PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	22/07/2024
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	BIENESTAR AL APRENDIZ CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMÁN
ORDENADOR DEL GASTO:	Dra. DORYS ESTHER DEL TORO RUIZ, Subdirectora Centro Nacional Colombo Aleman; Regional Atlantico
OBJETO:	CONTRATAR EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN REGIONAL ATLANTICO Y SUS NODOS.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

ESPACIO EN BLANCO

Justificación:	El SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, 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. Que el artículo 2 de la Ley 119 de 1994 establece que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA tiene la misión de ofrecer y ejecutar la formación profesional integral para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas, que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país. Que el SENA para el desarrollo de su misión de "Dar formación profesional integral a los trabajadores de todas las actividades económicas, y a quienes, sin serlo, requieran dicha formación, para aumentar por ese medio la productividad nacional y promover la expansión y el desarrollo económico y social armónico del país, bajo el concepto de equidad social redistributiva". Y "Apropiar métodos, medios y estrategias dirigidos a la maximización de la cobertura y la calidad de la formación profesional integral", y con el fin de propender por el desarrollo de acciones encaminadas a mejorar las condiciones socioeconómicas de los aprendices de formación titulada presencial que presentan condiciones de vulnerabilidad, y de personas en formación complementaria, matriculados en el marco del Decreto 1770 de 2015, y de procurar su permanencia en la entidad durante su proceso formativo y promover la igualdad de oportunidades, adopta la política de Fomento de Bienestar y Liderazgo del Aprendiz "Vive el SENA" Que el SENA en procura de garantizar la inclusión social de personas y comunidades vulnerables que para lograr un equilibrio en el desarrollo del proceso de formación. El bienestar de los alumnos es el conjunto de condiciones y posibilidades que les permiten potenciar y maximizar los conocimientos, las competencias que se desarrollan en el proceso de aprendizaje y en su participación, como miembro de la comunidad educativa del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA. Así mismo, es el marco referencial y la construcción de saberes y quehaceres en las dimensiones psíquica, física y social además, de actitudes y aptitudes, que apunten al desarrollo humano, a la formación integral de los alumnos y al mejoramiento de su calidad de vida como individuos y como grupo institucional. El bienestar debe ser eje fundamental en los programas de formación profesional integral ofrecidos por el Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, que compromete a la institución como un todo y a los subdirectores de Centro como responsables de la implementación y ejecución del Plan Nacional Integral de Bienestar de los Alumnos en los Centros de Formación Profesional. Que a través de la Resolución No 2203 del 13 de diciembre de 2019, por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, manifestando en el anexo, específicamente en las acciones previstas en el objetivo estratégico No. 2. *"Asignar apoyos de alimentación para*

	aprendices Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente. Conforme a las necesidades particulares del Centro de Formación Profesional, el SENA podrá facilitar ayudas de alimentación a los aprendices que por su condición de vulnerabilidad lo requieren. *El ritmo de vida actual ha llevado al surgimiento de horarios diversos para el desarrollo de programas de formación, es importante que desde los Centros de Formación Profesional Integral se revise alternativas para brindar apoyo de alimentación para aprendices de jornada madrugada, nocturna y fines de semana. El centro de formación deberá adoptar fichas de seguimiento al desempeño de competencias técnicas, transversales y de habilidades blandas de tal forma que se pueda monitorear y hacer acompañamiento a la formación integral del aprendiz beneficiario".* Que para el cumplimiento de las acciones planteadas para la gestión y promoción económica establecidos en el plan nacional de bienestar de aprendices, el Centro Nacional Colombo Alemán del SENA Regional Atlántico requiere contratar el suministro del complemento nutricional para los aprendices del Centro que no tengan patrocinio, ni apoyo de sostenimiento, con recursos económicos insuficientes, para satisfacer las necesidades nutricionales complementarias durante el proceso formativo y de tal forma que sea posible mejorar las condiciones y posibilidades que les permiten a los aprendices mejorar en su proceso de formación. De acuerdo con la resolución No. 1399 del 17 de agosto de 2021 por medio del cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz y la Guía del Plan de Bienestar de los Centros de formación GFPI-G-007, V5, los apoyos alimentarios están definidos como el "apoyo en especie de alimentos, que se brinda a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que cumplen con los requisitos definidos en el procedimiento, de acuerdo con la disponibilidad de cupos y recursos asignados a cada Centro de Formación. Se definen también las diferentes modalidades, adaptándose a esta necesidad el suministro de apoyo alimentario temporal, entendido como aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas de etapa lectiva o que realizando su etapa productiva no tienen beneficios económicos o estos se encuentran suspendidos. Este estimulo tiene como propósito apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo. Se excluyen los aprendices de articulación con la media y ampliación de cobertura. Luego del análisis realizado al estudio de mercado y la necesidad presentada por el área de bienestar, se determina que el presupuesto disponible es insuficiente para la cobertura de la población, por lo que la misma será ajustada al presupuesto asignado. Por lo que en el evento en que las circunstancias presupuestales lo permitan EL SENA se reserva el derecho de ampliar las cantidades de los servicios ofertados para satisfacer las necesidades del Centro, de acuerdo con el trámite legal que corresponda.

	Que el objeto es "CONTRATAR EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN REGIONAL ATLANTICO Y SUS NODOS.."
Análisis de conveniencia	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 Alemán, 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. Por lo anterior, para el Centro la mejor forma y la más conveniente para satisfacer la necesidad descrita, es adelantar los procesos de contratación del servicio descritos.

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

'lanned Acquisitions

Planned acquisitions (1)

UNSPSC Code	Description	Expected begin date	Expected due date for receiving replies	Expected duration date	Type	Budget origin	Expected total value	Expected value in actual	Future budge requir
93131608	8_9207_455 CONTRATAR EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN REGIONAL ATLANTICO Y SUS NODOS.	April	April	240 Day(s)	Mínima Cuantía	National Territorial Budget	100,000,000 COP	100,000,000 COP	No

Código UNSPSC	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
93131608	8_9207_455 CONTRATAR EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN REGIONAL ATLANTICO Y SUS NODOS..	$ 100.000.000	Dorys Esther del Toro Ruiz	Centro Nacional Colombo Alemán, Regional Atlántico

4. CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC): El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**

1	F	93000000	93130000	93131600	93131608	Servicios de suministro de alimentos

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

NO APLICA

6. OBJETO

CONTRATAR EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN REGIONAL ATLANTICO Y SUS NODOS.

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 la página web www.colombiacompra.gov.co

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El Comité Evaluador revisará la descripción de las características técnicas ofrecidas en la propuesta económica, asegurándose que la propuesta se ajuste a las necesidades requeridas por la Entidad, en caso de que éstas no cumplan con las condiciones y descripciones establecidas por el SENA será causal de RECHAZO de la oferta. El servicio requerido se prestará de acuerdo con las siguientes especificaciones técnicas:

7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR EL SERVICIO

El proponente se comprometerá a prestar toda la logística necesaria para la correcta ejecución que a continuación se describen en la siguiente tabla de especificaciones esenciales: `

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DETALLADA DE ELEMENTO O SERVICIO	ESPECIFICACIÓN TÉNCICA	PROGRAMA	CANTIDAD SOLICITADA DE ELEMENTOS O SERVICIO

1	93131608	MERIENDAS REFORZADAS SALUDABLES PARA APRENDICES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN REGIONAL - ATLANTICO. (Apoyo de alimentación temporal; Ración alimentaria - Apoyo Ocasional)	**MINUTA NUMERO 1.** Sándwich de carne o pollo, queso, tomate, Batavia y mayonesa 200gr; jugo caja 200ml, fruta de mano 120 gr, maní 30gr. **MINUTA NUMERO 2.** Pastel de pollo horneado 100 gr, jugo de caja 200 ml., fruta de mano 120mg, bocadillo de guayaba 50gr. **MINUTA NUMERO 3.** Croaissan de ques 200gr, bebida lactea(Yogurt/ leche saborizada) 200ml, fruta de mano 120gr y bocadillo de gayab 50gr. **MINUTA NUMERO 4.** Dedito de queso horneado 100rg, jugo de caja 200 ml, fruta de mano 120gr, maní 30gr **MINUTA NUMERO 5.** Hayaca de pollo o carne de 150 grs. jugo de caja 200ml, fruta de mano 120 gr, maní 30gr.	Bienestar al Aprendiz	5.607

REQUISITOS TECNICOS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR:

- Estas Meriendas deberán estar avalados por un nutricionista (TITULADO) con experiencia mínimo de 5 años.
- 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.
- No se aceptará intermediación del servicio, en caso de recibirse oferta donde el oferente se ofrezca como intermediario, será tenido como causal de rechazo.
- Disponer del personal para la logística de entrega según requerimientos previos del supervisor de contrato tanto en cantidades y horarios que se requieran.

a) Otras especificaciones técnicas minimas que debe cumplir el servicio.

- El proponente deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos del suministro.
- Los alimentos contratados deberán ser suministrados diariamente y ser entregadosen 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 de estas meriendas en el Centro Nacional Colombo Aleman del SENA Regional Atlántico y cada uno de las sedes donde se encuentren ubicados los aprendices y en horario diurno y nocturno según requerimientos del supervisor así:

HORARIO DIARIO	UBICACIÓN	PROMEDIO DE ENTREGAS DIARIAS

DIURNO: DE 11:00 Am a 12:00 M	SENA CALLE 30 No. 3 E -164 Vía Aeropuerto	SEGUN REQUERIMIENTO DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO
NOCTURNO: 24:00 A 24:45	SENA CALLE 30 No. 3 E -164 Via Aeropuerto	
DIURNO: DE 11:00 Am a 12:00 M	SENA - Nodo Electricidad Y Electrónica Centro Colombo Alemán Dirección: Cl. 28 #23-08, Barranquilla, Atlántico	
DIURNO: DE 11:00 Am a 12:00 M	SENA MALAMBO Diag. 18 No. 16 - 30	
DIURNO: DE 11:00 Am a 12:00 M	SENA Sede Refrigeración Barrio Lipaya-Barranquilla Sur Occidente	
DIURNO: DE 11:00 Am a 12:00 M	SENA SEDE TIC: carrera 54 Nº 68 – 80 Barrio el Prado	

Nota: Disponer del personal para la logística de entrega según requerimientos previos del supervisor de contrato tanto en cantidades y horarios que se requieran.

8. ANALISIS DEL SECTOR.

Se realiza análisis del sector dando cumplimiento a lo consagrado en el Articulo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015.

8.1. ANÁLISIS DEL MERCADO

Existen aspectos básicos para el funcionamiento de un restaurante o establecimiento para la preparación, venta y consumo de alimentos, dichos aspectos están directamente relacionados con el personal manipulador, estado de los alimentos y los ambientes donde se desarrollan las prácticas de transporte, almacenamientos, manipulación y elaboración de los alimentos, los cuales son tenidos en cuenta en las visitas de la secretaria de gobierno y de salud en estos sitios:

Un manipulador de alimentos es aquel que produce, transporta, cosecha, comercializa, cocina y sirve los alimentos. Su desempeño está relacionado directamente con la buena calidad de los alimentos, y si desconoce la forma correcta de manipularlos higiénicamente, las personas que van a consumir los alimentos que preparó corren el riesgo de enfermarse. La higiene de los alimentos es una responsabilidad de todas aquellas personas que están relacionadas directa o indirectamente con los alimentos. Existen dos clases de manipuladores de alimentos, los de alto riesgo y bajo riesgo:

Los manipuladores de alto riesgo son aquellos que mantienen contacto directo con los alimentos que no sufren un tratamiento posterior antes de llegar al consumidor. También son aquellas personas que intervienen en la elaboración de alimentos.

Los de bajo riesgo mantienen contacto con el alimento que sufrirá un proceso de elaboración posterior antes de llegar al consumidor.

A continuación, se describen los aspectos básicos para el funcionamiento de un establecimiento de elaboración, venta y consumo de alimentos.

A. Presentación y elementos de protección del personal del manipulador.

a) Debe 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 éste b) Debe 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) Debe 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.[1]

B. Exámenes ocupacionales para manipuladores de alimentos.

De acuerdo con la normatividad actual los MANIPULADORES DE ALIMENTOS deben practicarse los exámenes de laboratorio por lo menos una vez al año, para verificar el estado de salud de los trabajadores y con el fin de obtener el certificado de aptitud para manipular alimentos. Los exámenes ocupacionales que se deben practicar son: Frotis faríngeo, frotis de uña, fosas nasales, coprológico y serología.

a) El cultivo del exudado faríngeo o frotis faríngeo: Examen que busca infecciones en la garganta: Se realiza utilizando un hisopo especial para detectar la presencia de estreptococo grupo A, que es la causa más común de la faringitis estreptocócica. Una muestra tomada de la pared posterior de la garganta se coloca en un plato especial (cultivo) que permite el crecimiento de las bacterias. El tipo específico de infección se determina utilizando análisis químicos. Si no hay crecimiento de bacterias, el cultivo es negativo y la persona no tiene una infección estreptocócica.

[1] http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=3337, consultado el 20 de enero de 2016.

b) Frotis de Uñas. Examen directo en uñas para buscar hongos. Se realiza un raspado utilizando lanceta o bisturí romo del extremo distal al proximal de todas las uñas para obtener la mayor cantidad de escamas y aumentar la posibilidad de detectar el hongo. Las uñas deben estar sin esmalte. Indicar al momento de la toma la ingestión de antimicótico en los últimos 10 días. Con este examen se hace el diagnóstico de las infecciones fúngicas superficiales.

c) Examen en fosas nasales: Se realiza un exudado nasal, es decir, se introduce un hisopo en la nariz tan profundamente como el paciente soporte, frotándolo en toda la mucosa nasal para obtener muestra del fluido. Se debe realizar este procedimiento en ambas fosas nasales.

   Ya obtenida la muestra de cada orificio nasal, se rotula el porta objetos. La muestra se fija con calor y se procede a teñir con el colorante de Wright dejándose por 3 minutos. Acto seguido se utiliza un microscopio para realizar la búsqueda de células sanguíneas como eosinófilos, linfocitos, neutrófilos, entre otras. Se observan ambas muestras de los orificios nasales para ver cuál contiene más células.

   En caso de obtener una muestra positiva se realiza el diferencial para saber cuáles son las células que predominan y determinar el diagnóstico. El resultado de este examen debe dar valores menores a 350 células/mcl (células por microlitro), cifras mayores significan resultados anormales, pues el aumento de eosinófilos generalmente está asociado con enfermedades alérgicas e infecciones parasitarias, en tal caso los trastornos posibles son: Eccemal, leucemia, trastornos, autoinmunitarios, asma o fiebre del heno.

d) Coprológico: Examen para buscar parásitos intestinales. Heces fecales frescas recogidas en frasco de cierre hermético, limpio y seco impidiendo la contaminación con orina, el paciente debe evitar ingerir medicamentos a base de carbón, sales de bario, magnesio, bismuto y purgantes oleosos. Así mismo, debe recomendarse al paciente que 72 horas antes de la toma de muestra se reduzca la dieta de féculas y verduras.

   Este examen se fundamenta en la observación directa al microscopio y realiza el análisis organoléptico o físico, el análisis químico y parasitológico de la deposición el cual permite detectar infecciones por parásitos intestinales o de órganos ajenos es decir que revela parasitismos localizados en órganos y sistemas muy alejados del intestino, siempre que los parásitos productores de los mismos empleen la vía fecal del huésped para eliminar los elementos que le sirven para su diseminación en el medio ambiente.

e) Serología: Detección de Sífilis: es el estudio que permite comprobar la presencia de anticuerpos en sangre. Es una prueba fundamental a la hora de realizar donaciones de sangre y transfusiones. Este se basa en un examen serológico, que tiene como fin el conocer la exposición o presencia previa de un microorganismo patógeno en particular y a partir de ella la capacidad de respuesta del individuo a tal infección. Para ello se debe tomar una muestra de sangre en volumen apropiado según la técnica que se emplee (ELISA, IFI, Western blot, IHA, etc). Se puede usar la sangre total o tomar solo

el suero, el cual se obtiene luego de centrifugar la sangre previamente coagulada, para eliminar las células sanguíneas de la reacción.

Las enfermedades detectables con la serología son las siguientes: sarampión, rubéola, carbunco, VIH, hepatitis viral, brucelosis, amebiasis, infección micótica, VSR, tularemia, sífilis, toxoplasmosis y una variedad de enfermedades más.

C. 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.

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 éste 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.

D. 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.

E. Condiciones locativas.

• Pisos. Deben estar hechos con materiales que no generen sustancias tóxicas, que sean resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y antideslizantes. Para el resto de las áreas que no sean la cocina, los pisos pueden ser laminados o de madera con acabado mate, vinilo texturizado o baldosas de cerámica con esmalte suave. En la cocina, el piso debe estar elaborado con materiales que puedan ser lavados en húmedo (cerámica); la madera y los laminados no funcionan para esta área. El piso de su cocina, al igual que el del baño, es blanco como se exige, de porcelanato antideslizante y con lechada vaciada con material plástico que resiste la acidez y no genera bacterias. Los pisos del comedor, pasillos y otras áreas no se ajustan a una normatividad específica; sin embargo, éstos deben ser seguros.

• Techos. Según Aranguren, la normatividad y la guía en esta materia reseñan que en las cocinas no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con acceso a la cámara superior para realizar la limpieza y desinfección.

• Paredes. Materiales resistentes, impermeables, no absorbentes, con acabado liso y sin grietas pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros. “No deben tener pinturas a base de aceites y solventes no acuosos, las cuales en Europa ya están completamente prohibidas.

• Áreas de acceso. Se debería disponer de espacios suficientemente libres de obstáculos para el paso de los trabajadores, con el fin de que puedan realizar su tarea en condiciones de seguridad.

• Áreas de trabajo. Frío con frío: todo lo que produce frío debe estar con otros equipos que generen la misma temperatura en el área de trabajo de la cocina; por ejemplo, neveras y congeladores. Calor con calor: hornos, estufas y otros equipos que generen calor deben estar en un mismo lugar; por ejemplo, no se puede ubicar una freidora o una plancha asadora al lado de una llave de agua. Seco con seco: los espacios donde se ubican los platos servidos deben ser secos. Húmedo con húmedo: los puntos de agua de la cocina (lavaplatos) deben estar alejados de todo en absoluto; sólo deben estar acompañados de un mesón de trabajo.

• Flujo de temperaturas. En cocinas y bares se debe respetar la cadena de frío, pues si algo pierde el frío controlado de manera intempestiva, es posible que se generen toxinas dentro del alimento. Las temperaturas de congelación deben estar desde 0 °C hasta -20 °C, y la temperatura de refrigeración desde 1 °C hasta 7 °C. Cualquier grado que se suba de este rango pone en riesgo la inocuidad del alimento, al personal que labora y a los comensales.

• Ventilación y sistema de extracción. El área de la cocina debe estar ventilada con el fin de prevenir la condensación de vapor, la acumulación de polvo y el exceso de calor. Los sistemas de ventilación comprenden extractores, conductores de aire y campanas.

F. Iluminación.
Según el decreto 3075, los restaurantes, bares y cocinas deben tener una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas y lámparas convenientemente distribuidas. La intensidad no debe ser inferior a 540 lux (59 bujías/pie) en todos los puntos de inspección, 220 lux (20 bujías/pie) en sitios de elaboración, y 110 lux (10 bujías/pie) en otras áreas del establecimiento.

G. Maquinaria y equipos.
Tanto en cocinas (hornos, fogones, freidora, refrigeradores y congeladores), bares (licuadoras y picahielos), como en baños (secadores de manos), cocinas de Colombia.

I. Mobiliario.
En las cocinas y los comedores, todas las superficies de contacto directo con el alimento deben tener un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades. En el caso de los bares, la barra puede estar elaborada con madera noble, en lo posible Maciza, sellada contra la humedad, porque los acabados de las superficies de mobiliarios con enchapes y aglomerados de madera son muy susceptibles a la humedad y a los cambios de temperatura, lo que ocasiona agrietamiento”. La normatividad exige que en los baños del personal se deben disponer sanitarios y vestidores independientes para hombres y mujeres.

J. Orden, limpieza y mantenimiento.

La basura debe recogerse diariamente y ser almacenada fuera del restaurante en contenedores no combustibles, provistos de tapa.

K. Ergonomía y flujos de movimiento.

Según la GTS 009, se debería adaptar el puesto de trabajo a las características de cada persona, teniendo en cuenta la edad, la estatura y las tareas que realiza, con el fin de evitar los sobreesfuerzos. La altura de las superficies de trabajo debería estar entre 87 y 97 cm del suelo. Se recomienda que la altura de las mesas de trinchar oscile entre los 75 y los 100 cm con una inclinación regulable de 10°.

L. Sistemas eléctricos.

No deben generar riesgos de incendio o explosión. Éstos deben estar entubados, encauchados o aislados por canaleta, pues en muchos casos los cables se ven expuestos y regados. El 70% de los incendios que se presentan en estos establecimientos se debe a que los sistemas eléctricos no cumplen la normatividad.

M. Incendio y explosión.

Cada restaurante debe contar con un plan de emergencias. El Cuerpo Oficial de Bomberos hace una revisión técnica periódica a edificaciones que son consideradas de riesgo moderado por el uso de combustible y, en este sentido, se dirigen a los restaurantes, una vez pagan por la revisión, y se llena el formato antes de que ocurra una emergencia. Se deben tener en cuenta la seguridad humana en aspectos como medios y salidas de evacuación despejadas. En el caso de materiales combustibles, se verifica el tipo de líquidos, las instalaciones de gas, el manejo de basuras, la emisión de gases y otros aspectos que puedan representar riesgos en la instalación. Si el restaurante no cumple la norma, se le notifica y se le da un plazo entre 15 y 30 días para que corrija el riesgo; si en ese período tampoco cumple, se efectúa nuevamente la visita y se pasa el informe a la respectiva alcaldía local. En el caso de los extintores, se recomiendan los de polvo de químico seco (de color amarillo), los de solkaflan (blancos), los de gas carbónico (rojos o azules). Los rojos son instalaciones de red contra incendio; por ejemplo, gabinetes equipados con manguera, hacha, extintor, llave de uniones y un pitón. Éstos deben estar ubicados a 1,20 metros de altura en un área visible.

Los incendios tipo K se originan por grasas y aceites vegetales y animales, como los generados por los extractores de grasa cuando no reciben mantenimiento permanente. Para estos casos se debe usar un extintor de polvo químico seco multipropósito, que es el amarillo. Además, se deben tener detectores automáticos de incendio en todo el lugar y sistemas rociadores automáticos en espacios o áreas superiores a 750 m2.

N. Evacuación.

Las vías de escape y salidas de emergencia deberán permanecer despejadas y desembocar al exterior o a una zona de seguridad. Están prohibidas las puertas de emergencia que sean correderas o giratorias; además, deben tener señalización y un ancho mínimo de 70 cm. Esta amplitud y la cantidad de puertas, según el arquitecto Luis Uribe, están determinadas por el índice de ocupación del restaurante, con espacios de unos 1,20 metros cuadrados por persona en el comedor. Si tiene en cuenta estas 10 reglas de oro para lograr una cocina segura, evitará las lesiones y los accidentes que resultan por ignorar las instrucciones y las prácticas de seguridad. Hacer lo apropiado es garantía de un espacio seguro tanto para empleados como para comensales.

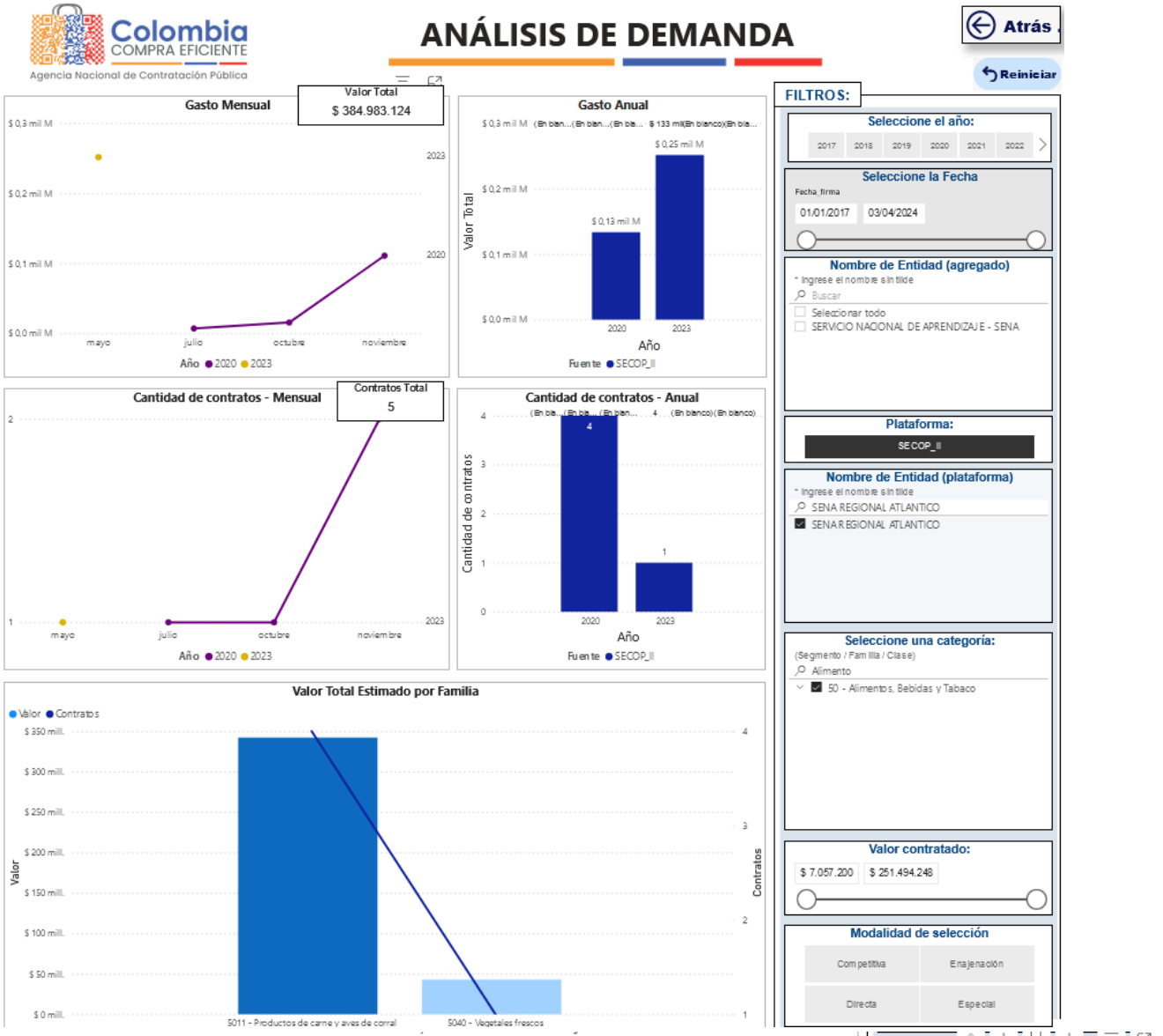
Normatividad y guía para tener instalaciones seguras	
Decreto 3075	Manipulación de alimentos y condiciones generales en restaurantes.
GTS USNA 009	Seguridad industrial para restaurantes.
GT 45	Guía para el diagnóstico de condiciones de trabajo.
NTC 1478	Material de seguridad y lucha contra incendio. Terminología.
NTC 1867	Higiene y seguridad. Sistema de señales contra incendio.
NTC 1931	Protección contra incendios. Señales de seguridad.
NTC OSAS 18002	Sistema de gestión en seguridad y salud ocupacional.
NTC 1700	Higiene y seguridad. Medios de evacuación.
NTC 1461	Higiene y seguridad. Colores y señales de seguridad.
NTC 2505	Instalaciones para suministro de gas.
NTC 3631	Artefactos de gas. Ventilación de recintos interiores.
ISO 22000	Incluye temas de BPM y control en inocuidad de alimentos, que en algunos casos están relacionados con temas de seguridad industrial.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA:

¿Cómo adquieren las entidades estatales este servicio?
El Centro Nacinoal Colombo Aleman, 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:



Clasificador de Bienes y Servicios - Familia

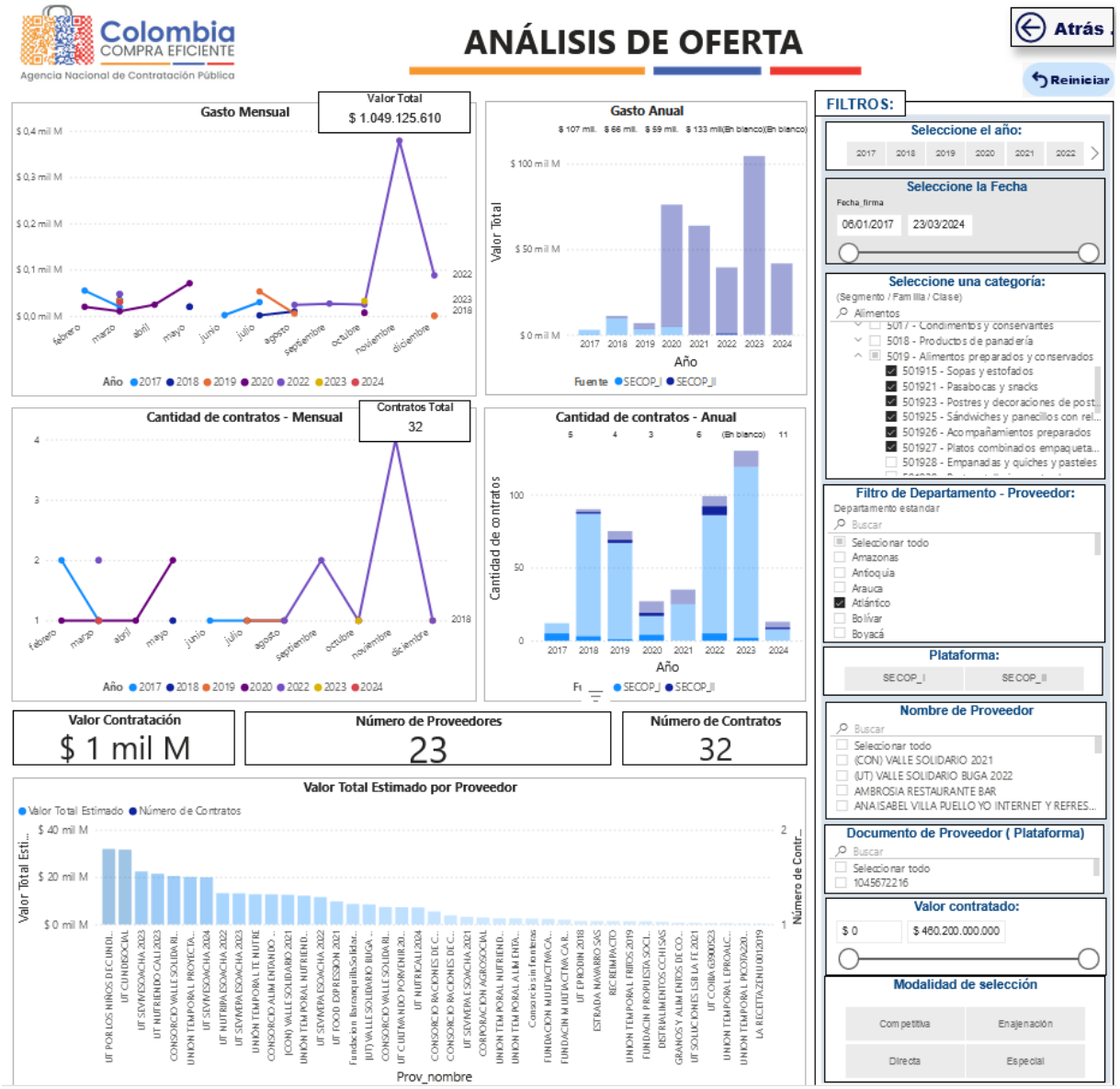
Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

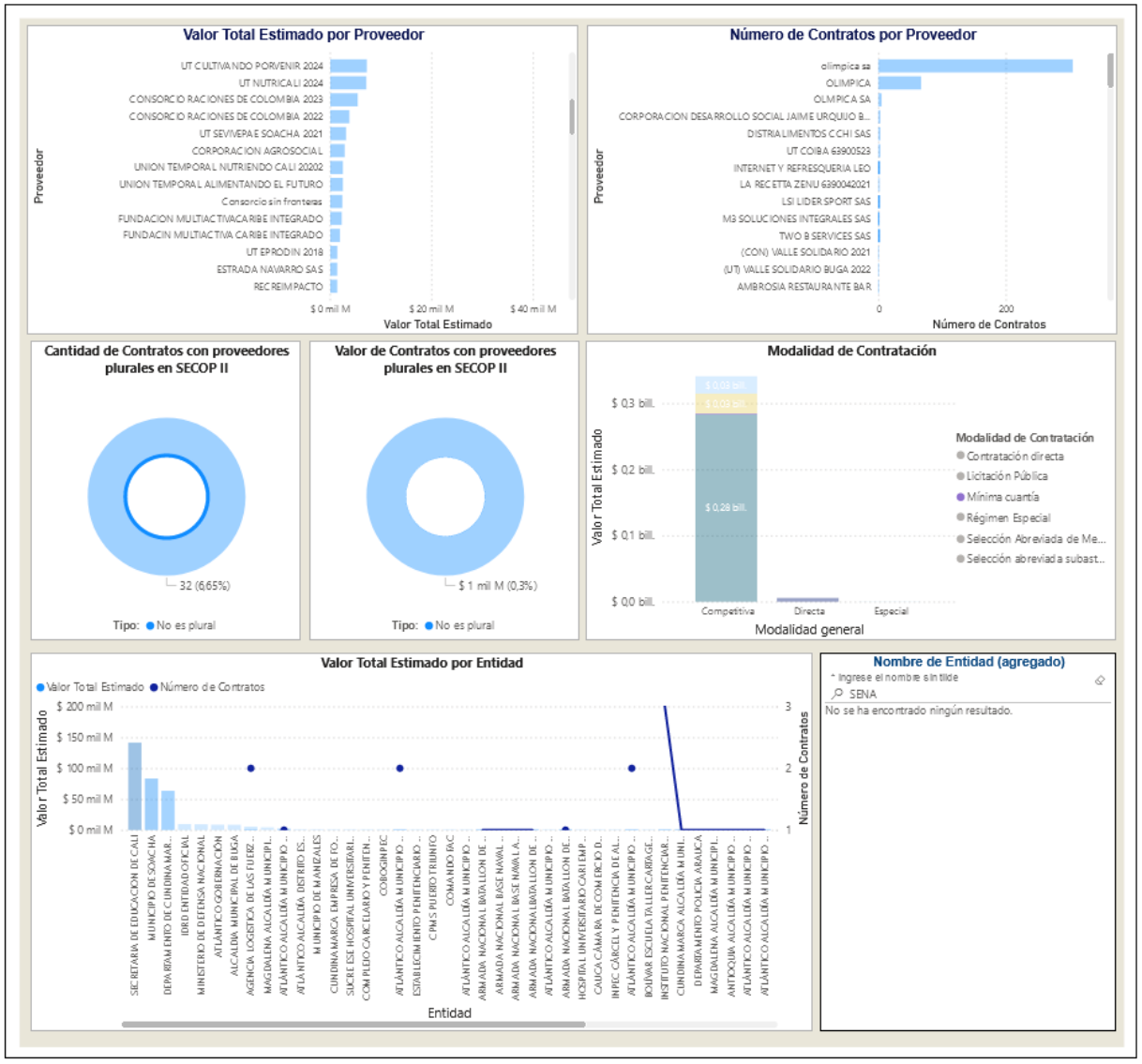
Año	2020			2023			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
5011 - Productos de carne y aves de corral	3	$ 90.595.254	23,53%	1	$ 251.494.248	65,33%	4	$ 342.089.502	88,86%
5040 - Vegetales frescos	1	$ 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	$ 59.049.090	5,63%	6	$ 132.622.000
Total	5	$ 106.722.400	10,17%	4	$ 65.592.000	6,25%	3	$ 59.049.090	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 respectiva.

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

Colombia COMPRA EFICIENTE

8.2. Análisis De La Demanda

8.2.1. Adquisiciones Previas Del Centro

Vigencia 2021

No. Convocatoria	MC-ATL-CNCA-0016-2021
Objeto:	CONTRATAR EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN
Modalidad	Mínima Cuantía
Autorizaciones	Por la Dirección Regional
Garantías	**Cumplimiento:** de las obligaciones surgidas del contrato estatal incluyendo en ellas, el pago de multas y cláusula penal pecuniaria: Por una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y cuatro (4) meses más**. Calidad del Servicio:** Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, por el término de duración del mismo, a partir de la fecha de aprobación de la garantía única**. Pago de Salarios y Prestaciones Sociales e Indemnizaciones Laborales:** Equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del Contrato, por el término de duración del contrato y tres (3) años más, contados a partir de su perfeccionamiento**.**
Oferentes	CASINOS Y RESTAURANTES RIOS MARTINEZ SAS NU3
Contratista seleccionado	CASINOS Y RESTAURANTES RIOS MARTINEZ S.A.S.
Contrato – Aceptación No:	CO1.PCCNTR.2723650 DE 2021
Valor:	**Valor: ($42.246.400 COP)** *CUARENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS PESOS M/LCTE*
forma de pago	El SENA pagara el valor del contrato, previa certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante el periodo correspondiente y la presentación de la factura mensual por parte del contratista, debidamente soportado con la correspondiente certificación del pago de aportes parafiscales de conformidad con la Ley 789 de 2002.
Plazo ejecución:	El plazo de ejecución del objeto contractual es de (5) meses,

Vigencia 2020

No. Convocatoria	MC-ATL-CNCA-0026-2020

Objeto:	CONTRATAR EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN
Modalidad	Mínima Cuantía
Autorizaciones	Por la Dirección Regional
Garantías	**Cumplimiento:** de las obligaciones surgidas del contrato estatal incluyendo en ellas, el pago de multas y cláusula penal pecuniaria: Por una suma equivalente al veinte por diez (10%) del valor total del contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y cuatro (4) meses más**. Calidad del Servicio:** Equivalente al veinte por diez (10%) del valor del contrato, por el término de duración del mismo, a partir de la fecha de aprobación de la garantía única**. Pago de Salarios y Prestaciones Sociales e Indemnizaciones Laborales:** Equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del Contrato, por el término de duración del contrato y tres (3) años más, contados a partir de su perfeccionamiento**.**
Oferentes	CASINOS Y RESTAURANTES RIOS MARTINEZ SAS NU3
Contratista seleccionado	CASINOS Y RESTAURANTES RIOS MARTINEZ S.A.S.
Contrato – Aceptación No:	CO1.PCCNTR.1986591 DE 2020
Valor:	**Valor: ($59.280.000 COP)** *CINCUENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/LCTE*
forma de pago	El SENA pagara el valor del contrato, previa certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante el periodo correspondiente y la presentación de la factura mensual por parte del contratista, debidamente soportado con la correspondiente certificación del pago de aportes parafiscales de conformidad con la Ley 789 de 2002.
Plazo ejecución:	El plazo de ejecución del objeto contractual es de (2) meses,

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato es de SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($60.000.000,00) , incluido el Impuesto, cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

9.1.1 VALOR CONFORME A LA MODALIDAD DE CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, la oficina requirente adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para "*CONTRATAR EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN REGIONAL ATLANTICO Y SUS NODOS* " es de CINCUENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS PESOS M/CTE ($59.994.900,00) , incluido el Impuesto, tal como se evidencia en el siguiente cuadro de proyección o ESTUDIO de MERCADO, el cual forma parte integral del presente documento.

El valor de la eventual contratación se ha calculado teniendo en cuenta dos pre cotizaciones recibidas en el marco de invitación a pre cotizar para efectos de estudio de mercado, publicada en la plataforma SECOP II y por el correo comprascolombo@sena.edu.co;**https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.4060524&isFromPublicArea=True&isModal=False** las cuales se relacionan en el siguiente cuadro de proyección:

ESPACIO EN BLANCO

ESTUDIO DE MERCADO PARA ESTIMAR EL PRESUPUESTO PARA EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN REGIONAL ATLANTICO	
PRESUPUESTO DISPONIBLE PARA CONTRATAR	60.000.000,00
CANTIDAD SOLICITADA	6700

PRECOTIZACIONES RECIBIDAS 20232	VALOR UNITARIO
PRECOTIZACION No 1	$ 10.800
PRECOTIZACION No 2	$ 10.600

ESTUDIO DE MERCADO PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE LOS ALMUERZOS PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DETALLADA	UNIDAD	PRE COTIZACION 1	PRECOTIZACION 2	PROMEDIO	
				VALOR UNITARIO INC IMPUESTO	VALOR UNITARIO INC IMPUESTO	VALOR PROMEDIO UNITARIO INC IMPUESTOS	UNIDADES ESTIMADAS A CONTRATAR
1	93131608	MERIENDAS REFORZADAS SALUDABLES PARA APRENDICES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN REGIONAL - ATLANTICO. (Apoyo de alimentación temporal; Ración alimentaria Apoyo Ocasional	MINUTA NUMERO 1. Sándwich de carne o pollo, queso, tomate, Batavia y mayonesa 200gr; jugo caja 200ml, fruta de mano 120 gr, maní 30gr. MINUTA NUMERO 2. Pastel de pollo horneado 100 gr, jugo de caja 200 ml., fruta de mano 120mg, bocadillo de guayaba 50gr. MINUTA NUMERO 3. Croaissan de ques 200gr, bebida lactea(Yogurt/ leche saborizada) 200ml, fruta de mano 120gr y bocadillo de gayab 50gr. MINUTA NUMERO 4. Dedito de queso horneado 100rg, jugo de caja 200 ml, fruta de mano 120gr, maní 30gr MINUTA NUMERO 5. Hayaca de pollo o carne de 150 grs. jugo de caja 200ml, fruta de mano 120 gr, maní 30gr.	$ 10.800	$ 10.600	$ 10.700	5607

VALOR UNITARIO ESTIMADO	$ 10.700
UNIDADES ESTIMADAS SEGÚN PRESUPESTO ASIGNADO	5607
PRESUPUESTO ESTIMADO PARA CONTRATAR	$ 59.994.900,00

PROYECTO : Javier Jesus Perez Salas
apoyo administrativo de los procesos de contratación.

De acuerdo con el presupuesto destinado por el Centro se procede a calcular la cantidad de unidades a contratar, teniendo en cuenta que la solicitud inicial es de 6.700 unidades a contratar y que si se logra la eficiencia de recursos con las ofertas recibidas se podrán aumentar las cantidades a contratar para satisfacer las necesidades del Centro

Teniendo en cuenta el análisis de las pre-cotizaciones recibidas, el presupuesto estimado para desarrollar el objeto de la presente Invitación es de CINCUENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS PESOS M/CTE ($59.994.900,00) , incluido el Impuesto, el cual se ejecutará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No.13024 del 12 de julio de 2024.

10. ASPECTOS PRESUPUESTAL

RUBRO:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	X	C-3603-1300-15-20305C-3603025-02	SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($60.000.000,00)
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números.
13024	12/07/2024	2024-12-31	920742 CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN-ATLANTICO - BIENSTAR APRENDICES	C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	NACION	SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE	$60.000.000,00

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

Contrato de Suministro	
Otro:	Suministro

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

14.2 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 alimentos solicitados en el contrato, de manera que garanticen la seguridad de los aprendices, 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 sanitaria 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.
9. **El contratista tiene la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos, en cumplimiento a lo señalado en el Decreto 248 de 2021.**

14.3 AFINES CON EL OBJETO CONTRACTUAL:

1. El contratista se compromete realizar el suministro de alimentos de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.
2. 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.
3. El contratista se compromete a asumir las valeras de control o tiquetes de los almuerzos, estos según diseño del SENA.
4. El contratista se compromete a publicar diariamente lista del menú ofrecido.
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 se compromete a entregar después de la firma del contrato lo establecido en las especificaciones esenciales.
7. El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para manipulación de alimentos.
8. 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.
9. Prestar los servicios objeto de la presente contratación con calidad, con las condiciones y garantías que se requieran.
10. Dar cumplimiento a las ESPECIFICACIONES TECNICAS.
11. 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 éste 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.

12. 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.

13. 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.
14. Bajo 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.
15. Acreditación de contar en su planta de personal con un nutricionista.
16. Acreditar que se cuenta por lo menos con un (1) carro para transporte y distribución de alimentos, que cuenten con concepto higiénico sanitario favorable, expedido por la autoridad competente.
17. Acreditar que el personal que utilizara en el procesamiento de los alimentos cuenta con certificación de tener formación en manipulación de alimentos.
18. Certifica que al momento der iniciar el eventual contrato si la oferta resulta seleccionada, presentara los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: de sangre KOH de uñas (para detectar hogos), fosas nasales, frotis de garganta con cultivo, coprológico y serología.
19. Mantener los precios ofrecidos fijos e informar oportunamente sobre cualquier irregularidad que advierta en el desarrollo del contrato.
20. Responder por el pago de impuestos que cause la suscripción del contrato.
21. Presentar los documentos necesarios para la ejecución y perfeccionamiento del contrato.
22. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley, con el fin de hacer u omitir algún hecho.
23. Radicar las facturas de cobro por los servicios prestados dentro de los plazos convenidos.
24. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, si estuviere obligado a ello.
25. 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.
26. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.
27. 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.
28. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y en trabamientos.

29. Realizar las demás actividades inherentes al objeto del contrato, garantizando así la culminación de la misma.
30. El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para manipulación de alimentos.
31. 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.
32. El contratista suministrara los alimentos contratados en las instalaciones del SENA Centro Nacional Colombo Aleman calle 30 No. 3E-164 y sedes mencionadas 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.
33. Cumplir con registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.
34. Concepto sanitario concedido por la secretaria de salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea “Expendio de Alimentos
35. 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.
36. Cumplir con plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable. Plazo máximo de entrega 1 mes a partir de firma del contrato.
37. 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”.
38. Garantizar un manejo ambientalmente adecuado a la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales de aceite de cocina.
39. Durante la exposición y servicios de alimentos, los mismos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa
40. El contratista deberá realizar el registro fotográfico diario a cada entrega de los almuerzos, la fotografía deberá contener fecha y hora. El contratista deberá realizar informe que contenga cada una de las fotografías diarias, el cual deberá anexarse a la cuenta de cobro del suministro realizado.

41. Para la entrega de los almuerzos, 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.
42. Al momento de la entrega de los alimentos estos deberán conservar la misma temperatura de cocción.
43. 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
44. 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.
45. El contratista deberá mantener al día todos los permisos, licencias y demás autorizaciones requeridas y expedidas por las autoridades competentes.
46. El contratista deberá aportar al momento del acta de inicio con el fin de garantizar en todo momento que este ejecutando actividades para la entidad, que el personal que manipule distribuya y transporte alimentos cuenta con:

Certificado de aptitud medica: Certificado de aptitud medica laboral luego de la realización de examen físico general con énfasis en piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico, frotis faríngeo y serología el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos.

47. Los alimentos suministrados se harán contra entrega de vales que los Centros de Formación, SENA se encargarán de administrar, sin embargo, estos vales deberán ser suministrados por el contratista y deben contener las siguientes especificaciones:

a) Deben estar pre – numerados.
b) Contar con un desprendible en el que se puedan registrar los siguientes datos: fecha, nombre del aprendiz, firma del recibido por parte del aprendiz.
c) Medida de seguridad definidas por el proveedor: sellos, firmas u otras, procurando evitar que se presenten adulteraciones o falsificaciones.
d) 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.

48. 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.
49. 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, para dichos alimentos. Para tal efecto.
50. 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 generados y separados se dispondrán en el lugar de la prestación del servicio.

51. 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 complemento nutricional en el Centro Nacional Colombo Aleman Regional Atlántico y cada uno de las sedes donde se encuentren ubicados los aprendices en horario diurno y nocturno así:

HORARIO DIARIO	**UBICACIÓN**	**PROMEDIO DE ENTREGAS DIARIAS**
DIURNO: DE 11:00 Am a 12:00 M	SENA CALLE 30 No. 3 E -164 Vía Aeropuerto	SEGUN REQUERIMIENTO DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO
NOCTURNO: 24:00 A 24:45	SENA CALLE 30 No. 3 E -164 Via Aeropuerto	
DIURNO: DE 11:00 Am a 12:00 M	SENA - Nodo Electricidad Y Electrónica Centro Colombo Alemán Dirección: Cl. 28 #23-08, Barranquilla, Atlántico	
DIURNO: DE 11:00 Am a 12:00 M	SENA MALAMBO Diag. 18 No. 16 - 30	
DIURNO: DE 11:00 Am a 12:00 M	SENA Sede Refrigeración Barrio Lipaya-Barranquilla Sur Occidente	
DIURNO: DE 11:00 Am a 12:00 M	SENA SEDE TIC: carrera 54 Nº 68 – 80 Barrio el Prado	

Nota: **Disponer del personal para la logística de entrega según requerimientos previos del supervisor de contrato tanto en cantidades y horarios que se requieran.**

Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación

14.4. OBLIGACIONES DEL SENA

Coordinar con el contratista la programación de los horarios de entrega.
Tramitar diligentemente los pagos al CONTRATISTA.
Pagar al CONTRATISTA las facturas por el suministro del objeto contractual, según el valor y la forma de pago convenida dentro del contrato.
Brindar al CONTRATISTA, el apoyo que se requiera para cumplir cabalmente con el objeto contractual.
Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato, en cumplimiento de todas las obligaciones Contractuales
Hacer acta de liquidación del contrato una vez las partes se encuentren a paz y salvo.
Ejercer la supervisión general del contrato.

Resolver las peticiones presentadas por el proponente elegido en los término
ɔnsagrados por la Ley.
Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documento
ɹe de él forman parte.
). Todas aquellas necesarias para la correcta ejecución del objeto y que deriven d
naturaleza del contrato.

14.5 REQUISITOS DE INGRESO A LAS INSTALACIONES:

1. Presentar documento de identificación.
2. Portar el carnet de identificación en un lugar visible.
3. Ingresar a las instalaciones con zapatos cerrados.
4. Evite ingresar en blusas con escote, minifaldas, short y pantalones con rotos.
5. Evite el consumo de alcohol, drogas y fumar dentro de las instalaciones.
6. Evite ingresar bajo condiciones de embriaguez o bajo la influencia de sustancias alucinógenas.
7. Identifique el punto de encuentro y las rutas de evacuación.
8. Evite correr por las instalaciones.
9. Evite traspasar las zonas prohibidas o aisladas con cintas y vallas.
10. Cumplir con las normas de seguridad y los protocolos de Bioseguridad establecidos por la Entidad.
11. Evite ingresar a talleres de formación sin los elementos de protección personal adecuados.
12. Evite traer niños menores de 12 años.
13. Evite portar armas de fuego.
14. 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.
15. Las demás que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato.

15. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DETALLADA DE ELEMENTO O SERVICIO	ESPECIFICACIÓN TÉNCICA	PROGRAMA	CANTIDAD SOLICITADA DE ELEMENTOS O SERVICIO

1	93131608	MERIENDAS REFORZADAS SALUDABLES PARA APRENDICES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN REGIONAL - ATLANTICO. (Apoyo de alimentación temporal; Ración alimentaria - Apoyo Ocasional)	**MINUTA NUMERO 1.** Sándwich de carne o pollo, queso, tomate, Batavia y mayonesa 200gr; jugo caja 200ml, fruta de mano 120 gr, maní 30gr. **MINUTA NUMERO 2.** Pastel de pollo horneado 100 gr, jugo de caja 200 ml., fruta de mano 120mg, bocadillo de guayaba 50gr. **MINUTA NUMERO 3.** Croaissan de ques 200gr, bebida lactea(Yogurt/ leche saborizada) 200ml, fruta de mano 120gr y bocadillo de gayab 50gr. **MINUTA NUMERO 4.** Dedito de queso horneado 100rg, jugo de caja 200 ml, fruta de mano 120gr, maní 30gr **MINUTA NUMERO 5.** Hayaca de pollo o carne de 150 grs. jugo de caja 200ml, fruta de mano 120 gr, maní 30gr.	Bienestar al Aprendiz	5.607

15.1 PROCEDIMIENTO DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS

- El supervisor y el contratista deberán comunicarse por medio de correo electrónico con el fin de concretar fechas y condiciones de entrega e ingreso a la institución.
- El contratista deberá contactar al supervisor del contrato para coordinar la disponibilidad de ingreso al centro.
- La entrega de los elementos deberá hacerse en el plazo por el contratista y el supervisor del contrato.
- Los alimentos a entregar deberán estar identificados relacionados al contrato. Por ningún motivo podrá entregar alimentos diferentes o que no coincidan con lo relacionado en el objeto contractual.
- El supervisor o la persona que éste designe deberá estar presente al momento del ingreso para verificar que los alimentos cumplan con las especificaciones del contrato y con lo relacionado. y cumplan con las especificaciones del contrato.
- El contratista deberá traer documento de remisión física de los almuerzos entregados. No se aceptará factura como documento de remisión.
- Para efectos de entregas y facturación, se aclara que solamente serán emitidas las facturas al oferente adjudicatario y éste procederá de acuerdo a su tipo de organización a efectuar las coordinaciones que considere necesarias con sus puntos de distribución para cumplir con los despachos.

16. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo para la ejecución del objeto del contrato será de cinco (5) meses sin sobrepasar el calendario académico 20 de diciembre de 2024, contados a partir de la legalización del contrato, la aprobación del mecanismo de cobertura del riesgo, acreditación por parte del contratista de encontrase al día en los pagos y aportes a los sistemas de seguridad social y parafiscales y la suscripción del acta de inicio del contrato.

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 sedes adscritas a este, donde se ubican los aprendices adcritos al centro. **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**.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Barranquilla

16.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato**	**Requisito para el pago**
PAGO 1 PAGO 2 PAGO 3 PAGO 4 PAGO 5	20% 20% 20% 20% 20%	Factura de venta, Recibido a satisfacción e informe de supervisor, 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 del contrato, Nota de ingreso de almacén, Resolución de Facturación expedida por la DIAN, .Validación ante la DIAN las Facturas Electrónicas De Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito en el aplicativo Olimpia

Otra forma de Pago:	El SENA cancelará al Contratista en pagos parciales en la medida en que sesuministren los almuerzos 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 No13024 del 12 de julio de 2024. El pago se realizará dentro de los 10 días hábiles siguientes a la presentación de la respectiva documentación y se tendrá en cuenta para ello el instructivo GRF-I-002 "*Instructivo documentos requeridos para el registro de la obligación y trámite de pagos"* y las estipulaciones de las circulares No. 01-3-2020-000054 y 01-3-

	2020-000065 de 2020, expedidas por la Dirección Administrativa y Financiera del SENA. Los documentos a presentar por parte del contratista y condiciones para el pago son los siguientes: 1. Factura de venta, dando estricto cumplimiento a las exigencias legales que establece el artículo 617 del Estatuto Tributario, incluyendo en la factura el número del contrato, objeto de facturación, nombre y NIT de la entidad contratante y firmada por el funcionario que ejerza la función de supervisión del contrato. Si el contratista está obligado a facturar IVA debe anexar copia de la factura. 2. Informe y recibido a satisfacción de entrega y cumplimiento de las obligaciones estipuladas para contratista, expedido por el funcionario a cargo de ejercer las funciones de supervisor del contrato. 3. 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 del contrato. 4. Resolución de Facturación expedida por la DIAN con vigencia no mayor a dos años respecto a la fecha de entrega de la factura. 5. **Validación ante la DIAN de Facturas Electrónicas De Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito en el aplicativo Olimpia**, previa realización de las acciones por parte del proveedor contratista y supervisor del trabajo según Anexo No. 5 Circular 3- 2021-000055 del 7 de abril de 2021 del SENA y Anexo No 6. Catalogo Institucional Unidades y Sub Unidades Ejecutoras SIIF Nación. De no realizarse este procedimiento, el área de Contabilidad del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto de la Regional Atlántico del SENA no podrá generar la obligación presupuestal que da origen a la orden de pago en el aplicativo SIIF NACION 6. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden, los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. Todas las demoras que se presente por estos conceptos serán de responsabilidad del PROVEEDOR, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. 7. Los documentos deben ser anexados y enviados a la entidad en dos archivos que se llamarán GESTION FINANCIERA Y GESTION CONTRACTUAL, utilizando la plataforma SECOP II, tal cual se explica en la citada Circular 01-3-2020-000065 de 2020. 8. Estos 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 de SECOP II, por lo que no es necesario la firma. 9. Es necesario que cada 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 en zip. 10. Para los contratistas que son personas naturales, deberán garantizar el pago de la seguridad social para el mes inmediatamente anterior, asegurando en la cuenta de cobro, en el informe de ejecución o en el acta suscrita entre las partes, el valor del pago, el número de la planilla y el operador. 11. Para las personas jurídicas deberán anexar Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayor a 30 días, firmada por el Revisor Fiscal o Representante Legal. 12. 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 Tributario y que se puede consultar en el documento GRF-I-002 *Instructivo documentos requeridos para el registro de la obligación y trámite de pagos.* Este documento es escaneado y subido como un tercer documento en SECOP II, siguiendo la estructura: FV_N° Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf 13. Cuando el contratista sea agente auto retenedor deberá informar en la factura esta condición con la finalidad de no efectuar la retención por parte del SENA. 14. Solamente 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 actividad hasta 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 entidad antes 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 aprobara 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.

	Los pagos que el SENA se comprometa a efectuar están sujetos a disponibilidad de PAC, de acuerdo con 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 retención por parte del SENA. Según lo estipulado en el Artículo 19 de la Ley 1150 de 2007, el SENA respetará el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. No obstante, si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no son acompañadas de los documentos requeridos para el pago, el término para el pago comenzará a contarse a partir de la fecha en la que se haya aportado el último de los documentos y estén todos diligenciados correctamente. Las demoras que se presenten en estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrán por ello derecho a pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA. **Cargas Administrativas**: El contratista asumirá el valor de la expedición de pólizas y 29 GCCON-F-046 V.02 demás gastos administrativos relacionados con la ejecución del contrato. **Cargas Tributarias:** En razón a la ejecución del presente 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 disposiciones legales vigente para tal efecto. **Tramite a realizar por parte de los proveedores que están obligados a facturar electrónicamente, de acuerdo la directriz presidencial y la Circular 3-2021-000055 del 7 de abril de 2021 del SENA y Anexo No 6.** **Catalogo Institucional Unidades y Sub Unidades Ejecutoras SIIF Nación:** Por regla general, cuando se emita la factura el proveedor o contratista deberá registrar en las **notas u observaciones** la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, el número del contrato y el correo del aprobador de la siguiente manera: 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: **#$** luego el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el contrato, número del contrato (sin escribir la palabra número de contrato, solo escribir el número de contrato), y correo del supervisor, finalizando con **#$**, debidamente separados por punto y coma **#$Identificación de la entidad; Contrato número; Nombre del supervisor@dominio de la entidad** **#$** #$36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato No XX; PedroPerez@sena.edu.co **#$** 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-XXX-XXXXXX; 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. Nota: Las facturas que se hayan recibido a la fecha antes de aplicar esta nueva instrucción y no ha sido posible su trámite en el aplicativo SIIF Nación, deberán devolverse al supervisor del contrato, para que este le indique al proveedor que envíe la factura directamente al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, remitiendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF,XML) y referenciando en el asunto de este correo 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-XXX-XXXXXX; Contrato No XX; PedroPerez@sena.edu.co La identificación de la entidad es la siguiente: 36-02-00-008-920710 En caso de no realizar esto en la factura usted deberá realizar posteriormente lo siguiente: Deberá enviar el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML) al correo: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co El asunto del correo remisorio debe tener el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con el cual suscribió el contrato, número del contrato y correo del supervisor, el cual sería de la siguiente manera: 36-02-00-008-920710; XXXXX; XXXX@sena.edu.co

16.3 PAGO DE ANTICIPOS

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**

N/A	N/A	N/A	N/A

17. 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:	El presente seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico no requiere conocimientos especializados, ni un perfil predeterminado. Pero si es necesario que tenga asignadas funciones relacionadas con el objeto contractual y que tenga conocimiento sobre las especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios que se pretenden adquirir en el presente proceso de selección.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación al funcionario **Maryuri Cervantes de la Hoz, Lilder de Bienestar al Aprendiz** 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 de la entidad V.5, Código GCCON-M-002 del 20 de Noviembre de 2020.	

18. FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación se hará al proponente cuya oferta económica sea la de menor valor. SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE M/CTE ($60.000.000,00), incluido el Impuesto, por lo que la oferta seleccionada de conformidad con la modalidad de selección aplicable es la de menor valor, debe tenerse en cuenta que los valores unitarios ofertados no podrán superar los valores unitarios promedio señalados en el estudio de mercado.

El proceso será adjudicado por el valor total de la oferta

18.1 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.

19. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE PARA LA ENTIDAD

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.

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 de 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.
6. 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

19.1 REQUISITOS HABILITANTES

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1 .5.3. del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

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

19.1.1 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 Proponente deberá presentar su propuesta en la plataforma SECOP II anexando modelo de la carta de presentación que 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. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Documento de constitución del consorcio o unión temporal (cuando se requiera).
7. Fotocopia del RUT actualizado – en el cual se pueda verificar el NIT y que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto contractual.
8. Certificación bancaria, con una vigencia no mayor a 30 días.
9. 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.
10. 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
11. Anexar Certificado de Responsabilidad Fiscal expedido por Contraloría General de la Republica (www.contraloriagen.gov.co).
12. Anexar Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación.
13. Anexar el certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional.
14. Anexar el Certificado de antecedentes de medidas correctivas de conformidad con el artículo 183 de la Ley 1801 de 2016.
15. 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.
16. El proponente deberá llenar y adjuntar el anexo No. 1, compromiso de integridad.
17. 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.

18. 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).
19. Declaración expresa de no tener limitaciones a la capacidad jurídica, y que no está incursos en ninguna inhabilidad, incompatibilidad o prohibiciones. persona jurídica.
20. Declaración expresa de no tener limitaciones a la capacidad jurídica, y que no está incursos en ninguna inhabilidad, incompatibilidad o prohibiciones. persona natural.
21. Diligenciar Formato 3A Constitución de Consorcio publicado en SECOP II como Anexo.
22. Diligenciar Formato 3B Constitución de Unión Temporal publicado en SECOP II como Anexo.
23. Diligenciar Formato 5A Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona jurídica publicado en SECOP II como Anexo.
24. Diligenciar Formato 5B Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona natural publicado en SECOP II como Anexo.
25. 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.
26. Diligenciar Formato 7. Certificado de implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo publicado en SECOP II como Anexo.
27. Diligenciar Anexo No 3 Compromiso Anticorrupción

19.1.2 REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

Se verificará que los elementos ofertados contengan y cumplan las especificaciones esenciales solicitadas por la entidad en cada uno de los ítems señalados en la descripción técnica del pliego de condiciones, en las calidades y cantidades señaladas, y se ajuste a las necesidades de la entidad.

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 habilitantes los siguientes:

- Certificado ARL de implementación del SG-SST del resultado del 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 –
- 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 Secretaria distrital de salud o autoridad competente, hoja de vida y documentos soportes del conductor, el conductor debe aportar certificado de manipulación de alimentos, copia de tarjeta de propiedad del vehículo ofrecido, seguro obligatorio (SOAT), revisión técnico mecánica vigente
- El proponente deberá contar mínimo con (2) dos personas para la entrega las meeriendas reforzadas, deben contar con un (1) año de experiencia en manipulación o preparación de alimentos, deberán aportar certificado de curso en manipulación de alimentos (anexar hojas de vidas y Entregar certificado de curso en manipulación de alimentos).
- El oferente, deberá contar con capacidad operativa para la consecución del objeto del presente proceso, por lo que deberá contar con una sede, 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 preparación de 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.

19.1.3. 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

impuesto, 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.

En aras de garantizar el principio de igualdad y selección objetiva del contratista, en caso de presentarse proponentes que pertenecen al régimen simplificado de IVA, la entidad realizará la evaluación económica de las propuestas sin tener en cuenta dicho impuesto, es decir evaluar sobre el precio neto del bien o servicio descontado el valor del impuesto en las ofertas de proponentes del régimen común. Así, la Entidad Estatal puede comparar el precio ofrecido en igualdad de condiciones, sin hacer diferencias en la evaluación en función de la naturaleza del proponente o, cuando es del caso, sin hacer diferenciaciones respecto a exenciones que puede haber por el origen nacional o extranjero de los bienes o servicios

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

1. Validez mínima de la oferta económica: Será la señalada en la invitación pública y debe estar especificada en la parte inferior de la oferta económica.
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.
4. El valor de la propuesta incluido en el cuestionario SECOP II con impuestos incluidos, debe ser exacto al formato dispuesto por la entidad para evaluación económica del proceso.
5. La oferta económica presentada en el formato establecido por la entidad debe detallar SUBTOTAL, IVA y TOTAL los cuales serán verificados matemáticamente por la entidad, su valor TOTAL debe ser igual y exacto con el Valor Total registrado en el cuestionario dispuesto en la plataforma SECOP II en la sección Factor Económico.
6. El valor global de la oferta, incluido el IVA, no podrá superar el presupuesto Disponible. La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente, en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido, subtotal IVA y Total, si pertenece al régimen común, en caso contrario deberá indicarlo. Si el proponente no incluye el impuesto del IVA, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el SENA y el PROPONENTE deberá asumir el costo del impuesto.
7. 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.

19.1.4. 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.

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 PARA MIPYME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS. A la luz del artículo 2.2.1.2.4.2.18 la entidad establece como criterio diferencial el numeral 2 Que trata del Número de contratos para acreditación de la experiencia. Por ello el requisito de experiencia se establece así:

El proponente deberá acreditar experiencia, con la presentación de DOS (2) certificaciones de contratos 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.

19.1.5. REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA

Capítulo 2 Titulo 1 del Decreto 1082 de 2015, al momento de elaborarse la invitación correspondiente para esta modalidad de contratación, y en razón a la forma de pago pactada en el estudio previo, no se requerirá verificación de la capacidad financiera del oferente.

19.1.6. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Describa los requisitos de capacidad organizacional de acuerdo con el Manual de Contratación y la Normativa Vigente**.**

N/A

20. ANALISIS DE RIESGOS

Anexo 2. Matriz de Riesgos

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.

21. GARANTÍAS

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 (20%) 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
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 viente 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.

Al contratista no se le exigirá constituir la garantía por lo siguiente: **N/A**

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.

22. 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 posteriormentepublicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitóa Mipyme y si se realiza la limitación territorial o si se realiza nacional, o si podráparticipar cualquier otro interesado, dicho aviso será publicado y se otorgará eltérmino 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 2015se 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 ejecutenrecursos 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 tasade 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 autónomosconstituidos 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 eltamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:*

Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público,

adjuntando copia del registro mercantil.

Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copiadel 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 cualdeberá 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) díascalendario 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.*

23. ACUERDOS COMERCIALES:

De conformidad con lo establecido en el “Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Proceso de Contratación”, emitido por Colombia Compra Eficiente, Literal D, para los procesos de contratación directa y mínima cuantía, no se debe hacer este análisis.

24. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA (Etapa de Evaluación)				

	SI:	X	**NO:**	
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:				
MUESTRA	**SI:**		**NO:**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	**SI:**		**NO:**	**X**

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

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:

25.1. REQUISITOS AMBIENTALES REQUERIDOS

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	Pre Contractual
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	Contractual

El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima	Contractual
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	Pre 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
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	Pre Contractual

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.	Contractual
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	Contractual
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

CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES SG-SST APLICABLES A TODOS LOS CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS						
1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST 2. 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. 3.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Precontractual					
Protocolos de bioseguridad vigente de acuerdo a la Resolución 692 de 2022 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Precontractual					
Normatividad Seguridad y Salud en el Trabajo						
Resolución 2400 de 1979 - Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo. Incluye las características que deben cumplir estos establecimientos y también normas generales sobre riesgos físicos, químicos y biológicos.						
Ley 9 de 1979 - Por la cual se dictan medidas sanitarias.						
Resolución 2013 de 1986 - Por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités de Medicina, Higiene y Seguridad Industrial en los lugares de trabajo						
Resolución 1792 de 1990 - Por la cual se adoptan valores límites permisibles para la exposición ocupacional al ruido.						
Decreto Ley 1295 de 1994 - Sistema General de Riesgos Profesionales.						
Ley 1010 de 2006 - Por medio de la cual se adoptan medidas para prevenir, corregir y sancionar el acoso laboral y otros hostigamientos en el marco de las relaciones de trabajo						
Resolución 1401 de 2007 - Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.						
Resolución 2346 de 2007 - Por la cual se regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales.						
Resolución 2646 de 2008 - Por la cual se establecen disposiciones y se definen responsabilidades para la identificación, evaluación, prevención, intervención y monitoreo permanente de la exposición a factores de riesgo psicosocial en el trabajo y para la determinación del origen de estas.						
Resolución 1956 de 2008 - Adopta medidas frente al consumo de cigarrillo y tabaco. Establece espacios libres de humo y sustancias psicoactivas en la empresa.						
Circular 0038 de 2010 - Adopta medidas frente al consumo de cigarrillo y tabaco. Establece espacios libres de humo y sustancias psicoactivas en la empresa.						
Resolución 0652 de 2012 - Por la cualquier se establece la conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas y se di tan otras disposiciones.						
Resolución 1356 de 2012 - Modifica parcialmente la resolución 652 de 2012						
Ley 1562 de 2012 - Por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional						
Resolución 4272 de 2021 - Por la cual se establecen los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo de trabajo en alturas.						
Ley 1616 de 2013 Art 9 - Promoción de la salud mental y prevención del trastorno mental en el ámbito laboral.						

Decreto 1477 de 2014 - Expide la Tabla de Enfermedades Laborales, que tendrá doble entrada: i) agentes de riesgo, para facilitar la prevención de enfermedades en las actividades laborales, y ii) grupos de enfermedades, para determinar el diagnóstico médico en los trabajadores afectados.
Resolución 3368 de 2014 - Modifica el reglamento para protección contra caídas de trabajo en alturas.
Decreto 1072 de 2015 - Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo
Decreto 472 de 2015 - Establece los criterios de graduación de las multas por infracción a las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo y Riesgos Laborales
Decreto 052 de 2017 - Modifica el artículo 2.2.4.6.37. del Decreto 1072 de 2015 Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, sobre la transición para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)
Resolución 0312 de 2019 - Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST
Resolución 2404 de 2019 - Se adopta la Batería de Instrumentos para la Evaluación de Factores de Riesgo Psicosocial, la Guía técnica para la promoción, prevención e intervención de los factores psicosociales y sus efectos en la población
Resolución 0491 de 2020 - Reglamento trabajo seguro en espacios confinados
Circular 063 de 2020 - Actualización curso 50 horas SGSST
Circular 0064 de 2020 - Gestión Psicosocial y prevención de salud mental
Resolución 773 de 2021 - Se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química.
Resolución 692 de 2022 - Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad
Resolución 754 de 2021 - Por la cual se establecen los requisitos y el procedimiento para la expedición y renovación de la Licencia de Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución 40595 de 2022 - Por la cual se adopta la metodología para el diseño, implementación y verificación de los Planes Estratégicos de Seguridad Vial y se dictan otras disposiciones.

REQUISITOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- ✓ Cumplir con los aportes a los Sistemas Generales de Seguridad Social y aportes Parafiscales 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 de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables – Decreto 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. con un porcentaje aceptable de un rango de 80% a 100%
- ✓ 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

26. CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA

NO APLICA

27. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

NO APLICA

28. AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS

Los contratos de suministro y mantenimiento incluido el del parque automotor de los Centros de Formación Profesional Integral vienen con la autorización del Director Regional respectivo. **Referencia normativa:** Resolución 2800 de 2014, art. 1º (Delegación en Directores Regionales para proferir autorizaciones).

29. 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

30. ANEXOS

- ➢ Matriz de Riesgos
- ➢ 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
- 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: 2024.07.29 16:35:25 -05'00'

DORYS ESTHER DEL TORO RUIZ
Subdirectora del Centro Nacional Colombo Alemán

Estructurador Técnico – Maryuri Cervantes de la hoz, Líder de Bienestar al Aprendiz

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: Victor Fabian Arbelaez Torrejano
Coordinador de Apoyo Administrativo Intercentro

Estructuración Estudio de Mercado: Javier Perez Salas

Apoyo Administrativo Gestión Contractual