Servicio Nacional de Aprendizaje
CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL

AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

El Subdirector del Centro de Diseño Tecnológico Industrial CDTI, en cumplimiento de lo exigido en el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, informa a la comunidad en general que se da inicio al proceso de contratación, bajo la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

La Entidad está interesada en obtener propuestas para seleccionar en igualdad de condiciones al proponente que ofrezca las mejores condiciones en la modalidad de selección abreviada de menor cuantía de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.20 (procedimiento para la selección abreviada menor cuantía) del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 CUYO OBJETO ES: SUMINISTRO DEL PLAN INTEGRAL DE COMPLEMENTO ALIMENTICIO, PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CDTI SENA REGIONAL VALLE, QUE RECIBAN FORMACIÓN PROFESIONAL, QUE NO TENGAN PATROCINIO, NI APOYO DE SOSTENIMIENTO, ENTRE OTROS BENEFICIOS, QUE ASISTAN A UNA JORNADA DE FORMACIÓN SUPERIOR A SEIS (6) HORAS DIARIAS, QUE SE ENCUENTREN EN PROCESO DE CAPACITACIÓN EN LAS DISTINTAS ACCIONES DE FORMACIÓN DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA – CDTI, SEGÚN RESOLUCIÓN NO. 2203 DE 2019, POR LA CUAL SE ADOPTA EL PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR A LOS APRENDICES DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

1. NOMBRE Y DIRECCIÒN DE LA ENTIDAD ESTATAL:

NOMBRE: La entidad estatal que llevará a cabo dicho proceso es el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL CDTI.

DIRECCION: Calle 52 2Bis – 15 Barrio Salomia Cali Colombia

2. LAS OBSERVACIONES Y ACLARACIONES QUE SE TENGAN FRENTE AL PROCESO, DEBEN SER REALIZADAS MEDIANTE LA PLATAFORMA SECOP II

Los documentos a consultar para el presente proceso lo pueden hacer a través de la plataforma SECOP II.

3. OBJETO DEL CONTRATO A CELEBRAR IDENTIFICANDO LAS CANTIDADES A ADQUIRIR:

3.1 OBJETO: SUMINISTRO DEL PLAN INTEGRAL DE COMPLEMENTO ALIMENTICIO, PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CDTI SENA REGIONAL VALLE, QUE RECIBAN FORMACIÓN PROFESIONAL, QUE NO TENGAN PATROCINIO, NI APOYO DE SOSTENIMIENTO, ENTRE OTROS BENEFICIOS, QUE ASISTAN A UNA JORNADA DE FORMACIÓN SUPERIOR A SEIS (6) HORAS DIARIAS, QUE SE ENCUENTREN EN PROCESO DE CAPACITACIÓN EN LAS DISTINTAS ACCIONES DE FORMACIÓN DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA – CDTI, SEGÚN RESOLUCIÓN NO. 2203 DE 2019, POR LA CUAL SE ADOPTA EL PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR A LOS APRENDICES DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

3.2 CANTIDADES A ADQUIRIR: Las cantidades de complementos nutricional a adquirir es la siguiente;

DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
PLAN INTEGRAL DE COMPLEMENTO ALIMENTICIO COMPRENDIDO POR: (LIQUIDO Y SOLIDO)	Unidad	68.265	• Deben estar analizados nutricionalmente y firmado por un nutricionista. • En el análisis nutricional se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2015 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta • Suministrar bebida con leche mínimo una (1) vez a la semana. • El acompañante puede ser un alimento energético, un alimento proteico o una combinación de ambos cumpliendo el gramaje de 80 gramos. • Indispensable tarjeta profesional de la

			Nutricionista, dietista que avala el análisis nutricional

CON EL FIN QUE LOS PRECIOS PRESENTADOS POR LOS OFERENTES SEAN OBJETO DE COMPARACION, LA REALIZACION DE ESTA COTIZACION DEBEN REGIRSE POR LOS SIGUIENTES MENUS ESTIPULADOS POR LA ENTIDAD.

SEMANA 1

MENU 1 LUNES	**MENU 2 MARTES**	**MENU 3 MIERCOLES**	**MENU 4 JUEVES**	**MENU 5 VIERNES**
JUGO DE FRUTAS	AVENA	JUGO DE FRUTAS	JUGO DE FRUTAS	JUGO DE FRUTAS
HAMBURGUESA	TORTA DE BANANO	PASTEL DE POLLO	PAN PERRO	SANDWICH DE JAMON Y QUESO

SEMANA 2

MENU 1 LUNES	**MENU 2 MARTES**	**MENU 3 MIERCOLES**	**MENU 4 JUEVES**	**MENU 5 VIERNES**
JUGO DE FRUTAS	AVENA	YOGUR	JUGO DE FRUTAS	YOGUR
PASTEL DE CARNE	ALMOJABANA	CROISANT DE JAMON Y QUESO	PASTEL DE POLLO	TORTA DE NARANJA

SEMANA 3

MENU 1 LUNES	**MENU 2 MARTES**	**MENU 3 MIERCOLES**	**MENU 4 JUEVES**	**MENU 5 VIERNES**
JUGO DE FRUTA	AVENA	JUGO DE FRUTAS	JUGO DE FRUTAS	JUGO DE FRUTAS
PASTEL DE POLLO	GALLETA CUCA	HAMBURGUESA	DEDO DE QUESO	SANDWICH DE JAMON Y QUESO

NOTA: CABE ANOTAR QUE LOS ALIMENTOS QUE LOS OFERENTES COTICE DEBEN CUMPLIR CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍA SEGÚN LA CIRCULAR 3-2017-000011 DEL 26 DE ENERO DEL 2017 EMITIDA POR EL DOCTOR MILTON NUÑEZ PAZ SECRETARIO REGIONAL DEL SENA, LA CUAL SE PUEDE CONSULTAR EN EL SIGUIENTE LINK:

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

El ciclo de menús debe contener como mínimo tres bebidas en leche semanalmente.

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

En el análisis químico se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2015 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.
Los quince (15) menús con su respectivo análisis químico deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.

Este suministro deberá ser entregado en el SENA – Centro de Diseño Tecnológico Industrial SENA Regional Valle y sede alterna donde se imparte formación en la ciudad de Cali, de acuerdo con los horarios establecidos por el centro de Formación.

Las sedes a entregar son las siguientes:

- Centro de Diseño Tecnológico Industrial – SENA Pondaje, ubicado en la calle 72K ·26J – 97 - Cali
- Se Complejo Salomia, calle 52 # 2Bis – 15 Barrio Salomía

NOTA: SI SE PRESENTAN PROVEEDORES CON PROPUESTAS MAS ECONOMICAS, EL CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL SE RESERVA EL DERECHO DE INCREMENTAR EL CANTIDADES, TENIENDO EN CUENTA LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL Y LA NECESIDAD EXISTENTE EN EL CDTI ESTABLECIDA EN EL ESTUDIO DE MERCADO.

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

Las sedes a entregar son las siguientes:

- Centro de Diseño Tecnológico Industrial, ubicado en la Calle 72K No 26J 97 Barrio el Pondaje
- Sede ubicada en la Calle 52 No 2 Bis 15 Barrio Salomia.

CONDICIONES DE ENTREGA: El proponente deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos del servicio. El suministro comprende la entrega del complemento alimenticio en el Centro de Diseño Tecnológico Industrial y la sede alterna que lo conforma en las horas determinadas y acordadas por las partes. Así mismo, estará a su cargo el transporte de los complementos nutricionales hasta la sede del Centro y el suministro de recipientes (Reducción de envases plásticos, e icopor entre otros). En consideración con la Resolución 668 del 28 de abril de 2016 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible por la cual se reglamenta el uso de empaques a nivel nacional y el Subsistema de Gestión Ambiental del Centro de Diseño Tecnológico Industrial y de acuerdo a su Política Ambiental a través del Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos, se exigen que los empaques utilizados para la entrega del complemento nutricional, deben cumplir con los siguientes requerimientos ambientales:

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

El proveedor deberá cumplir con los siguientes requisitos de Normatividad Ambiental Colombiana:

REQUISITOS LEGALES AMBIENTALES Y DE SEGUIRIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

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

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

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo.	Decreto 1072 de 2015,Libro 2, Parte 2, Título 4, capítulos 1, 2, 3, y 6 Artículo 2.2.4.1.3 Artículo 2.2.4.6.1 Artículo 2.2.4.6.4 Artículo 2.2.4.6.8 Resolución 312 de 2019 o Ministerio del Trabajo	Manual del Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Matriz de peligros. Autoevaluación del SG SST por parte del ARL	Pre contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 37	- Soportes de registros Sanitarios de los alimentos.	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Expendio de Alimentos". Para la entrega del concepto se tendrá 3 meses a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 51	- Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Preparación de Alimentos" Para la entrega del concepto se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 51	- Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Educación y capacitación para los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar. - Para la entrega los soportes de capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss.,	- Certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos.	Contractual

Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con**:** Plan de Capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013. Para la entrega del plan capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss.,	**-** Copia del Plan de Capacitación (Metodología, duración, docentes, cronograma, y temas sanitarios).	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con**:** Plan de Saneamiento Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable) Para la entrega del plan de saneamiento se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato. Actualizar el Plan de Saneamiento conforme a los nuevos procedimientos llevados a cabo en la cafería.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 26	**-** Copia del Plan de Saneamiento. (Procedimientos , cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables)	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con**:** **-** Lineamientos de la "Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Disposiciones Legales Vigentes: Sanitarias, Ambientales, de Seguridad y Salud en el trabajo.	**-** Copia de los documentos que le apliquen o le correspondan.	Contractual
Dentro del proceso contractual queda señalado que el futuro contratista tiene que cumplir con**:** **-** En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado. En caso que el Centro de Formación así lo decida, el manejo de estos residuos será gestionado por el **SENA.**	Decreto 1077 de 2015. Título2. Capítulo 2. Sección 2. Subsección 3 Artículo 2.3.2.2.3.36	**-** Manifiestos de entrega de los residuos.	Contractual

Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: **-** En relación a los aceites de cocina generados en la Ciudad de Cali, se deben gestionar a través de proveedores legalmente constituidos para el aprovechamiento, recolección, tratamiento y/o disposición final de los mismos.	Resolución 316 de 2018	**-** Certificados de aprovechamiento o de aceite de cocina.	Contractual
Estrategias de prevención para evitar la pérdida y desperdicio de alimentos.	Sena	Incluir como anexo en la copia del Plan de Saneamiento.	Contractual

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

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

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

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

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

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

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

NOTA: los posibles oferentes pueden soportar la implementación del SGSST de acuerdo a lo establecido en la Resolución 1111 de 2017 Estándares mínimos Fase 3. Ejecución, de Enero a Diciembre de 2018, mediante certificación emitida por la ARL a que este afiliado con el porcentaje de cumplimento en la implementación del Sistema de gestión y la evaluación Inicial estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo
De igual manera la empresa a quien se adjudique el contrato deberá cumplir con lo siguiente:

La Empresa contratada debe tener documentado y cumplir con el plan básico legal de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) y lo establecido en la Resolución 1111 de 2017 Estándares mínimos Fase 3. Ejecución, de enero a diciembre de 2018.

- ✓ Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
- ✓ Acta de constitución de COPASST o Vigía de SST.
- ✓ Acta de constitución CCL.
- ✓ Matriz de peligro.
- ✓ Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.
- ✓ Plan de prevención y control de emergencia.

Igualmente cumplirá con lo establecido en la legislación Colombiana y normas establecidas por el SENA: Reglamento de higiene y seguridad Industrial y en la siguiente normatividad:

- ✓ Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979.
- ✓ Resolución 2013 de 1983, expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social
- ✓ Decreto 1295 del 22 de Junio de 1994.
- ✓ Decreto 1072 de 26 de Mayo de 2015.
- ✓ Resolución 1409 de Julio 23 de 2012.
- ✓ Ley 9 de Enero 24 de 1979.
- ✓ Ley 55 de Julio 2 de 1992.
- ✓ RETIE
- ✓ Resolución 1111 de 2017

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

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

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

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

- **TIPO DE RACIÓN**

El consumo promedio está sujeto al cierre y apertura de nuevos cursos y a la dinámica de la programación de los horarios.

- **HORARIO DE SUMINISTRO**

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

El horario de entrega es en la mañana a las 10:00 horas y en la tarde a las 16:00 horas. Cabe anotar que este horario podrá ser modificado si hay inconvenientes en el cumplimiento de la formación.

- **RELACIÓN DE NECESIDAD NUTRICIONAL**

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

- **REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO**

Para efecto del aporte nutricional mínimo diario del complemento alimentario en cuanto a kilocalorías y macro nutrientes, es el siguiente:

Alimento	Gramos
Energético	80 gramos
Bebida (210 cc)	Si la bebida es jugo, éste debe contener fruta

En el menú establecido para cada semana debe tener por lo menos una bebida que contenga leche.

El oferente deberá realizar el análisis cuantitativo de kilocalorías, proteína, grasa y carbohidratos totales por cada menú estipulado por la Entidad.

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

El análisis químico debe ser elaborado y firmado por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional y certificado de vigencia, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.

- **LISTADO DE MINUTAS**

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

- **VARIEDAD DEL MENÚ DIARIO**

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

Los menús aprobados por la Entidad, debe cumplirse por el oferente y su incumplimiento periódico es causal de sanción o suspensión del contrato con base en lo estipulado por el SENA.

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

- **CALIDAD DEL PERSONAL OFRECIDO**

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

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

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

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

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

- **EXÁMENES DE LABORATORIO:**

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

- **El PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**:

El personal Requerido por el Contratista, debe estar capacitado y Certificado por el Servicio de Salud del Valle o en su defecto por el SENA. Además el contratista debe cumplir con las obligaciones de seguridad social.

Además deben estar sujetos a tomarse muestras cuando el área de Salud Ocupacional del SENA lo considere necesario. En caso de presentar brotes de hepatitis, la persona(s) deberá(n) ser retirado(s) inmediatamente del servicio.

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

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

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

La Supervisión podrá pedir al Contratista el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias.

 Certificado de capacitación: los operarios deben tener capacitación manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 765 de 2010 o por la Secretaria de Salud departamental o municipal.

Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización por parte de la Secretaria Salud departamental o municipal y la solicitud de supervisión del curso al respectivo ente.

 Formato de revisión diaria de operarios: La presentación diaria del recurso humano ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013. Tal como lo estipula la Guía Técnica con lineamientos de Seguridad y Salud en el Trabajo para restaurantes y cafetería según la circular 3-2017-000011 del 26 de enero del 2017 emitida por el doctor Milton Nuñez Paz Secretario Regional del Sena. El LINK para consultar la Guía técnica es el siguiente:

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

- **DOTACIÓN DEL PERSONAL**

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

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

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

- **NUTRICIONISTA**

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

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

- **PROGRAMA HIGIENICO-SANITARIO**

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

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

El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los planes documentados y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente

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

Además los oferentes deberán cumplir con los siguientes requerimientos:

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

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

4. MODALIDAD DE SELECCIÒN DEL CONTRATISTA

La selección del contratista se realizará a través de la modalidad de Selección Abreviada Menor Cuantía, con fundamento en lo dispuesto por el numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y reglamentado por el Artículo 2.2.1.2.1.20 del Decreto 1082 de 2015

5. PLAZO ESTIMADO DEL CONTRATO:

El plazo de ejecución del contrato será de siete (07) meses contados a partir de la expedición del registro presupuestal, la aprobación de la garantía única y acta de inicio firmada por las dos partes

6. FECHA LIMITE PARA PRESENTAR OFERTAS:

La fecha límite para presentar ofertas para el proceso de contratación es hasta el 05 de junio de 2020.

7. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA MANIFESTACIÒN EXPRESA DE QUE LA ENTIDAD ESTATAL CUENTA CON LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

7.1 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

El valor estimado del contrato es de **TRESCIENTOS MILLONES QUINIENTOS MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS MCTE ($ 300.500.399,00), incluido impuesto al consumo**

7.2 MANIFESTACIÒN EXPRESA DE QUE LA ENTIDAD ESTATAL CUENTA CON LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

Para efecto de la presente selección, se tendrá como presupuesto oficial la suma de **TRESCIENTOS MILLONES QUINIENTOS MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS MCTE ($ 300.500.399,00)** incluido impuesto al consumo, Con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No 5820 del 18 de febrero de 2020

8. MENCION DE SI LA CONTRATACION ESTA COBIJADA POR UN ACUERDO COMERCIAL:

De Conformidad con lo establecido en la Sección 4 Subsección 1 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 y apoyados en el Manual para el manejo de los acuerdos comerciales en los procesos de contratación elaborado por Colombia Compra eficiente, se verificó que el presente proceso no se encuentra cobijado en ningún acuerdo comercial

9. MENCION DE SI LA CONVOCATORIA ES SUSCEPTIBLE DE SER LIMITADA A MIPYME

Teniendo en cuenta el presupuesto para el proceso contractual si aplica la convocatoria a MIPYME.

CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYME

En cumplimiento del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007 en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, el SENA abrirá la presente convocatoria limitada a MIPYME. Que el presente proceso contractual es menor a ciento veinticinco dólares de los Estados Unidos de América (US$ 125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos (2) años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo,

La siguiente información ha sido suministrada por el Ministerio anteriormente citado y se encuentra publicada en la página www.colombiacompra.gov.co:

Umbral para convocatorias limitadas a MIPYME (2019)

En cumplimiento del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007 en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, el SENA abrirá la presente convocatoria limitada a MIPYME. Que el presente proceso contractual es menor a ciento veinticinco dólares de los Estados Unidos de América (US$ 125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos (2) años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, La siguiente información ha sido suministrada por el Ministerio anteriormente citado y se encuentra publicada en la página www.colombiacompra.gov.co:

Umbral para convocatorias limitadas a MIPYME (2020)

Valor Umbral | $380.778.000

Información subministrada por MinCIT. Vigente hasta 31/12/2020

De acuerdo con el artículo 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 la Entidad realizará convocatoria limitada a MIPYME nacional domiciliada en el Departamento Valle del Cauca, lugar donde se va a ejecutar el contrato. La MIPYME debe acreditar su domicilio con el registro mercantil o el certificado de existencia y representación legal de la empresa.

10. ENUMERACIÒN Y BREVE DESCRIPCION DE LAS CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO DE CONTRATACION:

De conformidad con lo estipulado en el numeral 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, la capacidad jurídica y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes, serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje.

La exigencia de tales condiciones será adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y a su valor y se efectuará la clasificación tanto en documentos habilitantes como ponderaciones de la siguiente manera:

	FACTORES DE EVALUACION	CALIFICACION
CRITERIOS DE VERIFICACION Y EVALUACION	Capacidad jurídica	Habilitado/inhabilitado
	Verificación Experiencia	Habilitado/inhabilitado
	Verificación de requisitos técnicos mínimos exigidos	Habilitado/inhabilitado
	Capacidad Organizacional	Habilitado/inhabilitado
	Capacidad Financiera	Habilitado/inhabilitado
	Estímulo a la Industria Nacional	100 puntos
	Propuesta técnica evaluable	500 puntos
	Factor de alta impacto social	50 puntos
	Propuesta económica	350 puntos

10.1 Requisitos de orden Jurídico (capacidad jurídica)

Los requisitos de orden jurídico establecidos en el pliego de condiciones serán objeto de verificación como requisito habilitante para la participación y su resultado será de la siguiente manera:

HABILITADO: Cuando cumple la totalidad de los requisitos exigidos en el pliego de condiciones para dicho proceso.	**INHABILITADO:** Cuando no cumple o carece de documentación exigida en los pliegos de condiciones para dicho proceso

10.2 Requisitos de orden financiero (capacidad financiera)

La capacidad financiera del proponente se determinará de acuerdo con el análisis que el Grupo de Contratación realice sobre los documentos exigidos en la propuesta, apoyado en la evaluación técnica y principios contables generalmente aceptados.

Los requisitos de orden financiero establecidos en el pliego de condiciones serán objeto de verificación como requisito habilitante para la participación, estos requisitos son los siguientes:

INDICADOR	ESTANDAR DE CUMPLIMIENTO
Índice de Liquidez ó Razón corriente	Igual o superior al 1.3, so pena de rechazo de la propuesta

Nivel de endeudamiento	Debe ser igual o inferior al 0.65 Para efectos de que la oferta sea habilitada debe cumplir con el nivel máximo exigido en el presente criterio de verificación
Razón de cobertura de intereses	Deberá ser mayor o igual a 3

CAPITAL DE TRABAJO (Indicador de Capacidad Financiera Adicional):

Capital de trabajo	Debe ser mayor o igual al 65% del presupuesto oficial a contratar, so pena de rechazo de la propuesta

Una vez verificados los requisitos de orden financiero el resultado será de la siguiente manera:

HABILITADO: Cuando cumple la totalidad de los requisitos exigidos en el pliego de condiciones para dicho proceso.	**INHABILITADO:** Cuando no cumple o carece de documentación exigida en los pliegos de condiciones para dicho proceso

10.3 Capacidad Organizacional:

El Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 (Requisitos habilitantes contenidos en el RUP) en el numeral 4 establece dos (2) opciones para medir la capacidad organizacional. Por lo anterior, para la entidad la opción escogida es la siguiente:

INDICADOR	ESTANDAR DE CUMPLIMIENTO
Rentabilidad del activo: Determina la rentabilidad de los activos del proponente, es la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. Su fórmula es: Utilidad Operacional/Activo Total	debe ser mayor o igual al 0.03
Rentabilidad del Patrimonio: Determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. Su fórmula es: Utilidad Operacional/patrimonio	debe ser mayor o igual al 0.03

Una vez verificados los requisitos de capacidad organizacional el resultado será de la siguiente manera:

HABILITADO: Cuando cumple la totalidad de los requisitos exigidos en el pliego de condiciones para dicho proceso.	**INHABILITADO:** Cuando no cumple o carece de documentación exigida en los pliegos de condiciones para dicho proceso

NOTA: PARA EFECTOS DE DETERMINAR EL VALOR DE LOS INDICES FINANCIEROS SE TOMAN LAS CIFRAS CON DOS (2) DECIMALES, DE ACUERDO A LA ESTIMACION QUE HACEN LAS CAMARAS DE COMERCIO EN EL RUP.

NOTA: CON EL FIN DE REALIZAR LA VERIFICACION DE LAS CONDICIONES FINANCIERAS DEL PROPONENTE SE REQUIERE QUE LA INFORMACION ACREDITADA EN EL RUP SEA AL 31 DE DICIEMBRE DE 2018

11. Verificación Experiencia

Según el Decreto 1082 de 2015 y circular externa No. 12 del 05 de mayo de 2014 emitida por la Directora General de Colombia Compra Eficiente, la experiencia es un requisito habilitante. Los proponentes deben inscribir en el RUP su experiencia usando los códigos del clasificador de bienes, obras o servicios afines al proceso de contratación respecto de los cuales los proponentes deberán acreditar su experiencia según el código UNSPSC en dos (02) de los siguientes códigos

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE DEL PRODUCTO
90000000	90100000	90101800	90101801	COMIDAS PARA LLEVAR PREPARADAS PROFESIONALMENTE
90000000	90100000	90101800	90101802	SERVICIO DE COMIDAS A DOMICILIO
90000000	90100000	90101500	90101501	RESTAURANTES
93000000	93130000	93131600	93131608	SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS

NOTA: Teniendo en cuenta que la Cámara de Comercio no está acreditando los bienes y servicios hasta el cuarto nivel, se aceptará la codificación en el R.U.P hasta el tercer nivel.

Para la presentación de los documentos que se enuncian como requisitos habilitantes del pliego de condiciones, cada uno de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal deberá

acompañarlos y/o acreditarlos en forma individual, sin perjuicio del documento de Constitución del Consorcio o Unión Temporal.

Se verificará que el proponente cuente en el RUP con experiencia relacionada con el objeto contractual del presente proceso de selección, constatando en dicho documento los contratos celebrados por el interesado para los bienes que ofrecerá las Entidades Estatales, identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel y su valor expresado en SMMLV, debe ser igual o superior al presupuesto oficial.

No se aceptarán certificaciones y/o contratos diferentes a lo expresado en el Registro Único de Proponentes.

Se aclara que los proponentes deben presentar contratos que sumados deben ser igual o superior al presupuesto oficial establecido para dicho proceso contractual.

Para efectos de habilitación cada R.U.P se analizará por separado; en caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales, estas deberán indicar por lo menos el año de suscripción de la adición, la adición en valor y/o plazo, si se adiciona el contrato principal.

Una vez verificados los requisitos de experiencia el resultado será de la siguiente manera:

HABILITADO: Cuando cumple la totalidad de los requisitos exigidos en el pliego de condiciones para dicho proceso.	**INHABILITADO:** Cuando no cumple o carece de documentación exigida en los pliegos de condiciones para dicho proceso

Evaluación técnica:

CRITERIO DE EVALUACION		**PUNTAJE**
1. TECNICO	PRESENTAR EL ANÁLISIS CUANTITATIVO DE KILOCALORÍAS, PROTEÍNA, GRASA Y CARBOHIDRATOS TOTALES POR CADA MENÚ, ESTIPULADO POR LA ENTIDAD.	**100**
	CERTIFICAR QUE EL TRANSPORTE PARA LOS ALIMENTOS, CUMPLE CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	**250**
	DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS Y/O DESECHOS	**100**
	ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN SOBRE ESTILOS ALIMENTACIÓN SALUDABLE.	**50**
TOTAL TECNICO		**500**
FACTOR DE ALTO IMPACTO SOCIAL	CONTRATACION DE PERSONAL CON DISCAPACIDAD FISICA, SIQUICA O MENTAL, PERSONAS CON DISCAPACIDAD AUDITIVA, VISUAL, ENTRE OTRAS	**50**
FACTOR DE ALTO IMPACTO		**50**
ESTIMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL		**100**
PROPUESTA ECONOMICA		**350**
TOTAL DE LA EVALUACION		**1000**

Para la parte técnica hay que tener en cuenta que según el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 la persona inscrita en el RUP debe presentar la información para renovar su registro a más tardar el quinto (5º.) día hábil del mes de abril de cada año.

Los proponentes deberán acreditar la actividad según la codificación de bienes y servicios en el CODIGO UNSPSC en dos (02) de los siguientes códigos:

SEGMENTO	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**NOMBRE DEL PRODUCTO**
90000000	90100000	90101800	90101801	COMIDAS PARA LLEVAR PREPARADAS

				PROFESIONALMENTE
90000000	90100000	90101800	90101802	SERVICIO DE COMIDAS A DOMICILIO
90000000	90100000	90101500	90101501	RESTAURANTES
93000000	93130000	93131600	93131608	SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS

12, Evaluación económica (350 PUNTOS)

Para este proceso se utilizará la siguiente formula, con el fin de obtener la oferta más favorable:

Bajo el análisis porcentual que ofrezca el valor más bajo entre las propuestas, tendrá el máximo puntaje, para este caso 350 puntos y con base a la misma se realiza una regla de tres y se comparan las demás propuestas para asignarles puntaje de acuerdo con la siguiente fórmula:

VP= (VPE*350)/VPC
VP= VALOR PUNTAJE
VPE= VALOR PROPUESTA MAS ECONOMICA
VPC= VALOR PROPUESTA A COMPARAR

12. INDICAR SI EN EL PROCESO DE CONTRATACION HAY LUGAR A PRECALIFICACION

Dada la modalidad a contratar utilizada, en este proceso no hay lugar a la precalificación.

13. CRONOGRAMA:

El cronograma establecido para el presente proceso es el siguiente:

DETALLE	**DESDE**	**HASTA**	**HORARIO Y SITIO Y/O PAGINA WEB**
Publicación del Aviso de convocatoria y del proyecto de pliego de condiciones	20 DE MAYO DE 2020	27 DE MAYO DE 2020	PLATAFORMA SECOP II
Recibo observaciones al proyecto de pliego de Condiciones del proceso	20 DE MAYO DE 2020	27 DE MAYO DE 2020	PLATAFORMA SECOP II
Manifestación de interés a MYPES	20 DE MAYO DE 2020	27 DE MAYO DE 2020	PLATAFORMA SECOP II
Respuesta a observaciones al proyecto de pliego de Condiciones del proceso	28 DE MAYO DE 2020		PLATAFORMA SECOP II
Resolución de Apertura del Proceso, publicación del pliego definitivo y Observaciones.	28 DE MAYO DE 2020	03 DE JUNIO DE 2020	PLATAFORMA SECOP II
Inscripción de oferentes o manifestación de interés en participar	29 DE MAYO DE 2020	02 DE JUNIO DE 2020	PLATAFORMA SECOP II
Audiencia de sorteo para consolidación de oferentes	03 DE JUNIO DE 2020		En la CALLE 52 2BIS - 15 Complejo Salomia de la ciudad de Cali, oficina Grupo de Contratación Hora: 10:00 horas
Audiencia de e Distribución de Riesgos	01 DE MAYO DE 2020		En la CALLE 52 2BIS - 15 Complejo Salomia de la ciudad de Cali, oficina Grupo de Contratación Hora: 11:00 horas
Publicación de adendas	04 DE JUNIO DE 2020		PLATAFORMA SECOP II
Recepción de ofertas y cierre de la Convocatoria	05 DE JUNIO DE 2020		HASTA LAS 16:00 HORAS POR LA PLATAFORMA SECOP II
Evaluación de Propuestas	08 DE JUNIO DE 2020	09 DE JUNIO DE 2020	Las evaluaciones se llevarán a cabo en la Oficina del Grupo de Contratación en el Complejo Salomia.
Publicación informe evaluación	10 DE JUNIO DE 2020	16 DE JUNIO DE 2020	PLATAFORMA SECOP II
Plazo para subsanar documentación	10 DE JUNIO DE 2020	16 DE JUNIO DE 2020	PLATAFORMA SECOP II
Recepción de observaciones a la evaluación y estudio de las mismas	10 DE JUNIO DE 2020	16 DE JUNIO DE 2020	PLATAFORMA SECOP II
Respuesta a observaciones de la evaluación y acto administrativo de adjudicación	17 DE JUNIO DE 2020		PLATAFORMA SECOP II
Perfeccionamiento y Legalización del Contrato	TRES (3) DIAS HABILES DESPUES DE REGISTRADO PRESUPUESTALMENTE		PLATAFORMA SECOP II

14. LA FORMA COMO LOS INTERESADOS PUEDEN CONSULTAR LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO

El proyecto de pliego de condiciones, con sus respectivos estudios previos podrán ser consultados en la plataforma SECOP II

De conformidad con lo expresado en el artículo 8 de la Ley 1150 de 2007, reglamentado por el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, dicho pliego estará publicado por el término de cinco (5) días hábiles.

Las observaciones a los mismos podrán ser presentadas por los posibles oferentes durante el término señalado en el cronograma de actividades, en la plataforma SECOP II

16. VEEDURÍAS CIUDADANAS:

En cumplimiento de lo dispuesto en la ley, las veedurías ciudadanas establecidas de conformidad con la Ley, son aquí convocadas para que puedan desarrollar su actividad durante la etapa precontractual, contractual y postcontractual en el presente proceso de selección.