



REGIONAL CAQUETÁ

## ANEXO 6

### ESTUDIO PREVIO PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD EN LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 25, numerales 7 y 12, de la Ley 80 de 1993, artículo 8 de la Ley 1150 de 2007, artículo 94 de la ley 1474 de 2011 y reglamentado por el artículo 2.2.1.2.1.5.1. del Decreto 1082 de 2015, el Centro Tecnológico de la Amazonia 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 selección de mínima cuantía, con el fin de contratar el suministro de alimentación para Trabajadores Oficiales (T.O).

#### 1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER:

Que el Decreto 249 de 2004 por medio de la cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, en el artículo 25 define a los Centros de Formación Profesional como las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos la promoción, y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos. En las funciones de los subdirectores se encuentra *“Organizar los servicios de fotocopiado, archivo, mantenimiento y conservación de los bienes muebles e inmuebles que necesite el centro de Formación”*

El Centro Tecnológico de la Amazonía de la Regional Caquetá, cuenta con un espacio físico destinado para la prestación de los servicios de restaurante y cafetería, espacio destinado a atender de manera oportuna los requerimientos y necesidades de los aprendices, funcionarios, contratistas, trabajadores, y público en general que visita las instalaciones, para ello se requiere la administración y manejo efectivo de los espacios físicos y sus servicios anexos por parte de terceros que garantizaran la oportunidad y calidad en pos del bienestar de quienes hagan uso del mencionado servicio.

El Centro no cuenta con personal idóneo, ni con los equipos necesarios para prestar el servicio de restaurante y cafetería, por ello se hizo necesario entregar dicho espacio a un tercero, que preste el servicio y permita que nuestra población fija y flotante de manera fácil y segura puedan acceder a ellos sin retirarse del Centro.

El artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo SENA- SINTRASENA, establece el “AUXILIO DE ALIMENTACION”, del cual son beneficiarios los trabajadores oficiales adscritos al Centro; para suplir esta necesidad es pertinente la adquisición y suministro de desayunos, almuerzos y cenas.

Que el Centro Tecnológico de la Amazonía del SENA Regional Caquetá, dentro de su planta de personal cuenta con un total de 03 trabajadores oficiales, considerados beneficiarios del referido auxilio, que consta de tres raciones diarias así: un (1) desayuno, un (1) almuerzo y una (1) cena para cada trabajador.

Que la entidad, en cumplimiento de la Convención Colectiva de Trabajo otorga este subsidio correspondiente al ochenta y cinco (85%) por ciento del valor total de cada una de las raciones a suministrar y el quince (15%) por ciento restante, deberá ser asumido por el trabajador oficial beneficiario.

Aunado a lo anterior, mediante Circular 3-2016-000045 del 01 de marzo de 2016 emitida por Dirección General del SENA, se indicó que en los Centros de formación donde no se suministre el servicio de alimentación, deberán realizar las gestiones administrativas con los centros de formación cercanos o en caso que no sea posible, deberán contratarlo con particulares para dar cumplimiento al inciso final del artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo SINTRASENA-SENA vigente.

Mediante Resolución 1-0149 del 11 de febrero de 2020 fueron asignados los recursos a la Regional Caquetá para adelantar el proceso de contratación con el fin de asegurar el suministro de la alimentación para los trabajadores oficiales por valor de **QUINCE MILLONES NOVECIENTOS SIETE MIL TRESCIENTOS VEINTE PESOS (\$15.907.320) MCTE.**

Que de acuerdo con los planteamientos anteriores, se hace necesario garantizar el Auxilio de Alimentación de los Trabajadores Oficiales del Centro, a través de la celebración de un contrato de suministro, atendiendo al rubro presupuestal específico para el subsidio de alimentación y al cuál se harán cargo los gastos generados como consecuencia de la futura celebración del contrato.



REGIONAL CAQUETÁ

## ANEXO 6

### ESTUDIO PREVIO PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD EN LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES

#### 2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO A CELEBRAR:

**2.1. Objeto:** Contratar el servicio de alimentación para tres (03) Trabajadores Oficiales del Centro Tecnológico de la Amazonia del SENA Regional Caquetá.

#### 2.2. Código UNSPCS:

Código - Segmento	Código - Familia	Código - Clase	Código - Producto	Nombre - Producto
93000000	93130000	93131600	93131608	Servicios de suministro de alimentos

#### 3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

CODIGO PRODUCTO	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR OFERTADO
93131608	DESAYUNO	1	\$
93131608	ALMUERZO	1	\$
93131608	CENA	1	\$
<b>VALOR TOTAL</b>			<b>\$</b>

El futuro contrato se adjudicará al proponente que ofrezca el menor **VALOR TOTAL** de acuerdo a la tabla anterior de especificaciones técnicas. El proponente deberá discriminar también los valores unitarios para (1) desayuno, (1) almuerzo y (1) cena.

Es importante señalar a los posibles interesados en el proceso de contratación, que la forma de adjudicación será “contrato suministro a monto agotable” por la totalidad del presupuesto oficial, con precios unitarios fijos para cada ítem. El SENA solicitará las cantidades de los diferentes bienes y/o servicios según los requerimientos necesarios hasta agotar el saldo presupuestal.

El contratista debe presentar una alternativa de menús diarios, que reúna las siguientes características:

TIEMPO DE CONSUMO	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL	CANTIDAD DIARIA	TOTAL DIAS APROX.	TOTAL APROXIMADO DE RACIONES A CONTRATAR	
DESAYUNO	Lácteos	Diario	3	200	600	
	Huevos	2 Veces				
	Carnes, vísceras y/o pescado	3 veces				
	Cereal Acompañante (pan, arepa, arroz, papa, plátano etc)	Diario				
	Frutas enteras o en jugo	Diario				
	Azúcares	Diario				
	Grasas	Diario				
ALMUERZO	Sopa	Raíces, tubérculos o plátano	Diario	3	200	600
		Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario			
		Carnes, vísceras y/o pesados	Diario			
	Seco	Leguminosas	3 Veces			
		Carnes, vísceras y/o pescado	Diarios			
		Cereales	Diario			
		Raíces, tubérculos, plátanos	Diario			
		Fruta entera o en jugo	Diario			
		Azúcares	Diario			
		Grasas	Diario			
CENA	Carnes y/o pescado	Diarios	3	200	600	
	Cereales	Diario				
	Raíces, tubérculos, plátanos	Diario				
	Fruta entera o en jugo	Diario				
	Azúcares	Diario				
	Grasas	Diario				
<b>TOTAL</b>					<b>1.800</b>	



REGIONAL CAQUETÁ

## ANEXO 6

### ESTUDIO PREVIO PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD EN LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES

El menú para el desayuno deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones:

DESAYUNO		
GRUPO DE ALIMENTOS	ESPECIFICACIONES	TAMAÑO PORCION ERVIDA
Fruta	Jugo Entera Fruta picada	9 onzas 1 unidad 150 gr
Bebida Caliente	Chocolate, café.	9 onzas
Alimento Proteico	Huevo Porción de queso Sándwich de pollo y verduras Chorizo y papa Caldo- carne Salchicha	2 unidades 80 gr 130 gr (En proteína mínimo 40 gr) 40 gr) 130 gr (En Proteína Mínimo 70gr) 300 gr (Mínimo 80 gr. Proteína) 70 gr
Farináceo	Pan o arepa	60 gr

El menú para el almuerzo deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones:

ALMUERZO		
GRUPO DEALIMENTOS	ESPECIFICACIONES	TAMAÑO PORCION SERVIDA
Fruta	Jugo	250 ml
Sopa	Cereal, verduras, etc.	240 ml
Carnes	Pierna, perril	200 gr.
	Pechuga	200 gr.
	Pescado	200 gr.
	Carne de res	200 gr.
Cereal	Arroz	100 gr.
Farináceos o harinas	Plátano, papa, yuca, leguminosas (frijol, lenteja, garbanzo)	100 gr.
Hortalizas y verduras	Ensaladas y verduras calientes	100 gr.
Bebidas	Jugos- limonada	250 ml
Postres	Dulces de frutas, otros	2 onzas
Azúcar, sal, condimentos y especias	Según la preparación	Según receta

El menu para la cena deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones:

CENA		
GRUPO DE ALIMENTOS	ESPECIFICACIONES	TAMAÑO PORCIÓN SERVIDA
Verdura o Fruta	Jugo Ensalada	250 ml
Carnes	Pollo	100 gr
	Res	100 gr
	Huevos	¾ taza
Cereal	Arroz	100 gr
Farináceos o harinas	Platano, papa, yuca, arepa o granos.	100 gr
Bebida caliente	Chocolate, café en leche, etc.	250 ml

**NOTA:** Utilizar en cada preparación las cantidades estandarizadas con el fin de obtener una comida de óptima calidad en cuanto sabor, consistencia y presentación, lo que evita servir preparaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas o insípidas, excesivas en condimentos o grasosas.



REGIONAL CAQUETÁ

## ANEXO 6

### ESTUDIO PREVIO PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD EN LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES

- Jugos de frutas. Preparar con frutas naturales frescas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. Deben ser preparados con agua ozonizada o hervida.
- Sopas. Preparar siempre sopas tipo casero. Al proponer el menú deben incluirse los ingredientes característicos de cada sopa. No se deberá espesar ninguna sopa con harinas.
- Verduras. Utilizar verdura fresca y de excelente calidad.
- Cereales. Utilizar cereales de calidad seleccionada de acuerdo a normas y especificaciones del mercado.
- Aceites. Manejar aceites vegetales, tales como: maíz, girasol, Oliva. No se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco.
- Carnes. Suministrar carnes de primera calidad y adecuadamente preparadas según los parámetros del mercado. El pollo debe cocinarse y servirse sin piel.

Además de las condiciones anteriormente señaladas, el contratista debe tener en cuenta la siguiente tabla de componentes nutricionales:

Calorías	2600	2800	3000
Grupo de Alimentos	Gramos	Gramos	Gramos
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	143	153	164
Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	37	41	44
Frutas	42	45	48
Carnes, huevos Leguminosas secas y mezclas vegetales	143	154	164
Lácteos	105	113	121
Grasas	21	23	24
Azúcares y dulces	63	68	73

Adaptado de: Sistema de lista de intercambio de alimentos, Universidad Javeriana, 1996.

Los empleados del contratista que prestan el servicio al público y preparación de los alimentos deberán cumplir con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para la manipulación y preparación de los alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y demás normas vigentes y/o expedidas durante la vigencia del contrato; así como la guía de manejo de restaurantes y cafeterías del SENA.

Adicionalmente a lo anterior, en caso de que se requiera, la entidad realizará los trámites pertinentes en la Oficina de Planeación para la consecución de los recursos con el fin de realizar una adición presupuestal y así satisfacer las cantidades necesarias para la vigencia 2020.

El SENA se reserva el derecho de aumentar o disminuir las cantidades solicitadas sin que exceda el presupuesto oficial.

Cuando el SENA requiera durante la ejecución del contrato el suministro de un ítem o servicio no previsto en el presente proceso y en consecuencia en la oferta económica, presentada por el contratista, se aplicará el siguiente procedimiento:

- El contratista, a solicitud del supervisor del contrato, cotizará el artículo solicitado especificándolo detalladamente.
- El supervisor del contrato aportará por lo menos dos (2) verificaciones del mercado que considere adecuadas.
- Si la cotización presentada por el contratista se encuentra por encima de los valores puestos en consideración por el Supervisor de acuerdo con la verificación, se procederá a la realización del promedio aritmético con los precios aportados por la Entidad para establecer el valor promedio del mercado (siempre y cuando sean valores promediabiles, para tal efecto se aplicarán funciones que permitan verificar si los datos son aptos para promedio), el valor que resulte será de obligatorio cumplimiento para el contratista.

**PARÁGRAFO 1:** Cualquier solicitud de elementos no previstos que se requiera en ejecución del contrato deberá contar con la aprobación previa y escrita del Supervisor, quien será responsable de verificar la relación de los ítems no previstos con el objeto contractual y con la necesidad planteada en los documentos del proceso.



REGIONAL CAQUETÁ

## ANEXO 6

### ESTUDIO PREVIO PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD EN LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES

---

#### 4. ANÁLISIS DEL SECTOR

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del decreto 1082 de 2015, el Centro Tecnológico de la Amazonia SENA Regional Caquetá, documenta y soporta estudio del sector.

#### 5. PLAZO DE EJECUCION:

El plazo de ejecución del contrato es de ocho (08) meses, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución (Registro presupuestal, aprobación de las garantías), en todo caso sin exceder el 31 de diciembre de 2020.

No obstante lo anterior, como es de conocimiento general, el 11 de marzo de los corrientes la OMS declaró el brote de COVID-19 como una PANDEMIA, esencialmente por la velocidad en su propagación, y, a través de comunicado de prensa, anunció que, a la fecha, en más de 114 países, distribuidos en todos los continentes, existen casos de propagación y contagio y más de 4.291 fallecimientos, por lo que instó a los Estados a tomar acciones urgentes y decididas para la identificación, confirmación, aislamiento, monitoreo de los posibles casos y el tratamiento de los casos confirmados, así como la divulgación de las medidas preventivas, que redunden en la mitigación del contagio.

Con base en dicha declaratoria, el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante Resolución 385 del 12 de marzo de 2020, declaró la emergencia sanitaria en todo el territorio nacional hasta el 30 de mayo de 2020 que podrá finalizar antes de la fecha señalada o cuando desaparezcan las causas que le dieron origen o, si éstas persisten o se incrementan, podrá ser prorrogada.

Es así que, mediante el Decreto 417 del 17 de marzo de 2020 se declaró el estado de emergencia económica, social y ecológica en todo el territorio nacional por el término de treinta (30) días, con el fin de conjurar la grave calamidad pública que afecta al país por causa del nuevo coronavirus COVID-19; y a través de su artículo 3 resolvió adoptar *"mediante decretos legislativos, además de las medidas anunciadas en la parte considerativa de este decreto, todas aquellas medidas adicionales necesarias para conjurar la crisis e impedir la extensión de sus efectos, así mismo dispondrá las operaciones presupuestales necesarias para llevarlas a cabo"*.

Por lo tanto, en el marco la emergencia y a propósito la pandemia Coronavirus COVID-19, mediante el Decreto 457 de 22 marzo de 2020 se ordenó el aislamiento preventivo obligatorio de los habitantes de la República de Colombia a partir de las cero horas (00:00 horas) de marzo de 2020 hasta las cero horas (00:00 horas) del día 13 de abril 2020, en el marco de la emergencia sanitaria por causa del Coronavirus COVID-19. y con el Decreto 531 del 8 de abril de 2020 mediante el cual se imparten instrucciones para el cumplimiento del Aislamiento Preventivo Obligatorio de 14 días en todo el territorio colombiano que regirá a partir de las cero horas (00:00 horas) del 13 de abril, hasta las cero horas (00:00 horas) del 27 de abril.

Con ocasión a lo expuesto, el Director General del Sena, Dr. Carlos Mario Estrada, con el fin de garantizar la salud de la comunidad de la entidad, decidió suspender las actividades de formación presencial a nivel nacional en todos los Centros de formación y sus sedes a partir del lunes 16 de marzo de 2020 y hasta nueva fecha y declarar periodo de vacaciones para los aprendices entre el 30 de marzo y hasta 20 de abril de 2020, fecha en la cual según la evolución del COVID-19, se determinará si se continua con el calendario académico en metodología presencial o virtual.

Así mismo, los trabajadores oficiales, funcionarios y demás colaboradores del SENA se encuentran laborando y ejecutando sus actividades desde sus casas.

De acuerdo con lo anterior, se informa que el plazo de ejecución del contrato comenzará en la fecha acordada en el acta de inicio que será firmada una vez sean superadas las medidas de aislamiento preventivo obligatorio.

En tal sentido es deber del ordenador del gasto, garantizar una adecuada, económica, eficaz, eficiente, y sobre todo oportuna gestión fiscal de los recursos asignados al pago del futuro contrato, que eventualmente podría verse afectada, ante la imposibilidad de la ejecución del objeto contractual, produciendo así un posible deterioro a los recursos públicos, y por consiguiente a los intereses patrimoniales del estado y a los fines esenciales, que el busca satisfacer a través de la contratación pública. Daño que, por demás se podría ser imputado por acción o por omisión no solo de los servidores públicos, sino también por parte de la persona natural o jurídica de derecho privado, que en forma dolosa o culposa produzca directamente o contribuya al detrimento del patrimonio público.



REGIONAL CAQUETÁ

## ANEXO 6

### ESTUDIO PREVIO PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD EN LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES

---

#### 6. LUGAR DE EJECUCION:

El lugar de ejecución del presente contrato es la ciudad de Florencia, departamento del Caquetá.

#### 7. FORMA DE PAGO:

El SENA cancelará al CONTRATISTA, mediante pagos mensuales, dentro de los 15 días calendario, siguientes a la radicación de la factura, previo de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato y presentación de los siguientes documentos:

- Registro de suministro de alimentación.
- Factura o documento equivalente.
- Documento que acredite que EL CONTRATISTA se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales, de acuerdo a lo establecido en el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007, o documento que acredite que se encuentra exonerados del pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional del Aprendizaje -SENA y del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF, según el artículo 25 de la Ley 1607 de 2012. Cuando se trate de personas jurídicas esta acreditación se debe presentar firmada por el Revisor Fiscal si hubiere lugar, o por el Representante Legal.
- Certificación de paz y salvo expedida por la oficina de aportes, en la cual se haga constar estar al día en el pago de aportes al SENA y Cuota de Aprendices, cuando a ello hubiere lugar.

Se dará trámite de pago una vez se expida el acta de recibido a satisfacción por el Supervisor del Contrato y cumplidos los requisitos exigidos, previa deducción de los impuestos, retenciones, multas y descuentos a que hubiere lugar.

Cuando el contratista sea un auto retenedor, deberá informar en la factura esta condición a fin de no efectuar la retención.

Con la firma del contrato, el proponente acepta expresamente la forma de pago establecida por LA ENTIDAD.

#### 8. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

##### 8.1 Del Contratista:

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 la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad de los productos.
2. El Contratista debe suministrar diferentes alternativas de menús, que cubra las necesidades básicas de una sana alimentación, sujetándose a la minuta que establezca la entidad.
3. Las preparaciones deben consultar la combinación exacta de proteínas, calorías y demás nutrientes mínimos que deben consumir los trabajadores oficiales, que garanticen una nutrición balanceada.
4. Disponer del equipamiento, personal y elementos necesarios tendientes a la buena ejecución del contrato.
5. Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
6. El Contratista debe acatar o responder las indicaciones o requerimientos que haga el supervisor contractual.
7. El contratista se compromete a presentar al supervisor contractual, informes mensuales en los cuales debe detallar la cantidad de desayunos, almuerzos y cenas entregados por día.
8. Avisar al SENA, dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancia que pueda incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
9. Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.
10. Ejecutar el objeto del presente contrato bajo las condiciones económicas técnicas financieras, de acuerdo con lo pactado en el contrato y la propuesta, los cuales hacen parte vinculante del Contrato.



REGIONAL CAQUETÁ

## ANEXO 6

### ESTUDIO PREVIO PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD EN LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES

---

11. El servicio debe ser ofrecido con las técnicas de higiene que consagran las normas que regulan esta materia.
12. Presentar al iniciar el contrato y semestralmente los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia; Estos resultados deberán tener consulta y demostrar que han sido tratados si es el caso.
13. Certificado del concepto sanitario vigente.
14. Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.
15. Certificado de capacitación en manipulación de alimentos de los operarios de cafetería. La capacitación debe ser mínimo 1 vez al año con una duración no inferior a 6 horas impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan los requisitos de la Resolución 765 de 2010.
16. Garantizar que el personal manipulador de los alimentos use debidamente dotación requerida para la labor.
17. El menú que se ofrezca deberá ser elaborado por un Nutricionista Dietista y/o Ingeniero de Alimentos con título registrado, con experiencia en el manejo de servicios de alimentación de mínimo (03) años, el cual deberá contener los siguientes componentes:
18. La planeación de los ciclos de menús de acuerdo a las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en el contrato.
19. La estandarización de recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
20. Los parámetros para verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.
21. Presentar los Planes de Saneamiento y los programas complementarios que se requieren para asegurar la inocuidad de los alimentos, debidamente documentados que deben contener como mínimo en orden los siguientes aspectos: Objetivo, Alcance, Políticas para la implementación, Programación, Parámetros de verificación del programa, Responsables, Definiciones, Desarrollo, procedimientos, actividades, Documentos, formatos y soporte técnico, los programas son los siguientes: Programa de capacitación básica a los manipuladores de alimentos, Programa de Limpieza y desinfección, Programa de Control de plagas, Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos, Programa de Manejo integrado de residuos sólidos y líquidos, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Programa de Abastecimiento o suministro de Agua Potable, Programa de control a Proveedores.
22. Estos programas deben tener el acompañamiento y revisión del Nutricionista Dietista y/o Ingeniero de Alimentos con título registrado.
23. Reemplazar los productos que resulten de mala calidad.
24. EL CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos, por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliaciones al sistema de seguridad social según lo ordenado por la Ley 100 de 1993 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.
25. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar ese paz y salvo actualizado cada vez que se lo requiera el SENA. Es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
26. Abstenerse de suministrar alimentación al Trabajador Oficial beneficiario que se niegue a cancelar oportunamente el valor excedente de cada ración a su cargo.
27. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato.
28. Mantener los precios presentados en la propuesta.
29. Cumplir en las fechas y términos estipulados por la ley con las obligaciones que como empleadores le corresponden.
30. Remitir en las fechas estipuladas las facturas de los alimentos suministrados.
31. Entregar todas las raciones solicitadas en la invitación y ofertadas en la propuesta.
32. El suministro lo realizará en la cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonía, kilómetro 3 vía al aeropuerto de Florencia Caquetá.



REGIONAL CAQUETÁ

## ANEXO 6

### ESTUDIO PREVIO PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD EN LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES

33. Entregar los alimentos servidos en platos de loza o debidamente empacados en recipientes de material biodegradable sin que esto último represente costos adicionales para la entidad ni para el trabajador oficial.
34. No podrán hacer acuerdos, cambios o equivalencias de las raciones alimentarias por otros productos, ni solicitar raciones compensadas (dos almuerzos por almuerzo y cena o desayuno y viceversa).
35. No podrá entregar dinero de raciones alimentarias que no consuma el TO, ni compensar raciones que no consuma por el 15% adicional a cancelar por el suministro de alimentación.
36. Entregar los alimentos en días laborales y en los siguientes horarios establecidos así: Desayuno entre 07:30 a 09:00 a.m. Almuerzo entre 12:00 m a 01:00 p.m. y Cena entre 05:00 a 06:00 p.m.
37. Abstenerse de entregar alimentos a los TO cuando éstos se encuentren en comisión, permiso, incapacidades, vacaciones y cuando participe en actividades de bienestar programadas por la entidad que requieran desplazamiento de su lugar de trabajo.
38. Llevar de entrega de alimentos en la “*planillas control suministro de alimentación a trabajadores oficiales*”, el cual debe ser diligenciado diariamente por el TO una vez recibido los alimentos.
39. Entregar mensualmente el recibo de pago del 15% adicional de las raciones suministradas de conformidad a lo establecido en el artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajadores.
40. Entregar mensualmente al supervisor la encuesta de los alimentos suministrados, con las observaciones, sugerencias y/o recomendaciones que usted considere pertinentes y entregarla a la supervisora.
41. Entregar la copia del Manifiesto de entrega de los residuos.
42. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y las que se deriven directamente del objeto contractual.

#### 8.2 Obligaciones Generales

1. Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
2. 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 puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA
3. En cumplimiento de lo dispuesto en el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007 el CONTRATISTA, deberá efectuar el pago oportuno de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, y acreditar encontrarse a paz y salvo como requisito previo para cada pago que se le vaya a efectuar
4. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y las que se deriven directamente del objeto contractual.

#### 8.3 Del SENA:

1. Verificar el registro y constitución de la garantía única por parte del contratista.
2. Aprobar la garantía.
3. Designar el Supervisor del contrato.
4. Ordenar el pago dentro de los términos establecidos

#### 9. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SUSTENTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN:

La selección del contratista se realizará a través de la modalidad de selección de Mínima Cuantía, 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, en concordancia con los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

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

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

#### 10. PRESUPUESTO ESTIMADO:



REGIONAL CAQUETÁ

## ANEXO 6

### ESTUDIO PREVIO PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD EN LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES

Para determinar el presupuesto estimado se realizó un estudio de mercado con precios históricos de contratación, considerando la cantidad de días hábiles de la vigencia 2020 y la cantidad de los trabajadores oficiales (T.O) vinculados por la entidad, y se obtuvo el siguiente resultado:

	2017	PRECIO 2017 + IPC 4,09%	2018	PRECIO 2018 + IPC 3,18%	2019	PRECIO 2019 + IPC 3,8%	PROMEDIO HISTORICO	DIAS VIGENCIA APROX.	TOTAL
DESAYUNO	\$ 6.841	\$ 7.120,8	\$ 8.087	\$ 8.344,2	\$ 7.693	\$ 7.984,8	\$ 7.817	200	\$ 1.563.318,6
ALMUERZO	\$ 12.880	\$ 13.406,8	\$ 11.843	\$ 12.219,6	\$ 11.178	\$ 11.602,2	\$ 12.410	200	\$ 2.481.909,6
CENA	\$ 9.722	\$ 10.119,6	\$ 9.998	\$ 10.315,9	\$ 8.203	\$ 8.514,2	\$ 9.650	200	\$ 1.929.984,1
<b>VALOR ALIMENTACION POR CADA TRABAJADOR OFICIAL</b>									<b>\$ 5.975.212,3</b>
<b>VALOR ALIMENTACION X 3 TRABAJADORES OFICIALES DE LA REGIONAL CAQUETÁ</b>									<b>\$ 17.925.636,8</b>

Se aclara que la determinación de costos se realiza con base a los precios históricos pagados por el SENA Regional Caquetá, es decir, por el 85% que debe financiar el SENA, según el artículo 101 de la convención colectiva de trabajadores. El 15% adicional lo deben cancelar en efectivo cada uno de los trabajadores oficiales al contratista.

Si bien es cierto, según el estudio de mercado a precios y cantidades históricas muestra que la necesidad puede ser mayor a los recursos asignados para la Regional Caquetá; sin embargo, con arreglo en el principio de soporte presupuestal, el recurso oficial para la vigencia de 2020 es máximo de **QUINCE MILLONES NOVECIENTOS SIETE MIL TRESCIENTOS VEINTE PESOS (\$15.907.320) MCTE**, amparado en el certificado de disponibilidad presupuestal N° 2720 del 03 de marzo de 2020, de Regional, dependencia 101000 Despacho dirección, Rubro C-3603-1300-14-0-3603025-02 Adquisición de bienes y servicios.

El futuro contrato se adjudicará al proponente que ofrezca el menor **VALOR TOTAL** de acuerdo a la tabla anterior de especificaciones técnicas. El proponente deberá discriminar también los valores unitarios para (1) desayuno, (1) almuerzo y (1) cena.

Es importante señalar a los posibles interesados en el proceso de contratación, que la forma de adjudicación será "contrato suministro a monto agotable" por la totalidad del presupuesto oficial, con precios unitarios fijos para cada ítem. El SENA solicitará las cantidades de los diferentes bienes y/o servicios según los requerimientos necesarios hasta agotar el saldo presupuestal.

#### 11. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITE SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE:

En atención a que el valor de los servicios objeto de que trata la presente contratación no excede del 10% de la menor cuantía de la Entidad Contratante, el proceso de selección se realizará a través de la Modalidad de Selección de mínima cuantía conforme a lo estipulado en la ley 1474 de 2011, artículo 94, el cual reglamenta la mínima cuantía. Por tratarse de un proceso bajo la modalidad de Selección de mínima cuantía, independientemente de su objeto, sólo serán aplicables la reglas y el procedimiento descrito en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015.

El futuro contrato se adjudicará al proponente que ofrezca el menor **VALOR TOTAL** de acuerdo a la tabla anterior de especificaciones técnicas. El proponente deberá discriminar también los valores unitarios para (1) desayuno, (1) almuerzo y (1) cena.

Es importante señalar a los posibles interesados en el proceso de contratación, que la forma de adjudicación será "contrato suministro a monto agotable" por la totalidad del presupuesto oficial, con precios unitarios fijos para cada ítem. El SENA solicitará las cantidades de los diferentes bienes y/o servicios según los requerimientos necesarios hasta agotar el saldo presupuestal.

#### 11.1 REQUISITOS DE ORDEN JURIDICO (HABILITADO/INHABILITADO)



REGIONAL CAQUETÁ

## ANEXO 6

### ESTUDIO PREVIO PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD EN LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES

1. Carta de presentación de la propuesta de acuerdo con el contenido del modelo suministrado (**ANEXO 1**), suscrita por el representante legal de la persona jurídica, o por la persona natural oferente.
2. Fotocopia del documento de identidad del oferente persona natural o cedula de extranjería y/o del representante legal del oferente persona jurídica
3. Cuando sea persona natural deberá allegar el Registro Mercantil cuya fecha de expedición no deberá ser anterior a los treinta (30) días calendarios previos a la fecha del cierre del presente proceso contractual.
4. Cuando sea Persona Jurídica deberá presentar Certificado de Existencia y Representación Legal, cuya fecha de expedición no deberá ser anterior a los treinta (30) días calendarios a la fecha de cierre del presente proceso de contratación, adicionalmente se deberán tener en cuenta las siguientes reglas:
  - 4.1 El objeto social del oferente debe permitir la actividad, gestión y operación que se solicita en este proceso de selección y en el contrato de que él se derive.
  - 4.2 Para contratar la persona jurídica, el oferente deberá demostrar que su duración no será inferior a la duración del contrato y tres (3) años más contado a partir de la fecha de liquidación del mismo.
  - 4.3 Autorización del órgano social competente, si el representante legal tiene limitadas las facultades para comprometer al oferente.
  - 4.4 Si la participación es en forma conjunta, los Consorcios o Uniones Temporales en su conformación deberán cumplir con los requisitos previstos en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y demás normas complementarias; para el efecto debe adjuntar el documento de constitución del Consorcio o Unión Temporal.
5. Fotocopia del RUT, -en el cual se pueda verificar el NIT.
6. Certificación Bancaria: Vigente expedida por la entidad financiera, con la información detallada: Tipo, Número y Titular de la cuenta.
7. Acreditar el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral de acuerdo a:
  - Si el proponente es persona natural deberá acreditar el pago al Sistema de Seguridad Social Integral, según lo señalado en el artículo 25 de la Ley 1607 de 2012.
  - Si el proponente es persona jurídica, de conformidad con lo consagrado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 25 de la Ley 1607 de 2012, debe allegar certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando legalmente éste obligado a tenerlo, o en su defecto por el Representante Legal en donde bajo la gravedad del juramento manifieste que se encuentra a Paz y Salvo con todas sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Riesgos Profesionales y Pensiones), así como con los aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, respecto de sus empleados, cuando a ello haya lugar. Sin embargo el SENA verificara esta situación con la oficina de promoción y relaciones corporativas de la Regional.
8. El SENA verificará en la evaluación y dejará evidenciado a través de la impresión de certificados, si el futuro contratista se encuentra reportado en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República ([www.contraloriagen.gov.co](http://www.contraloriagen.gov.co)), y en el certificado que arroja la Procuraduría General de la Nación.
9. Consultar los antecedentes judiciales a través de la certificación de la Policía Nacional y el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC.
10. Multas, Sanciones, apremios y Declaratorias de Incumplimiento Contractual.
11. Certificación de no inhabilidad o incompatibilidad

#### 11.2 OTROS REQUISITOS HABILITANTES

Los proponentes deberán presentar como parte de la propuesta los menús a ofrecer con la variedad y calidad requerida los cuales deben estar previstos para un (1) mes como mínimo. Estos menús deben estar avalados por un profesional nutricionista o ingeniero (a) de alimentos; indicando su número de cedula y anexando copia de la tarjeta profesional respectiva.

#### 11.3 REQUISITOS DE ORDEN FINANCIERO

En atención a lo consagrado en el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015, que establece: "...La entidad estatal puede exigir una capacidad mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios..." Así mismo, el manual de la modalidad de selección de mínima cuantía de



REGIONAL CAQUETÁ

## ANEXO 6

### ESTUDIO PREVIO PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD EN LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES

Colombia Compra eficiente estipula: "... La Entidad Estatal puede exigir una capacidad financiera mínima en los procesos de contratación cuando paga antes de la entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios..."

Teniendo en cuenta lo anterior, la naturaleza y características del objeto a celebrar, la entidad NO verificará la capacidad financiera del oferente.

#### 11.4 FORMA DE ACREDITAR CRITERIOS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

De acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, capítulos 1, 2, 3, y 6 Artículo 2.2.4.1.3 Artículo 2.2.4.6.1 Artículo 2.2.4.6.4 Artículo 2.2.4.6.8 Resolución 1111 del 2017 del Ministerio del Trabajo, Resolución 2674 de 2013, Resolución 316 del 2018, el oferente deberá cumplir con los siguientes requisitos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo, para lo cual deberá presentar los siguientes documentos:

REQUISITOS	ETAPA
1. Certificado de ejecución de SG-SST por profesional idóneo y anexar licencia en SST.	Precontractual
2. Si la persona es natural, anexar matriz de identificación de Riesgos Laborales.	Precontractual
3. Si la persona es jurídica, anexar la evaluación de estándares mínimos.	Precontractual
4. Comprobante del pago al Sistema al Seguridad Social (EPS, ARL, AFP).	Precontractual
5. Soporte de registro sanitario de los alimentos.	Precontractual
6. Copia de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos.	Precontractual
7. Copia de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos.	Precontractual
8. Certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos.	Precontractual
9. Copia del plan de saneamiento básico.	Precontractual
10. Copia de registro de inscripción ante la autoridad ambiental como generador de aceite de cocina usado y certificados de disposición final de estos residuos según lo establecido en la Resolución 316 del 2018	Precontractual

#### 11.5 VERIFICACIÓN EXPERIENCIA

Los oferentes que participen en el proceso deben haberse inscrito o constituido la matrícula mercantil como mínimo con dos (2) años de anterioridad al cierre del proceso. El cumplimiento de este requisito se verificará con el Certificado de existencia y representación legal y/o Matrícula Mercantil vigente.

Se verificará la experiencia del interesado en participar, así: El proponente debe acreditar experiencia acorde al objeto del contrato mediante certificación o contrato de experiencia acorde con el objeto del contrato; (dichas certificaciones deberán contener: Razón Social y NIT. de la entidad donde prestó el servicio, objeto del contrato, fecha de inicio y fecha de terminación del contrato y nombre y firma del Representante legal) de contratos ejecutados expedidas por entidades públicas o privadas y que como mínimo al 100% del valor total del presupuesto estimado para el presente proceso.

#### 11.6 FACTORES DE EVALUACIÓN

La entidad seleccionara mediante comunicado de aceptación 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



REGIONAL CAQUETÁ

## ANEXO 6

### ESTUDIO PREVIO PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD EN LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES

---

de contacto de la entidad y del supervisor o interventor designado, así como un anexo con las condiciones de modo, tiempo y lugar para la ejecución del contrato.

El futuro contrato se adjudicará al proponente que ofrezca el menor **VALOR TOTAL** de acuerdo a la tabla anterior de especificaciones técnicas. El proponente deberá discriminar también los valores unitarios para (1) desayuno, (1) almuerzo y (1) cena.

Es importante señalar a los posibles interesados en el proceso de contratación, que la forma de adjudicación será “contrato suministro a monto agotable” por la totalidad del presupuesto oficial, con precios unitarios fijos para cada ítem. El SENA solicitará las cantidades de los diferentes bienes y/o servicios según los requerimientos necesarios hasta agotar el saldo presupuestal.

#### 12. ANALISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO:

De conformidad con lo previsto en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, el Centro Tecnológico de la Amazonia del SENA Regional Caquetá, entiende como riesgos involucrados en la contratación todas aquellas circunstancias que de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato, tienen la potencialidad de alterar el equilibrio económico del contrato, pero que dada su previsibilidad se regulan en el marco de las condiciones inicialmente pactadas en los contratos y se excluyen así del concepto de imprevisibilidad de que trata el artículo 27 de la Ley 80 de 1993.

Por lo anterior y en cumplimiento al Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2016, en la siguiente tabla se plasma la TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN de los riesgos previsibles involucrados en el proceso de contratación a que se refiere el presente estudio previo.

ESPACIO EN BLANCO



REGIONAL CAQUETÁ

## ANEXO 6

### ESTUDIO PREVIO PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD EN LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES

N	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCION	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA	PROBABILIDAD	IMPACTO		CATEGORIA DE RIESGO	PRIORIDAD	¿A QUIEN SE ASIGNA?	TRATAMIENTO/CONTRATOS	IMPACTO DESPUES DEL TRATAMIENTO				¿AFECTA EL EQUILIBRIO ECONOMICO CONTRACTUAL	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA INICIO DE TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITORIEO Y REVISION	
								PROBABILIDAD	IMPACTO					PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACION	CATEGORIA					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	General	Interno	Ejecución	Riesgo Operacional	Que el contratista no cumpla con las condiciones de higiene y salubridad exigidas en la norma que rige la materia	Ocasiona daños a terceros	Raro	3	4	Bajo	1	ENTIDAD	Realizar seguimiento a la ejecución del contrato	Probable	Mayor	4	4	NO	Supervisor Contractual	Al iniciar la ejecución	Al terminar la ejecución	Verificando las condiciones de prestación del servicio	Diario
2	General	Interno	Ejecución	Riesgo Operacional	Que el menú no cumpla las condiciones nutricionales exigidas	Afecta la calidad de la prestación del servicio	Posible	5	5	Riesgo alto	1	CONTRATISTA	Realizar seguimiento diario al suministro de alimentos	Probable	Mayor	4	4	NO	Supervisor Contractual	Al iniciar la ejecución	Al terminar la ejecución	Verificación permanente del suministro	Diario
3	General	Interno	Ejecución	Riesgo Operacional	Que los alimentos causen intoxicaciones en los TO	Pone en riesgo la salud de los TO	Posible	5	5	Riesgo alto	1	CONTRATISTA	Realizar seguimiento diario al suministro de alimentos	Probable	Mayor	4	4	NO	Supervisor Contractual	Al iniciar la ejecución	Al terminar la ejecución	Verificación permanente del suministro	Diario



REGIONAL CAQUETÁ

## ANEXO 6

### ESTUDIO PREVIO PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD EN LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES

#### 13. MECANISMOS DE COBERTURA QUE GARANTIZAN LAS OBLIGACIONES SURGIDAS CON OCASIÓN DEL PROCESOS DE SELECCION Y DEL CONTRATO A CELEBRAR

El CONTRATISTA seleccionado deberá constituir a su costa y a favor del SENA, una garantía de cumplimiento, en los términos señalados en la subsección 1, de la subsección 3, del Decreto 1082 de 2015, para amparar el cumplimiento de las obligaciones surgidas en el contrato y la calidad del servicio, la cual se mantendrá vigente durante el plazo de la ejecución del contrato y liquidación del mismo y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos

TIPIFICACIÓN		% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO	X	10 %	DESDE LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN, POR EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y DOS (2) AÑOS MÁS.
CALIDAD DEL SERVICIO	X	10 %	DESDE LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN, POR EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MÁS.
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	x	200 SMMLV	DESDE LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN, POR EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

En todo caso las garantías y sus efectos se registrarán por lo establecido en el Decreto 1082 del 2015. Tal garantía deberá constituirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al registro presupuestal del contrato. En caso de prórroga o adición del contrato, el CONTRATISTA deberá a su vez prorrogar la vigencia y valor 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.

#### 14. REGIMEN SANCIONATORIO Y CLAUSULAS EXORBITANTES:

Con la presentación de la oferta, el oferente acepta el régimen sancionatorio señalado en el Artículo 17 de la ley 1150 de 2007, el Artículo 86 de la ley 1474 de 2011 y demás normas que los adicionen, modifiquen o complementen, así como el régimen de cláusulas exorbitantes señalados en los Artículos 15, 16, 17 y 18, dentro del cual se garantizara el debido proceso.

#### 15. MULTAS Y CLAUSULA PENAL

##### 15.1 MULTAS:

En caso de mora en la ejecución y/o incumplimiento de cualquiera de las obligaciones adquiridas por el contratista, este se hará acreedor a multas equivalentes al cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor del contrato por cada día de retardo en la entrega de los productos, adelantando el procedimiento dispuesto en el Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, el valor de las multas se tomará directamente de cualquier suma que se le adeude al contratista, sin perjuicio de hacer efectiva la cláusula penal o la Garantía de Cumplimiento del contrato, y si esto no fuere posible se procederá al cobro coactivo. Para dar cumplimiento a lo anterior el supervisor verificará el cumplimiento, de las obligaciones a cargo del contratista, de acuerdo con lo señalado en la invitación pública, especificaciones técnicas, propuesta presentada por el contratista y el contrato, quien ante la mora en la ejecución o incumplimiento deberá informar tal circunstancia a la oficina de contratación a fin de iniciar el procedimiento respectivo. El pago o deducción de las multas que, conforme lo establece la normatividad vigente, se llegaren a imponer no exonerará al contratista del cumplimiento de las obligaciones de este contrato, ni suspenderá o extenderá el plazo de ejecución del mismo.



REGIONAL CAQUETÁ

## ANEXO 6

### ESTUDIO PREVIO PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD EN LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES

---

#### 15.2 CLAUSULA PENAL PECUNIARIA:

En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial, de cualquiera de las obligaciones contraídas, el contratista pagara al SENA, a título de tasación anticipada de perjuicios, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato. Para hacer efectiva la cláusula penal pecuniaria, se adelantará procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. Para hacer efectiva la cláusula penal pecuniaria, se declarará el incumplimiento definitivo de obligaciones. El valor de la cláusula penal será descontado de cualquier saldo que resultare a favor del contratista por razón de este contrato, si los hubiere; de lo contrario se acudirá al procedimiento de cobro coactivo

#### 16. SUPERVISIÓN

La supervisión del presente contrato será ejercida por la Coordinadora de Grupo de apoyo Administrativo Mixto, o a quien éste designe por escrito con las competencias técnicas para ejercer una vigilancia y control adecuado, de conformidad con la Resolución del SENA No. 0202 de 2014, por la cual se adopta el manual de supervisión e Interventoría.

#### 17. PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

La Directora Regional con funciones de Subdirectora (E) de Centro, certifica que el presente proceso de contratación quedó incluido en el Plan Anual de Adquisiciones de la Entidad, tal como se muestra en el pantallazo adjunto.

En constancia de lo anterior se firma el presente documento en la ciudad de Florencia, a los veintitrés (23) días del mes de abril de 2020.

**IRMA OMAIRA MAYA**

Directora Regional con funciones de Subdirectora de Centro (E)

Proyectó: José Edward Joven Bustamante-Oficina Contratación  
Revisó: Paola Andrea Martínez Barrero, Abogada Contratación  
Revisó: Sandra Milena Cuellar Losada, Líder SIGA  
VoBo: Edna Yadirt Tovar Cardozo, Coordinadora Grupo Apoyo Activo Mixto