CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Bienestar - Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila.
ORDENADOR DEL GASTO	Gloria Maritza Sánchez Alarcón
OBJETO	Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El SENA como Entidad del Gobierno, asociada a las políticas de Competitividad, Innovación y Desarrollo Tecnológico Productivo, debe orientar sus políticas y programas para propiciar el desarrollo de competencias requeridas por el recurso humano y por ende para el cumplimiento de los resultados esperados. Que la Constitución Política de Colombia señala en su artículo 67 que: "La educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social: con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura. La educación formará al colombiano en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia, y en la práctica del trabajo y en la recreación, para el mejoramiento cultural, científico, tecnológico y para la protección del ambiente" Que la Ley 119 de 1994 establece que "El Sena, está encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional.

Que el servicio que se pretende contratar es para los Aprendices de Formación Titulada y para los Trabajadores Oficiales que tiene el Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura".

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES:

Que el artículo 4º de la Ley 119 de 1994, establece como función del Sena, entre otras: "1. Impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales éticos, culturales y ecológicos". Que la Resolución 1-01399 de 2021, Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019, nos direcciona hacía unos Objetivos estratégicos. Que los Objetivos estratégicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz "establecen las rutas de implementación de las acciones de Bienestar con el fin de ofrecer a los aprendices matriculados en formación laboral y tecnológica oportunidades para el fortalecimiento de su

desarrollo humano integral, así como para favorecer su permanencia y certificación de su proceso formativo". Que estos objetivos estratégicos se hacen tangibles mediante la formulación de objetivos operativos y acciones orientadas al cumplimiento del propósito del plan. Que el Objetivo estratégico 2: "Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos", es un objetivo con el que se busca "lograr que los aprendices vean en los estímulos que entrega el SENA, un reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso para la excelencia". Que el Objetivo Operativo: "Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación, tiene dentro de sus acciones el "Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional".

Que la Guía de Apoyos Socioeconómicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz - PNIBA, Código: GFPI-G-007 Versión 14 de 2024, establece: "**Apoyos de Alimentación 12.1. Generalidades para la asignación presupuestal**. Este apoyo se brinda teniendo en cuenta la disponibilidad presupuestal que tienen los centros de formación como techo asignado en la apertura presupuestal de la vigencia fiscal por concepto interno gastos bienestar y de acuerdo con la priorización de actividades que realicen según la guía GFPI- G-026 del procedimiento de bienestar al aprendiz". Establece que los beneficios de alimentación **s**e brindan a los aprendices de todas las modalidades de los niveles de formación laboral y tecnológica[1] que se encuentren en el centro de formación, ambientes de aprendizaje o escenarios formativos donde desarrolle ejecución de la formación, previo cumplimiento de requisitos. Que existe el Apoyo **de alimentación ocasional**, que es "aquel que se otorga a los aprendices que participan de actividades programadas con duración mínima de cuatro (4) horas para dar cumplimiento a los objetivos estratégicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz. Estos apoyos se asignan durante la actividad de bienestar en la que se convoca la participación de los aprendices. Dado su carácter de ocasional, no aplica convocatoria. La evidencia de entrega del apoyo debe reunir las condiciones que se fijen en los contratos de adquisición de este servicio, listado de control de participación actividades de aprendices GFPI-F-121 y acta de entrega".

Que el numeral **12.4. Apoyo de alimentación de centros de convivencia**, establece también que se otorga **Apoyo de alimentación a los aprendices del internado centros de convivencia, que** "Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que son beneficiarios de los centros de convivencia. Los aprendices de internados - centros de convivencia no participan en convocatoria de apoyos de alimentación temporal por que el servicio de internado incluye alimentación.

Que, el numeral 12.6. Apoyo de alimentación temporal, Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas, que cumplen requisitos y cuyo propósito es apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo. Este tipo de apoyo se puede brindar mediante las siguientes modalidades: 1. Apoyo de alimentación temporal- trimestral y 2. Apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria

Que el Centro de Formación Agroindustrial, lleva a cabo la contratación, así: "**12.6.2. Modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria** Se refiere a la ración alimentaria servida

en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio. En ningún caso será canjeable por alimentos crudos, mercado o dinero. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga por un máximo de nueve (9) meses de Alimentación Temporal, por tanto, se deben realizar convocatorias para la asignación de este apoyo según disponibilidad presupuestal".

Que, "**Valor y tiempo de los apoyos de alimentación temporal - Ración alimentaria**. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga al aprendiz por un máximo de nueve (9) meses durante la vigencia anual. El centro de formación define la modalidad de adquisición de este apoyo para entrega a los aprendices de acuerdo con la normatividad vigente de contratación pública, así como las características de la ración alimentaria, priorizando la asignación de los apoyos de alimentación a través de SENA proveedor SENA".

Que, el Centro de Formación lleva a cabo la convocatoria trimestral, según el numeral "**12.6.3. Convocatorias para el apoyo de alimentación temporal**. Los centros de formación profesional realizarán las convocatorias de inscripción que se requieran para la asignación de cupos de apoyos de alimentación a los aprendices que se postulen indicando la modalidad de entrega del apoyo y fijando los requisitos establecidos.

Los Centros de Formación realizarán la priorización de los aprendices inscritos en la convocatoria, teniendo en cuenta las siguientes condiciones y puntajes, es importante resaltar, que estos criterios tienen carácter clasificatorio, por lo tanto, un aprendiz que cumple requisitos puede tener puntaje de priorización cero (0) y en todo caso, ser beneficiario del apoyo. Los criterios de priorización y demás lo establece la Guía 14.

Que, una de las particularidades del Centro de Formación Agroindustrial, es que cuenta con internado - Centro de Convivencia y es uno de los diecisiete (17) Centros que tiene una capacidad de atención de hasta ciento ochenta (180) aprendices cada trimestre, que tiene por objeto beneficiar a los aprendices que se encuentran matriculados y proceden de los municipios que no cuentan con el servicio de transporte, para poder atender la formación en el Centro de Formación. Este beneficio incluye además del traslado de los aprendices en las rutas que tiene contratado el Centro de Formación, al menos una vez por semana. También se les benefician con la estadía y el suministro de raciones alimentarias. Estos también se constituyen como un apoyo socioeconómico.

Que, el Apoyo de ración alimentaria en los centros de convivencia, se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que son beneficiarios de los centros de convivencia. Se tiene previsto albergar en la vigencia 2025, a los jóvenes que proceden en su gran mayoría de zona rural dispersa, donde además en el Internado Centro de Convivencia, se crean espacios que fomentan las prácticas y el fortalecimiento de habilidades blandas. Así mismo, también se apoya con el beneficio de raciones alimentarias a los aprendices externos que se encuentran en formación titulada consistente en el suministro del almuerzo de lunes a viernes y algunos sábados.

Que el comportamiento del consumo del servicio de alimentación durante la vigencia 2024, según el del contrato No. CO1.PCCNTR.6076728, se muestra en la tabla siguiente:

MENU	MARZO - ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
Desayuno Aprendiz	4549	3476	2942	3.399	3.187	2.909	3.633	3.132	1.868	29.095
Almuerzo Aprendiz	8602	6240	5376	6.271	4.141	4.776	7.197	8.797	2.844	54.244
Cena Aprendiz	3603	2650	2140	2.647	2.320	2.254	2.809	2.489	1.383	22.295

No obstante, lo anterior, se aclara que, durante el año 2024, no hubo normalidad académica, por falta de ambientes, y como estrategia hubo desescolarización por lo menos una vez a la semana de todos los grupos. Ingresaron seis fichas nuevas en el último trimestre, con el aval de la dirección nacional, hubo que desescolarizar durante el mismo, las cuatro fichas de aprendices del Programa (Análisis de Desarrollo de Software) ADSO por tiempo completo, por no contar con el servicio de internet en el Centro de Formación.

Para la vigencia 2025 se encuentran 31 grupos tecnólogos presenciales, que vienen desde el 2024, con los nuevos suman 652 aprendices y se tiene una meta de 931 para el 2025. en el Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura”, de los cuales, un aproximado de 170 y 180 aprendices, tendrán el beneficio de internado.

En importante tener en cuenta que los suministros de raciones diarios pueden variar, depende de la necesidad, los aprendices inscritos y los aprobados en las convocatorias.

Que para la presente contratación y con el fin de definir la población objeto se tiene en cuenta la directriz establecida en la Guía de Apoyos Socioeconómicos Código GFPI-G007 Versión 14, 2024 y se asigna el beneficio de ración alimentaria teniendo en cuenta la necesidad y la asignación presupuestal para los aprendices externos y para los aprendices internos que hacen parte del Centro de Convivencia, las 3 raciones diarias, consistente en desayuno, almuerzo y cena incluidos festivos y fines de semana.

En consecuencia, el requerimiento es para atender 244 en días hábiles y los festivos a los aprendices internos y los externos, dependiendo de la necesidad y un aproximado de 50/60 aprendices en los dominicales que son beneficiarios del internado, durante los meses de febrero a diciembre 2024. El calendario académico establece que las fechas de inicio de la formación es el 3 de febrero y culmina el 23 de diciembre 2025.

Que es preciso adelantar el proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía, con la contratación de la presente necesidad con un plazo de ejecución de trescientos treinta (330) días, atendiendo la necesidad, así como la permanencia de los aprendices en sus procesos de formación, evitando la deserción, lo que lleva a satisfacer la necesidad durante la vigencia 2025.

Igualmente, es menester resaltar que el Centro de Formación Agroindustrial, al ubicarse en perímetro rural representa distancias considerables respecto de restaurantes o tiendas, además que las condiciones que presentan los aprendices según caracterización realizada en el 2024 arrojan datos con altos grados de vulnerabilidad que persiste en los aprendices de los diferente programas que actualmente tiene el Centro,

hacen parte de los estratos 1 y 2, provenientes de algunos sitios de alto riesgo psicosocial y de zona rural dispersa, identificándose víctimas del conflicto armado, desplazados, madres y padres cabeza de familia, grupos étnicos, con dificultades económicas por obtener ingresos familiares, menores a un salario mínimo, entre otros. Como aquí se argumenta, existe la necesidad de continuar garantizando el suministro del apoyo de alimentación ración alimentaria para los aprendices del internado centro de convivencia y para los externos, y los que atienden las unidades productivas y los que participan en las actividades de Bienestar; beneficios, que en conjunto son la única opción para que los aprendices inicien, continúen y finalicen su formación, siendo una de las garantías principales para potencializar el mejoramiento de las condiciones y aprovechamiento de los objetivos de la formación profesional integral como estrategia para el mejoramiento de la calidad de vida y opciones laborales de los aprendices, además de mejorar la retención.

Así mismo es importante mencionar que con el presente proceso de contratación se adelantara también la contratación para el **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES**:

El Centro de Formación Agroindustrial, se contrata por el rubro previsto, para dar cumplimiento a los establecido en el Artículo 101 de la convención colectiva respecto de los trabajadores oficiales, en donde se establece el auxilio de alimentación y determina: "*El auxilio en dinero sustituye el pagado mediante el sistema de Valera, con excepción de los trabajadores oficiales que laboren en los Centros del SENA donde se suministre la alimentación*", los cuales podrán escoger entre:

1. El auxilio de alimentación equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo legal vigente.
2. La utilización de Valera a razón de cuatro pesos ($4.00) por cada comida.

MENU	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	TOTAL
Desayuno Trabajador Oficial	45	50	48	51	62	54	310
Almuerzo Trabajador Oficial	47	52	53	69	76	61	358
TOTAL, RACIONES	92	102	101	120	138	115	668

"En los casos en que se pague en dinero este auxilio, en los Centros donde se suministra el servicio, el trabajador oficial tendrá derecho a la compra de dicha alimentación, en los días que labore, a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares".

ESTIMACION PLAZO DE EJECUCIÓN 2025		
MESES	**DIAS LABORALES POR TRIMESTRE**	**FESTIVOS Y FINES DE SEMANA**
10 de febrero al 25 de abril	52	21

29 de abril al 12 de julio	52	25
25 de julio al 6 de octubre	49	23
9 de octubre al 23 de diciembre	49	25

RACIONES DIARIAS PARA APROXIMADAS Y PORCENTAJE EN APOYO			
RACIÓN	**BENEFICIADOS**	**APOYO**	**CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS APROXIMADAS**
DESAYUNOS	Aprendices en general	100%	190
	Trabajadores Oficiales	85%	6
ALMUERZOS	Aprendices Externos y del internado	100% 50%	350-450
	Trabajadores Oficiales	85%	6
CENAS	Aprendices	100%	180
	TOTAL, ESTIMADO		

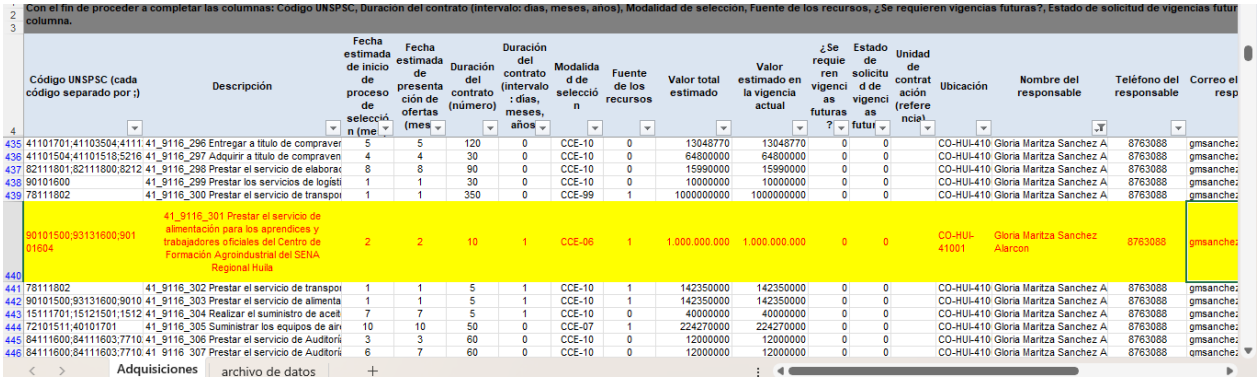
REQUERIMIENTO DIARIO APROXIMADO FINES DE SEMANA Y FESTIVOS:		
RACIONES	**APOYO**	**CANTIDAD**
Desayuno, Almuerzos y Cenas Aprendices	100%	160-180

Que el Centro de Formación Agroindustrial, del SENA, Regional Huila, requiere el servicio de suministro de alimentación para aprendices con el objeto de dar continuidad a las estrategias del Internado Centro de Convivencia, beneficiando a los aprendices con tres raciones diarias (desayuno, almuerzo y cena), así como a los aprendices externos con presencialidad y para los aprendices de formación titulada que estarán asistiendo a desarrollar actividades que se convocan desde el equipo de Bienestar Integral al Aprendiz por mínimo 4 horas que tendrán derecho a una ración diaria consistente en almuerzo.

Los apoyos socioeconómicos que se adjudican a los aprendices mediante convocatoria conllevan a garantizar la retención y certificación, la normalidad académica en la formación, teniendo en cuenta que el porcentaje es mayor de aprendices en condición de vulnerabilidad que por sus condiciones socioeconómicas no les es posible financiar la alimentación. Estos jóvenes representan vulnerabilidad y una posible deserción, mostrándose a todas luces esencial el servicio descrito en la presente solicitud. Es deber del Centro de Formación Agroindustrial velar por la implementación y ejecución del Programa de Bienestar de los aprendices para contribuir con el desarrollo eficaz de la formación, y que es de vital importancia mantener y acompañar el desempeño de los procesos formativos.

Por lo anteriormente expuesto y dando aplicación a la circular interna No. 01-3-2020- 000033, se realizó la verificación en la página web de la tienda virtual del estado colombiano https://www.colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estadocolombiano/acuerdos-marco, en donde se pudo evidenciar, que no existe acuerdo marco de marco de precios aplicable al presente proceso de contratación, en consecuencia, la entidad realizará la selección del contratista mediante la modalidad de Selección Abreviada De Menor Cuantía con plena observancia de todos los principios que rigen los procesos de contratación de las entidades estatales, dada la naturaleza del objeto del contrato y la cuantía, así como lo dispuesto en el artículo 25, numerales 7º y 12 de la Ley 80 de1993, modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, y el artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015, con el fin de suplir la necesidad inminente para la prestación del servicio de alimentación.

1.3 EVIDENCIA DE LA LÍNEA O NUMERAL DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES



Con el fin de proceder a completar las columnas: Código UNSPSC, Duración del contrato (intervalo: días, meses, años), Modalidad de selección, Fuente de los recursos, ¿Se requieren vigencias futuras?, Estado de solicitud de vigencias futur columna.

	Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selecció n (me	Fecha estimada de presenta ción de ofertas (mes	Duración del contrato (número)	Duración del contrato (intervalo: días, meses, años	Modalida d de selecció n	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	¿Se requie ren vigenci as futuras ?	Estado de solicitu d de vigenci as futur	Unidad de contrat ación (refere ncia)	Ubicación	Nombre del responsable	Teléfono del responsable	Correo el resp
435	41101701;41103504;4111	41_9116_296 Entregar a titulo de compraven	5	5	120	0	CCE-10	0	13048770	13048770	0	0		CO-HUI-410	Gloria Maritza Sanchez A	8763088	gmsanchez
436	41101504;41101518;5216	41_9116_297 Adquirir a titulo de compraven	4	4	30	0	CCE-10	0	64800000	64800000	0	0		CO-HUI-410	Gloria Maritza Sanchez A	8763088	gmsanchez
437	82111801;82111800;8212	41_9116_298 Prestar el servicio de elaborac	8	8	90	0	CCE-10	0	15990000	15990000	0	0		CO-HUI-410	Gloria Maritza Sanchez A	8763088	gmsanchez
438	90101600	41_9116_299 Prestar los servicios de logísti	1	1	30	0	CCE-10	0	10000000	10000000	0	0		CO-HUI-410	Gloria Maritza Sanchez A	8763088	gmsanchez
439	78111802	41_9116_300 Prestar el servicio de transpor	1	1	350	0	CCE-99	1	1000000000	1000000000	0	0		CO-HUI-410	Gloria Maritza Sanchez A	8763088	gmsanchez
440	90101500;93131600;901 01604	41_9116_301 Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila	2	2	10	1	CCE-06	1	1.000.000.000	1.000.000.000	0	0		CO-HUI-41001	Gloria Maritza Sanchez Alarcon	8763088	gmsanchez
441	78111802	41_9116_302 Prestar el servicio de transpor	1	1	5	1	CCE-10	1	142350000	142350000	0	0		CO-HUI-410	Gloria Maritza Sanchez A	8763088	gmsanchez
442	90101500;93131600;9010	41_9116_303 Prestar el servicio de alimenta	1	1	5	1	CCE-10	1	142350000	142350000	0	0		CO-HUI-410	Gloria Maritza Sanchez A	8763088	gmsanchez
443	15111701;15121501;1512	41_9116_304 Realizar el suministro de aceit	7	7	5	1	CCE-10	0	40000000	40000000	0	0		CO-HUI-410	Gloria Maritza Sanchez A	8763088	gmsanchez
444	72101511;40101701	41_9116_305 Suministrar los equipos de aire	10	10	50	0	CCE-07	1	224270000	224270000	0	0		CO-HUI-410	Gloria Maritza Sanchez A	8763088	gmsanchez
445	84111600;84111603;7710	41_9116_306 Prestar el servicio de Auditoría	3	3	60	0	CCE-10	0	12000000	12000000	0	0		CO-HUI-410	Gloria Maritza Sanchez A	8763088	gmsanchez
446	84111600;84111603;7710	41_9116_307 Prestar el servicio de Auditoría	6	7	60	0	CCE-10	0	12000000	12000000	0	0		CO-HUI-410	Gloria Maritza Sanchez A	8763088	gmsanchez

Adquisiciones | archivo de datos

1.4 CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC).

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

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1	F) Servicios	90101500	Establecimiento para comer y bebe
2	F) Servicios	93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
3	F) Servicios	90101604	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

2. OBJETO

Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

N/A

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Elija un elemento.	
Otro:	Prestación de Servicios

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

El análisis referente se encuentra detallado en el estudio del sector y de costos, la justificación de la contratación y los requisitos habilitantes.

2.4 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

N/A

2.5 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

N/A

2.6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	90101604	Servicio de suministro de Desayuno	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%, 70%y 50%.	38.880	UN
2		Servicio de suministro	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes	864	UN

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
	90101604	de Desayuno	al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Trabajador oficial 85%)		
3	90101604	Servicio de suministro de Almuerzo	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%, 70%y 50%	107600	UN
4	90101604	Servicio de suministro de Almuerzo	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Trabajador oficial 85%)	864	UN
5	90101604	Servicio de suministro de cena	Cena para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%, 70%y 50%	38880	UN

NOTA 1: Teniendo en cuenta que en el presente proceso existe una variación diaria en el consumo de raciones tanto para aprendices como para trabajadores oficiales, el Centro ha determinado que para la presente contratación se establecerá una bolsa con el presupuesto total estimado, que se consumirá de acuerdo con los valores unitarios ofertados por ración conforme al porcentaje

reconocido por el SENA y las cantidades solicitadas y recibidas por la Entidad en la ejecución del contrato.

NOTA 2: Las cantidades diarias, pueden aumentar o disminuir de acuerdo a la necesidad del servicio, frente a lo cual el supervisor del contrato informará por escrito de manera previa al contratista las cantidades de raciones requeridas en el día (desayuno, almuerzo y cena), en donde una vez manifestado el requerimiento por parte del supervisor, llevará a cabo las acciones pertinentes con el fin de garantizar el consumo de las raciones solicitadas al contratista, toda vez que la Entidad mensualmente cancelará al contratista las raciones informadas diariamente y suministradas por el contratista.

2.7 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS SERVICIOS

El contratista deberá tener en cuenta que los pagos serán de la siguiente manera:

PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES:

El SENA pagará al contratista tarifas diferenciales del valor total de las raciones entregadas a los aprendices, con porcentajes así: 1. El cien (100%), setenta (70 %) y cincuenta (50%) de los desayunos, almuerzos y cenas para los aprendices que se benefician del internado centro de convivencia y los externos y 2) el ochenta y cinco (85%) por ciento de los desayunos y los almuerzos para los trabajadores oficiales

El contratista que sea seleccionado tendrá a su cargo la dotación de vajillas, vasos, cubiertos, ollas, plásticos, neveras, refrigeración, utensilios de cocina necesarios adicionales para la prestación del servicio con los que no cuente el centro en el inventario entregado. El Centro de Formación Agroindustrial pondrá a disposición del contratista las instalaciones del Restaurante que cuenta con comedor, cocina y dotación de ciertos elementos y utensilios, por el cual el contratista deberá pagar un canon de arrendamiento al SENA, además deberá pagar el servicio de gas por su utilización, y las demás especificaciones establecidas en los estudios previos. El servicio de alimentación debe prestarse de domingo a domingo incluyendo los días festivos en las raciones de desayuno, almuerzo y cena, teniendo en cuenta que la preparación y servicio de los alimentos en caliente, en las instalaciones del Restaurante en las cantidades y horarios señalados en el Centro.

El contratista deberá prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial, SENA Regional Huila, **atendiendo los parámetros descritos en la minuta patrón establecida en el presente documento**. El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de personal manipulador de alimentos, adquisición de alimentos, almacenamiento y alistamiento de alimentos, personal para recibo de alimentos, condiciones para el almacenamiento, sistema de rotulado de materias primas, descongelamiento de alimentos, preparación de alimentos con/sin procesos térmicos, servicios de alimentos, implementos para la higienización y almacenamiento de productos químicos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997 "Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones", adicionalmente las especificadas en el documento “GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías" este documento hace parte integral del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA y de estos estudios previos.

El contratista de servicios de alimentación está obligado a la protección, la seguridad y salud de los trabajadores, acorde con lo establecido en la normatividad vigente, tendrá entre otras las siguientes obligaciones:

a) Inspecciones de Seguridad: Acompañar al encargado de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación Agroindustrial y miembro del COPASST, previa notificación a la Supervisión, para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el programa de inspecciones planeadas GOR-PG-002 V.01 del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y disfunciones que los trabajadores a nivel operario en el servicio de alimentación o expendio de alimentos, que pueden ocasionar pérdidas de cualquier tipo o daños a terceros.

b) Equipos Contra Incendio: El contratista deberá dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores de clase K) para equipos de cocina que estén o no bajo una campana y en donde se manejen productos como grasas y aceites animales o vegetales.
El contratista deberá dotar y ubicar equipos portátiles de extinción de incendios (extintores) de clase A, B y C para extinguir conatos producidos por sólidos, líquidos inflamables y grasas no orgánicas y por material eléctrico. El número de extintores será de (1) un extintor por cada 200 metros cuadrados de superficie en el restaurante.

c) Botiquines: El contratista debe adquirir para el área de restaurante un botiquín dotado con al menos los elementos relacionados en la siguiente tabla:

ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD
Paquete de gasas estériles	Paquete x 20	1
Baja lenguas	Paquete x 20 Und	1
Compresas	Paquete x 3	1
Esparadrapo de tela rollo 4"	Unidad	1
Solución salina	Bolsa x 500cc	1
Agua oxigenada	Frasco x 120ml	1
Apósito ocular	Unidad	5
Guantes para examinar (no látex)	Caja x 100und	1
Sulfadiazina de plata	Frasco x 100 gr	1
Yodopovidona solución	Frasco x 60ml	1
Venda elástica 3x5 yardas	Unidad	1
Venda algodón 3x5 yardas	Unidad	1
Venda algodón 5x5 yardas	Unidad	1
Silbato / pito para emergencia	Unidad	1
Linterna recargable	Unidad	1
Tijera de trauma	Unidad	1
Manta térmica	Unidad	1
Libreta de papel – lapicero	Unidad	1
Libro de primeros auxilios	Unidad	1
Termómetro digital	Unidad	1

El contratista deberá ubicar el botiquín en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales, es importante que este sitio no sea la cocina o el baño, ya que la humedad puede alterar el estado de los elementos del botiquín.

Se deberá socializar la ubicación del botiquín con todo el personal del restaurante. El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiere que dicho rótulo contenga:

- Nombre elemento
- Cantidad
- Fecha de adquisición
- Fecha de vencimiento

2.7.1 COMPONENTE SANITARIO

El contratista deberá tramitar durante los veinte (20) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato de restaurante, la inscripción de este ante la autoridad sanitaria del departamento o el municipio según corresponda mediante carta, conforme a lo descrito en el artículo 50 de la resolución 2674 de 2013, para la solicitud de concepto sanitario.

Si el concepto sanitario presentado es emitido como favorable con exigencia, aplazado o pendiente, el contratista debe cumplir con las exigencias impartidas por la autoridad sanitaria en el plazo establecido en el acta de visita, mediante la aplicación de un plan de mejoramiento.

El concepto sanitario favorable por parte de la autoridad sanitaria no exime al contratista de la revisión del cumplimiento de las condiciones del componente higiénico sanitario por parte de la supervisión del contrato, grupo de Seguridad y salud en el trabajo y COPASST, los cuales, en caso de hallar condiciones desfavorables, podrán realizar una nueva solicitud de visita a la respectiva autoridad sanitaria.

Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el contratista tendrá 3 meses para la entrega del concepto. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el contratista tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.

Se solicitará al futuro contratista, la implementación de un Plan de Saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable, conforme a lo establecido en el artículo 26 de la resolución 2674 de 2013, para lo cual deberá entregar copia del Plan de Saneamiento (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables) durante los primeros 30 días hábiles a la suscripción del contrato. El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.

2.7.2 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS

Todos los alimentos y materias primas e insumos para la preparación y procesamiento deben cumplir los requisitos descritos en el capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, igualmente deben ser inspeccionados

y clasificados por el personal manipulador previo al uso, para lo cual se debe contar con un formato de recepción.

El contratista deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo, y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la Supervisión de contrato. Por lo anterior, la entidad podrá solicitar los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo en caso de alguna intoxicación o en su defecto para asegurar la salud pública de la comunidad.

Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frío, entre otras exigidas por el artículo 78 de la resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la resolución 2674 de 2013.

Conforme a lo establecido en el artículo 126 de la ley 019 de 2012, el Contratista debe contar con copia de las notificaciones sanitaria y/o permisos sanitarios expedidos por el INVIMA de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, y que estén clasificados como de mediano y bajo riesgo según la resolución 0719 de 2015, por ejemplo productos precocidos o fritos a base de maíz, papa, yuca, harina o féculas de cereales, tubérculo o leguminosas con relleno de carne o derivados cárnicos, pollo o derivados del pollo y derivados de la leche (empanadas, pasteles de yuca, pasteles de pollo, etc.).

El Contratista debe mantener información documentada actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos, la cual debe estar a disposición de supervisor de contrato y de la autoridad sanitaria competente.

Conforme la Resolución 240 de 2013, en el Articulo 140. Se establece que:

Artículo 29. Transporte. El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones: 1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso. 2. 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 del alimento, o al producto durante el cargue y descargue. 3. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento 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. 4. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias. 5. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. 6. Se permite

transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada. 7. Se prohíbe disponer los alimentos 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. 8. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza

representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima. 9. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Acorde a lo establecido en el artículo 126 de Ley 019 de 2012, el Contratista deberá contar con copia de las notificaciones sanitaria y/o permisos sanitarios expedidos por el INVIMA de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, y que estén clasificados como de mediano y bajo riego según la Resolución 0719 de 2015, principalmente los alimentos de alto riesgo. Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del bromato de potasio en el Territorio Nacional. El contratista deberá mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos.

2.7.3 ALMACENAMIENTO Y ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS

El contratista debe disponer de los elementos necesarios tales como: báscula con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetros de punzón análogo o digital para frío (menores a cero grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas.

El contratista debe disponer de formatos para la recepción de los alimentos tales como: control de temperatura, formatos de recibo de alimentos conformes y no conformes, formatos de entradas y salidas.

El contratista debe diligencias estos documentos para registrar y controlar la cantidad y calidad de los alimentos recibidos, así como los alimentos de alto riesgo epidemiológico, como son: carnes frescas, pollo, pescado, lácteos y sus derivados, productos derivados cárnicos, y otros que requieran refrigeración o congelación.

El contratista debe establecer horarios de recepción de materias primas y/o productos por parte de los proveedores; dicha actividad se debe programar de tal forma que no interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los productos.

El contratista debe garantizar la división correcta de las zonas donde se reciban o almacenen materias primas, las cuales estarán separadas de las zonas destinadas a elaboración y preparación, de tal forma que se evite su contaminación y alteración.

2.7.4 PERSONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El Contratista deberá contar con personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos de color claro adecuados para este tipo de actividad.

El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.

La empresa contratista debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por ella contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

- Coprocultivo para salmonella y shigella.
- KOH para uñas.
- Secreciones nasofaríngeas.
- Seriado de baciloscopia.
- Certificado médico

2.7.5 PERSONAL DE RECIBO DE ALIMENTOS

El contratista deberá destinar personal con el entrenamiento para la recepción de alimentos (manipulador de alimentos) y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos. En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos.

El personal destinado para la actividad en mención debe contar la dotación apropiada (gorro o cofia, bata, tapabocas y zapato cerrado antideslizante), estos elementos tendrán que ser de color claro y utilizarlos adecuadamente.

El contratista debe destinar el recurso de personal necesario para realizar la correcta recepción y almacenamiento de alimentos, en el menor tiempo posible para evitar contaminación cruzada y perdida de cadena de frío, además de evitar el entorpecimiento del normal funcionamiento del establecimiento.

2.7.6 CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Los espacios o áreas destinadas para el almacenamiento de los alimentos deben contar con las siguientes condiciones:

- Los alimentos de alto riesgo epidemiológico deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración (0°C a 4°C) O congelación (menor a -18°C) dependiendo del tiempo de conservación deseado.

- Se realizará la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar.
- Registrar diariamente, tres veces al día, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeración y congelación en los formatos Control de temperaturas.
- Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original, y deben ser almacenados en refrigeración o a temperatura ambiente.
- Los alimentos no perecederos empacados individualmente, que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo remendado en el empaque. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada.
- Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa deben rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas o canastillas plásticas.
- Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menor a 20°C teniendo la preocupación que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.
- Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

2.7.7 SISTEMA DE ROTULADO DE MATERIA PRIMA

Para los alimentos no perecederos usados como materia prima para preparaciones, el Contratista deberá implementar un sistema de rotulación que indique en forma legible:

- Nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto. Este rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto.
- Para alimentos perecederos almacenados a temperatura de refrigeración y/o congelación usados como materia prima para preparaciones, el contratista debe implementar un sistema de rotulación que serán ubicados dentro o fuera de los equipos, que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto.
- Para la rotación de los productos usados como materia prima o que se expendan directamente, se debe tener en cuenta el sistema (PEPS) PRIMEROS EN ENTRAR Primeros EN SALIR, es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos. En todo caso El Contratista debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.

2.7.8 DISTRIBUCIÓN DE LAS ZONAS DE PREPARACIÓN

El contratista deberá adecuar el espacio destinado para la preparación de alimentos y distribuirla espacialmente en cuatro (4) zonas básicas señalizadas, con el propósito de evitar o disminuir el riesgo de la contaminación cruzada.

A continuación, se señalan estas zonas.

- **Zona de preparación de jugos y ensaladas**: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento, preparación de los jugos y las ensaladas frías.
- **Zona caliente**: Esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para la ubicación de una mesa auxiliar de trabajo como apoyo en el alistamiento y servido de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación para esta zona y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación.
- **Zona para pre-alistamiento de alimentos crudos**: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento de aquellos alimentos como son carnes frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de otros alimentos diferentes a los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada.
- **Zona de higienización**: Esta zona debe estar destinada para los procesos de lavado y desinfección de los elementos propios del proceso. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes esta debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección.

Debe contar un espacio para la ubicación de los elementos sucios, el escurrido de estos una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

2.7.9 DESCONGELAMIENTO DE ALIMENTOS

El contratista deberá descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación. "En ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua”

Debe evitarse al máximo el contacto de las manos con los alimentos, al servir se deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros.

En caso de que el servicio de alimentación cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción.

2.7.10 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SIN PROCESO TÉRMICO

El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que no involucran procesos térmicos como son jugos y ensaladas entre otras, los siguientes:

- Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.
- En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.
- Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento debe estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Los jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, serán los últimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.
- Cuando se requiera la adición de atún, salsas o aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.
- Para llevar a cabo el control frente a la preparación de alimentos, la Entidad a través del supervisor y apoyo a la supervisión adelantará inspecciones planeadas al restaurante, verificando cada pasó para la preparación de estos.

2.7.11 SERVIDO DE ALIMENTOS

El contratista deberá durante el proceso de servido o distribución de alimentos atender las siguientes disposiciones:

- No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos
- Mantener disponible el menú en un lugar visible. La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.
- Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos.
- Los alimentos listos para el consuno que requieren procesos térmicos corno carnes, sopas, arroz deben mantenerse a una temperatura igual o mayor a 65 0 C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura. Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4 0 C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura. Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido de cada alimento.
- Durante el proceso de servido, se deben tomar toma de registro de temperatura. intervalo de cada hora, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad lo anterior conforme a los registros de temperatura que se verifiquen.

- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65 0 C, lo anterior conforme a los registros de temperatura que se verifiquen.
- De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.

2.7.12 IMPLEMENTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN:

Para la adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies, es necesario contar con implementos mínimos para la labor, corno:

- Escobas, traperos, haraganes, recogedores, basureros - canecas, bolsas de basura, jabón, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.
- El Contratista implementara un código de color para la limpieza para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo que se deben usar en cada área del restaurante.
- Los implementos propios de cada área (baldes, traperos, escobas, recogedores y guantes de caucho, entre otros), se deben clasificar por colores.
- El Contratista debe construir la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible, los colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal operativo. A continuación, se realiza una ilustración a manera de ejemplo: Amarillo: área de recibo de alimentos y almacenamiento. Azul: baños. Negro: área de cocina. Verde: salón comedor, y/o pasillos. Los elementos para realizar la limpieza y desinfección con el mismo color deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área, siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas, además de usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados.

2.7.13 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

El contratista deberá destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, desengrasantes, etc., en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química. A demás, deberá cumplir con las disposiciones de la Ley 55 de 1993, en sus artículos 6, 7, 8 y 9, relacionados con el etiquetado, marcado, y fichas de datos de seguridad de los productos químicos que se utilicen en el desarrollo del servicio contratado, para lo cual deberá tener disponibles las respectivas Hojas de seguridad. Por otra parte, el contratista deberá garantizar que las sustancias químicas estén clasificadas y etiquetadas de acuerdo con el Sistema Globalmente Armonizado. (Decreto 1496 de 2018).

El lugar para almacenar los productos químicos debe ser un cuarto, mueble o un cajón para tal fin, debidamente identificado, manteniéndolo siempre bajo llave, de igual manera deben permanecer las fichas de datos de seguridad y la matriz de compatibilidad. Puede también ser ubicado en el cuarto de alistamiento del personal, siempre que se mantenga protegido. De igual forma resulta pertinente manifestar, que el Centro de Formación cuenta con un cuarto disponible para tal fin.

El contratista deberá tener en cuenta las siguientes disposiciones:

- No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción del desinfectante.
- Nunca se deben mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico, esto tiende a formar soluciones poco estables.
- Solo preparar la cantidad de desinfectante que se van a usar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.
- No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.
- No adquirir desinfectantes para almacenarlos por más de seis meses.

Nota: La Entidad mediante las inspecciones a restaurante y cafetería verificara el cumplimiento al programa de riesgo químico.

2.7.14 DISPOSICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS Y AMBIENTALES

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente. El contratista debe presentar, documentados los siguientes planes y programas:

- Programa de manejo de alimentos
- Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.
- 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.
- Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía

2.7.15 COMPONENTE NUTRICIONAL

El contratista deberá contar con el recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en Nutrición, que asesore cada vez que se requiera la realización de las siguientes actividades:

- Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús.
- Planificar y elaborar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios.
- Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios.
- Planear y desarrollar el proceso de Promoción en Estilos de vida Saludable.
- El profesional nutricionista-Dietista deberá contar con tarjeta profesional.

El profesional nutricionista-Dietista deberá contar con tarjeta profesional.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Contratista debe suministrar acorde al artículo 9 de la ley 1355 de 2009 una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica mínima de 2900 Calorías diaria, así:

Desayuno: Deberá cubrir mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
Almuerzo: Deberá aportar mínimo el 38% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.
Cena: Deberá aportar mínimo el 32% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

MINUTA PATRÓN APRENDICES

Los menús que se deben presentar por el contratista para la aprobación, al momento de firmar el acta de inicio, deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta o matrícula profesional actualizada, tal situación la acreditará acompañando la propuesta de las fotocopias de: la cédula de ciudadanía y de la tarjeta profesional o matrícula actualizada por la Asociación Nacional de Nutricionistas Dietistas.

El contratista, al momento de la firma del acta de inicio deberá entregar para la aprobación un ciclo de menús mensuales (Mínimo 21) por cada servicio, (Desayuno-Almuerzo- Cena) con dos opciones diarias de menús por cada servicio, cumpliendo con la minuta patrón que se describe a continuación con mínimo 2900 calorías diarias.

VR. CALÓRICO TOTAL	MÍNIMO 2.900 CALORÍAS	VALOR CALORICO TOTAL (VCT)DIA 2900 CAL	PORCENTAJES MACRONUTRIENTES
PROTEINAS	105 g -140 g	420-560 Cal	15-20%
GRASA	62,2 g -93,3 g	560 – 840 Cal	20-30%
CARBOHIDRATOS	385 g – 420 g	1540 – 1680 Cal	55-60%
CALORÍAS Y NUTRIENTES POR RACIÓN DIARIA			
DESAYUNO	840 cal		30%
ALMUERZO	1120 cal		38%
CENA	940 cal		32%

TIPO DE CONSUMO	PRODUCTO	FRECUENCIA
DESAYUNOS	1. Una proteína: huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado)	Diario

		2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo	Diario
		3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o calientes (bebidas lácteas)	Diario
		4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas)	Diario
ALMUERZO	Sopa	1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas, etc.) o carnes (res, pollo, cerdo o pescado)	Diario
		2. Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
		3. Raíces o tubérculos, plátanos, Vegetales frescos en ensalada, ejemplo: lechuga, tomate, cebolla cabezona, aguacate, zanahoria, repollo, pepino cohombro.	Diario
	Seco	1. Cereal (Arroz)	Diario
		2. Ensalada de verduras	3 veces
		3. Proteico carne (res, pollo, cerdo, pescado)	Diario
		4. Complemento o adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)	Diario
		5. Bebida fría (jugos de fruta)	Diario
		6. Porción de fruta (papaya, piña, sandia, banano, melón etc.)	Diario
CENA		1. Cereal (Arroz)	Diario
		2. Proteico carne (res o pescado o pollo o cerdo)	Diario
		3. Complemento adicional (tajadas, pastas o ensalada de granos)	Diario
		4. Bebida fría (jugos de fruta)	Diario

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

Nota 3: Se solicita utilizar en cada preparación las cantidades estandarizadas anteriormente con el fin de obtener una comida de óptima calidad en cuanto a sabor, consistencia y presentación; logrando con ello evitar servir preparaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas o insípidas, excesivamente condimentada o grasosas. Además, se recomienda:

a) Jugos de frutas. Preparar con frutas naturales frescas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. Preparados con agua ozonizada o hervida.
b) Entradas. Preparar sopas tipo casero. No se deberá espesar ninguna sopa con harinas. En caso de proponer la sopa para el menú debe incluirse los ingredientes característicos a utilizar en cada sopa.
c) Ensaladas. Se solicita utilizar verdura fresca, de excelente calidad.
d) Cereales. Utilizar cereales de calidad seleccionada de acuerdo con normas y especificaciones del mercado.
e) Aceites. Manejar aceites vegetales, tales como: maíz, girasol, Oliva. No se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco.
f) Proteína. Suministrar las mismas de primera calidad y adecuadamente preparadas según los parámetros del mercado. El pollo deberá cocinarse y servirse sin piel.

VARIEDAD DEL MENÚ DIARIO:

Debe presentar como mínimo los menús ofrecidos por el plazo de ejecución del contrato, por cada servicio (desayuno, almuerzo y cena), manteniendo los requerimientos nutricionales establecidos en la minuta patrón y que no se repitan las preparaciones en una misma semana.

Se debe contar dos (2) opciones como mínimo de proteína animal para elegir en el desayuno, almuerzo y cena.

El menú semanal deberá ser publicado dentro de las instalaciones del restaurante, en un espacio visible a los usuarios del servicio, para el conocimiento de todos.

Cuando se requieran cambios en dichos menús serán previamente estudiados y autorizados por el comité de alimentación del Centro de formación Agroindustrial "la Angostura".

2.7.16 MINUTA PATRÓN TRABAJADORES OFICIALES

El contratista deberá prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los trabajadores oficiales del Centro de formación Agroindustrial la Angostura, atendiendo los parámetros descritos en la minuta patrón establecida en el presente documento. El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997 “Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones”.

Según el Artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo que reza: “ARTÍCULO 101. AUXILIO DE ALIMENTACIÓN

El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días. El auxilio en dinero sustituye el pagado mediante el sistema de Valera, con excepción de los trabajadores oficiales que laboren en los Centros del SENA donde se suministre la alimentación, los cuales podrán escoger entre:

1. El auxilio de alimentación equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo legal vigente
2. La utilización de Valera a razón de cuatro pesos ($4.00) por cada comida.

En los casos en que se pague en dinero este auxilio, en los Centros donde se suministra el servicio, **el trabajador oficial tendrá derecho a la compra de dicha alimentación, en los días que labore, a razón del quince por ciento (15%)** del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares"

Además de lo anterior se aclara que durante la ejecución el Centro podrá solicitar suministro adicional de alimentación, autorizado previamente por el supervisor para los funcionarios Trabajadores Oficiales de los demás Centros de Formación de la Regional Huila sin asiento en este Complejo, y que por motivo de sus desplazamientos a este permanecen durante el día en sus instalaciones, igualmente, algunos de los trabajadores oficiales adscritos al Complejo se desplazan hacia otros complejos o centros o por razones labores o personales no desayunan o almuerzan con cargo al contrato que se derive de estos estudios, por ello se advierte que el número de desayunos, almuerzos y cena es variable por día y no atienden directamente al número promedio de Cuatro (04) trabajadores oficiales.

Ítem	NOMBRE DEL ELEMENTO	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCIONES	CANTIDAD EN GR O CC / PORCION
1	**DESAYUNO**	AREPA	1	80 A 100 GRAMOS (MAÍZ O CHÓCOLO)
		CARNE	1	125 GRAMOS EN SERVICIO (POLLO, RES, CERDO, PESCADO, VISERAS O HUEVOS AL GUSTO)
		QUESOS Y SUSTITUTOS	1	30 GRAMOS CUANDO EL DESAYUNO SEA CON CARNE Y 60 GRAMOS CUANDO SEA CON HUEVOS
		BEBIDA CON LECHE	1	400CC EN SERVICIO (CAFÉ, CHOCOLATE, JUGO, AVENA, MILO
		CEREALES	1	200 GRAMOS (ARROZ O CALENTADO)
		ACOMPAÑANTE	1	80 a 150 GRAMOS (BUÑUELO, PASTEL, EMPANADA, PANZEROTI, PALO DE QUESO, PAN INTEGRAL (NO TAJADO) TOSTADAS, GALLETAS INTEGRALES)

		FRUTAS	1	ENTERA O PICADA
		MANTEQUILLA	1	OPCIONAL DE 120 A 170 GRAMOS
2	**ALMUERZO**	LECHES	1	200CC
		JUGOS	1	200CC
		CARNES	1	150 GRAMOS EN SERVIDO (POLLO, RES. CERDO, PESCADO)
		CEREALES	1	250 GRAMOS (ARROZ)
		SOPA	1	300 CC
		ENSALADA	1	100 a 120 GRAMOS
		ENERGETICO	1	80 a 150 GRAMOS
		AREPA	1	60 GRAMOS
		POSTRE	1	30 a 60 GRAMOS
		TIPICO	1	1 VEZ POR SEMANA

MINUTA PATRÓN: Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, tal situación la acreditará acompañando la propuesta, la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del nutricionista que firma los menús y resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la secretaria de Salud del Departamento del Huila.

El Contratista deberá garantizar un ciclo de minutas mensuales (Mínimo 20) por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación con mínimo 3.000 Kilocalorías

VR. CALORICO TOTAL	**MINIMO 3.00 KILO/CALÓRICO**	**PORCENTAJES**
PROTEINAS	75-210 GRAMOS	15-30%
GRASA	81-93 GRAMOS	20-35%
CARBOHIDRATOS	357,5-390 GRAMOS	45-65%
KILOCALORIAS POR TIEMPO DE CONSUMO		
DESAYUNO	780-910 KCAL	30-35%
ALMUERZO	1040-1170 KCAL	40-45%

TIPO DE CONSUMO	**PRODUCTO**	**FRECUENCIA**
DESAYUNOS	1 lácteos (bebida con leche 400CC en servicio (café, chocolate, jugo, avena, milo)	Diario

		2. Proteína: Huevos al gusto	2 veces
		3. proteína: carnes, vísceras, pescado (125 gramos en servicio (pollo, res, cerdo, pescado, viseras)	3 veces
		4. Quesos y sustitutos 30 gramos cuando el desayuno sea con carne y 60 gramos cuando sea con huevos	2 veces
		5. cereales (productos elaborados) plátano, Arepa de Maíz o de Chócolo (80 a 100 gramos)	Diario
		6. Frutas: entera o picada (Piña, melón, sandía, manzana, pera, banano etc.)	Diario
		7. Grasas o aceites	Diario
ALMUERZO	Sopa	1. Proteico granos, tubérculos, verduras hortalizas, carnes (res, pollo, cerdo o pescado)	Diario
		2. Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
		3. Raíces o tubérculos, plátanos, Vegetales frescos en ensalada, ejemplo: lechuga, tomate, cebolla cabezona, aguacate, zanahoria, repollo, pepino cohombro.	Diario
	Seco	1. Cereal (Arroz)	Diario
		2. Ensalada de verduras	3 veces
		3. Proteico carne (res, pollo, cerdo, pescado)	Diario
		4. Complemento o adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)	Diario
		5. Bebida fría (jugos de fruta)	Diario
		6. Azucares, dulces, postres	Diario
		7. Porción de fruta (Piña, melón, sandía, manzana, pera, banano etc.)	Diario

NOTA 1: Teniendo en cuenta que el valor para los trabajadores Oficiales para el ítem 2 - Servicio de suministro de Desayuno y 4 - Servicio de suministro de Almuerzo hace referencia el 85% del valor total de una ración diaria donde 15% adicional lo paga directamente los trabajadores oficiales.

Los alimentos deben ser servidos en caliente.

- El contratista deberá servir en vajilla de losa.
- El contratista deberá suministrar cubiertos metálicos, no se permiten recipientes desechables
- El servicio de alimentación deberá entregarse en el Centro de Formación Agroindustrial
- El menú dispuesto para el ítem de trabajadores oficiales será tipo ejecutivo.

VARIEDAD DEL MENÚ:

- El contratista debe presentar como ya se indicó un ciclo de mínimo veinte (20) menús al mes diferentes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. De otra parte, el menú diario deberá ser publicado dentro de las instalaciones del restaurante, en un espacio visible a los usuarios del servicio.
- El ciclo de variedad del menú aprobado por la Coordinación del Grupo de Apoyo Administrativo del Centro o el comité delegado por el grupo de Trabajadores Oficiales, deberá cumplirse, de no ser así se **incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato**. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por el supervisor del contrato.
- Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso

2.7.17 CALIDAD DEL PERSONAL OFRECIDO Y PROFESIONALES A CARGO:

El Contratista deberá entregar las Hojas de vida del personal que pondrá a disposición para el cumplimiento del objeto contractual, con sus debidos soportes de experiencia y formación profesional o técnica, por lo menos del personal tales como el Administrador del Restaurante, Nutricionista y Coordinador de Gestión. Adicionalmente el contratista deberá describir lo siguiente:

- La cantidad de puestos de trabajo a utilizar en la prestación del servicio a contratar, el cual debe estar acorde con el número de aprendices a atender. El contratista deberá presentar la relación del personal, donde indique cada una de las personas prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual al inicio del contrato.

- El contratista debe garantizar desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por él contratado, observando que entre el personal contratado por el Contratista para la prestación del servicio y el SENA no surgirá ninguna relación de carácter laboral o contractual, es responsabilidad exclusiva del Contratista la contratación de dicho personal.

2.7.18 PERSONAL ESPECIALIZADO:

El Contratista deberá garantizar que cuenta con el personal especializado, para cumplir durante la ejecución del objeto del contrato, con la entrega de las hojas de vida como requisito para el inicio de ejecución (soportes de experiencia y formación profesional y técnica), además de la respectiva matrícula profesional (si aplica), el certificado de vigencia y antecedentes emitido por el organismo competente en el caso que aplique. A parte de los manipuladores y personal de cocina y atención, el contratista deberá contar como mínimo con el personal que se relaciona a continuación:

- **Administrador del restaurante**: Deberá ser profesional en administración de empresas, ingeniero agroindustrial, contaduría pública y/o en ciencias afines y tener como mínimo dos (2) años de experiencia en cargos relacionados con servicios de alimentación, lo cual se verificará en la respectiva hoja de vida.

- **Nutricionista:** El contratista deberá ofrecer los servicios de un Nutricionista, personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio y definirá las garantías en la composición de las raciones diarias con los aportes nutricionales requeridos para el grupo poblacional a atender. El profesional requerido, deberá tener formación a través de estudios de postgrado o maestría en áreas relacionadas con nutrición, para lo cual deberá anexar su hoja de vida con los títulos respectivos y acreditar en el momento de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a entidades públicas o privadas de un (1) año.

- **Personal calificado:** El contratista deberá presentar la hoja de vida de su Chet principal quien será el encargado de la producción de los alimentos en el área del restaurante.

- **Auxiliares de cocina:** El contratista deberá como mínimo presentar la hoja de vida de tres auxiliares de cocina que cumplan con las condiciones establecidas en la norma para la preparación de los alimentos, la limpieza y mantenimiento del área de cocina.

- **Auxiliares de comedor**: el contratista deberá presentar la hoja de vida de dos operarios dispuestos para el aseo del restaurante en general y deberá comprometerse con el cumplimiento de este personal en la ejecución del contrato.

Documentos que deberá aportar el contratista:

- ✓ Hojas de vida con sus respectivos soportes que demuestren la experiencia y formación profesional y técnica exigidas en las especificaciones técnicas contenidas en el presente estudio previo, del personal especializado que el contratista pondrá a disposición para el cumplimiento del objeto contractual. -Este requisito aplica para el Administrador del Restaurante y Nutricionista.

Nota: Este punto es requisito previo para la suscripción del acta de inicio, lo cual se dejará constancia mediante acta del aval de las hojas de vida de acuerdo con los perfiles establecidos.

2.7.19 INSTALACIONES, EQUIPO Y ENSERES PARA EL SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Para facilitar la elaboración de los alimentos y el servido de los mismos, el SENA pondrá a disposición del Contratista las instalaciones del restaurante y algunos elementos y utensilios inventariados con que cuenta el Centro, y serán entregados inventariados por parte del supervisor del contrato, donde también se describirán las condiciones en las que se entregan estos equipos.

A continuación, los siguientes elementos y utensilios:

a) Una estufa industrial de 3 puestos,
b) Un samovar con bandejas y vidrio,
c) Un microondas pequeño
d) Una nevera de 9 pies
e) Cuatro (4) ollas grandes
f) Dos (2) sartenes para hacer arroz o cualquier uso.
g) Dos (2) samovares para ensaladas
h) Cinco (5) mesas para el servicio de 6 personas y 50 sillas.

Sin embargo, es pertinente indicar que actualmente el Centro de Formación se encuentra en la terminación de la obra del Restaurante, con la cual se pretende contratar una nueva infraestructura y nuevos elementos y utensilios como los siguientes

Sin embargo, es pertinente indicar que actualmente el Centro de Formación se encuentra en la terminación de la obra del Restaurante, con la cual se pretende contratar una nueva infraestructura y nuevos elementos y utensilios como los siguientes:

a) Cinco (5) Repisas sencillas de pared Fabricada completamente en acero inoxidable.
b) Dieciséis (16) estanterías de 4 niveles Estante sujeto a la pared de diseño especial,
c) Un (1) mueble punto de pago,
d) Un (1) mueble para apoyo de bandejas y cubiertos Fabricada en su totalidad en acero
e) Un (1) Mueble autoservicio caliente con repisa superior Fabricada en su totalidad en acero inoxidable.
f) Un (1) Mueble autoservicio frio con repisa superior Fabricado en su totalidad en acero inoxidable.
g) Un (1) Mueble de mesa fría Fabricado en su totalidad en acero inoxidable, funcionamiento eléctrico, control de temperatura.
h) Un (1) Mueble de servicio neutro Fabricada en su totalidad en acero inoxidable.
i) Una Mesa de trabajo con doble entrepaño Fabricada completamente en acero inoxidable.
j) Sesenta y cinco (65) mesas comedor de 6 puestos. Tapa en madecraf (madera aglomerada) mínimo 3 cm de espesor, 450 Silla con brazos en polipropileno para comedor Tipo monobloque en polipropileno con fibra de vidrio Patas con tacos antideslizante Acabo con efecto mate Colores: gris, verde institucional Sena, 30 Canastillas tipo Fruver Fabricada en polietileno de alta densidad.
k) Una (1) Repisa para recibo de bandejas Fabricado en acero inoxidable.
l) Cuatro (4) Ventiladores de techo de gran diámetro 300 cm Características Cuerpo de acero protegido con pintura epoxi 90
m) Mesa rectangular

n) Doscientas (200) sillas fija diseño ergonómico.
o) Dos (2) Lavamanos quirúrgico Válvula de suministro de agua con acción de pedal

Estará a cargo del Contratista el mantenimiento preventivo de los equipos que se entregan inventariados. El contratista deberá mantener en perfectas condiciones higiénicas y de salubridad las instalaciones del restaurante, para lo cual deberá trasladar las basuras y desechos hasta los contenedores o lugar destinado para tal fin por el SENA.

Ahora bien, para efectos de generar retribución por el uso de las instalaciones, el SENA recaudará al CONTRATISTA la suma **UN MILLÓN NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS PESOS MCTE ($1.966.900)** por canon de arrendamiento, los cuales deberán ser consignados a favor del SENA en la cuenta bancaria que para tal efecto establezca la entidad, recibo soporte que estará anexo en el informe de supervisión.

El Centro de Formación dispone de espacio destinado para el restaurante y el canon de arrendamiento se fija teniendo la proyección de consumo y el porcentaje del avaluó para la vigencia 2025.

DESCRIPCION DEL SERVICIOS	**VALOR MENSUAL**
PROYECCION MENSUAL CONSUMO DE ENERGIA	$876.000
PROYECCION MENSUAL CONSUMO DE AGUA	$205.000
PROYECCION MENSUAL CONSUMO DE ALCANTARILLADO	$120.000
PORCENTAJE DEL 1% AVALUO	$765.900
VALOR CANON INCLUIDO SERVICIOS PUBLICOS	$1.966.900

FORMA DE PAGO: El arrendatario se compromete y obliga a pagar de manera mensual UN MILLÓN NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS PESOS MCTE ($1.966.900), en la cuenta recaudadora única a favor del Centro de Formación Agroindustrial a través de medio electrónico de “Pagos en Línea”, o a través de cruce de cuentas por servicios de atención a beneficio de los aprendices debidamente autorizados por la Subdirección. Los gastos que se generen correrán por cuenta del contratista todos los gastos que demande el servicio de alimentación que incluye la elaboración de los alimentos y el servido de los mismos.

Además, el contratista se hará responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de griferías, lámparas, ventiladores, y demás instalaciones de las que haga uso.

2.7.20 VISITA AL LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Los interesados podrán adelantar visita al Centro de Formación con el objetivo de verificar las condiciones donde prestaran el suministro del servicio de alimentos, la cual no será obligatoria.

Todos los elementos de que esté dotado el restaurante serán entregados inventariados por parte del supervisor del contrato, donde también se describirán las condiciones en las que se entregan

El contratista deberá mantener en perfectas condiciones higiénicas y de salubridad las instalaciones del restaurante, para lo cual deberá trasladar las basuras y desechos hasta los contenedores o lugar destinado por el SENA, aplicando las buenas prácticas reconocidas en la disposición de residuos.

2.8 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.8.1 Obligaciones generales del contratista

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.
7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
8) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**
9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
10) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
11) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.
15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

1) El contratista deberá cumplir con las especificaciones técnicas del objeto, descritas en el presente estudio previo.
2) El contratista deberá entregar una relación con el personal que pondrá a disposición para el cumplimiento del objeto contractual, la cual deberá acompañar con la hoja de vida con sus debidos soportes de experiencia y formación profesional o técnica (Administrador del Restaurante, Nutricionista y Coordinador de Gestión) debidamente aprobada y verificadas por la supervisión y apoyos de supervisión cada uno dentro de su competencia.
3) El contratista deberá mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante un representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración de este, función que puede ser desarrollado por el Profesional o Tecnólogo del área de alimentos o cocina, con experiencia en el manejo de los servicios de alimentación.
4) Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato
5) Los alimentos deben ser servidos en caliente, en vajilla de losa con cubiertos metálicos, no se permiten recipientes desechables.
6) El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades).
7) Garantizar que durante toda la vigencia del contrato el personal a cargo del contratista cuente con el carnet de manipulación y preparación de alimentos.
8) Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.
9) Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados
10) Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria
11) Realizar e implementar el plan de Saneamiento Básico en el restaurante del centro de formación, acorde con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013 del ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que la modifiquen sustituyan o adicionen, que contenga los 4 programas: -Limpieza y desinfección -Manejo de residuos -Abastecimiento de agua -Control de plagas
    - Todos estos deben contener formatos para el registro de las actividades realizadas y presentar mensualmente estos registros como soporte.
    - Estos programas deben contener los procedimientos POES, cronogramas, registros, listas de chequeo, verificación y acciones correctivas, responsables. Estos DEBEN ser elaborados, revisados y aprobados por un profesional tecnólogo o Ingeniero de alimentos, con título registrado y sin antecedentes disciplinarios que inhabiliten el ejercicio de la profesión; quien

será el encargado de la implementación y continuo acompañamiento del plan de saneamiento, con acciones preventivas y correctivas.

- 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 (Resolución 2674 del 22 de julio de 2013).

12) El contratista se obliga a presentar en la cuenta correspondiente al pago por los servicios prestados, el comprobante de pago del canon de arrendamiento del lugar donde prestara los servicios para el restaurante.
13) Presentar copia del convenio o contrato con un gestor de residuos autorizados, o certificación expedida por la empresa que le preste el servicio y en la que conste que recibe del proponente los residuos para encargarse de su disposición final
14) Presentar registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano
15) De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, 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 pública.
16) 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.
17) El contratista deberá mantener todo el personal necesario, cumplir con el documento gor-pg-008 programa de inocuidad alimentaria con lineamientos para restaurantes y cafeterías SENA, con el fin de asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado. para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos:

    - Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención.
    - Debe contar con el personal suficiente que permita facilitar la rotación del personal en su día de descanso y demás casos requeridos.
    - Los empleados deben contar con un certificado de aptitud médica, certificado de capacitación y formato de revisión diaria del operario donde se evidencia que cumple con lo establecido en la guía técnica y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos.

18) El proveedor suministrará 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 “GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” adoptado por el SENA.
19) Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las exigencias en el documento GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. La modificación de la minuta patrón deberá contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual.

20) Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores.
21) En el evento en que en el Centro no se cuente con el suministro de agua potable el contratista deberá suplir a su costa esta necesidad para realizar las labores y cumplir con el objeto contractual.
22) Cuando los aprendices salgan a giras educativas el contratista deberá suministrar la alimentación de acuerdo con las necesidades manifestadas por parte del supervisor del contrato.
23) El contratista para la ejecución del contrato deberá presentar al SENA, el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Agricultura y Minería del departamento del Huila, en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021.
24) Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendamiento en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato (que será designado por el Subdirector del centro) en cuanto a manejo higiénico de los víveres, presentación de comidas y condiciones higiénico-sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse en solución 0,01% por 10 minutos, seguido de un enjuague con agua potable.
25) Tomar en arrendamiento el espacio o lugar destinado específicamente para la preparación, venta y consumo de los alimentos, por el valor del Cannon mensual que será de UN MILLON DOSCIENTOS DIECISEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS MCTE ($1.216.665), sin incluir el pago del servicio público de gas, el cual deberá sufragar directamente el contratista de forma puntual
26) Utilizar el espacio entregado en arrendamiento para prestar el servicio del restaurante y dar oportuno y cabal cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato.
27) Regresar en perfecto estado (con los desgastes naturales por el uso) todos y cada uno de los elementos que le sean facilitados por el SENA para ser utilizados en el servicio.
28) Presentar al supervisor del contrato dentro de la cuenta de cobro, recibo de pago del arrendamiento.
29) Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente balanceada
30) Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales.
31) Proporcionar como mínimo los siguientes aditamentos: sal, azúcar, servilletas y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables.
32) Prohibiciones del Contratista:
    a. Ingreso y almacenamiento en las instalaciones de sustancias y/o bienes explosivos o elementos perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene de las personas o de los bienes de la entidad.
    b. Ingreso y venta de bebidas embriagantes, cigarrillos o cualquier tipo de sustancias alucinógenas
    c. Ceder el contrato o subarrendar las instalaciones, salvo expresa autorización del subdirector del centro.
33) Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1. El contratista debe presentar ante el SENA al iniciar el contrato y semestralmente los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador:
2. Coprocultivo para salmonella y shigella.
3. KOH para uñas.
4. Secreciones nasofaríngeas.
5. Seriado de baciloscopia.

6. Certificado médico
7. La supervisión podrá pedir al contratista el reemplazo de uno o varios operarios que padezcan alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otros que resulten necesarias.
8. Limpiar permanentemente el área donde se preparan los alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga líquido desinfectante inoloro.
9. 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. NOTA: Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el contratista tendrá 1 mes para la entrega del concepto.
10. 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 documento que lo certifique como capacitador en educación sanitaria.
11. Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con Resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad y acta/formato de entrega de elementos de protección personal.
12. Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos y demás equipos. Evitar la acumulación de grasas sobre las superficies.
13. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (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” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma compromiso (SENA).
14. Una vez cumplidos los requisitos para el inicio del desarrollo del objeto contractual, entre las partes (Contratista - Sena) acuerdan fecha, hora y lugar para la realización de la inducción en SST/Ambiental que tiene a cargo la Entidad contratante. Nota: A la inducción participará el personal que hará parte del desarrollo del objeto contractual.
15. El contratista deberá garantizar que, el personal que ingresa a las instalaciones se encuentra con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. NOTA: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato. (requisito indispensable para el inicio de actividades).
16. La dotación mínima con que debe contar el personal que el contratista coloque a disposición del Centro de Formación Agroindustrial, debe ser:
17. Un (1) uniforme de color claro sin cierre ni cremalleras.
18. Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color claro.
19. Un (1) tapabocas, en color claro.
20. Un (1) par de zapatos cerrados impermeables de suela antideslizante de color blanco.
21. Guantes plásticos cuando sea necesario.
22. Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados con información permanentemente actualizada durante la ejecución del contrato.

23. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, 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 pública.
24. El Transporte de los alimentos, debe adelantarse según lo indicado en el documento GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías descrita en el estudio previo.
25. Contar con todos los elementos necesarios de señalización y seguridad industrial con el fin de garantizar la integridad de la comunidad educativa en general y de visitantes.
26. El contratista deberá reportar por escrito al Supervisor del Contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto contractual, en un tiempo no mayor a tres días hábiles del evento; por otra parte, en el informe de gestión contractual deberá adjuntar el reporte FURAT.
27. El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no solo sus empleados, trabajadores y subcontratistas, sino también el personal o bienes, el supervisor o terceras personas, resultantes de negligencia o descuido del contratista, sus empleados, trabajadores o subcontratistas para tomar las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes. Por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes correrán por cuenta del contratista.
28. En relación con el uso de químicos para el desarrollo del objeto, el contratista se compromete a mantener en el lugar de trabajo las hojas de seguridad de los productos usados y éstos últimos tienen que permanecer rotulados y almacenados acorde con la normatividad vigente. Decreto 1496 de 2018 “Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química”. El Contratista deberá entregar a la Entidad las hojas de seguridad de los productos químicos a utilizar. Nota: Las hojas de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la ley 55 de 1993 y estar actualizadas (fecha no superior a 5 años).
29. El contratista deberá acogerse al plan integral de atención de emergencias establecido por el Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación.
30. El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal y de bioseguridad necesarios para garantizar la integridad de los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar. Por otra parte, deberá disponer en el sitio de un stock mininos de EPP para su reposición.
31. Criterios para la compra de alimentos. De acuerdo con el 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 2015.
32. El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima.
    a. Carne y productos cárnicos:
33. 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.
34. Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.

35. 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
36. Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente.
37. Criterios para transporte de alimentos.
38. 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.
39. Autorización sanitaria y registro para el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. - señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales.
40. Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.
41. Para el Caso del Conductor se deberá entregar:
42. Certificación de manipulación de alimentos
43. Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos.
44. Licencia de Conducción
45. 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.

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

1. Adoptar los lineamientos ambientales establecidos por la Entidad y la normatividad legal vigente que reglamentan las actividades derivadas de la presentación del servicio, así como lo son los temas de reciclaje, separación en la fuente, manejo de los residuos sólidos y líquidos y el uso eficiente de los recursos hídrico y energético.
2. Conforme lo establecido en los formatos actualizados según vigencia:
3. GOR-F-008- Formato plantilla formular el plan de gestión integral de residuos
4. GOR-F-019- Formato cuantificación de residuos peligrosos
5. GOR-F-014- Formato cuantificación de residuos no peligrosos
6. GOR-F-019- Formato identificación de residuos peligroso

7. 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.
8. Garantizar que los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.
9. Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada clasificación de los residuos acorde a lo establecido en la resolución 2184 de 2019.

10. Realizar y entregar mensualmente un reporte en el cual se logre verificar los volúmenes de los residuos generados y su disposición final o aprovechamiento.
11. Realizar el uso eficiente de los recursos naturales como lo son energético e hídrico.
12. 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.
13. Implementar un adecuado programa de control de plagas
14. Garantizar para la preparación de los menús, productos de marcas debidamente reconocidas, con información nutricional completa, rotulados en forma adecuada con fecha de vencimiento y registros INVIMA.
15. De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, 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 pública.
16. Velar por el correcto mantenimiento del Restaurante y por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:
    • Almacenamiento de Productos Químicos
    • Implementos para la higienización
    • Componente de Seguridad y Salud En El Trabajo
    • Componente Sanitario (Plan de saneamiento)
    • Componente Ambiental (Manejo integral de residuos)
    • Implementar un adecuado programa de control de plagas.
17. Cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.
18. Asignar los elementos, áreas recursos y procedimientos que garanticen eficientemente la recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de residuos, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, así como también del deterioro del medio ambiente, teniendo en cuenta las normas de higiene vigente.
19. 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.

2.8.5 Obligaciones del SENA

1) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
2) Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
3) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
4) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.
5) Suscribir conjuntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del

gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas.

7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será de doscientos ochenta (280) días calendarios de la vigencia 2025. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en el Municipio de Campoalegre - Huila - Colombia, en la Sede Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura” SENA Regional Huila

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio Campoalegre Huila

2.12 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	.	.

Otra forma de Pago	EL SENA pagará al CONTRATISTA el valor del contrato en pagos mensuales, de acuerdo con el avance en la ejecución del objeto contractual, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la cuenta, que incluya las facturas y sus respectivos soportes, previa revisión y liquidación de esta como requisito para la expedición del certificado de supervisión del contrato, en todo caso atendiendo la normatividad, procedimientos y formalidades que rigen la materia. Para proceder con el pago, el contratista deberá hacer previa presentación de: a) Factura electrónica; b) Certificación suscrita por el Supervisor del contrato en la que consta que se ha recibido a satisfacción el objeto, obligaciones especificaciones técnicas y demás del contrato; c) Certificación del Pago de Aportes Parafiscales, Seguridad Social y certificación de contratación de aprendices, esto en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria que 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. NOTA 1: El pago de

	este contrato está sujeto a la disponibilidad del PAC y el valor del servicio efectivamente prestado, el cual puede variar, sin perjuicio de lo indicado. NOTA 2: El SENA no desembolsará anticipo o pago anticipado en el presente contrato. NOTA 3: La Entidad a través de la supervisión, informará al contratista sobre los requisitos para que realicen el cargue de informes y facturación mediante la plataforma transaccional SECOP II, de conformidad con lo estipulado en las Circulares SENA N°01-3-2020-000054 y N°01-3- 2020-000065 de 2020 en donde debe conformar tres archivos de la siguiente manera: 1) GESTION FINANCIERA: GF_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF 2) GESTION CONTRACTUAL: GC_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF 3) FACTURA ELECTRÓNICA: FV No. de Factura_ NIT_ RP_MES_AÑO.PDF NOTA 4: El contratista deberá presentar la factura electrónica teniendo en cuenta lo establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para las Entidades Estatales en las Circulares No. 016 del 09 de marzo; No. 020 del 12 de abril y No. 021 del 19 de abril de 2021 y Circulares SENA No. 3-2012-000055 del 07 de abril y No. 3-2021- 000182 del 28 de septiembre 2021 y Circular SENA No. 3-2024-000019 del 19 de enero de 2024

2.13 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**
DESEMBOLSO 1	.	.	.
DESEMBOLSO 2	.	.	.
DESEMBOLSO 3	.	.	.
.	.	.	.

2.14 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:	La supervisión del contrato estará a cargo de la persona designada por la subdirectora (E) del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual, conforme a lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría, Código GCCON-M-002 Versión 5, o el que la modifique o remplace, y las demás normas que regulan el tema de supervisión, entre

	ellas los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011.

En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto en la designación de la supervisión a:

Nombre Supervisor: Esperanza Pascuas Perdomo	Cargo: Profesional Grado 02 Correo Electrónico: epascuas@sena.edu.co

Quien ejerce el cargo de Profesional de bienestar en el centro de formación Agroindustrial. 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. En caso de ausencia parcial o total del supervisor, la misma será asumida por quien ocupe el cargo, sin necesidad de documento adicional alguno. Si no se da la situación anterior, la subdirectora (E) de Formación Agroindustrial, designará de nuevo, para lo cual no se requerirá de modificación contractual y la nueva designación se comunicará a las partes a través de SECOP II.

Además, se deberán designar como apoyo a la supervisión del contrato en su aspecto técnico, profesional de seguridad y salud en el trabajo y dinamizadora ambiental para apoyo desde su competencia.

MODALIDAD DE SELECCIÓN

Selección Abreviada de Menor Cuantía

2.15 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 establece: “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 (…)”

“(…) Selección abreviada. La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.”

Teniendo en cuenta el alcance del proceso, la cobertura pretendida y considerando la cuantía de la contratación, la modalidad de selección a utilizarse será la de Selección Abreviada de Menor Cuantía, en concordancia con las normas antes señaladas. Se aplicará esta modalidad atendiendo a la regla general señalada por la Ley, garantizando la libre concurrencia y la transparencia en desarrollo de todas y cada una de las actividades que se realicen para terminar con éxito el presente proceso selectivo, escogiendo la oferta más favorable para la entidad y lograr satisfacer la necesidad previamente identificada en los estudios efectuados con anterioridad. La presente modalidad de selección se aplica teniendo en cuenta que la cuantía y el objeto de la contratación no corresponden a ningún otro procedimiento contractual establecido en la Ley 1150 de 2007 y sus Decretos Reglamentarios, garantizando la selección objetiva de

la oferta más favorable a la entidad, la eficiencia de la gestión contractual y con la observancia estricta de los parámetros legales definidos para el efecto.

El proceso de selección y el contrato que se derive del presente proceso se regirá por lo dispuesto en la Constitucional Nacional, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474de 2011, el Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes y la Invitación Pública. Igualmente, se tendrán en cuenta las normas civiles y comerciales concordantes, las reglas previstas en la Invitación Pública, y documentos que sobre la materia se expidan durante el desarrollo del proceso de selección

2.16 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

La posibilidad de limitar un proceso a MiPymes solo será procedente cuando el presupuesto sea inferior a USD 125.000.

El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (USD 125.000)	SI		NO	X

UMBRAL DE MIPYMES 2025	
US$	125.000
COL$	**533.287.768**

Para acreditar esta condición, el proponente deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015.

De acuerdo con lo previsto por el Decreto 1082 de 2015, cuando el presupuesto sea superior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados unidos de América (USD125.000.00), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Por tal razón, la presente convocatoria **NO** será susceptible de ser limitada a la participación de Mipymes nacionales. Lo anterior teniendo en cuenta que el presupuesto definido para el presente proceso de selección es de **SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y CUATRO ($667.474.494) M/CTE.**

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de **SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y CUATRO ($667.474.494) M/CTE**. IVA incluido, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

2.17 ANÁLISIS DEL SECTOR

Para conocer el estudio del sector realizado por la entidad para el presente proceso, remítase al anexo titulado “Análisis y estudio del sector”.

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS ($667.474.494) M/CTE** incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos, el cual se encuentra avalado por el certificado de disponibilidad presupuestal No. 1425 del 17 de enero de 2025.

El presupuesto oficial para la presente contratación es de **SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS ($667.474.494) M/CTE.**

Con el objeto de estimar el presupuesto para la presente contratación, Centro de Formación Agroindustrial la Angostura Publico solicitud a proveedores en plataforma electrónica SECOP II y Pagina Web Sena con el código **SIP-HIL-CEFA-0002-2025** y presentando cotizaciones las empresas **COENT SAS**, **SEDUTEC SAS**, **UNIVERSOFT SAS**, **BALOOM MARKETING**, **DISFRUITS** para que presentaran una cotización, obteniendo como resultado de análisis que el presupuesto estimado para Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila; tal como se evidencia en el documento anexo, el cual hace parte integral del presente documento.

NOTA. Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el Análisis del sector.

						COTIZACION 1 COENT	COTIZACION 2SEDUTEC SAS	COTIZACION 3 UNIVERSOFT SAS	COTIZACION 4 BALOON MARKETING	COTIZACION 5 DISFRUITS		
	CÓDIGO DEL ELEMENTO	RODUCTO	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	PRECIO UNITARIO OFICIAL	VLR TOTAL
1	901016	Servicio de suministro de Desayuno	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%, 70%y 50%)	UNIDAD	38880	$ 9.000	$ 12.000	$ 10.500	$ 7.378	6400*	$ 9.720	$ 377.913.600
2	901016	Servicio de suministro de Desayuno	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Trabajador oficial 85%)	UNIDAD	864	6500*	$ 16.500	$ 15.000	7140*	6300*	$ 15.750	$ 13.608.000
3	901016	Servicio de suministro de Almuerzo	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.(Aprendices- Apoyo del Sena 100%, 70%y 50%	UNIDAD	107600	$ 14.000	$ 10.500	$ 13.700	$ 14.280	$ 12.750	$ 13.046	$ 1.403.749.600
4	901016	Servicio de suministro de Almuerzo	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.(Trabajador oficial 85%)	UNIDAD	864	12000*	$ 19.500	$ 18.000	14280*	12400*	$ 18.750	$ 16.200.000
5	901016	Servicio de suministro de cena	Cena para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. (Aprendices- Apoyo del Sena 100%, 70%y 50%	UNIDAD	38880	$ 9.000	$ 11.000	$ 10.000	$ 10.710	$ 9.375	$ 10.017	$ 389.460.960
											VALOR PRESUPUESTO OFICIAL	$ 2.200.932.160
												667.474.494
												$ (1.533.457.666)

Reviso: Esperanza pascuas Perdomo- Profesional G02

Aprobo: Vilmer Andrés Méndez Murcia- Instructor Agroindustria

NOTA 1: Teniendo en cuenta que en el presente proceso existe una variación diaria en el consumo de raciones tanto para aprendices como para trabajadores oficiales, el Centro ha determinado que para la presente contratación se establecerá una bolsa con el presupuesto total estimado, que se consumirá de acuerdo con los valores unitarios ofertados por ración conforme al porcentaje reconocido por el SENA y las cantidades solicitadas y recibidas por la Entidad en la ejecución del contrato.

2.18 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO		**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**	911610 Centro de Formación Agroindustrial-huila c-3603-1300-20-20305c-3603025-02 adquis. de bys valor bloqueado - servicio de formación profesional integral - fortalecimiento de la prestación del servicio de formación profesional y el reconocimiento de saberes previos con énfasis en poblaciones campesinas y populares en Colombia nacional	**$ 18.455.540**

		911642 centro de formación agroindustrial-huila - bienestar aprendices. c-3603-1300-20-20305c-3603025-02 adquis. de bys - servicio de formación profesional integral - fortalecimiento de la prestación del servicio de formación profesional y el reconocimiento de saberes previos con énfasis en poblaciones campesinas y populares en Colombia nacional	**$ 649.018.954**
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
1425	17 de enero 2025	31 de diciembre 2025	911610 CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL-HUILA	c-3603-1300-20-20305c-3603025-02 adquis. de bys valor bloqueado - servicio de formación profesional integral - fortalecimiento de la prestación del servicio de formación profesional y el reconocimiento de saberes previos con énfasis en poblaciones campesinas y populares en Colombia nacional	Propios/21	Dieciocho millones cuatrocientos cincuenta y cinco mil quinientos cuarenta pesos	**$ 18.455.540**
1425	17 de enero 2025	31 de diciembre 2025	911642 CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL-HUILA - BIENESTAR APRENDICES.	c-3603-1300-20-20305c-3603025-02 adquis. de bys valor bloqueado - servicio de formación profesional integral - fortalecimiento de la prestación del servicio de formación profesional y el reconocimiento de saberes previos con énfasis en poblaciones campesinas y	Propios/21	Seiscientos cuarenta y nueve millones dieciocho mil novecientos cincuenta y cuatro pesos	**$ 649.018.954**

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
				populares en Colombia nacional			

3. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

3.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

El SENA adjudicará el contrato al proponente cuya propuesta se estime favorable a sus intereses, esté ajustada a los aspectos esenciales del pliego de condiciones y obtenga el más alto puntaje conforme a los criterios que se establecen en el presente pliego de condiciones, acorde con lo establecido en el artículo 5 numeral 2 de la ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88 de la ley 1474 de 2011. La adjudicación de la presente Selección se efectuará mediante resolución motivada, a la propuesta que cumpla con los requisitos contenidos en los pliegos de condiciones y obtenga la mayor calificación.

Clasificación de la adjudicación

La escogencia del contratista se efectuará teniendo en cuenta lo estipulado en el artículo 2.2.1.2.1.2.20 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, que establece el procedimiento de Selección Abreviada de Menor Cuantía, bajo los siguientes términos:

Artículo 2.2.1.2.1.2.20. Procedimiento para la selección abreviada de menor cuantía. Además de las normas generales establecidas en el presente título, las siguientes reglas son aplicables a la selección abreviada de menor cuantía:

1. En un término no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la fecha de apertura del Proceso de Contratación los interesados deben manifestar su intención de participar, a través del mecanismo establecido para el efecto en los pliegos de condiciones.
2. Si la Entidad Estatal recibe más de diez (10) manifestaciones de interés puede continuar el proceso o hacer un sorteo para seleccionar máximo diez (10) interesados con quienes continuará el Proceso de Contratación. La Entidad Estatal debe establecer en los pliegos de condiciones si hay lugar a sorteo y la forma en la cual lo hará.
3. Si hay lugar a sorteo, el plazo para la presentación de las ofertas empezará a correr el día hábil siguiente a la fecha en la cual la Entidad Estatal informe a los interesados el resultado del sorteo.
4. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación de ofertas durante tres (3) días hábiles

3.1.1 Lotes

NO APLICA

3.2 REQUISITOS HABILITANTES

Son requisitos y documentos mínimos habilitantes la capacidad jurídica, capacidad técnica y capacidad financiera y organizacional del oferente que la Entidad ha definido como condiciones mínimas que deberán cumplir los proponentes para que su propuesta sea habilitada. Estos requisitos no otorgaran puntaje y la entidad los verificará como CUMPLE o NO CUMPLE. De acuerdo con lo establecido en el numeral 1° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007 y en el numeral 4° del artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, la Entidad procederá a verificar y evaluar las condiciones jurídicas y técnicas de los interesados en participar, con el propósito de habilitar las propuestas presentadas

En el momento señalado en la invitación pública los proponentes presentarán una propuesta completa, que incluya la información sobre la capacidad jurídica y técnica, y la propuesta económica. En cumplimiento de lo previsto en el numeral 2° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, en el pliego de condiciones del proceso se establecerán los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos, que permitirán la selección de la oferta más favorable a la entidad. De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

REQUISITOS MINIMOS HABILITANTES	RESULTADO
JURIDICOS	HABILITADO / NO HABILITADO
TENICOS	HABILITADO / NO HABILITADO
FINANCIEROS	HABILITADO / NO HABILITADO

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA realizará el análisis jurídico, financiero, organizacional y técnico de las propuestas con el fin de determinar, de acuerdo con la Ley y las exigencias de este proceso de selección, cuales son hábiles. Una vez verificada la documentación exigida si la propuesta cumple con todos los requerimientos de los estudios previos la propuesta será calificada hábil y se procederá a la evaluación.

Durante el término de evaluación de las Propuestas, el SENA podrá efectuar las verificaciones de la información entregada por los Proponentes que estime conveniente y/o necesaria. Esta verificación se hará de oficio por parte del SENA. Si la información suministrada por los Proponentes al verificarla no resulta apropiada o la(s) persona(s) de contacto ya no laboran en el lugar o por cualquier motivo el SENA no puede contactar a las personas de contacto para verificar la información, el SENA podrá, si no ha podido verificar la información por otros medios a su entera satisfacción, no tener en cuenta la información que el Proponente pretende acreditar

La selección del oferente será objetiva y en el análisis comparativo para adjudicar la selección se llevará a cabo teniendo en cuenta el siguiente orden asignando hasta cien (100) puntos, los cuales serán distribuidos así:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterio económico	36 puntos
Criterio técnico	31.5 puntos
Apoyo a la Industria Nacional	10 puntos
PUNTAJE ADICIONAL MIPYMES DECRETO 1860 DE 2021	0.5 puntos
PUNTAJES ADICIONALES DECRETO 248 DE 2021	22 puntos
TOTAL	**100 puntos**

3.2.1 De capacidad jurídica

A continuación, se enumeran los documentos de contenido jurídico que deben ser presentados por el proponente, los cuales habilitan la propuesta MANIFESTACIÓN DE INTERES.

El interesado dentro del término señalado en el cronograma de actividades en el Pliego Definitivo del presente proceso deberá manifestar su intención de participar a través del Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II, www.colombiacompra.gov.co. Lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.1.2.20, numeral 1 del Decreto 1082 de 2015, que establece:

1. En un término no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la fecha de apertura del Proceso de Contratación los interesados deben manifestar su intención de participar, a través del mecanismo establecido para el efecto en los pliegos de condiciones.
2. Se precisa que la entidad no realizara sorteo de recibirse más de diez (10) manifestaciones de interés.
3. Los proponentes registrados, no podrán ceder o transferir a persona alguna su derecho a presentar propuesta.
4. El registro de la manifestación de interés en participar es REQUISITO HABILITANTE para la presentación de la respectiva oferta

Podrán participar en el proceso de selección todas las personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras, individualmente o en forma conjunta bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, cuya actividad comercial u objeto social esté relacionado con el objeto a contratar en el proceso de selección de conformidad con lo establecido en el artículo 99 del Código de Comercio, que estén legalmente constituidas (personas jurídicas), que cumplan con todos los requisitos exigidos en el presente documento y que no se encuentren dentro de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la Constitución Política de Colombia y en la Ley. **Este último hecho se debe expresar bajo la gravedad de juramento, en la carta de presentación de la propuesta.**

El oferente podrá presentar oferta de las siguientes maneras:

1) De manera singular.
2) De manera plural bajo las modalidades de Consorcio o Unión temporal.

NOTA 1. El proponente singular o el proponente plural deberán cumplir con todos los requerimientos establecidos en el proceso de selección.

NOTA 2. El proponente singular o el proponente plural deberá presentar propuesta para la totalidad de los servicios que conforman el objeto, por lo cual, si la propuesta se presenta bajo alguna de estas dos formas (singular o plural) no se aceptará la presentación de propuestas parciales.

Propuesta de Personas jurídicas extranjeras

En caso de que el proponente sea una persona jurídica extranjera o que el consorcio o unión temporal esté conformada por una o varias personas jurídicas extranjeras, esta(s) deberá(n) acreditar su existencia y representación legal de conformidad con lo establecido en el Código Civil y el Código de Comercio, en concordancia con el Estatuto General de Contratación.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 50 del Decreto 019 de 2012, las personas jurídicas extranjeras de derecho privado y las organizaciones no gubernamentales extranjeras sin ánimo de lucro con domicilio en el exterior, que establezcan negocios permanentes o deseen desarrollar su objeto social en Colombia, deberán constituir en el lugar donde tengan tales negocios o en el lugar de su domicilio principal en el país, apoderados con capacidad para representarlas judicialmente.

Con tal fin se protocolizará en la notaría del respectivo circuito prueba idónea de la existencia y representación de dichas personas jurídicas y del correspondiente poder. Un extracto de los documentos protocolizados se inscribirá en el registro de la respectiva Cámara de Comercio del lugar. Para este caso, los proponentes deberán presentar con las propuestas el documento que acredite tal situación.

Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal o domicilio en Colombia, bien sea como interesados individuales o integrantes de consorcio, unión temporal, acreditarán su existencia y representación legal, mediante el certificado equivalente al que expiden las cámaras de comercio colombianas, emitido por organismo o autoridad competente del país de origen de la persona jurídica extranjera, con una fecha de expedición no superior a tres (3) meses antes de la fecha límite de recepción de propuestas.

Así mismo, deberán presentar sus propuestas a través de apoderado facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia, anexando el respectivo poder con su propuesta. Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en Consorcio o Unión Temporal y, en tal caso, bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del Consorcio o Unión Temporal con los requisitos señalados en el Pliego relacionados con documentos extranjeros, particularmente con lo exigido en el Código de Comercio de Colombia. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del Consorcio o Unión Temporal.

Para el caso de extranjeros, se aplicará el principio de reciprocidad, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993.

3.2.1.1 *Formato – Carta de presentación de la oferta*

El proponente debe suscribir la Carta de presentación de la oferta mediante la cual, de forma expresa, hace entrega de una propuesta para participar en el presente proceso de selección y en donde se compromete a suscribir el contrato y a ejecutarlo en el evento que le sea adjudicado, para lo cual los proponentes deberán suscribir el formato suministrado.

Esta carta deberá estar firmada por el proponente: persona natural, representante legal para personas jurídicas, persona designada para representarlo en caso de consorcio o unión temporal o apoderado debidamente constituido, evento en el cual se debe anexar el poder autenticado donde se especifique si se otorga poder para presentar la oferta, participar en todo el proceso de selección y suscribir el contrato en caso de resultar seleccionado.

Si la oferta es presentada por un Consorcio o una Unión temporal, en la carta de presentación se debe indicar el nombre del consorcio o unión temporal. Antecediendo a la firma, se debe indicar en forma clara el nombre de la persona que suscribe la oferta.

NOTA. La Carta de presentación de la oferta incluye la acreditación de socios que conforman la sociedad, el Acuerdo de confidencialidad, el Compromiso anticorrupción, la declaratoria de inhabilidades e incompatibilidades, el Pacto de transparencia, la autorización de notificación electrónica al que se obliga el proponente, entre otros. Por tal razón se debe utilizar el formato establecido por la entidad.

3.2.1.2 *Documento de identificación*

El proponente debe anexar fotocopia de la cédula de ciudadanía o de extranjería. Si se trata de un proponente extranjero deberá cumplir con los mismos requisitos, procedimientos, permisos y licencias previstos para el oferente colombiano y acreditar su plena capacidad para contratar y obligarse conforme a la legislación de su país.

NOTA. Si se trata de consorcio o unión temporal se deben anexar los mismos documentos de cada uno de sus integrantes y del representante del mismo.

3.2.1.3 *Documento que acredite la situación militar definida*

El proponente persona natural, cuando presente su oferta a título singular o como integrante de modalidad asociativa, deberá anexar fotocopia de libreta militar o el certificado mediante el cual acredite su situación militar definida.

3.2.1.4 *Certificado de existencia y representación legal*

Si la oferta es presentada por una persona jurídica singular o plural

Se debe adjuntar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección. En el certificado deberá constar quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social relacionado o con actividades afines al proceso, la duración de la

sociedad, la cual deberá ser como mínimo igual al término de ejecución del contrato y un año más, tamaño de la empresa y domicilio social.

En el evento en que el contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio se haga la remisión a los estatutos de la sociedad para establecer las facultades del Representante legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos y si de estos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, el oferente deberá anexar la correspondiente autorización, previamente impartida por la Junta de Socios o su equivalente, en donde se otorgue esta función y lo faculte específicamente para presentar la propuesta en el presente proceso de selección y celebrar el contrato respectivo, en caso de resultar seleccionado.

Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al Representante Legal, el oferente deberá allegar con la oferta la correspondiente autorización emitida en forma previa a la presentación de la propuesta por la junta de socios o el órgano de la sociedad que tenga esa función.

Si se trata de apoderado, el proponente deberá anexar el poder respectivo con las formalidades que establece la ley para este tipo de documentos, es decir, debidamente autenticado y con presentación personal, en el cual cuente con amplias facultades para actuar dentro del proceso. Si se trata de un poder general, además de las formalidades de ley, deberá acreditar la vigencia del mismo a través del correspondiente certificado expedido por la Notaría donde se otorgó tal poder.

Se verificará que el proponente haya realizado la renovación de la matrícula mercantil para la vigencia 2025. Nota: De acuerdo con lo establecido en el Art. 33 del Código de Comercio: "la matrícula se renovará anualmente, dentro de los tres primeros meses de cada año". Por lo tanto, solo aplicará para los procesos que se adelanten una vez superado este plazo.

NOTA 1. La responsabilidad de todos los integrantes de la forma asociativa es solidaria, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 1568 y 1571 del Código Civil.

NOTA 2. La forma asociativa, una vez adjudicado el proceso de selección, deberá presentar el NIT y la certificación bancaria donde se consignarán los valores del contrato.

Si la propuesta es presentada por persona natural

Tratándose de personas naturales que por disposición legal deban inscribirse en el Registro Mercantil, deberá allegar el certificado de inscripción con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección y en donde conste la determinación de su actividad.

Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera

En caso de que el proponente singular o plural sea una persona jurídica extranjera o esté conformada por una o varias personas jurídicas extranjeras, esta(s) deberá(n) acreditar su existencia y representación legal de conformidad con lo establecido en el Código Civil, el Código de Comercio, en concordancia con el Estatuto General de Contratación Pública.

3.2.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal

En caso de consorcio o unión temporal, los proponentes indicarán dicha calidad, los términos y extensión de la participación, la designación de la persona que lo representará y señalarán las reglas básicas de la relación entre ellos y su responsabilidad, conforme el parágrafo 1 del artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Igualmente deberá anexare el respectivo documento de constitución de consorcio o unión temporal. La omisión de este documento o la de alguna(s) de sus firmas dará lugar a la subsanación correspondiente.

Cuando el proponente sea un consorcio o una unión temporal deberá presentar el acta de constitución en donde conste, como mínimo, lo siguiente:

a) El nombre del consorcio o unión temporal.
b) Identificación de los integrantes del consorcio o unión temporal.
c) Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o de unión temporal.
d) Indicar la participación porcentual de cada uno de los integrantes en la forma asociativa correspondiente.
e) Designar la persona que para todos los efectos representará al consorcio o la unión temporal, así como a su suplente.
f) Señalamiento de las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades.
g) Si se trata de una Unión temporal, señalar en forma clara y precisa los términos y extensión de la participación de cada uno de los integrantes en la propuesta y en su ejecución, y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato (Actividades), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad.
h) Señalar la duración del consorcio o de la unión temporal, que en todo caso no deberá ser inferior al término de validez de la oferta más el término de ejecución del contrato y un (1) año más.
i) Deberá indicar que este no podrá ser disuelto ni liquidado y, en ningún caso, podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o la unión temporal, ni a terceros, sin la autorización de la entidad.
j) El documento de constitución debe suscribirse por todos sus integrantes y el representante del mismo.
k) Se anexarán los documentos de constitución y representación legal de cada uno de sus integrantes y de sus representantes legales, de conformidad con los términos establecidos en el presente estudio previo.

NOTA 1. Para estos efectos, se sugiere diligenciar el modelo del **FORMATO – CONFORMACIÓN DEL PROPONENTE PLURAL** que se publica con el proceso.

NOTA 2. En el evento de presentarse inhabilidades sobrevinientes para los miembros de la unión temporal o consorcio, el representante legal tendrá la obligación de informarlo por escrito a la entidad dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la ocurrencia o conocimiento de los hechos que dieron lugar a ella.

3.2.1.6 Registro Único de Proponentes (RUP)

Teniendo en cuenta lo contemplado en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, los interesados en participar en este proceso deberán estar inscritos en el Registro Único de Proponentes – RUP. Los proponentes deben allegar el certificado de inscripción en el RUP expedido por la respectiva Cámara de Comercio de la jurisdicción donde tenga el asiento principal de sus negocios (personas naturales) o el domicilio principal (personas jurídicas), con una fecha de expedición no superior a un (1) mes previo cierre del presente proceso de selección.

El proponente debe renovar el RUP a más tardar el quinto día hábil del mes de abril de cada año, de lo contrario cesan sus efectos. Al cierre del Proceso de contratación, es decir, hasta el plazo para presentar ofertas, el RUP debe encontrarse vigente, esto es, que el proponente haya presentado la información para renovar el registro en el término anteriormente establecido.

La información contenida en el RUP, previa a la suministrada para renovar el registro, continúa en firme hasta que finalice el trámite de renovación correspondiente. Así, en el periodo comprendido entre el momento de la solicitud de renovación y el instante en que adquiera firmeza la información renovada, es válido el RUP del año anterior, cuyos efectos no han cesado y se encuentra vigente y en firme.

Tanto en el evento de presentación de la oferta en forma individual como conjunta, el oferente y cada uno de los integrantes de dicha persona deben cumplir con la inscripción exigida en el presente documento. En caso de proponentes extranjeros se aplicarán las reglas previstas en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

La Entidad verificará que la inscripción en el RUP se encuentre vigente y en firme a la fecha de la presentación de la oferta y que no existan sanciones que puedan inhabilitar al proponente.

El RUP deberá estar en vigente al momento de la adjudicación.

Inscripción de personas extranjeras en el Registro Único de Proponentes (RUP)

Las personas naturales extranjeras con domicilio en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras que tengan establecida sucursal en Colombia deberán estar inscritas en el Registro Único de Proponentes para poder participar en este proceso de selección.

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecidas sucursales en Colombia no requerirán inscripción en el Registro Único de proponentes, pero en todo caso la entidad verificará directamente el cumplimiento de los requisitos habilitantes. Dichas personas deberán, en su lugar, acreditar los requisitos previstos en estos estudios mediante los documentos establecidos por la legislación del país de origen, los cuales deben aportarse al proceso de contratación.

3.2.1.7 Registro Único Tributario (RUT)

El proponente persona natural o jurídica y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal debe allegar con su oferta copia del Registro Único Tributario – RUT.

3.2.1.8 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de Ley 1150 de 2007, a la fecha de la presentación de la propuesta el proponente deberá aportar certificaciones del cumplimiento de sus obligaciones y pago de aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar. Este requisito se acreditará mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este se encuentre inscrito en el Certificado de existencia y representación legal o, en su defecto, por el representante legal, el cual, en todo caso, acreditará el cumplimiento de la obligación como mínimo en los seis (6) meses anteriores a la presentación de la oferta.

En el caso que las sociedades (y asimiladas) colombianas que sean contribuyentes declarantes del impuesto de renta y que se encuentren exoneradas del pago de Salud, SENA e ICBF respecto de los empleados que devenguen menos de 10 SMLMV en los términos del artículo 65 de la ley 1819 de 2016 que modificó el artículo 114-1 del Estatuto Tributario, deberán ponerlo de presente por medio de un documento emanado por el representante legal y revisor fiscal.

Personas jurídicas singular o plural

El proponente, persona jurídica singular o plural, debe presentar la información establecida en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES** suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera revisor fiscal. En el documento deberá constar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar.

La entidad no exigirá las planillas de pago, ya que bastará el certificado suscrito por el revisor fiscal, en los casos requeridos por la ley, o por el representante legal.

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES**.

Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, las cuales deben acreditar este requisito respecto del personal vinculado en el país.

Personas naturales

El proponente persona natural debe acreditar la afiliación al Sistema de seguridad social en salud y pensiones, aportando los certificados de afiliación respectivos. Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse dicha fecha, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.

Cuando la persona natural tenga personal a cargo, **el requisito se acredita con la correspondiente planilla de pago del mes anterior al cierre del proceso**.

La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además, la afiliación al sistema de salud. Esta misma previsión aplica para las personas naturales extranjeras con domicilio en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado.

3.2.1.9 Garantía de seriedad de la oferta

De conformidad con el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, los proponentes deberán otorgar una garantía de seriedad de la oferta por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor de la propuesta, vigente desde la presentación de la oferta y noventa (90) días calendario posteriores al cierre del proceso.

La referida garantía cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los siguientes eventos:

a) La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la adjudicación o para suscribir el contrato sea prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses.
b) El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
c) La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
d) La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.

Esta garantía debe estar vigente desde la presentación de la oferta y hasta por noventa (90) días más y, en todo caso, debe estar vigente hasta el término de aprobación de la garantía única de cumplimiento.

En caso de que el proponente opte por contrato de seguro contenido en una póliza debe allegar las condiciones generales de la póliza.

Si el oferente favorecido con la adjudicación no suscribe el contrato, la entidad exigirá al oferente clasificado en segundo lugar la prórroga de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta hasta el término de aprobación de la garantía única de cumplimiento.

La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de esta.

NOTA. En caso de que la oferta sea presentada por un proponente plural que no cuente con NIT, la garantía podrá estar expedida a nombre de uno solo de los integrantes. No obstante, en ella se deberán relacionar todos los integrantes del consorcio, su NIT y el porcentaje de participación de cada uno de ellos en la forma asociativa.

3.2.1.10 Certificado de antecedentes fiscales – CGR

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad, salvo que acredite que tiene un acuerdo de pago vigente y que está cumpliendo con el mismo.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

3.2.1.11 Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

3.2.1.12 Certificado de antecedentes judiciales

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

3.2.1.13 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

3.2.1.14 Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

3.2.1.15 Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) deberá aportar junto con su oferta el certificado señalado por Ley 2097 de 2021 a su nombre.

Para obtener el certificado, el proponente deberá seguir las instrucciones señaladas en la página web: https://www.redam.gov.co

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

3.2.1.16 Acreditación de la calidad de Mipyme.

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

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

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

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

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

PARÁGRAFO 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.
PARÁGRAFO 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas.

3.2.2 De carácter técnico

3.2.2.1 VERIFICACION DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS

Con el fin de garantizar que el futuro contratista acredite las condiciones de idoneidad y experiencia para la prestación del servicio en aras de garantizar el cabal cumplimiento del objeto contractual en condiciones de calidad y oportunidad, los proponentes deberán acreditar experiencia mediante la presentación de un máximo de Cinco (05) certificaciones de contratos ejecutados y terminados con entidades públicas o privadas, cuya sumatoria sea igual o superior al presupuesto oficial de este proceso, con mínimo (2) de los siguientes códigos:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1	F) Servicios	90101500	Establecimientos para comer y beber
2	F) Servicios	93131600	Planeación y Programas de políticas de alimentación y Nutrición
3	F) Servicios	90101604	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo

Para efectos de habilitación si se aportan certificaciones para acreditar la experiencia, cada certificación se analizará por separado; en caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales, estas deberán indicar lo siguiente:

Certificaciones de experiencia o copias de contratos soportados con las respectivas actas de liquidación o de recibido a satisfacción según corresponda, cuyo objeto o alcance del mismo guarde relación directa con el objeto de la contratación; y que solas o sumadas su valor sea igual o superior al presupuesto oficial de la contratación. Las certificaciones deberán contener y especificar claramente la siguiente información:

Fecha de iniciación del contrato
Objeto
Valor del contrato
Recibo a Satisfacción del Objeto Contractual Ejecutado
Plazo o duración del contrato
Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año)
Fecha de terminación del contrato (día, mes y año).

Estado (100% ejecutado)
Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)
Nombre y firma de quine expide la certificación
Nombre del contratante
Nombre del contratista
Número del contrato (si tiene)

- Si la experiencia es ejecutada por un Consorcio o Unión temporal, solo se tendrá en cuenta el porcentaje de participación. En el caso de no contar con la certificación.

- Los oferentes podrán allegar copia del contrato con su respectiva acta de liquidación en la que se evidencie la información solicitada.

- Cuando se pretenda acreditar experiencia con entidades privadas, adicional a las certificaciones, deberá anexar copia de la minuta respectiva, so pena de no ser tenida en cuenta para el cálculo de la experiencia. En el caso de no contarse con la respectiva minuta, el proponente deberá anexar copia de las órdenes de compra, facturas y/o documentos que permitan acreditar la experiencia y los valores de los contratos que pretenda acreditar, los cuales deben contar con la información mínima de fecha, nombre del proveedor e identificación del comprador.

NOTA 2: En el evento que los contratos presentados por los proponentes involucren bienes o servicios adicionales a los solicitados por la Entidad, la certificación deberá reflejar el valor total correspondiente a los bienes y servicios solicitados por EL SENA o similares en este proceso y este valor será el que se tendrá en cuenta para computar la experiencia. Así mismo, en el evento que las certificaciones no contengan toda la información que permita su evaluación, el proponente deberá anexar a la propuesta copia de los documentos soporte que sean del caso, que permita tomar la información que falte en la certificación. En ejercicio de esta facultad los proponentes no podrán complementar, mejorar o modificar su oferta solo aclararla.

3.2.2.2 CERTIFICADO DE PROVEEDORES, El proponente deberá acreditar dos certificaciones suscritas por los proveedores donde certifiquen que están en capacidad de suministrar los insumos requeridos (carne, pollo, verduras o grano) para garantizar la prestación del servicio contratado, sin alterar los horarios establecidos por la entidad para la prestación del servicio

3.2.2.3 MÍNIMO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS A PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES. De conformidad con el artículo 2.20.1.1.3. del Decreto 248 de 2021, como consecuencia del contrato a suscribir, se está en 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 por la entidad destinados a la compra de alimentos. PROMESA CONTRATO DE PROVEEDURÍA En cumplimiento de lo estipulado en la Ley 1046 de 2020 " Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos" y lo señalado en el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021 " Por el cual se adiciona la parte 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del sector administrativo agropecuario, pesquero y Desarrollo Rural, relacionado con

las compras públicas de alimentos", el proponente deberá entregar una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales o regionales y/o productores de la agricultura campesina familiar y comunitaria locales o regionales y sus organizaciones que se encuentren en el registro de productores individuales.

3.2.2.4 Formato - Compromiso Entrega De Hojas De Vida: El proponente deberá hacer entrega dentro de su propuesta el presente formato de conformidad con lo establecido en el mismo.

3.2.2.5 De seguridad y salud en el trabajo

En relación al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, el oferente debe dar obligatorio cumplimiento al Diseño e implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), según el decreto 1072 de 2015, que tiene por objeto definir las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST, que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión. Igualmente, deben dar cumplimiento a la Resolución 0312 de 2019 que aplica a los empleadores públicos y privados, a los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo.

Para asegurar el cumplimiento de la normatividad colombiana Legal Vigente aplicable en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo de los requisitos mencionados, el proponente deberá entregar con su propuesta:

- Certificado de la A.R.L **inferior a un año**, donde conste que el oferente tiene documentado la autoevaluación del SG-SST incluidos los estándares mínimos que se reglamenten, de acuerdo con el número de trabajadores y nivel de riesgo o Registro de la Autoevaluación con fecha no mayor a un año **firmada por el Representante Legal y profesional en SGSST, junto con cédula de ciudadanía de profesional SGSST, licencia en SG-SST vigente, certificado vigente en Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas. (adjuntar cédula, licencia de profesional en SG-SST y certificado del curso)** para la presente invitación pública.
  Nota 1: El profesional que realice la autoevaluación del SG-SST, deberá ser acorde al perfil establecido en la Resolución 0312 de 2019.

- Soporte de cargue de los Estándares Mínimos ante la página de Ministerio de Trabajo.

- Certificado de Implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, GCCON-F-065 Versión 03 de la Entidad SENA (Se anexa en el pliego), firmado por el representante legal o persona Natural y profesional en SG-SST. **(El Oferente debe presentar el Formato SENA Adjunto).**

- En caso de que el proponente sea persona natural y/o independiente y quien es la única persona responsable del desarrollo del objeto contractual, deberá aportar certificado de afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales emitido por la Entidad (ARL), no mayor a un mes, conforme al Decreto 1563 de 2016.

Nota 2: La Entidad aclara que el futuro contratista, para dar inicio al desarrollo del servicio contratado, debe allegar los soportes pertinentes que evidencien que el personal que utilizara para iniciar la ejecución del contrato se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales, lo anterior y toda vez que el mismo es un requisito indispensable desde el primer día del desarrollo de las actividades.

- El oferente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.

- El oferente deberá allegar relación del personal que realizará manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.

- El oferente deberá 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: El profesional capacitador debe estar Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el documento certificado como capacitador en educación sanitaria.

- Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad Vial PESV implementado acorde con lo establecido en la Resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación. (El Oferente debe presentar el Plan o soporte del radicado ante Autoridad Vial Competente de la Región donde opere).

3.2.2.6 De gestión ambiental

A la presentación de la oferta, deberá cumplir con los siguientes criterios Ambientales: El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual certifique que cuenta con un Plan de Saneamiento Básico propio que será implementado y desarrollado según la necesidad de la ejecución del presente contrato como lo establece la Resolución 2674 de 2013 en su artículo 26.

El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.

3.2.2.7 Criterios Habilitantes Diferenciales

Con el propósito de adoptar medidas afirmativas de conformidad con lo establecido en el Decreto 1860 de 2021, el SENA determinó para el presente proceso de contratación la procedencia de la aplicación de criterios habilitantes diferenciales, precisando que el cumplimiento de estos se encuentra supeditado a la

acreditación de la condición diferencial y que estos son excluyentes con relación a los requisitos habitantes técnicos (experiencia) definidos en el presente documento. Adicionalmente, en el evento de optar por la presente opción, es decir, los criterios habilitantes diferenciales, los proponentes solo podrán acreditar UNO de estos, es decir, Emprendimientos y empresas de mujeres O Mipyme en el sistema de compras públicas. Los criterios habilitantes (experiencia) diferenciales para efectos del presente proceso, son:

CRITERIO HABILITANTE DIFERENCIAL	**CONDICION DIFERENCIAL**
CANTIDAD DE CONTRATOS PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA: Para certificar la experiencia, el oferente máximo de 3 certificaciones de contratos así: Certificaciones de experiencia o copias de contratos soportados con las respectivas actas de liquidación o de recibido a satisfacción según corresponda, cuyo objeto o alcance del mismo guarde relación directa con el objeto de la contratación; y que solas o sumadas su valor sea igual o superior al presupuesto oficial de la contratación.	1. Emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas con domicilio en el territorio nacional.
OBJETO DE LOS CONTRATOS: Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial" del SENA Regional Huila. El proponente deberá acreditar en cada una de las certificaciones que presente, experiencia en prestar servicio de alimentación para aprendices y trabajadores oficiales. El proponente deberá acreditar dos certificaciones suscritas por los proveedores donde certifiquen que están en capacidad de suministrar los insumos requeridos (carne, pollo, verduras o grano) para garantizar la prestación del servicio contratado, sin alterar los horarios establecidos por la entidad para la prestación del servicio.	2. Mipyme en el sistema de compras públicas
Nota 1: Para acreditar la condición de emprendimientos y/o empresas de mujeres, el proponente deberá cumplir con los criterios definidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, allegando los formatos suministrados por la entidad, para cada caso, junto con la documentación correspondiente que permita su acreditación. **Nota 2:** Conforme a lo señalado en el parágrafo primero del artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1860 de 2021, tratándose de proponentes plurales, el criterio diferencial habilitante de emprendimiento y empresa de mujeres solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantesacredita dicha condición y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.	

Nota 3. Conforme a lo señalado en el parágrafo segundo del artículo 2.2.1.2.4.2.18. del Decreto 1860 de 2021, tratándose de proponentes plurales, el criterio diferencial habilitante de Mipyme en el sistema de compras públicas solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Nota 4. ACREDITACIÓN DE LAS CONDICIONES DIFERENCIALES: Para efectos de la acreditación de las condiciones diferenciales respecto de los criterios habilitantes diferenciales antes enunciados, el proponente deberá presentar con su oferta los documentos definidos a continuación junto con los formatos correspondientes:

Se otorgará un puntaje de 0.5 puntos a los proponentes que acrediten alguno de los siguientes criterios:

ÍTEM	CONDICION DIFERENCIAL	FORMA DE ACREDITACIÓN
1	EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS CON DOMICILIO EN EL TERRITORIO NACIONAL.	a) Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida máximo dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha prevista para el cierre del procedimiento de selección, debidamente suscrita por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación. b) Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la

			fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel. Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida máximo dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha prevista para el cierre del procedimiento de selección, debidamente suscrita por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación. La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

		c) Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil. d) Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida máximo dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha prevista para el cierre del procedimiento de selección debidamente suscrita por el representante legal.
2	MIPYME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS	En función de los criterios de clasificación empresarial, la acreditación se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1860 de 2021, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones aportadas deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anterior a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

3.2.3 De carácter financiero

El proponente y sus integrantes deberán estar inscritos en el Registro Único de Proponentes – RUP con el fin de que la entidad realice la verificación de los requisitos habilitantes de capacidad financiera y organización de conformidad con lo establecido en el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012 y reglamentado por el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del decreto 1082 de

2015. La capacidad financiera del proponente será determinada con base en los indicadores financieros requeridos por el **CENTRO FORMACION AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL HUILA** , calculados según los datos financieros del año inmediatamente anterior en el Registro Único de Proponentes (RUP), es decir, estados financieros con corte a 31 de diciembre de 2023 registrados en este, o en la información financiera anexa a la Oferta en aquellos casos en que el Proponente no esté en la obligación de estar inscrito en dicho registro.

De igual forma se acoge lo establecido en el Artículo 3 del Decreto 579 del 31 de mayo de 2021. Cuando se renueve o actualice el Registro Único de Proponentes, la información que se modifica estará vigente hasta que la nueva información quede en firme.

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015 para la verificación de los requisitos habilitantes los cuales se denominan CUMPLE – NO CUMPLE los índices financieros que se verificarán en el presente proceso de selección. La Capacidad financiera se establecerá con fundamento en la liquidez medida como activo corriente sobre pasivo corriente, y el índice de endeudamiento medido como pasivo total sobre activo total, con base en su balance general con corte al 31 de diciembre del año inmediatamente anterior a la inscripción en el Registro de Proponentes, renovación o en su defecto la última actualización de este. Los requisitos financieros no serán objeto de puntuación, se tendrán como CUMPLE O NO CUMPLE y para acreditar la capacidad financiera, el proponente deberá cumplir con los requisitos mínimos de Liquidez, y Endeudamiento, la verificación de cumplimiento de la capacidad financiera, no tiene ponderación, se estudiará la información al momento de la presentación de la propuesta y antes de la adjudicación, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos mínimos exigidos en el presente pliego y de acuerdo con lo siguiente parámetros.

PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS SIN RESIDENCIA NI DOMICILIO EN COLOMBIA

- **CERTIFICACIÓN DEL CONTADOR PÚBLICO:** Los estados financieros de personas naturales o jurídicas que no tengan residencia ni domicilio en Colombia deberán venir acompañados de una certificación de Contador Público inscrito en la Junta Central de Contadores de Colombia, en la cual se certifique que se confirmó la veracidad de la información contenida en los estados financieros presentados, y de acuerdo con la misma se informe los siguientes ítems en pesos colombianos:

✓ Fecha de corte de los estados financieros
✓ Activo total
✓ Activo corriente
✓ Pasivo corriente
✓ Pasivo total
✓ Patrimonio
✓ Ingresos Operacionales

NOTA: Para el caso de las propuestas presentadas por consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes deberá allegar la documentación requerida en el presente pliego de condiciones, según corresponda.

- **TARJETA PROFESIONAL Y CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** El proponente acompañará su oferta con fotocopia clara y legible de la Tarjeta Profesional y Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores, vigente a la fecha de cierre del presente proceso, correspondiente al contador público que emite la certificación.

NOTA: Para el caso de las propuestas presentadas por consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes deberá allegar la documentación requerida en el presente pliego de condiciones, según corresponda

3.2.3.1 Capacidad financiera

Los indicadores de la capacidad financiera buscan establecer las mínimas condiciones que reflejan la salud financiera de los proponentes a través de sus estados financieros. Estas condiciones muestran la aptitud del proponente para cumplir oportuna y cabalmente con la ejecución del contrato.

La capacidad financiera en un proceso de contratación debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza y valor del contrato. En consecuencia, la entidad estatal debe establecer los requisitos de capacidad financiera con base en su conocimiento del sector relativo al proceso de contratación y de los posibles oferentes (ver guía para la elaboración de estudios del sector y el manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación en http:www.colombiacompra.gov.co/manuales

De conformidad con el numeral 3 del Artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, la capacidad financiera se verifica a través del Registro Único de Proponentes (RUP) en firme.

Nota 1. En caso de consorcios o uniones temporales, se deberá anexar a la propuesta el Registro Único de Proponentes de cada uno de los miembros del consorcio o de la unión temporal

Nota 2. En caso de empresas cuya fecha de constitución sea posterior al 31 de diciembre de 2022, los estados financieros se verificarán así: “Si el interesado no tiene antigüedad suficiente para tener estados financieros auditados a 31 de diciembre, debe inscribirse con estados financieros de corte trimestral, suscritos por el representante legal y el auditor o contador o estados financieros de apertura.” De acuerdo con el Decreto 1082 de 2015 reportados en el Certificado de Clasificación de la Cámara de Comercio RUP

Nota 3. De acuerdo con la recomendación de Colombia Compra Eficiente para la presentación de ofertas por parte de proponentes extranjeros: Los proponentes extranjeros que de acuerdo con las normas aplicables aprueben sus estados financieros auditados con corte a 31 de diciembre en una fecha posterior al quinto día hábil del mes de abril, pueden presentar sus estados financieros a 31 de diciembre suscritos por el representante legal junto con un pre informe de auditoría en el cual el auditor o el revisor fiscal certifique que: (a) la información financiera presentada a la Entidad Estatal es la entregada al auditor o revisor fiscal para cumplir su función de auditoría; y (b) el proponente en forma regular y para ejercicios contables anteriores ha adoptado normas y principios de contabilidad generalmente aceptados para preparar su información y estados financieros. Esta disposición también es aplicable para la información que el proponente en estas condiciones debe presentar para inscribirse o renovar su inscripción en el RUP de acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.5.2. Esta información debe ser actualizada llegada la fecha máxima de actualización de acuerdo con la legislación del país de origen.

En la medida en que el Decreto 1082 de 2015 indica que los estados financieros deben ser presentados de conformidad con las normas aplicables en el país que son emitidos, si la regulación del país de origen no prevé que los estados financieros deban ser auditados o la empresa se encuentra cobijada por alguna excepción a esta obligación, no será necesario presentar los estados financieros auditados. Así las cosas, las empresas extranjeras con sucursal en Colombia deberán actualizar su información financiera una vez vencidos los plazos respectivos en sus propios países, o de lo contrario perderá su validez.

https://sintesis.colombiacompra.gov.co/content/informaci%C3%B3n-financiera-porpartede-personasnaturales-o-jur%C3%ADdicas-extranjeras

Moneda – Los oferentes deben presentar sus estados financieros en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos. El proponente y la Entidad Estatal para efectos de acreditar y verificar los requisitos habilitantes tendrán en cuenta la tasa representativa del mercado vigente en la fecha en la cual los estados financieros fueron expedidos. Para el efecto, el proponente y la Entidad Estatal tendrán en cuenta las tasas de cambio certificadas por la Superintendencia Financiera

Para definir el nivel adecuado y proporcional los indicadores financieros, se tuvieron en cuenta los siguientes criterios:
• Condiciones financieras de empresas del sector
• Presupuesto del proceso Las condiciones y el comportamiento financieros del sector se evaluaron a través de la muestra de empresas del sector, tomadas del Portal de Información Empresarial - PIE, publicado por la Superintendencia de Sociedades, con corte al 31 de diciembre de 2023. Link: https://siis.ia.supersociedades.gov.co/#/

INDICADORES PARA VERIFICAR CAPACIDAD FINANCIERA:

Los indicadores financieros aquí establecidos obedecen al análisis del sector que hace la entidad de conformidad con el Decreto 1082 de 2015, articulo 2.2.1.1.1.6.2, “Requisitos Habilitantes”, y al Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en el Proceso de Contratación, emitido por Colombia Compra Eficiente: “Los indicadores de capacidad financiera buscan establecer unas condiciones mínimas que reflejan la salud financiera de los proponentes a través de su liquidez, endeudamiento, razón de cobertura de intereses”.

Para determinar los indicadores que a continuación se definen, se realizó el análisis y la verificación de los indicadores financieros en la página de superintendencia de sociedades - Sistema Integrado de información Societaria (SIIS), quien representa los estados financieros y gastos de intereses con corte a 31 de diciembre de cada año (balance general, estado de resultados y flujo de efectivo), a nivel empresarial o agregado (sectores/ regiones), que son suministrados por las empresas que se encuentran sometidas a inspección y vigilancia por esta superintendencia y que pertenecen al sector real de la economía, Según el objeto del proceso y los lineamientos de este, se puede evidenciar en la composición sectorial a nivel nacional, que es un mercado ampliamente reconocido y esta muestra analizada permite que exista pluralidad de oferentes, bajo las actividades señaladas en la Resolución 000114 de 2020 DIAN, de las cuales se tomaron los siguientes códigos CIIU: C1084 - Elaboración de comidas y platos preparados, I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas, I5619 - Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. I5621 - Catering para eventos, I5629 - Actividades de otros servicios de comidas. En este orden de ideas,

la entidad determinó la capacidad financiera de forma adecuada y proporcional para el presente proceso de selección.

Los indicadores financieros y de capacidad organizacional para el presente proceso se establecieron con base en la información obtenida de acuerdo con las actividades mencionadas anteriormente, información del **SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN SOCIETARIA (SIIS)** de la Superintendencia de Sociedades reportada con corte a 31 de diciembre de 2022 de acuerdo con las normas internacionales NIIF. Con las cuales se analizaron los indicadores financieros a establecer para el presente proceso. Con el fin de fijar el límite apropiado de los indicadores teniendo en cuenta el tamaño de la muestra que cumplen con la actividad económica, se descartan los datos negativos, que puedan generar error en la proyección de los indicadores financieros, quedando como muestra un total de Pymes-Individuales

Así las cosas y con el fin de fijar el límite apropiado de los indicadores, teniendo en cuenta el tamaño de la muestra que cumplen con la actividad económica y la relación con la probabilidad de riesgo y el límite sugerido para cada indicador, se descartan los valores atípicos es decir a extremos (menor y mayor) y de esta manera poder obtener una tendencia central de la muestra.

El análisis estadístico del sector permite fijar un límite mínimo y/o máximo para los indicadores de capacidad financiera al determinar una desviación estándar a los indicadores de índice de liquidez, razón de endeudamiento, razón de cobertura de intereses, rentabilidad sobre el activo y rentabilidad sobre el patrimonio.

Lo anterior, con el fin de flexibilizar los indicadores, pero sin poner en riesgo financiero el proceso y así aumentar la pluralidad de oferentes interesados en el presente proceso.

La promoción de la competencia es uno de los objetivos del sistema de compras y contratación pública, por lo cual es *muy importante tener en cuenta que los requisitos habilitantes no son ni pueden ser una forma de restringir la participación en los Procesos de Contratación. El sistema de compras y contratación pública debe promover la participación de más proponentes y el crecimiento de la industria nacional de bienes y servicios y por eso los requisitos habilitantes deben ser adecuados y proporcionales.*

La información sobre la cual se calcularán tanto los indicadores financieros como la capacidad organizacional y el cumplimiento de estos será la contenida en el **Registro Único de Proponentes "RUP"** aportado el cual debe estar vigente y en firme al cierre del proceso con corte a 31 de diciembre de 2023 cumpliendo lo señalado en el decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.1.1.5.1 Inscripción, renovación, actualización y cancelación del RUP y el artículo 2.2.1.1.1.5.3. del mismo decreto.

Los proponentes deben acreditar los siguientes indicadores financieros:

INDICADOR	FÓRMULA
Liquidez	Mayor o igual 1.4
Nivel de Endeudamiento	*Menor o igual a* 0.60
Razón de Cobertura de Intereses	Mayor o igual a 0.23

Si el proponente es plural cada indicador debe calcularse así:

$$\text{Indicador} = \frac{(\sum_{i=1}^{n} \text{Componente 1 del indicador}_i)}{(\sum_{i=1}^{n} \text{Componente 2 del indicador}_i)}$$

Donde n es el número de integrantes del proponente plural (Unión Temporal o Consorcio).

El proponente que no tiene pasivos corrientes está habilitado respecto del índice de liquidez. De igual forma, el proponente que no tiene gastos de intereses está habilitado respecto de la razón de cobertura de intereses, siempre y cuando la utilidad operacional sea igual o mayor a cero (0).

El proponente que demuestre la condición de Mipyme domiciliada en Colombia acreditará la capacidad organizacional con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento del cierre del proceso.

Capital de trabajo

Para el presente proceso de selección los proponentes acreditarán:

$$CT = AC - PC \geq CTd$$

Donde:
CT = Capital de trabajo
AC = Activo corriente
PC = Pasivo corriente
CTd = Capital de Trabajo demandado para el proceso que presenta propuesta

El capital de trabajo (CT) del oferente deberá ser mayor o igual al capital de trabajo demandado (CTd):

$$CT \geq CTd$$

El capital de trabajo demandado para el proceso que presenta propuesta (CTd) se calcula así:

INDICADOR	FÓRMULA
Capital de Trabajo	Mayor o igual al 100% del presupuesto oficial

Donde, CTd = Capital de trabajo demandado del proceso al cual presenta propuesta
PO = Presupuesto oficial del proceso al cual presenta propuesta.

Si el proponente es plural el indicador debe calcularse así:

$$\text{CTProponente plural} = \sum_{i=1}^{n} CT_i$$

Donde *n* es el número de integrantes del proponente plural (unión temporal o consorcio).

3.2.3.2 *Capacidad organizacional*

Los proponentes deben acreditar los siguientes indicadores organizacionales:

INDICADOR	FÓRMULA
Rentabilidad sobre Patrimonio (ROE)	Mayor o igual al 0.05
Rentabilidad del Activo (ROA)	Mayor o igual al 0.05

Si el proponente es plural cada indicador debe calcularse así:

$$\text{Indicador } = \frac{(\sum_{i=1}^{n} \text{Componente 1 del indicador}_i)}{(\sum_{i=1}^{n} \text{Componente 2 del indicador}_i)}$$

Donde n es el número de integrantes del proponente plural (Unión Temporal o Consorcio).

El proponente que demuestre la condición de Mipyme domiciliada en Colombia acreditará la capacidad organizacional con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento del cierre del proceso.

3.2.3.3 *Acreditación de la capacidad financiera y organizacional*

Personas naturales o jurídicas nacionales y extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia

La evaluación financiera y organizacional de las propuestas se efectuará a partir de la información contenida en el RUP vigente y en firme. En tal sentido, la evaluación de la capacidad financiera se realizará de acuerdo con la información reportada en el Registro, de acuerdo con las disposiciones establecidas en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Los Proponentes extranjeros sin domicilio o sucursal en Colombia no están obligados a tener RUP y por tanto la verificación de esta información procederá en los términos definidos en el siguiente numeral.

Personas naturales o jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia

Los proponentes extranjeros deberán presentar la siguiente información financiera de conformidad con la legislación propia del país de origen. Los valores deben: (i) presentarse en pesos colombianos; (ii) convertirse a la tasa de cambio de la fecha de corte de los mismos, y (iii) estar avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa del país de origen.

a) El estado de situación financiera (balance general) y estado de resultado integral (estado de resultados), acompañados por el informe de auditoría (sí aplica de acuerdo con la legislación de origen) con traducción simple al castellano de acuerdo con las normas NIIF.

b) Copia de la tarjeta profesional del Contador Público o Revisor Fiscal y certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores de quien realiza la conversión.

c) C. El **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** para extranjeros diligenciado. En caso de presentarse discrepancias entre la información consignada en el **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** para extranjeros y los documentos señalados en el Literal A, prevalecerá la información consignada en los estados financieros incluidos en la oferta.

Las fechas de corte de los documentos señalados en el literal a) será establecer las fechas de corte, de acuerdo con lo establecido en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. En tal sentido, se tomará la información de acuerdo con el último año fiscal del proponente, acompañado del Informe de Auditoría, salvo que se acredite en debida forma que la legislación propia del país de origen establece una fecha de corte diferente a la prevista en este pliego.

Si alguno de estos requerimientos no aplica en el país del domicilio del proponente extranjero, el Representante Legal o el apoderado en Colombia deberán hacerlo constar bajo la gravedad de juramento. El Proponente podrá acreditar este requisito con un documento que así lo certifique emitido por una firma de auditoría externa.

3.2.4 Oferta económica

La propuesta económica objeto de evaluación será aquella que determine el precio ofertado en la plataforma SECOP II.

NOTA. En caso de requerirse un anexo en el que se desglosen los ítems, descripciones y precios unitarios que comprenden el valor total de la oferta, la entidad evaluará la oferta contenida en el referido anexo, el cual prevalecerá sobre la información contenida en SECOP II.

3.2.4.1 Determinación del método para la ponderación de la propuesta económica

La entidad seleccionará el método de ponderación de la propuesta económica de acuerdo con las siguientes alternativas:

CONCEPTO	MÉTODO
1	Mediana con valor absoluto
2	Media geométrica
3	Media aritmética baja
4	Menor valor

Para determinar el método de ponderación, la entidad tomará los centavos de la tasa de cambio Representativa del Mercado (TRM) certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia en su sitio web: https://www.superfinanciera.gov.co/publicacion/60819

La entidad definirá el método de ponderación de las propuestas de acuerdo con la TRM que rija al día hábil siguiente al cierre del proceso, es decir, la TRM que la Superintendencia Financiera publique en horas de la tarde del día posterior al cierre establecido en el cronograma del proceso. Por ejemplo, si el cierre se realizó el 30 de marzo de 2023, la TRM que se usará para determinar el método de evaluación será la del 31 de marzo de 2023, la cual se publica en la tarde del 31 de marzo de 2023.

El método de ponderación se determinará de acuerdo con los rangos del siguiente cuadro:

Rango (inclusive)	Número	Método
De 0.00 a 0.24	1	Mediana con valor absoluto
De 0.25 a 0.49	2	Media geométrica
De 0.50 a 0.74	3	Media aritmética baja
De 0.75 a 0.99	4	Menor valor

Para efectos de adjudicación, se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje y las fórmulas se aplicarán con las propuestas que no han sido rechazadas y se encuentran válidas. Las propuestas que al aplicar las fórmulas obtengan puntajes negativos obtienen cero (0) puntos en la oferta económica.

A. Mediana con valor absoluto

La Entidad calculará el valor de la mediana con los valores de las propuestas hábiles. En esta alternativa se entenderá por mediana de un grupo de valores el resultado del cálculo que se obtiene a través de la aplicación del siguiente proceso: la Entidad ordenará los valores de las propuestas hábiles de manera descendente. Si el número de valores es impar, la mediana corresponde al valor central, si el número de valores es par, la mediana será el promedio de los dos valores centrales.

$$Me = Mediana(V_1; V_2..; \dots V_m)$$

Donde:

- V_i: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".
- m: Es el número total de propuestas económicas válidas recibidas por la Entidad.
- Me: Es la mediana calculada con los valores de las propuestas económicas válidas.

Bajo este método la Entidad asignará el puntaje así:

I. Si el número de valores de las propuestas hábiles es impar, el máximo puntaje será asignado a la propuesta que se encuentre en el valor de la mediana. Para las otras propuestas, se utilizará la siguiente fórmula:

$$Puntaje = \left[\left\{1 - \left|\frac{Me - V_i}{Me}\right|\right\} * Puntaje\ máximo\right]$$

Donde:

- Me: Es la mediana calculada con los valores de las propuestas económicas válidas.
- V_i: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

II. Si el número de valores de las propuestas hábiles es par, se asignará el máximo puntaje a la propuesta que se encuentre inmediatamente por debajo de la mediana. Para las otras propuestas, se utilizará la siguiente fórmula:

$$Puntaje = \left[\left\{1 - \left|\frac{V_{Me} - V_i}{V_{Me}}\right|\right\} * Puntaje\ máximo\right]$$

Donde:

- V_{Me}*: Es el valor de la propuesta económica válida inmediatamente por debajo de la mediana.*
- V_i*: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".*

B. Media geométrica

Para calcular la Media Geométrica se tomará el valor de las propuestas hábiles para el respectivo factor de calificación para asignar el puntaje de conformidad con el siguiente procedimiento:

$$MG = \sqrt[n]{V_1 * V_2 * V_3 * \ldots * V_n}$$

Donde:

- MG: Es la media geométrica de todas las ofertas habilitadas.
- V1: Es el valor de una propuesta habilitada.
- Vn: Es el valor de la propuesta n habilitada.
- n: La cantidad total de propuestas habilitadas.

Para efectos de la asignación de puntaje, se otorgará el máximo puntaje al valor de la propuesta que se encuentre más cerca (por exceso o por defecto) al valor de la media geométrica calculada para el factor correspondiente.

Las demás propuestas recibirán puntaje de acuerdo con la siguiente ecuación:

$$Puntaje = Puntaje\ máximo * \left(1 - \left(\frac{|MG - V_i|}{MG}\right)\right)$$

C. Media aritmética baja

Consiste en determinar el promedio aritmético entre la propuesta válida más baja y el promedio simple de las ofertas hábiles para calificación económica.

$$\overline{X_B} = \frac{(V_{min} + \overline{X})}{2}$$

Donde:

- V_{min}: Es el valor total corregido de la propuesta válida más baja.
- $\overline{X}$: Es el promedio aritmético simple de las propuestas económicas válidas.
- $\overline{X_B}$: Es la media aritmética baja.

La Entidad procederá a ponderar las propuestas de acuerdo con la siguiente formula:

$$Puntaje = \begin{cases} Puntaje\ máximo * \left(1 - \left(\frac{\overline{X_B} - V_i}{\overline{X_B}}\right)\right)\ Para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ \overline{X_B} \\ \\ Puntaje\ máximo * \left(1 - \left(\frac{|\ \overline{X_B} - V_i\ |}{\overline{X_B}}\right)\right)\ Para\ valores\ mayores\ a\ \overline{X_B} \end{cases}$$

Donde:

- $\overline{X_B}$: Es la media aritmética baja.
- V_i: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

D. Menor valor

La Entidad otorgará el máximo puntaje a la oferta económica hábil para calificación económica de menor valor.

$$V_{min} = Mínimo\ (V_1; V_2..; ...V_m)$$

Donde:

- V_i: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".
- m: Es el número total de propuestas económicas válidas recibidas por la Entidad.
- V_{min}: Es el valor total corregido de la propuesta válida más baja.

La Entidad procederá a ponderar las propuestas de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Puntaje = \frac{Puntaje\ máximo * V_{min}}{V_i}$$

Donde:

- V_{min}: Es el valor total corregido de la propuesta válida más baja.
- V_i: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

4. REQUISITOS PONDERABLES

DESCRIPCIÓN DEL REQUISITO	PUNTAJE
OFERTA ECONÓMICA Para este método se determina el método de ponderación, la entidad tomará los centavos de la tasa de cambio Representativa del Mercado (TRM) certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia en su sitio web: https://www.superfinanciera.gov.co/publicacion/60819 La entidad definirá el método de ponderación de las propuestas de acuerdo con la TRM que rija al día hábil siguiente al cierre del proceso, es decir, la TRM que la Superintendencia Financiera publique en horas de la tarde del día posterior al cierre establecido en el cronograma del proceso ítem 3.3.1 Estudio previo	36 puntos
FACTOR TÉCNICO	20 puntos

DESCRIPCIÓN DEL REQUISITO	PUNTAJE
El proponente que ofrezca a la comunidad de aprendices 30 almuerzos durante cada mes de ejecución del contrato obtendrá. El requisito debe ser verificado y avalado por la supervisión del contrato cada mes y dejar evidencia fotográfica de esto.	
El proponente que ofrezca dentro su grupo de trabajo un operario diario adicional mínimo requerido, que será de uso exclusivo para el orden y aseo del área donde se presta el servicio de restaurante al público. El supervisor deberá hacer seguimiento mensual del cumplimiento de este requisito	11.5 puntos
COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS A PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES. **El oferente que presente uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios: Cuota Parafiscal (6 PUNTOS).** Se asignará el seis (6) puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite la paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo. Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional. **Proveedor Directo (6 PUNTOS).** Se asignará seis (6) puntos al oferente que tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería. Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015 o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación Pequeño productor agropecuario local o productor local de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local y/o sus organizaciones (10 PUNTOS). Se asignará diez (10) puntos al oferente que, dentro de sus procedimientos, a los oferentes que presenten promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o	22 puntos

DESCRIPCIÓN DEL REQUISITO	PUNTAJE
Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante. El productor agropecuario local es la persona cuyo sistema de producción se encuentra ubicado en la vereda, o el municipio, o el departamento o la región en donde la entidad contratante requiere la entrega de los alimentos, esto es donde se van a consumir. Para acreditar la calidad de pequeño productor y productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria se tomará el medio de prueba dispuesto en el parágrafo 2 del artículo 2.20.1.2.1. del Decreto 248 de 2021. Para acreditar la calidad de productor agropecuario local, se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del Para acreditar la calidad de pequeño productor y productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria se tomará el medio de prueba dispuesto en el parágrafo 2 del artículo 2.20.1.2.1. del Decreto 248 de 2021. Para acreditar la calidad de productor agropecuario local, se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra. el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios. En caso de empate frente a los puntajes establecidos, se acogerán los criterios de desempate dispuestos en la normativa vigente.	
Apoyo a la industria nacional	10
Emprendimientos y empresas de mujeres	0,25
Mipyme domiciliada en Colombia	0,25
TOTAL	**100 PUNTOS**

El proponente deberá tener en cuenta lo siguiente:

EL SENA reducirá, durante la evaluación de las ofertas, dos (2) puntos a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para el cierre del proceso, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento. Esta reducción también afectará a los Consorcios y a las Uniones Temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior.

La reducción del puntaje antes señalada no se materializará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional previstos en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Además, se aplicará sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 2020 de 2020. Lo anterior de conformidad con el artículo 58 de la Ley 2195 de 2022 y las normas que lo modifiquen, sustituyan, adicionen o reglamenten.

CRITERIOS DE DESEMPATE Ver formato anexo.

4.1 APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL

La Entidad asignará hasta diez (10) puntos a la oferta de:

a) Servicios nacionales

b) Servicios con trato nacional.

Para que el proponente nacional obtenga puntaje por servicios nacionales debe presentar, además del **FORMATO - PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL**, alguno de los siguientes documentos, según corresponda:

1) Persona natural colombiana: Cédula de ciudadanía del proponente.
2) Persona natural extranjera residente en Colombia: Visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual de conformidad con la ley.
3) Persona jurídica constituida en Colombia: Certificado de existencia y representación legal emitido por alguna de las cámaras de comercio del país.

Para que el Proponente extranjero con trato nacional obtenga el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional solo deberá presentar el Formato 9A - Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

Para el Proponente extranjero con trato nacional que diligencie la opción 3 del Formato 9A - Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional obtenga el puntaje por Trato Nacional, deberá acreditar que los servicios son originarios de: a) los Estados mencionados en la sección de acuerdos comerciales aplicables al presente Proceso de Contratación; b) los Estados en los cuales si bien no existe Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado que los oferentes extranjeros gozan de Trato Nacional, en los términos del artículo 2.2.1.2.4.1.3. del Decreto 1082 de 2015; o c) los Estados miembros de la Comunidad Andina de Naciones. Para esto, deberá demostrar que cumple con la regla de origen contemplada para los Servicios Nacionales del respectivo país, allegando la información y/o documentación que sea requerida.

El Proponente nacional podrá subsanar la falta de presentación de la cédula de ciudadanía o del certificado de existencia y representación legal para acreditar el requisito habilitante de capacidad jurídica. No obstante, no podrá subsanar esta circunstancia para la asignación del puntaje por Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

La Entidad Estatal asignará el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional al Proponente Plural conformado por nacionales cuando cada uno de sus integrantes presente alguno de los documentos indicados en este numeral, según corresponda. A su vez, el representante del Proponente Plural deberá diligenciar el Formato 9A – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional. Cuando uno o varios de sus integrantes no cumplan con las condiciones descritas, el Proponente Plural no obtendrá puntaje por Promoción de Servicios Nacionales o Trato Nacional.

4.1.1 Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros

La Entidad asignará cinco (5) puntos a los proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional o a proponentes plurales en los que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin derecho a Trato Nacional, que incorporen a la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90 %) del personal técnico, operativo y profesional de origen colombiano.

Por otro lado, el proponente que ofrezca personal colombiano con títulos académicos otorgados en el exterior deberá acreditar la convalidación de estos títulos en Colombia ante el Ministerio de Educación Nacional. En este sentido, para acreditar los títulos académicos otorgados en el exterior se requiere presentar la Resolución expedida por el Ministerio de Educación Nacional que convalida el título obtenido en el exterior.

Para recibir el puntaje por incorporación de componente colombiano, el representante legal o el apoderado del Proponente deberá diligenciar el **FORMATO - INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN SERVICIOS EXTRANJEROS** el cual manifieste bajo la gravedad de juramento que incorporará en la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90%) de personal técnico, operativo y profesional de origen colombiano, en caso de resultar adjudicatario del Proceso de Contratación.

La Entidad únicamente otorgará el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el Proponente que presente el **FORMATO – INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN SERVICIOS EXTRANJEROS** no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

El **FORMATO – INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN SERVICIOS EXTRANJEROS** solo debe ser aportado por los Proponentes extranjeros sin derecho a trato nacional que opten por incorporar personal colombiano. En el evento que un Proponente extranjero sin derecho a Trato a Nacional o un Proponente Plural en el que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin Trato Nacional, en lugar del **FORMATO – INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN SERVICIOS EXTRANJEROS**, presente el **FORMATO – PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL**, no habrá lugar a otorgar puntaje por el factor del numeral 4.3.1. del documento base ni por el regulado en este numeral.

En caso de no efectuar ningún ofrecimiento, el puntaje por este factor será de cero (0).

4.1.2 Emprendimientos y Empresas de mujeres

La Entidad asignará un puntaje de cero punto veinticinco (0.25) puntos al proponente que acredite la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1082 de 2015 o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Para que el proponente obtenga este puntaje debe diligenciar el **FORMATO – ACREDITACIÓN DE EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES** y aportar la documentación requerida. Si el proponente debió subsanar la entrega de dicho formato y/o los documentos exigidos para probar esta condición será válido para el criterio diferencial en cuanto al requisito habilitante relacionado con el número de contratos aportados para demostrar la experiencia solicitada. Sin embargo, no se tendrán en cuenta para la asignación de puntaje, por lo que obtendrá cero (0) puntos por este factor de evaluación.

Tratándose de proponentes plurales este puntaje solo se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal.

La asignación de este puntaje no excluye la aplicación del puntaje para Mipyme.

4.1.3 MYPIME domiciliada en Colombia

La Entidad otorgará un puntaje de cero punto veinticinco (0.25) puntos al proponente que acredite la calidad de Mipyme domiciliada en Colombia de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015, o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.

Así las cosas, para obtener el puntaje, la entidad verificará el tamaño de la empresa en el Registro Único de Proponentes. Si el Proponente debió subsanar la entrega del RUP, este será válido para los criterios diferenciales en cuanto a los requisitos habilitantes relacionados con el número de contratos aportados para demostrar la experiencia solicitada y los índices de la Capacidad financiera y organizacional. Sin embargo, el certificado no se tendrá en cuenta para la asignación del puntaje adicional, por lo que obtendrá cero (0) puntos por este factor de evaluación.

Tratándose de Proponentes Plurales este puntaje se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión temporal.

4.2 OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	**SI**		**NO**	x
MUESTRA	**SI**		**NO**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	**SI**		**NO**	X

5. ANÁLISIS DE RIESGOS

El análisis de riesgos se encuentra establecido en el **ANEXO – MATRIZ DE RIESGOS**, el cual fue elaborado con base en lo establecido por Colombia Compra Eficiente.

6. GARANTÍAS

El contratista seleccionado deberá constituir a su costa y a favor del SENA, como mecanismo de cobertura de riesgos que garanticen de una parte el cumplimiento de las obligaciones que surjan del contrato y de su liquidación y de otra, la responsabilidad extracontractual que pueda surgir para el SENA por las actuaciones, hechos u omisiones de los contratistas o subcontratistas, una Garantía de conformidad establecido en el Decreto Nacional 1082 de 2015.

El Proponente a quien se le adjudique el proceso de selección, deberá constituir dentro de los tres (3) días calendarios siguientes a la firma del contrato, a favor del **CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DEL SENA** NIT: 899.999.034-1, cualquiera de las garantías señaladas en el Decreto Nacional 1082 de 2015, que ampare los siguientes riesgos. Ver tabla 1 En caso de prórroga o adición al contrato, el CONTRATISTA

deberá a su vez ampliar porcentajes y tiempos de la garantía dentro del término de ejecución del contrato. EL CONTRATISTA se compromete a reponer las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, éstas se agoten o disminuyan. Para tal efecto, EL CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación de porcentajes o tiempos respectivo y entregarlo al SENA la cual deberá ser de forma inmediata a la suscripción de la prórroga o adición, de la siguiente manera:

Beneficiario / Asegurado:	SENA / CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL
NIT	899.999.034-1
Dirección	Km 38 vía al sur de Neiva – Campoalegre Huila
Teléfono	8763088

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Seriedad de la oferta:** La garantía de seriedad de la oferta debe estar vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato y su valor debe ser del diez por ciento (10%) del valor de la oferta
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
X	**Cumplimiento**: por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y Y 4 Meses más. No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada y tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el (%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más.
X	**Calidad del servicio:** por el (20 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y 6 meses más.
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato.
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato. (Cuando aplique. Para fijar el valor asegurado debe tenerse en cuenta las cuantías del artículo 2.2.1.2.3.1.17 del decreto reglamentario 1082 de 2015 y el Manual de Contratación vigente de la entidad.

7. ACUERDOS COMERCIALES

ACUERDOS COMERCIALES	**Entidad Estatal cubierta**	**Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial**	**Excepción Aplicable al Proceso de Contratación**	**Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial**
	SI/NO	SI/NO	SI/NO	SI/NO

ACUERDOS COMERCIALES		Entidad Estatal cubierta	Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	SI	NO	NO	NO
	México	SI	NO	NO	NO
	Perú	SI	NO	NO	NO
Alianza Pacifico	Chile	SI	SI	NO	SI
	México	SI	SI	NO	SI
	Perú	SI	SI	NO	SI
Canadá		SI	SI	NO	SI
Chile		SI	SI	NO	SI
Corea		SI	SI	NO	SI
Costa Rica		SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	NO	SI
Estados AELC		SI	SI	NO	SI
México		SI	SI	NO	SI
Triángulo Norte	El Salvador	SI	SI	NO	SI
	Guatemala	SI	SI	NO	SI
	Honduras	NO	NO	NO	NO
Unión Europea		SI			
Comunidad Andina		**SI**	**SI**		

8. ANEXOS

Anexo 1 - Matriz de Riesgo
Anexo 2 – Análisis de Cotizaciones
Anexo 3 – Análisis del Sector
Formato - Carta de presentación de la propuesta
Formato - Constitución de unión temporal
Formato - Constitución de consorcio
Formato - Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales PJ
Formato - Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales PN
Formato - Criterios de desempate
Formato - Experiencia
Formato- Propuesta Técnica
Formato - Certificado de implementación del sistema de gestión de la seguridad
Formato - Declaración persona extranjera Estados Financieros
Formato - Información Financiera de Proponente Extranjero

Formato - Origen de los Servicios
Formato - Compromiso Entrega De Hojas De Vida

El presente documento se suscribe a los veintiún (21) de febrero de 2025

GLORIA MARITZA SÁNCHEZ ALARCÓN
Subdirectora (E) Centro de Formación Agroindustrial

Elaboró: Yeison Javier Martínez Claros - Profesional Contratación

Revisó componente jurídico: Laura Vanessa Leguizamo Pérez - Abogada contratación

Firmado digitalmente por ae565f72-7e59-4729-9882-4e541a6a7c1c
Fecha: 2025.02.21 19:13:50 -05'00'

Revisó componente técnico: Esperanza pascuas Perdomo- Profesional

Revisó componente técnico: Vilmer Andrés Méndez Murcia- Instructor Agroindustria

Revisó componente técnico: Jairo Rodríguez Suaza - Trabajador Oficial

Revisó componente financiero: Hernán David Buitrago - Tesorero

Revisó componente financiero: Damary Sanchez Lozano – Profesional Contable

Firmado digitalmente por Damary Sanchez Lozano

Vo.Bo.: Faisury Gómez Losada - Profesional SG-SST

Vo.Bo.: Maira Alejandra Ríos - Profesional Ambiental