el Proponente deberá anexar certificación del representante legal y/o revisor fiscal en los casos en que la sociedad esté obligada a tenerlo, en la que conste que más del 50% de la participación accionaria o cuota parte son de titularidad de la madre cabeza de familia y/o persona en proceso o situación de reintegración o reincorporación. Para lo cual además deberá tener en cuenta la totalidad de las siguientes condiciones:

En todos los casos, la mujer cabeza de familia, o, la persona reincorporada o reinsertada, no podrá ejercer u ostentar la calidad de accionista, socio, empleado o representante legal en más de uno de los integrantes de la figura asociativa proponente.

Así mismo el Proponente deberá adjuntar certificación del representante legal y/o revisor fiscal en los casos en que la sociedad esté obligado a tenerlo, en la que conste que al menos el 25% de participación accionaria en la respectiva sociedad la titularidad recaiga sobre el género femenino y/o persona en proceso de reincorporación o reintegración o que ostente tal calidad.

Adicional a lo anterior, la Entidad deberá verificar en el informe de evaluación emitido durante el proceso, que el proponente que invoca la realización de las acciones afirmativas de que trata el presente numeral, haya aportado mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia solicitada expresada en salarios mínimos en el proceso contractual adelantado.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

Regla 8. El Proponente deberá acreditar en la forma indicada a continuación, según corresponda:
Mipymes: El proponente deberá acreditarlo mediante el Certificado de Existencia y Representación Legal, Cooperativas o Asociaciones se acreditará mediante el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

El Proveedor plural deberá acreditar en la forma indicada a continuación, según corresponda:
Para las empresas micro y/o pequeñas empresas: El proveedor deberá acreditarlo mediante el Certificado de Existencia y Representación Legal, Cooperativas o Asociaciones se acreditará mediante el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.

10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME,

cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

Regla 10. El proponente deberá acreditar los pagos con corte a 31 de diciembre del año inmediatamente anterior realizados a MIPYMES para lo cual, el Proveedor deberá tener en cuenta la totalidad de las siguientes condiciones:

En todos los casos, la MIPYME, cooperativa o asociación mutual, sus accionistas, socios o representantes legales, no podrán ejercer u ostentar la calidad de accionista, socio, empleado o representante legal en más de uno de los integrantes de la figura asociativa oferente.

Para acreditar la calidad de MIPYME, Cooperativa o Asociación Mutual:

Si se trata de Mipymes: El Proponente deberá acreditarlo mediante: el Certificado de Existencia y Representación Legal,
y Si se trata de Cooperativas o Asociaciones se acreditará mediante el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio.

Una vez lo anterior, el Proponente podrá optar por las siguientes alternativas en orden de precedencia para lograr el desempate:

O, adjuntar certificación del representante legal y/o revisor fiscal en los casos en que la sociedad esté obligado a tenerlo, en la que conste, con corte a 31 de diciembre del año anterior, los pagos en al menos un 25% en favor de Cooperativas, Mipymes o Asociaciones Mutuales por concepto de ejecución de contratos celebrados en el marco del orden legal. Para el efecto anterior, el oferente deberá allegar sus estados financieros o información contable con fundamento en la cual se evidencia la información requerida. Adicionalmente, deberá aportar el documento que acredite que el receptor del pago es en efecto una cooperativa, Mipymes o Asociaciones Mutuales.

O, mediante documento de conformación de la figura asociativa y sus modificaciones, con fundamento en el cual, según el porcentaje de participación del integrante, se evidencie el que la experiencia aportada por la Cooperativas, Mipymes o Asociaciones Mutuales, sea no inferior al 25% del total acreditado en la oferta.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.

El Proveedor del segmento Mipymes deberá acreditar mediante el certificado de existencia y representación legal de la sociedad, en el cual conste que reúne los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, conforme el cual: "Tendrán la denominación de sociedades BIC todas aquellas compañías que sean constituidas de conformidad con la legislación vigente, las cuales además del beneficio e interés de sus accionistas, actuarán en procura del interés de la colectividad y del medio ambiente".

Nota 1. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

Nota 2. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los Documentos del Proceso.

Si agotada la aplicación de los antedichos criterios el empate persiste, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, dispone el siguiente procedimiento:

Sorteo por BALOTAS, se dispondrá de balotas debidamente numeradas.

La numeración de las balotas iniciará en el número 1 y continuarán numeradas en orden ascendente.

Para garantizar la aplicación del método de balotas, que en principio es introducir las balotas numeradas en una bolsa de papel y posteriormente sacarlas a nombre de cada uno de los oferentes que se encuentren empatados en puntos, se tienen dispuestos dos medios:

1. Se permitirá el ingreso a las instalaciones de los representantes legales o apoderados de los oferentes de las ofertas que se encuentre entre empatadas.
2. Las balotas se introducen en un saco o bolsa y sacaran por los oferentes empatados en el orden en que presentaron sus ofertas.

De no presentarse alguno o los representantes legales o sus apoderados la balota será sacada por el subdirector de la entidad. Siendo la propuesta ganadora la que saque el número mayor

18.7 CRITERIOS HABILITANTES DIFERENCIALES DECRETO 1860/2021 (ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas)

NO APLICA: Por mandato del artículo 2.2.1.2.4.2.15 el cual solo lo limita para procesos de Licitación Pública, Selección Abreviada de Menor Cuantía y Concurso de Mérito. Y por ser el menor precio ofrecido el único factor de evaluación.

ESPACIO EN BLANCO

19. ANALISIS DE RIESGOS

TABLA 1- MATRIZ DE RIESGO	
Objeto:	**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE LOS ALMUERZOS PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMÁN**..
Valor:	CUARENTA Y OCHO MILLONES CIENTO CINCUENTA Y DOS MIL QUINIENTOS PESOS M/L. ($48.152. 500.m/l.) incluidos impuestos

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad		Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completael tratamiento	Monitoreo yrevisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	Específica	Interno	Planeación	Riesgos Económicos	Fluctuación en los precios de los alimentos	Fluctuación del precio de los insumos necesarios para la prestacion del servicio	1	3	4	Bajo	Contratista 100 %	Reducir la probabilidad de ocurrencia	1	2	3	Bajo	SI	Contratista	Cuando se presente en la Ejecución	Antes de la terminació n del plazo contractual	Monitoreoy control por parte del supervisor	Permanente
2	General	Externo	Selección	Riegos Financieros	Insolvencia del contratista	Riesgo de liquidez para obtener recursospara la financiacion del objeto	1	3	4	Bajo	Contratista 100 %	Transferir el riesgo a un tercero - garantias	1	2	3	Bajo	SI	Contratista	Durante la ejecución del contrato	Antes de la terminació n del plazo contractual	Monitoreoy control por parte del supervisor	Permanente

3	General	Externo	Selección	Riesgos Operacionales	Entrega de los alimentos que no cumplan con el menu	Fallas en la logistica para la prestacion del servicio	1	3	4	Bajo	Contratista 100 %	Transferir el riesgo a un tercero - garantias	1	2	3	Bajo	SI	Contratista	Durante la ejecución del contrato	Antes de la terminación del plazo contractual	Monitoreo y control por parte del supervisor	Permanente
4	General	Interno	Selección	Riesgos Ambientales	Riesgo por impacto COVID-19 en la ejecución contractual	Propagación del Covid -19 en la entidad y afectacion a la ejecucion contractual.	1	3	5	Medio	Entidad Estatal 100 %	Reducir las consecuencias del riesgo	1	2	3	Medio	SI	Entidad estatal	Durante la etapa precontractual, contractual y postcontractual	Antes de la terminación de la liquidación	Monitoreo y control por parte del superviso, seguridad y salud en trabajo y responsable ambiental e	Permanente
5	General	Externo	Selección	Riesgos Operacionales	Deficiente calidad en los alimentos	mala calidad de los alimentos	1	3	4	Bajo	Contratista 100 %	Transferir el riesgo a un tercero - garantias	1	2	3	Bajo	SI	Contratista	Durante la ejecución del contrato	Antes de la terminación del plazo contractual	Monitoreo y control por parte del supervisor	Permanente
6	General	Externo	Selección	Riesgos Regulatorios	Recibo de los alimentos sin el cumplimiento de los requisitos de Ley	variaciones normativas de indole impositivo	1	3	4	Bajo	Contratista 100 %	Transferir el riesgo a un tercero - garantias	1	2	3	Bajo	SI	Contratista	Durante la ejecución del contrato	Antes de la terminación del plazo contractual	Monitoreo y control por parte del supervisor	Permanente

7	General	Externo	Ejecución	Riesgos Ambientales	Eventos de la naturaleza por fuera del control de las partes	Afecta la ejecución del contrato	2	4	6	Alto	Contratista 100 %	Transferir el riesgo a un tercero - garantías	1	2	3	Bajo	SI	Contratista	Durante la ejecución del contrato	Antes de la terminación del plazo contractual	Monitoreo y control por parte del supervisor	Permanente
8	General	Interno	Selección	Riesgos Ambientales y de seguridad y salud en el trabajo	Falta de seguimiento de gestión Ambiental, de Seguridad y Salud en el Trabajo y Energéticos	Afecta la ejecución del contrato, afectaciones a la salud y sobrecostos o gastos a la entidad.	1	3	4	Bajo	Entidad Estatal 100 %	Reducir las consecuencias del riesgo	1	2	3	Bajo	SI	Entidad estatal	Durante la etapa contractual y postcontractual	Antes de la terminación de la liquidación	Monitoreo y control por parte del área de contratación de bienes y servicios , seguridad y salud en trabajo y responsable ambientale	Permanente
9	General	Externo	Ejecución	Riesgos Ambientales	Consumo de alimentos	generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales	3	2	5	Medio	Contratista 100 %	Transferir el riesgo a un tercero - garantias	2	2	4	Bajo	SI	Contratista	Durante la ejecución del contrato	Antes de la terminación del plazo contractual	Monitoreo y control por parte del supervisor	Permanente

EL PROPONENTE es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Con relación al IVA, el PROPONENTE deberá discriminar en la cotización este impuesto, si pertenece al régimen común. En caso de no indicarlo, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el SENA y el contratista deberá asumir el costo del impuesto.

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

El contratista deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los servicios o especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos. Si el PROVEEDOR no restituye los servicios dentro del término señalado por el SENA, este podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.

20. GARANTÍAS

De conformidad al artículo 2.2.1.2.1.5.4 del decreto 1082 de 2015; el SENA es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección de mínima cuantía y en la adquisición en Grandes Superficies; en este caso se le solicitara al contratista una garantía para amparar el cumplimiento de las obligaciones surgidas en el contrato, la cual se mantendrá vigente durante el plazo de la ejecución del contrato y liquidación del mismo y se ajustará a los limites, existencia y extensión de los siguientes amparos.	
Señale con una "**X**" los amparos a exigir:	
	Seriedad de la oferta: N/A
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: N/A
	Pago anticipado: N/A

X	**Cumplimiento:** por el (10%) el valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro meses más, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad. Tal garantía deberá constituirse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al registro presupuestal del contrato. (No podrá ser inferior al 10% del valor delcontrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada. Debe tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato. En el evento en que el valor del contrato sea superior a 1.000.000 SMMLV aplican las reglas establecidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.12 del decreto reglamentario 1082 de 2015.)
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Equivalente al Cinco por ciento (5%) del valor del contrato y con una vigencia igual término de duración del contrato y tres años más.
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: N/A
X	**Calidad del servicio:** Equivalente al Veinte por ciento (20%) del valor del contrato, por el término de duración del mismo y cuatro (4) meses más, a partir de la fecha de aprobación de la garantía única.
	Protección de los bienes: N/A
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** Equivalente 200 SMMLV y con una vigencia igual al término de duración del contrato.

En caso de prórroga el contrato, el CONTRATISTA deberá a su vez prorrogar la vigencia de la garantía. EL CONTRATISTA se compromete a reponer las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, éstas se disminuyeren o agotaren. Para tal efecto, EL CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación respectivo y entregarlo al SENA dentro de los cinco (5) días calendario, siguientes a la firma del acta.

El Contratista deberá cumplir con todos los requisitos necesarios para mantener vigente la garantía a que se refiera el contrato. Será a cargo del Contratista el pago oportuno de todas

las primas y erogaciones de constitución y mantenimiento de la garantía. En caso de que haya necesidad de adicionar, prorrogar o suspender la ejecución del contrato resultante, o en cualquier otro evento, el contratista se obliga a modificar la garantía única de acuerdo con las normas legales vigentes.

21. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES:
Con la expedición del Decreto 1860 de 2021, se regula lo concerniente a la limitación a mipymes en los procesos de mínima cuantía por lo que durante el mismo termino para presentar observaciones se podrán presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Y posteriormente publicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a Mipyme y si se realiza la limitación territorial o si se realiza nacional, o si podrá participar cualquier otro interesado, dicho aviso será publicado y se otorgará el término de un día hábil luego de publicado el aviso para que posteriormente se presente oferta. Conforme a lo anterior y de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 se tiene que: ***Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mipyme.*** *Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:* *1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.* *2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.* *Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.* ***PARÁGRAFO.*** *Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mípyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.*

Artículo 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. *De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo.*

Artículo 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. *La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:*

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

PARÁGRAFO 1. *En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.*

PARÁGRAFO 2*. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.*

PARÁGRAFO 3. *En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.*

PARÁGRAFO 4. *Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas.*

Teniendo en cuenta lo anterior, y dado a que el presente proceso es de modalidad de Mínima Cuantía, el presente proceso será convocado a limitar Mipymes territorial en la ciudad de

Barranquilla, siempre que se reciban por lo menos dos (2) Mipyme para limitar y que cumpla con los requisitos antes dicho. En el evento de concurrencia de solicitudes de limitación a Mipyme se preferida las solicitudes de limitación territorial a la nacional.

El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los EstadosUnidos de América (US$125.000)	SI	x	NO		

22. ACUERDOS COMERCIALES:

N/A

23. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	**SI:**		**NO:**	x
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:				
MUESTRA	**SI:**		**NO:**	x
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN. Se realizará visita de inspección para verificar el cumplimiento de criterios establecidos en la lista de chequeo para las áreas de preparación de alimentos.	**SI:**	x	**NO:**	

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

REQUISITOS AMBIENTALES.

Los oferentes, y el proveedor que le sea adjudicado el contrato debe dar estricto cumplimiento a los criterios ambientales según el anexo de verificación del cumplimiento de requisitos legales ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y de energía relacionados a continuación.

“De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del

SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.“

Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad)	
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Contractual
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	Precontractual
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	Contractual
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del “ *Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías* ” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Contractual

El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Contractual
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	Contractual
De acuerdo al riesgo en salud publica de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud publica, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud publica y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	Contractual
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Contractual
El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” adoptado por el SENA	Contractual
Criterios para Compra de alimentos, insumos o materias primas para alimentos	

De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 201516 Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012	Precontractual
El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima	Precontractual
Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	Precontractual
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Contractual
Criterios para transporte de alimentos, insumos o materias primas para alimentos	

Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	Precontractual
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	Precontractual
Para el Caso del Con ductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal	Precontractual
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual

Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Contractual

Criterios para manejo de vertimientos y de eficiencia energética	
Contar con un sistema de pretratamiento previo de aguas residuales, como trampas de grasas. Para realizar descargas de vertimientos al sistema de alcantarillado.	Contractual
Realizar mantenimiento del sistema de tratamiento previo de aguas residuales cada 6 meses o cuando se requiera. Y conservar registros de mantenimiento mediante formato establecido por el SENA.	Contractual
Conservar certificados de disposición de los residuos retirados en cada mantenimiento realizado, que deberán ser emitidos por un gestor autorizado	Contractual
Deberá contar con un cronograma y planificación de mantenimientos a realizar a todos los equipos y aparatos eléctricos que emplee para prestar servicios en el área de cafetería.	Contractual
Contar con soportes de mantenimiento realizados a todos los equipos y aparatos eléctricos que emplee para prestar servicios en el área de cafetería, según el cronograma de mantenimiento. Lo anterior, con el fin de garantizar la eficiencia energética de estos	Contractual

REQUISITOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- ✓ Cumplir con los aportes a los Sistemas Generales de Seguridad Social y aportesParafiscales cuando corresponda, en los términos de la Ley 789 de 2002, ley 828de 2003, ley 1150 de 2007 el decreto 1703 de 2002, decreto 510 de 05 de marzode 2003, decreto 1082 de 2015 y demás que las adiciones complementen o modifiquen. demás normas concordantes, requisito que deberá tener en cuenta durante la ejecución y liquidación del contrato.
- ✓ Los empleados deberán tener los elementos de protección personal necesarios para salvaguardar el derecho a la vida, así como para evitar accidentes que se puedan presentar por la prestación del servicio, Acta de entrega de elementos de protección personal.
- ✓ Certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal del resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019 – y presentar un plan de mejoramiento cuando sea requerido
- ✓ Protocolo de bioseguridad de la empresa con certificación aprobada por la secretaria municipal o distrital.
- ✓ Previo al ingreso a las instalaciones al centro los contratistas deben realizar el curso de inducción del sistema de seguridad y salud en el trabajo del Centro Nacional Colombo Alemán 2023 y diligenciar la evaluación en respectivo link.
- ✓ Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad.
- ✓ Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.
- ✓ Aportar carta de compromiso para dar cumplimiento a los requisitos ambientalesy de seguridad y salud en el trabajo en la etapa de ejecución contractual.

Para el ingreso a las instalaciones de la entidad, el contratista y todo su equipo de trabajo, deberá contar con evidencia de la realización de un test de eficacia a partir de la visualización de la inducción de los Sistemas de Gestión, Ambiental, Energético y de Seguridad y Salud en el Trabajo. Deberá enviarse a los correos dmpajaro@sena.edu.co *y* cblancoa@sena.edu.co *con copia al supervisor de contrato.*

- ***Link presentación de Inducción SGA, SST y SGEE:*** https://drive.google.com/file/d/1sji4NWJHz6GlOFP8lc_Gstw7T-sBU9bE/view?usp=sharing
- ***Link Test Medición de eficacia:*** https://forms.office.com/r/HKU0cbnTwG

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

N/A

26. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

N/A

27. INTEGRACIÓN ESTUDIOS PREVIOS E INVITACIÓN PÚBLICA

Para todos los efectos se indica que los estudios previos forman parte de esta invitación y en todo sentido se deben entender los documentos integrados, así como estos harán parte del contrato a celebrarse, con el proponente que resulte seleccionado.

28. INDISPONIBILIDAD DE LA PLATAFORMA SECOP II

En caso de indisponibilidad de la plataforma SECOP II, el correo electrónico dispuesto para ejecutar el Protocolo de Indisponibilidad:

comprascolombo@sena.edu.co

29. ANEXOS

- Anexo a la Invitación Publica – Incluido Formato 4 Oferta Económica, Anexo 1 Compromiso de Integridad, Formato 2B Información del proponente.
- Formato No 1. Carta para presentación de la propuesta.
- Formato No 2. Autorización para notificación electrónica.
- Formato No 3. Constitución de Consorcio.
- Formato No 3B Constitución de Unión Temporal.
- Formato No 5A Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona jurídica.
- Formato No 5B Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona natural.
- Formato No 6 Certificación de aplicación de normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo.
- Formato No 7 Certificado de implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo
- Formato No 8 Declaración de inhabilidades.
- Formato No 9 Declaración de Multas.

- Estudio de Mercado.
- CDP.
- Certificado de Inclusión al Plan Anual de Adquisición.

DORYS ESTHER DEL TORO RUIZ
Firmado digitalmente por DORYS ESTHER DEL TORO RUIZ
Fecha: 2024.05.30 11:09:14 -05'00'

DORIS ESTHER DEL TORO RUIZ
Subdirectora Centro Nacional Colombo Alemán.

Estructurador Técnico – Económico: Eduardo De Jesús Gómez Peña
Profesional G01, Administrador de edificio CNCA

Estructuración Componente SST: Cristina Blanco Acuña
Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo

Estructuración Componente Ambiental: Deisy María Pájaro Meza
Dinamizador Ambiental y Energético MC

Revisión Jurídica: Jaime A. Julio Perdomo – Líder Gestión Contractual

Vo.Bo: Carlos Giraldo Ceballos
Coordinador de Apoyo Administrativo Intercentro

Estructuración Estudio de Mercado: Javier Perez Salas

Apoyo Administrativo Gestión Contractual