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	FORMACIÓN DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR.
ORDENADOR DEL GASTO	**MIGUEL ALFONSO OVIEDO GOMEZ** Subdirector (e) Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
OBJETO	SUMINISTRAR ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CABP VIGENCIA INICIAL.

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El artículo 2 de la Constitución Política de Colombia de 1991 describe los fines del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo, obligación suprema que están obligados a cumplir las entidades del orden territorial.

Por otra parte, el primer inciso del artículo 209 de la misma norma suprema establece que “La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones”, razón por la cual la entidad territorial deberá actuar conforme a lo dispuesto en esta norma. El segundo inciso del citado artículo establece que las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado, que es lo que se pretende con la presente contratación.

La Honorable Corte Constitucional en sentencia T-743/13, se pronunció respecto a la educación como derecho y servicio público con función social, esto manifestó;

"El artículo 67 de la Constitución reconoce en la educación una doble condición de derecho y de servicio público que busca garantizar el acceso de los ciudadanos al conocimiento, a la ciencia y a los demás bienes y valores culturales. La relevancia de esa función social explica que la norma superior le haya asignado a la familia, a la sociedad y al Estado una corresponsabilidad en la materialización de esas aspiraciones y que haya comprometido a este último con tareas concretas que abarcan, desde la regulación y el ejercicio del control y vigilancia del servicio educativo, hasta la garantía de su calidad, de su adecuado cubrimiento y la formación moral, física e intelectual de los estudiantes. En cuanto a servicio público, la educación exige del Estado unas actuaciones concretas, relacionadas con la garantía de su prestación eficiente y continua a todos los habitantes del territorio nacional, en cumplimiento de los principios de universalidad, solidaridad y redistribución de los recursos en la población económicamente vulnerable. En su dimensión de derecho, la educación tiene el carácter de fundamental, en atención al papel que cumple en la promoción del desarrollo humano y la erradicación de la pobreza y debido a su incidencia en la concreción de otras garantías fundamentales, como la dignidad humana, la igualdad de oportunidades, el mínimo vital, la libertad de escoger profesión u oficio y la participación política."

El Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, atendiendo los objetivos misionales de nuestra institución, la Guía de Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz del Centro, la convención colectiva de trabajadores oficiales y para efectos de cumplir satisfactoria y eficientemente nuestro propósito de invertir en el desarrollo social y técnico de los Colombianos, viene ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral para la incorporación y formación de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país. Ello impone la obligación de proveer, dentro de su capacidad presupuestal, las condiciones adecuadas para garantizar el desarrollo de las actividades diarias que se realizan en el Centro. Entre tales está el suministro de alimentación a los aprendices y servidores públicos, trabajadores oficiales que ocupan diariamente las instalaciones, y que, por la ubicación del centro, requieren alimentarse en el centro agropecuario y de biotecnología el porvenir.

Que el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir del SENA Regional Cordoba, está ubicado en el Kilómetro 47 vía Tierralta Corregimiento de Santa Isabel, el cual no cuenta con ninguna ruta de Servicio Público y a su alrededor no encontramos ningún tipo de población comercial donde se puedan adquirir productos y servicios para sus aprendices o funcionarios, ya que el sitio más cercano se encuentra en el kilómetro 15 ósea a 32 kilómetros.

De acuerdo con el Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz, se dispone en forma clara unos Objetivos Estratégicos, que son los siguientes:

- Objetivo estratégico 1: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo.

- Objetivo estratégico 2: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

- Objetivo estratégico 3: Entregar con oportunidad y calidad de los servicios de bienestar al aprendiz documentando procedimientos que soporten una operación ágil y flexible.

- De acuerdo con el objetivo estratégico 2, se contempla como acción: *En este punto se contempla como acción: Adjudicar cupos de alimentación con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional y realizar seguimiento al desempeño del aprendiz beneficiario de alimentación*.

Según lo anterior, la necesidad de ofrecer este servicio implica garantizar el suministro de Desayunos, Almuerzos y Cenas, garantizando su preparación y entrega en la mesa y caliente, para lo cual puede ser preparada completamente en el lugar o cocina del centro, o bien, prepararse antes y darle los toques finales una vez llegue.

En el centro confluyen además de los aprendices y los servidores públicos, contratistas y visitantes que requieren alimentación ya que la misma ubicación del centro dificulta e imposibilita la consecución de este servicio en sus alrededores.

Que el artículo 101 de la convención colectiva establece el auxilio de alimentación para los T.O. así:

"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 presten el servicio de alimentación 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 valeras 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 presta 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 proporcione la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares".

Que actualmente varios de los T.O del centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, se encuentran prestando sus servicios desde las instalaciones del centro de formación, por lo que se hace necesario entregar su auxilio de alimentación de conformidad a lo establecido en la convención colectiva.

ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

De acuerdo al artículo 27 del decreto 249 de 2004, son funciones de los subdirectores "Planear, programar, ejecutar, controlar y evaluar los procesos de Formación Profesional Integral para atender las demandas de los

sectores productivos y sociales, directamente o mediante alianzas o convenios con otros agentes públicos o privados".

Que son los subdirectores los encargados de "garantizar que la formación profesional integral que imparte el Centro constituya un proceso educativo teórico-práctico de carácter integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos y de actitudes y valores para la convivencia social y el emprendimiento que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida".

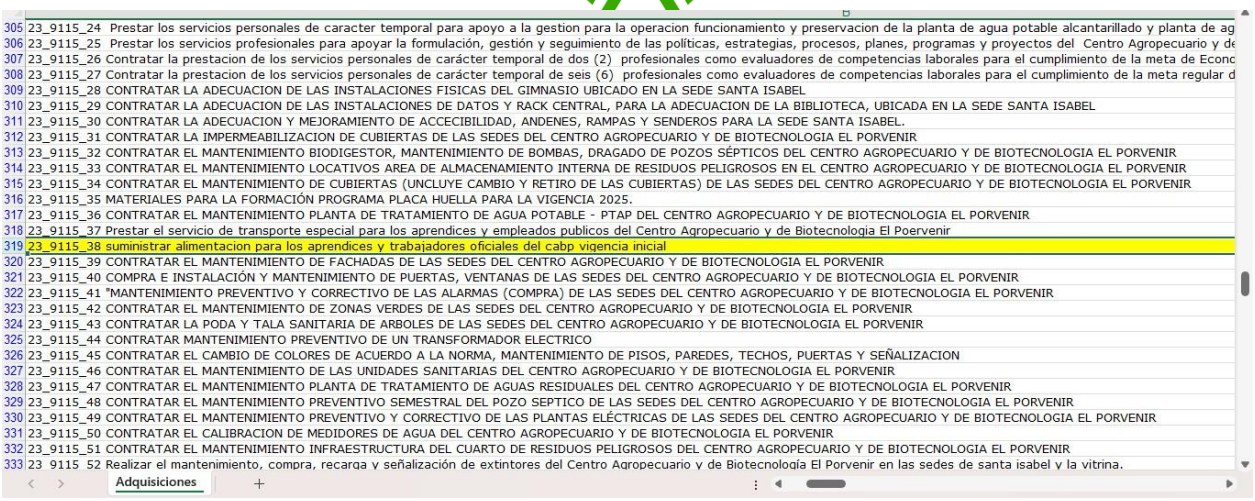
Es nuestro deber y como misión es garantizar que los aprendices tengan acceso a la educación, a la ciencia, reciban a tiempo y en condiciones óptimas su alimentación, para así poder iniciar sus actividades educativas en los tiempos establecidos sin violar su derecho fundamental, es por ello, que se hace necesario acudir a un proceso de mínima cuantía para poder adquirir el suministro de alimentación. En atención a la necesidad del servicio anteriormente descrito, se determina que la mejor forma y la más conveniente para satisfacer esta necesidad es contratando el suministro de Alimentación para Aprendices y Servidores Públicos del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, con un proveedor externo especializado que reúna la experiencia necesaria y los requisitos técnico-legales que la normatividad legal y comercial exige.

Esta necesidad se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones de la Regional Córdoba de la vigencia 2025.

En atención a la necesidad del servicio anteriormente descrito, se determina que la mejor forma y la más conveniente para satisfacer esta necesidad es contratando el suministro de Alimentación para Aprendices y Servidores Públicos del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, con un proveedor externo especializado que reúna la experiencia necesaria y los requisitos técnico-legales que la normatividad legal y comercial exige.

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

Que una vez verificado el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2025 VERSIÓN 2, publicado el 17/01/2025 en la página web de Colombia Compra Eficiente, se constató que el objeto: SUMINISTRAR ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CABP VIGENCIA INICIAL, se encuentra incluido en la línea 319; descripción 23_9115_38:



305	23_9115_24 Prestar los servicios personales de caracter temporal para apoyo a la gestion para la operacion funcionamiento y preservacion de la planta de agua potable alcantarillado y planta de ag
306	23_9115_25 Prestar los servicios profesionales para apoyar la formulación, gestión y seguimiento de las políticas, estrategias, procesos, planes, programas y proyectos del Centro Agropecuario y de
307	23_9115_26 Contratar la prestacion de los servicios personales de carácter temporal de dos (2) profesionales como evaluadores de competencias laborales para el cumplimiento de la meta de Econc
308	23_9115_27 Contratar la prestacion de los servicios personales de carácter temporal de seis (6) profesionales como evaluadores de competencias laborales para el cumplimiento de la meta regular d
309	23_9115_28 CONTRATAR LA ADECUACION DE LAS INSTALACIONES FISICAS DEL GIMNASIO UBICADO EN LA SEDE SANTA ISABEL
310	23_9115_29 CONTRATAR LA ADECUACION DE LAS INSTALACIONES DE DATOS Y RACK CENTRAL, PARA LA ADECUACION DE LA BIBLIOTECA, UBICADA EN LA SEDE SANTA ISABEL
311	23_9115_30 CONTRATAR LA ADECUACION Y MEJORAMIENTO DE ACCECIBILIDAD, ANDENES, RAMPAS Y SENDEROS PARA LA SEDE SANTA ISABEL.
312	23_9115_31 CONTRATAR LA IMPERMEABILIZACION DE CUBIERTAS DE LAS SEDES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
313	23_9115_32 CONTRATAR EL MANTENIMIENTO BIODIGESTOR, MANTENIMIENTO DE BOMBAS, DRAGADO DE POZOS SÉPTICOS DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
314	23_9115_33 CONTRATAR EL MANTENIMIENTO LOCATIVOS AREA DE ALMACENAMIENTO INTERNA DE RESIDUOS PELIGROSOS EN EL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
315	23_9115_34 CONTRATAR EL MANTENIMIENTO DE CUBIERTAS (UNCLUYE CAMBIO Y RETIRO DE LAS CUBIERTAS) DE LAS SEDES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
316	23_9115_35 MATERIALES PARA LA FORMACIÓN PROGRAMA PLACA HUELLA PARA LA VIGENCIA 2025.
317	23_9115_36 CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUA POTABLE - PTAP DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
318	23_9115_37 Prestar el servicio de transporte especial para los aprendices y empleados publicos del Centro Agropecuario y de Biotecnologia El Poervenir
319	23_9115_38 suministrar alimentacion para los aprendices y trabajadores oficiales del cabp vigencia inicial
320	23_9115_39 CONTRATAR EL MANTENIMIENTO DE FACHADAS DE LAS SEDES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
321	23_9115_40 COMPRA E INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE PUERTAS, VENTANAS DE LAS SEDES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
322	23_9115_41 "MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE LAS ALARMAS (COMPRA) DE LAS SEDES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
323	23_9115_42 CONTRATAR EL MANTENIMIENTO DE ZONAS VERDES DE LAS SEDES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
324	23_9115_43 CONTRATAR LA PODA Y TALA SANITARIA DE ARBOLES DE LAS SEDES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
325	23_9115_44 CONTRATAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE UN TRANSFORMADOR ELECTRICO
326	23_9115_45 CONTRATAR EL CAMBIO DE COLORES DE ACUERDO A LA NORMA, MANTENIMIENTO DE PISOS, PAREDES, TECHOS, PUERTAS Y SEÑALIZACION
327	23_9115_46 CONTRATAR EL MANTENIMIENTO DE LAS UNIDADES SANITARIAS DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
328	23_9115_47 CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
329	23_9115_48 CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO SEMESTRAL DEL POZO SEPTICO DE LAS SEDES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
330	23_9115_49 CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE LAS PLANTAS ELÉCTRICAS DE LAS SEDES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
331	23_9115_50 CONTRATAR EL CALIBRACION DE MEDIDORES DE AGUA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
332	23_9115_51 CONTRATAR EL MANTENIMIENTO INFRAESTRUCTURA DEL CUARTO DE RESIDUOS PELIGROSOS DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
333	23 9115 52 Realizar el mantenimiento, compra, recarga y señalización de extintores del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir en las sedes de santa isabel y la vitrina.

Adquisiciones

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

El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
1	F – SERVICIOS	90000000	90100000	90101600	90101603	SERVICIOS DE CÁTERIN

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

N/A

2. OBJETO

SUMINISTRAR ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CABP VIGENCIA 2025.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

N/A

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro	
Otro:	Describa cual.

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

N/A

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

CALORÍAS MÍNIMAS REQUERIDAS	MACRO NUTRIENTES	DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL
3000	PROTEÍNAS	15-20%
	CARBOHIDRATOS	60-70%
	GRASAS	15-20%

Teniendo en cuenta el macronutriente de mayor Biológico (proteína 66 gr/día) según las Recomendaciones de consumo diario de caloría y nutrientes para la población colombiana - ICBF, Ver anexo tabla °2, y el AMDR de la tabla anterior, se especifica:

APRENDIZ INTERNO

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	90101603	DESAYUNO	Proteína 80 gr (peso neto): huevo, derivados cárnicos, carne (res, cerdo	1	RACIÓN

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			o pollo), viseras, queso. Carbohidratos: arroz, arepa, plátano, ñame, yuca, papa, entre otros. Bebida (mínimo 250 ml): Caliente (Café con leche, chocolate u otras opciones) o Fría (jugos de fruta, avena u otras opciones) Complementos: Salsas u otros acompañantes. Una porción de Fruta		
1	90101603	ALMUERZO	**Sopa**: Si es con verduras debe incluir una proteína (carnes res, cerdo, pollo o pescado). Legumbres (frijol, lentejas, garbanzos, arvejas, entre otros) **Seco:** Proteína 100 gr (peso neto): carnes (res, pollo, cerdo o pescado), vísceras. Carbohidratos: Arroz 3. Complemento: pastas, tajadas (plátano, yuca, papa) u otras opciones. Ensalada de vegetales: frescos o cocidos incluyendo vinagreta o salsa. Bebida (mínimo 250 ml): Una Bebida fría (jugo de	1	RACIÓN

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			fruta)		
1	90101603	CENA	**Cena:** Proteína: 90 gr (peso neto): carnes (res,pollo,cerdo o pescado). Carbohidratos: Arroz 3. Complemento: pastas, tajadas (plátano, yuca, papa) u otras opciones. Ensalada de verduras: frescas o cocidas incluyendo vinagreta o salsa. 4. Bebida fría (mínimo 250 ml): jugo de fruta 5. Ensalada de vegetales: frescos o cocidos incluyendo vinagreta o salsa.	1	RACIÓN
1	90101603	AGUA	Suministro de botellones de agua de 20 Lt	1	UNIDAD

TRABAJADORES OFICIALES

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	90101603	DESAYUNO	Proteína 100gr (peso neto): huevo, derivados cárnicos, carne (res, cerdo o pollo), viseras, queso. 2. Carbohidratos: arroz,	1	RACIÓN

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			arepa, plátano, ñame, yuca, papa, entre otros. 3. Bebida (mínimo 250 ml): Caliente (Café con leche, chocolate u otras opciones) o Fría (jugos de fruta, avena u otras opciones) Complementos: Salsas u otros acompañantes. 4. Una porción de fruta		
1	90101603	ALMUERZO	**Sopa**: Si es con verduras debe incluir una proteína (carnes res, cerdo, pollo o pescado). Legumbres (frijol, lentejas, garbanzos, arvejas, entre otros). **Seco:** Proteína 150 gr (peso neto): carnes (res, pollo, cerdo o pescado), vísceras. Carbohidratos: Arroz. Complemento: pastas, tajadas (plátano, yuca, papa) u otras opciones. Ensalada de vegetales: frescos o cocidos incluyendo vinagreta o salsa.	1	RACIÓN

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Bebida (mínimo 250 ml): Una Bebida fría (jugo de fruta)		
1	90101603	CENA	Proteina:100 gr (Peso neto): carnes (res, pollo, cerdo o pescado). 2. Carbohidratos: Arroz 3. Complemento: pastas, tajadas (plátano, yuca, papa) u otras opciones. Ensalada de verduras: frescas o cocidas incluyendo vinagreta o salsa. 4. Bebida fría (mínimo 250 ml): jugo de fruta 5. Ensalada de vegetales: frescos o cocidos incluyendo vinagreta o salsa.	1	RACIÓN
1	90101603	AGUA	Suministro de botellones de agua de 20 Lt	1	UNIDAD

2.7 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

Especificaciones mínimas de los productos ofrecidos:

APRENDIZ INTERNO

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	90101603	DESAYUNO	Proteína 80 gr (peso	1	RACIÓN

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			neto): huevo, derivados cárnicos, carne (res, cerdo o pollo), viseras, queso. Carbohidratos: arroz, arepa, plátano, ñame, yuca, papa, entre otros. Bebida (mínimo 250 ml): Caliente (Café con leche, chocolate u otras opciones) o Fría (jugos de fruta, avena u otras opciones) Complementos: Salsas u otros acompañantes. Una porción de Fruta		
1	90101603	ALMUERZO	**Sopa**: Si es con verduras debe incluir una proteína (carnes res, cerdo, pollo o pescado). Legumbres (frijol, lentejas, garbanzos, arvejas, entre otros) **Seco:** Proteína 100 gr (peso neto): carnes (res, pollo, cerdo o pescado), vísceras. Carbohidratos: Arroz 3. Complemento: pastas, tajadas (plátano, yuca, papa) u otras opciones. Ensalada de vegetales: frescos o cocidos incluyendo vinagreta o salsa.	1	RACIÓN

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Bebida (mínimo 250 ml): Una Bebida fría (jugo de fruta)		
1	90101603	CENA	**Cena:** Proteína: 90 gr (peso neto): carnes (res,pollo,cerdo o pescado). Carbohidratos: Arroz 3. Complemento: pastas, tajadas (plátano, yuca, papa) u otras opciones. Ensalada de verduras: frescas o cocidas incluyendo vinagreta o salsa. 4. Bebida fría (mínimo 250 ml): jugo de fruta 5. Ensalada de vegetales: frescos o cocidos incluyendo vinagreta o salsa.	1	RACIÓN
1	90101603	AGUA	Suministro de botellones de agua de 20 Lt	1	UNIDAD

TRABAJADORES OFICIALES

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	90101603	DESAYUNO	Proteína 100gr (peso neto): huevo, derivados cárnicos, carne (res, cerdo o pollo),	1	RACIÓN

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			viseras, queso. 2. Carbohidratos: arroz, arepa, plátano, ñame, yuca, papa, entre otros. 3. Bebida (mínimo 250 ml): Caliente (Café con leche, chocolate u otras opciones) o Fría (jugos de fruta, avena u otras opciones) Complementos: Salsas u otros acompañantes. 4. Una porción de fruta		
1	90101603	ALMUERZO	**Sopa**: Si es con verduras debe incluir una proteína (carnes res, cerdo, pollo o pescado). Legumbres (frijol, lentejas, garbanzos, arvejas, entre otros). **Seco:** Proteína 150 gr (peso neto): carnes (res, pollo, cerdo o pescado), vísceras. Carbohidratos: Arroz. Complemento: pastas, tajadas (plátano, yuca, papa) u otras opciones. Ensalada de vegetales: frescos o cocidos incluyendo	1	RACIÓN

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			vinagreta o salsa. Bebida (mínimo 250 ml): Una Bebida fría (jugo de fruta)		
1	90101603	CENA	Proteina:100 gr (Peso neto): carnes (res, pollo, cerdo o pescado). 2. Carbohidratos: Arroz 3. Complemento: pastas, tajadas (plátano, yuca, papa) u otras opciones. Ensalada de verduras: frescas o cocidas incluyendo vinagreta o salsa. 4. Bebida fría (mínimo 250 ml): jugo de fruta 5. Ensalada de vegetales: frescos o cocidos incluyendo vinagreta o salsa.	1	RACIÓN
1	90101603	AGUA	Suministro de botellones de agua de 20 Lt	1	UNIDAD

SERVICIOS A CONTRATAR:

Nota 1: La ejecución será en El Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir se encuentra en el kilómetro 47 vía Tierralta corregimiento Santa Isabel, Montería.

Nota 2: Es necesario complementar que, de los valores totales de cada ración, para el caso de los TRABAJADORES OFICIALES, el SENA solo reconocerá al proveedor el 85% de su valor; el restante monto del valor de la ración correspondiente al 15%, lo sufragará el trabajador oficial al proveedor, teniendo en cuenta ARTÍCULO 101. AUXILIO DE ALIMENTACIÓN de la convención colectiva de trabajo.

APRENDICES: 100% beneficio del SENA a los que aplique el beneficio

Nota: 3: El contratista debe ofertar para en el menú del almuerzo 2 opciones de proteína diferentes.

Nota: 4 El consumo está sujeto al cierre y apertura de nuevos cursos y a la dinámica de la programación de estos.

B. MINUTAS: El oferente deberá presentar con su propuesta los menús solicitados según el punto de especificaciones del servicio con su respectivo análisis químico que deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia en la propuesta. Los menús deben ser elaborados de acuerdo a los requerimientos de Kilocalorías y macronutrientes que se contemplan en las especificaciones técnicas, durante días de la semana, de acuerdo a la frecuencia y cantidades de los alimentos.

C. HORARIO DE SERVICIO

- Desayuno: 06:00 a 07:30 horas
- Almuerzo: 11:30 a 13:00 horas
- Comida: 18:30 a 19:00 horas

D. INSTALACIONES.

Para facilitar la elaboración de los alimentos y el despacho de cada ración contratada, el SENA pondrá a disposición del CONTRATISTA las instalaciones del comedor, las cuales se entregarán en ARRENDAMIENTO.

CANON: el contratista deberá pagará al SENA el valor de un salario mínimo legal vigente mensual ($1.423.500) como pago mensual del arrendamiento de las instalaciones; la cual cuenta con la siguiente dotación: Un (1) cuarto frío con dos compartimientos (Uno para refrigeración y el otro de congelación), (1) estufa a gas para paila y calderos, de cuatro quemadores grandes, mueble en acero inoxidable, modelo 40. (1) estufa-plancha asadora grande con gratinador 80 x 44 x 22 cms. 60000 btu, sistema de conexión en serie, mueble en acero inoxidable a gas, modelo 6. (1) estufa-freidor a gas 15 litros de desagüe para filtrar el aceite, control automático de temperatura, encendido con piezo eléctrico, 40 libras de fritura x hora 45 x 35 x 108 mueble acero inoxidable, mod.25. (1) licuadora industrial base acero inoxidable capacidad de 25 litros vaso en acero inoxidable, sistema basculante, alto rendimiento, motor 1,5 hp de 30x50x121 , 110v 1125wh, modelo 25. (1) marmita a gas encendido con pieza eléctrica, grifo llenado a agua caliente y fría, desagüe del tanque 90x80x85 capacidad 150 litros acero inoxidable, fuego directo 77000 btu, modelo 4002, Cuatro (4) cilindros de 100 Libras, mesones con lavaplatos, en acero inoxidable, paredes enchapadas, mesa 2.40 X 0,60 con un entre paño, estantería de 2 puestos de 2 x 0,3 en acero inoxidable, Auto servicio fabricado en acero inoxidable de 500 x 65 x 87 incluidos cinco recipientes de 20 lts y pasa bandejas en acero inoxidable y barrade autoservicio, campana extractora de aire en acero inoxidable de 2 mts aprox. Estufa de seis puestos tipo isla: dos puestos con quemadores sencillos, dos planchas asadoras, un entrepaño y un gratinador en la parte inferior del puesto de la plancha.

Estos elementos serán entregados debidamente inventariados por parte del Supervisor del Contrato, describiendo las condiciones en que se entrega cada uno, al igual que las instalaciones a utilizar.

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

De igual manera el contratista se obliga a entregar en las mismas condiciones recibidas por parte del supervisor del contrato, los elementos y utensilios que se encuentran dentro del inventario.

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 Suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos, comidas y complementos nutricionales, de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o aclarar las especificaciones de los bienes objeto del contrato.
2. El contratista deberá Garantizar que las raciones alimenticias obedezcan a un programa nutricional establecido por un profesional idóneo y competente que garantice la cantidad de nutrientes necesarios para el desarrollo integral de nuestros aprendices.
3. El contratista deberá Establecer minutas maestras alternativas de alimentación y ponerlas a consideración de la subdirección.
4. El contratista deberá Garantizar que los productos utilizados para la elaboración de los alimentos sean inocuos y de excelente calidad.
5. El contratista deberá Garantizar que la manipulación de los alimentos esté a cargo de personal capacitado, el cual debe estar debidamente uniformado y dotado con todos los elementos necesarios y requeridos para el oficio.
6. El contratista deberá Mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad los elementos de cocina y el área concedida para el desarrollo de la actividad contractual.
7. El contratista deberá Atender por su propia cuenta el pago de sueldo del personal destinado a prestar el servicio, así como el cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002.
8. El contratista deberá En cumplimiento del artículo 50 de la Ley 2195 de 2022, el contratista deberá atender lo ahí dispuesto en caso de que aplique: ARTÍCULO 50. CONTABILIDAD Y TRANSPARENCIA. En las actividades contractuales del Estado, donde participen tanto personas naturales como jurídicas obligadas a llevar contabilidad y que ejecuten recursos públicos, los contratistas deberán registrar en su contabilidad, bien sea, por centro de costo o de manera individualizada cada contrato, de forma que permita al Estado verificar la ejecución y aplicación de los recursos públicos de cada uno de ellos, como practica de transparencia y de buen gobierno corporativo. PARÁGRAFO. Los representantes legales y los profesionales de la contaduría pública que certifiquen estados financieros, donde se vea inmersa la ejecución de recursos públicos, deberán garantizar que, en la contabilidad, se registre de manera individualizada por contrato, la ejecución de tales recursos.
9. El contratista deberá suministrar La alimentación variada y balanceada, además higiénicamente preparada.
10. El contratista deberá Evitar los excesos de azucares, harinas, sales, frituras, salsas y grasas.
11. El contratista No suministrará lácteos preparados con leche en polvo, así mismo La leche empleada para la preparación de alimentos debe ser pasteurizada o ultra pasteurizada. Las bebidas con leche deben prepararse, como mínimo, en 200 ml de leche y pueden variar entre, café, bebidas achocolatadas, malteadas, avena, entre otros.

12. El contratista deberá preparar Los jugos naturales variados en agua a concentración normal. Por ningún motivo se ofrecerá a los aprendices bebidas gaseosas o alcohólicas.
13. El contratista deberá contar con la asesoría de un Nutricionista Dietista, con título académico y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento en la ejecución del contrato y asistencia a las reuniones programadas por el subdirector de centro o a quien este delegue.
14. El contratista deberá contar con el personal que presten los servicios de preparación y suministro de alimentos los cuales deberán cumplir con los requisitos para manipuladores de alimentos, establecidos en el Capítulo III de la resolución 2674 de 2013 o cualquier otra norma que la sustituya o modifique, además de las estipuladas por el Centro de Agropecuario y de Biotecnología "El Porvenir" SENA Regional Córdoba.
15. El contratista deberá transportar los insumos necesarios y requeridos para la preparación y suministro de la alimentación en las Instalaciones del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir en el lugar designado para ello.
16. El contratista pagará al SENA un valor económico mensual correspondiente al uso de la utilización de los equipos de cocina, comedor, servicio de agua, alcantarillado, energía y demás implementos entregados para la ejecución del contrato; valor que será de un millón trecientos mil pesos ($1.300.000).
17. El contratista deberá contar con el juego completo y en buenas condiciones de cubiertos, platos para servir y distribuir los diferentes servicios de comida, tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita postrera, plato de sopa, plato pando seco, preferiblemente tipo bandeja, vasos, pocillos, tazas con la capacidad solicitada en las especificaciones técnicas y demás menajes necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual.
18. El contratista deberá tener en cuenta que los precios unitarios son fijos, por tanto, dentro del desarrollo del contrato principal no habrá reajustes.
19. El contratista debe presentar con anticipación mínimo de una semana al supervisor del contrato, el menú a suministrar para la semana siguiente, con el propósito de exhibir la variedad, es decir, no repetición de las preparaciones ofrecidas siendo diferentes cada día.
20. El contratista debe cumplir con un área específica, para la preparación, emplatado y distribución de los alimentos.
21. El contratista deberá Atender las visitas periódicas de inspección que sean programadas por el supervisor del contrato y/o las personas designadas por el subdirector de centro y acoger las recomendaciones y observaciones que se deriven de estas.
22. El contratista asumirá Cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la decisión del supervisor, será de su total responsabilidad.

23. El contratista tendrá por su cuenta y responsabilidad, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura tales como: carnes, granos, verduras, legumbres, frutas, lácteos, aceites, entre otros, y los materiales de aseo como: detergentes, desengrasantes, desinfectantes, limpiones, escobas, y todos los demás quesean necesarios para la prestación de un óptimo servicio.
24. El contratista tendrá a su cargo Todos los víveres, insumos, y materiales, que se requieran para la ejecución del objeto del contrato serán suministrados por el contratista, y los costos de suministro, adquisición, cargue, transporte, almacenamiento y utilización serán incluidos en el precio unitario que se estipula para cada ítem.
25. El CONTRATISTA se obliga a dar cumplimiento a las normas relativas a la protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico, tanto en las áreas utilizadas parala ejecución de los trabajos como las adyacentes a ellas.
26. El CONTRATISTA ordenará las actividades y proveerá los recursos que requieren los trabajadores vinculados al contrato para garantizarles las condiciones de higiene, salubridad y seguridad en el trabajo. Así mismo el agua que se utilice debe ser de potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud. El proveedor debe garantizar la calidad del agua a utilizar para la preparación de alimentos y bebidas.
27. El CONTRATISTA se obliga a emplear personal apto, capacitado y con experiencia para cada tipo de trabajo con el fin de que las actividades se ejecuten en forma segura, técnica y eficiente.
28. El contratista debe utilizar un menú variado, con los requerimientos nutricionales acorde a la población atendida, al clima y la región, y las condiciones de los aprendices, trabajadores y eventos especiales, el cual deberá ser publicado en la zona de comida o entregado al supervisor del contrato para su divulgación.
29. El contratista debe contar con amplia experiencia, como mínimo de ocho (8) años en el manejo de casinos, cafeterías de empresas, colegios, universidades a nivel local o nacional, priorizando la salud y el bienestar de los usuarios, suministrando materias primas de primera calidad, entregando menús balanceados y aplicando las buenas prácticas de manufactura.
30. El contratista deberá cumplir las normas de sanidad y de protección ambiental que establece la Ley.
31. El contratista deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algún aspecto de este.
32. El contratista garantizara que Las personas que presten los servicios de preparación y suministro de alimentos deberán cumplir con los requisitos para manipuladores de alimentos, establecidos en el Capítulo III de la resolución 2674 de 2013 o cualquier otra norma que la sustituya o modifique, además de las estipuladas por el Centro de Agropecuario y de Biotecnología “El Porvenir” SENA Regional Córdoba.

33. El contratista deberá al Personal contratado realizarle durante la ejecución del contrato capacitaciones y entrenamientos mensuales, en temas de Seguridad, salud e higiene en el trabajo (relacionados con sus actividades). Debe presentar cronograma de capacitaciones e informes con sus respectivas evidencias. Inspecciones periódicas de los EPPs (evidencias) Exámenes de ingresos con énfasis en manipulación de alimentos.

NOTA: El personal involucrado en el proceso no debe portar objetos en las manos y cuello (anillos, pulsera, relojes, cadenas); así como que las uñas debes estar cortas, sin esmaltes, limpias.

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

N/A

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

N/A

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 plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2025 y/o hasta agotar disponibilidad presupuestal, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato/aceptación de la oferta (entiéndase registro presupuestal y aprobación de la garantía).

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será Centro agropecuario y de biotecnología El Porvenir ubicada en el km 47 vía Tierralta, corregimiento Santa Isabel.

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Montería –Córdoba, Colombia.

2.12 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

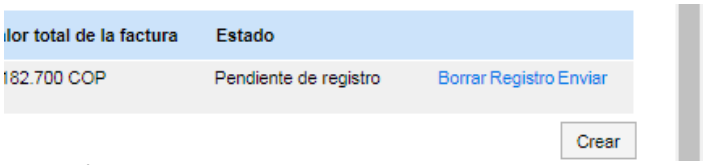
Pagos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato	Requisito para el pago
PAGO 1	.	.
PAGO 2	.	.

Otra forma de Pago	NO HABRÁ ANTICIPOS, NI PAGOS ANTICIPADOS. El SENA realizara pagos parciales de acuerdo a la prestación del servicio, previa coordinación con el supervisor del contrato, dentro de los veinte (20) días siguientes a la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir de acuerdo a la Ley), previa recepción a satisfacción de los servicios por parte de la supervisión del contrato (contra entrega), y debidamente soportada con la correspondiente certificación de pago de aportes a la Seguridad Social Integral y parafiscales de conformidad con la ley 789 de 2002 y ley 1607 de 2012 en lo pertinente. // Si la(s) factura(s) no ha(n) sido bien elaborada(s)ono se acompaña(n) de los documentos que la respalde(n), los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. // Todas las demoras que se presente por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. // El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. Con la firma del contrato, el proponente acepta expresamente la forma de pago establecida por la entidad.

	Especificaciones para el trámite de pagos: Para la realización de cada uno de los pagos el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y Riesgos profesionales) y aportes parafiscales al SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda en atención a lo ordenado en el inciso 2º del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, adicionado por el artículo 23de la Ley 1150 de 2007. En caso de que el contratista esté obligado a expedir factura debe dar estricto cumplimiento a las exigencias legales que establece el artículo 617 del Estatuto Tributario, incluyendo en la factura el número del contrato, objeto de facturación, nombre y Nit. de la entidad contratante. Si la(s) factura(s) no ha(n) sido bien elaborada(s) o no se acompaña(n) de los documentos que la respalde(n), los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aporta do el último de los documentos.

	// Todas las demoras que se presente por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. - Todos los impuestos y retenciones que surjan por la celebración, ejecución y liquidación del contrato corren por cuenta del contratista. El SENA efectuará a cada pago las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. - - Todos los documentos de pago, así como cada uno de los pagos, deberán ser avalados previamente por el supervisor del SENA. El contratista no ejecutará actividades adicionales o no previstas que generen mayor valor del contrato sin el concepto previo y favorable del SENA, las cuales deberán quedar plasmadas en la respectiva modificación del contrato o contrato adicional, cuando éste se requiera, para lo cual previamente se verificará la existencia de disponibilidad de recursos presupuestales. Cualquier actividad que se realice sin esta autorización será asumida por cuenta y riesgo del contratista, de manera que el SENA no reconocerá su costo. En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en el estatuto orgánico del presupuesto. - DEL DERECHO DE TURNO. Según lo señalado en el Art. 19 de la Ley 1150 de 2007, EL SENA respetará el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. No obstante, si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para pago sólo empezará a contarse desde la fecha en que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA. Los pagos que EL SENA se compromete a efectuar quedan sujetos al P.A.C que se haga en su presupuesto, de acuerdo con las normas legales vigentes, comprometiéndose a sí mismo a incluir las partidas necesarias en éste.

	1. Procedimiento de pago en SECOP II: El Contratista atenderá la Circular **N°01-3-2020-000054,** en donde se indica cómo de manera personal anexa y envía a la entidad los documentos en dos archivos que se llamarán GESTION FINANCIERA Y GESTION CONTRACTUAL, utilizando la plataforma SECOP II y tal cual se explica en la citada Circular. GF_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf GC_NIT_ RP_MES_AÑO.zip Si el contratista o proveedor es clasificado como responsable de IVA, entregará factura de venta o documento equivalente, siempre que cumpla con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario y que se puede consultar en el documento GRF-I-002 *Instructivo documentos requeridos para el registro de la obligación y trámite de pagos.* Este documento es escaneado y subido como un tercer documento en SECOP II, siguiendo la estructura: FV_N° Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf Ejemplo: Por la compra de insumos para garantizar la limpieza y desinfección, la empresa Limpieza Total envía factura 88: FV_88_103456789_ 001620_FEB_2020.pdf Es necesario indicar que se BUSCA y ANEXA los 2 o 3 documentos (en el caso de los responsables de IVA) tal como se explica en la Circular **N°01-3-2020-000054** y solamente se CONFIRMA el "*registro de la factura",* cuando se encuentren los 2 o 3 documentos cargados en SECOP II; en ese momento se dará ENVIAR A LA ENTIDAD. Si comete error, BORRE el registro y vuelva a efectuar la actividad hasta que se encuentre seguro que están completos los documentos y son los documentos que va a presentar como soporte de la cuenta de cobro o factura

	 Si se envía a la entidad antes de haber subido la totalidad de los documentos, se crea automáticamente otro PAGO, lo cual solo puede ser corregido por el Supervisor del Contrato, lo que acarreará demora en el trámite y su posterior pago. 

2.13. PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	X	

Si requiere de anticipo diligencie las siguientes casillas:

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

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 del funcionario que designe el subdirector y posea conocimientos técnicos en el área, de conformidad con lo establecido en la

	Resolución 1-02621 DE 2024 y de aquellas que la adiciones o la modifiquen.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Por las características del objeto y el valor MIL TRECIENTOS VEINTITRES MILLONES DOCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL CIENTO NOVENTA Y CINCO PESOS MTE ($1.323.297.195) a contratar, no superan la menor cuantía de la contratación en el presente año.

El objeto está encaminado a una “PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR VIGENCIA 2025.” por las circunstancias de la contratación, para la cual se requiere del cumplimiento de una serie de condiciones técnicas y requisitos mínimos para la buena prestación del servicio y por la cuantía del mismo, la cual no plan supera el 10% de la menor cuantía del año 2025, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1150 de 2007 artículo 2 Literal 2 y la circular 3-2025-000005 de 2025.

El SENA seleccionará al contratista por la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, de acuerdo con los principios de economía, transparencia y responsabilidad contenidos en la Ley 80 de 1993 a los postulados que rigen la función pública.

Para esta modalidad de selección el procedimiento se encuentra establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta los principios de economía, transparencia y responsabilidad contenidos en la Ley 80 de 1993, los postulados que rigen la función pública, lo consagrado en la Ley 1150 de 2007, artículo 2, numeral 2 literal a, en concordancia con lo estipulado en la Subsección 2 del Decreto 1082 de 2015 y la Ley 1474 de 2011.

Los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección del contratista, son concordantes con la siguiente normatividad vigente: Es así que procede referir las disposiciones del Titulo I, Artículo 2 de las Modalidades de Selección de la Ley 1150 de 2007, artículo 2 “De las modalidades de selección”, numeral 2 “Selección abreviada”, literal i, preceptúa: “(…) ARTÍCULO 2. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas: (…) 1. 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. El Gobierno Nacional reglamentará la materia. Serán causales de selección abreviada las siguientes: (…) B) LA CONTRATACIÓN DE MENOR CUANTÍA. Se entenderá por menor cuantía los valores que a continuación se relacionan, determinados en función de los presupuestos anuales de las entidades públicas expresados en salarios mínimos legales mensuales. De otra parte el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.1.2.20 reglamenta el procedimiento para la Selección Abreviada de menor cuantía. "(…) 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. **SE INFORMA QUE LA ENTIDAD NO REALIZARA SORTEO.** En consecuencia el proceso se llevará acabo con todos los oferentes interesados.

3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

NO HABRA LIMITACION. La posibilidad de limitar un proceso a Mypimes solo será procedente cuando el presupuesto sea inferior a USD 125.000. Por ello NO APLICA en este proceso

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

Tenga en cuenta que la cifra limite según conversión vigente para el año 2024-2025 corresponde a $ ***532.338.092*** *Mcte. Para los siguientes años se deberá verificar el Umbral en la Página de Colombia Compra Eficiente.*

NOTA. El SENA publicará un aviso mediante mensaje público del dentro del proceso electrónico, para informar que el proceso no estará limitado a Mipymes. Lo anterior, para conocimiento de todos los interesados.]

4. VALOR ESTIMADO DEL (DE LOS) CONTRATO(S)

El valor estimado del contrato(s) será hasta por la suma de MIL TRECIENTOS VEINTITRAS MILLONES DOCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL CIENTO NOVENTA Y CINCO PESOS M/CTE($1.323.297.195). 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.

4.1 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".

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO [Marque "X" el rubro a partir del cual será vinculado el contrato]		**RUBRO**	**VALOR**
Inversión			
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**
5825	06/02/2025	31/12/2025	911510	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02C-3603-1300-20-20305C3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACI	Propios	Mil quinientos Treinta y ocho Millones ciento cuarenta y cuatro mil ciento sesenta y cuatro pesos	$1.538.144.164

				ÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			
5825	06/02/2025	31/12/2025	911510	C-3603-1300-20-20305C3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL	propios	Veintitrés millones doscientos noventa y siete mil ciento noventa y cinco pesos.	23.297.195,00

				INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓ			

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación se hará al proponente con la oferta económica con el menor valor siempre y cuando cumpla las condiciones y requisitos habilitante establecidos en la invitación pública, por el valor total del presupuesto oficial estimado.

1.1.1 Lotes

N/A

5.2 REQUISITOS HABILITANTES

5.2.1 De capacidad jurídica

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Garantía de seriedad de la oferta

El proponente para participar en el presente proceso, deberá constituir una garantía de seriedad del ofrecimiento, previamente a la presentación de la oferta, con el fin de afianzar la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual, en caso que le sea adjudicado el contrato. El proponente podrá otorgar, como mecanismo de cobertura del riesgo, las pólizas de seguros como garantías señaladas

en el Decreto 1082 de 2015.

Este documento deberá adjuntarse a la propuesta, y para su constitución deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

BENEFICIARIO: Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - NIT 899999034-1
Afianzado: El Oferente, Persona Natural o Jurídica.

En el caso de los Consorcios o Uniones Temporales deben aparecer todos los miembros como afianzados El/los nombre (s) debe(n) señalarse de la misma forma como figura(n) en el Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Autoridad competente.

VIGENCIA: Sesenta (60) días calendario a partir de la fecha de presentación de la propuesta. En caso de prórroga del cierre de la convocatoria, esta garantía deberá constituirse o prorrogarse por el mismo lapso; en todo caso la vigencia deberá extenderse desde el momento de la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual.

CUANTÍA: Diez por ciento (10%) del valor total del presupuesto oficial. La garantía de la propuesta podrá ser bancaria o una póliza de seguros y deberá estar acompañada del recibo o constancia del pago de la prima correspondiente. La garantía deberá ser expedida por un Banco o Compañía de Seguros legalmente autorizado para el efecto. Cuando se trate de garantía bancaria, esta contendrá la siguiente especificación:

“La presente garantía será pagada por el garante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de ejecutoria de la resolución administrativa que declare el incumplimiento por parte del OFERENTE”.

Cuando la propuesta la presente un consorcio o unión temporal, la garantía de seriedad debe ser tomada a nombre del Consorcio o Unión Temporal (indicando sus integrantes) y no a nombre de su Representante Legal.

Salvo fuerza mayor o caso fortuito, debidamente comprobados, si el adjudicatario no suscribe el contrato ò no constituye o no presenta las garantías contractuales correspondientes dentro del término señalado por el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, se ordenará hacer efectiva la garantía de seriedad de la propuesta.

La NO presentación de la garantía solicitada, será causal de RECHAZO de la propuesta según las modificaciones introducidas al estatuto contractual por las disposiciones de la ley 1882 de 2018.

La presentación de la garantía de seriedad de la oferta en cuantía o vigencia inferior a la mínima solicitada por el SENA, no genera rechazo de plano de la oferta. No incluir la póliza original en la propuesta, cualquier error o imprecisión en el texto de la póliza, será susceptible de aclaración. En este caso, el SENA solicitará por una sola vez al proponente que dentro del término máximo de un (1) día hábil a partir de la solicitud, proceda a ajustar la cuantía o vigencia de la garantía, pasado dicho término sin que el proponente haya subsanado lo solicitado, la oferta será evaluada como NO CUMPLE JURÍDICAMENTE.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

5.2.2 De carácter técnico

REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES.- RUP.- El proponente deberá presentar con su propuesta el certificado vigente de inscripción, clasificación y calificación en el Registro Único de Proponentes RUP expedido por la respectiva Cámara de Comercio en Colombia cuya fecha de expedición no podrá ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso, la inscripción en el RUP, cualquier modificación o reforma deberá estar en firme y vigente y deberá acreditar la inscripción de los siguientes bienes para ofrecer a las entidades según el Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel (CLASE) así:

Código UNSPSC 90101600 Servicios de Banquetes y catering

El no cumplimiento de este requerimiento señalado genera rechazo de plano de la oferta, la oferta será evaluada

como NO CUMPLE TECNICAMENTE.

MINUTAS: El oferente deberá presentar con su propuesta los menús solicitados según el punto de especificaciones del servicio con su respectivo análisis químico que deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta. Los menús deben ser elaborados de acuerdo a los requerimientos de Kilocalorías y macronutrientes que se contemplan en las especificaciones técnicas, durante quince (15) días, de acuerdo a la frecuencia y cantidades de los alimentos.

Se precisa que las minutas señaladas deberán presentarse tanto para el menú de los TRABAJADORES OFICIALES como para el menú de los APRENDICES.

ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO: El oferente deberá aportar con su propuesta registro fotográfico de las instalaciones ubicadas en la ciudad de Montería, acreditando sede o sucursal en dicha ciudad, debidamente inscrito en Cámara de Comercio, con antelación no menor a diez (10) años. Dicho establecimiento debe contemplar dentro de sus actividades la señalada con el código 5611- EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS. En el caso de consorcios o uniones temporales, se precisa que todos los integrantes deben cumplir con este requisito, pero a por lo menos uno se le exigirá que dicho establecimiento tenga sede en la ciudad de Montería, en consecuencia, por lo menos uno de sus integrantes deberá contemplar sede o sucursal en la ciudad de Montería, con antelación no menor a diez años según inscripción en registro mercantil y este mismo integrante deberá tener un porcentaje de participación superior al 60% del proponente plural, los demás integrantes del proponente plural, acreditarán su establecimiento en la ciudad que corresponda.

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL. La Capacidad Organizacional se definirá teniendo en cuenta las siguientes razones:

RENTABILIDAD DE PATRIMONIO:

UTILIDAD OPERACIONAL / PATRIMONIO = > 0,25

Si el proponente presenta una rentabilidad del PATRIMONIO menor a la exigida en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

RENTABILIDAD DEL ACTIVO:

UTILIDAD OPERACIONAL / ACTIVO TOTAL => 0,25

Si el proponente presenta una rentabilidad del ACTIVO menor a la exigida en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

EXPERIENCIA: La experiencia debe ser acreditada de la siguiente manera:

GENERAL: El proponente deberá acreditar mediante el certificado RUP, y copias legibles de contratos el ejercicio de la actividad de ofrecer alimentación mediante raciones servidas a la mesa durante un tiempo superior a CINCO (5) AÑOS; los contratos celebrados, en cuya ejecución se identifique el siguiente código:

SEG FLIA CLA PRO DESCRIPCION

90	10	16	00	Servicios de Banquetes y Catering.

ESPECIFICA: El proponente deberá acreditar mediante el certificado RUP, Máximo 3 contratos celebrados, por un valor superior o igual a dos (2) veces el monto de la presente contratación. Contratación en cuya ejecución se identifique el siguiente código:

SEG	FLIA	CLA	PRO	DESCRIPCION
90	10	16	00	Servicios de Banquetes y Catering.

La sumatoria del valor total de los contratos relacionados deberá ser igual o superior a dos (2) veces el valor total del presupuesto disponible para esta contratación.

Los proponentes que no cumplan con el mínimo requerido según este ítem no superarán esta etapa y su propuesta se tendrá por inhábil o inadmitida y no podrá continuar en el proceso y por ende no será calificada.

El SENA se reserva el derecho de verificar durante la evaluación, la información aportada por el proponente y a fin de corroborar la misma, podrá solicitar los soportes que considere convenientes tales como: certificaciones, copias de los contratos, actas de liquidación, estados financieros, copia de pago de impuestos etc. En ejercicio de esta facultad, los proponentes no podrán complementar, mejorar o modificar su oferta en virtud de lo señalado en el artículo 30 de la Ley 80 de 1993, ni acreditar hechos ocurridos con posterioridad al cierre del presente proceso.

En el caso de los consorcios y uniones temporales se precisa que la experiencia tanto general como específica, será aportada en concordancia con su porcentaje de participación, en consecuencia los oferentes cada uno deberá aportar el porcentaje de experiencia que represente en proporción a su participación en el proponente plural. Y tales experiencias serán sumadas para determinar el cumplimiento o no del requisito.

NOTA: La experiencia del oferente plural (unión temporal, consorcio y promesa de sociedad futura) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural. Por otra parte, cuando un proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un contratista plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación

EXPERIENCIA PARA MIPYMES Y EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES:

En cumplimiento de la legislación vigente se establecen dos criterios deferenciales sobre dos aspectos: Capacidad Organizacional y Póliza de seriedad de oferta así:

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL. La Capacidad Organizacional se definirá teniendo en cuenta las siguientes razones:

RENTABILIDAD DE PATRIMONIO:

UTILIDAD OPERACIONAL / PATRIMONIO = > 0,15

Si el proponente presenta una rentabilidad del PATRIMONIO menor a la exigida en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

RENTABILIDAD DEL ACTIVO:

UTILIDAD OPERACIONAL / ACTIVO TOTAL => 0,15

Si el proponente presenta una rentabilidad del ACTIVO menor a la exigida en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

POLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA:

CUANTÍA: Cinco por ciento (5%) del valor total del presupuesto oficial. La garantía de la propuesta podrá ser bancaria o una póliza de seguros y deberá estar acompañada del recibo o constancia del pago de la prima correspondiente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO:

UN NUTRICIONISTA: El menú que ofrezca el contratista deberá ser elaborado por un Nutricionista Dietista y/o Ingeniero de Alimentos con título registrado, con experiencia de mínimo **5** años de experiencia, para ello debe aportar la hoja de vida con todos los soportes que acrediten lo antes mencionado.
UN INGENIERO DE ALIMENTOS: con experiencia en el manejo de servicios de alimentación de mínimo **5** años de experiencia, para ello debe aportar la hoja de vida con todos los soportes que acrediten lo antes mencionado.

El cual deberá contener los siguientes componentes:

✓ La planeación de los ciclos de menús de acuerdo a las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en el contrato.

✓ La estandarización de recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.

✓ Los parámetros para verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo,

almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.

✓ Los criterios para asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la producción como en la entrega del alimento.

✓ Los procedimientos para controlar el cumplimiento de las normas higiénicas sanitarias y en los manipuladores de alimentos.

✓ Las sugerencias para Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera la Supervisión.

UN PROFESIONALES EN COCINA: con los perfiles de Tecnólogo en gastronomía y/o en Cocina y/o Técnico en Cocina y/o chef Certificado Aptitud Profesional en cocinade mínimo 300 horas, con experiencia de mínimo 5 años en servicios de alimentación, para ello debe aportar la hoja de vida con todos los soportes que acrediten lo antes mencionado. Debe contar con certificado de manipulación de alimentos.

TRES MANIPULADORES DE ALIMENTOS: con capacitación o curso en Manipulación de Alimentos, con experiencia de mínimo 2 años en Manipulación de alimentos, para ello debe aportar la hoja de vida con todos los soportes que acrediten lo antes mencionado.

UN ADMINISTRADOR DE RESTAURANTES: Con más de 5 años de experiencia relacionada, en administración de restaurante, para ello debe aportar hoja de vida con todos los soportes que acrediten lo antes mencionado. Debe contar con certificado de manipulación de alimentos.

NOTA: El proponente debe garantizar que el personal mínimo requerido tenga al momento de presentación de la oferta el certificado de manipulación de alimentos vigente, los exámenes médicos para manipulación de alimentos KOH de uñas, frotis de garganta y coprológico y el certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos de todo el personal que interviene en el proceso para la prestación del servicio por lo cual debe aportar dichos soportes.

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

- **Certificado de aptitud medica:**

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

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

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Presentar, para su posterior implementación el plan de Saneamiento Básico en cada sede 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

-Control de plagas

Todos estos deben contener formatos para el registro de las actividades realizadas y presentar mensualmente estos registros como soporte.

PROGRAMA HIGIÉNICO SANITARIO: El contratista, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente (Resolución 2674 del 22 de julio de 2013).

COMPONENTE SANITARIO: El proponente deberá allegar copia del concepto sanitario vigente 2025, expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.

Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.

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 el certificado como capacitador en educación sanitaria.

De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las

Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 201516. Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012 ".

EL PROPONENTE DEBERÁ TENER ENCUENTA ADEMÁS LO SIGUIENTE:

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.	Pre- Contractual
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.	Pre- contractual

Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.	Pre- contractual
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	Pre- contractual
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 201516 Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012	Pre-contractual
El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima	Pre-contractual

Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	Pre- contractual
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	Pre-contractual

Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	Pre-contractual
Para el Caso del Con ductor se deberá entregar: Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. Licencia de Conducción • Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal	Pre- contractual
Para el Transporte de los Alimentos 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.	Pre- contractual

5.2.3. De seguridad y salud en el trabajo

CUMPLIMIENTO IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Con la propuesta, los interesados deberán adjuntar:

1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST
2. Fotocopia de cedula, certificado vigente curso SG-SST de 50 horas o su actualización curso de 20 horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG SST

3. Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables – Dec. 1072/2015 (2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

Por otra parte, el oferente deberá allegar el Certificado de Implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, **FORMATO** de la Entidad SENA, firmado por el represente legal o persona Natural y SS-SST.

CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de incurrir en empate la entidad dará aplicación de que trata el artículo 35 de la ley 2069 de 2020, conforme a los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17 del decreto 1860 de 2021 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

5.2.4 De gestión ambiental

POLÍTICA DE GESTIÓN (AMBIENTAL) El contratista se obliga a dar estricto cumplimiento a las orientaciones, exigencias y requerimientos que haga el SENA, a través del Supervisor del contrato, en aplicación de la política Ambiental Institucional y de las normas ambientales nacionales vigentes. Además, debe cumplir las normas básicas en cuanto a recipientes, transporte interno y sitios de almacenamiento de residuos sólidos no especiales, Decreto 1713 de 2002 artículos 68, 72, 74, 76, 77 modificado por el Decreto 1140 de 2003.

5.2.5 De carácter financiero

Atendiendo a lo señalado en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015, la verificación de las condiciones financieras se realizará exclusivamente con la información contenida en el certificado del RUP vigente del proponente.

La capacidad financiera será objeto de verificación de cumplimiento como requisito habilitante para la participación en el proceso de selección y no otorgará puntaje, conducirá a determinar si el oferente tiene capacidad financiera para celebrar el contrato en los términos establecidos en el presente pliego de condiciones.

Cuando el proponente sea Unión Temporal o Consorcio, para la verificación financiera se obtendrán capacidades individuales de cada uno de los integrantes, calculándose el índice de endeudamiento y patrimonio mínimo mediante la suma de los valores de cada integrante en la Unión Temporal.

Para la determinación de la capacidad financiera de los consorcios o uniones temporales se sumarán las variables que se utilizan para el cálculo de los índices financieros de cada uno de los integrantes y sobre los totales se obtienen los índices del consorcio o unión temporal.

Los indicadores financieros requeridos para verificar la capacidad mínima requerida son los siguientes:

5.2.5.1 Patrimonio.- El Patrimonio mínimo que deben tener los proponentes para el presente proceso debe ser igual o mayor al 100% del presupuesto disponible.
El patrimonio mínimo (PT) debe ser igual o mayor a 1.0 del PO.

Si el proponente presenta un patrimonio menor al exigido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

5.2.5.2 Liquidez.- Refleja la capacidad que tiene el proponente de convertir sus activos en dinero para atender sus obligaciones de corto plazo:

El nivel de liquidez debe ser Igual o mayor a 15

Si el proponente no supera el nivel de liquidez mínimo establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

5.2.5.3 Índice de Endeudamiento.- el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente:

El Índice debe ser igual o menor a 0,40. (40%)

Si el proponente supera el máximo establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

5.2.5.4 Razón de Cobertura de intereses. Refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras.

La razón debe ser igual o mayor a 10,0.

Si el proponente no supera el mínimo establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

Nota 1: Para la determinación de los indicadores financieros en el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, se sumarán las variables, que se utilizan para su cálculo, de cada uno de sus integrantes y sobre los totales se obtendrá el índice del Consorcio o Unión Temporal.

2.2.6 Factores De Ponderación.- La propuesta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores de calidad y la ponderación precisa y detallada de los mismos, contenida en el pliego de condiciones, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dicho documento.

Se tendrán en cuenta los siguientes factores de evaluación y la siguiente asignación de puntos:

Factor	Pts.
TÉCNICO – CALIDAD (PROFESIONAL ADICIONAL AL REQUERIDO EN EL ÁREA DE ALIMENTOS 30 PUNTOS MAX - Y ANTIGÜEDAD EN EL COMERCIO FORMAL REGISTRADA 40 PUNTOS MAX.)	70 puntos
ECONÓMICA – PRECIO (Se le asignara un puntaje de acuerdo con la formula descrita en los pliegos, siendo la de mayor puntaje aquella que contenga el menor precio y así respectivamente, de acuerdo a la fórmula que se aplique.)	18.75 puntos

APOYO INDUSTRIA NACIONAL **(**Se le asignara un puntaje a la propuesta de acuerdo con lo descrito en estos pliegos y que corresponde a la evaluación de los documentos que certifique el apoyo y estímulo a la Industria Nacional)	10 puntos
TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD Se le asignará un puntaje a la propuesta de acuerdo con lo descrito en estos pliegos y que corresponde a la evaluación de los documentos que certifique la vinculación de trabajadores con discapacidad.	1 puntos
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.	0.25 PUNTOS
TOTAL	**100**

La adjudicación se hará a la propuesta habilitada que haya obtenido el mayor puntaje de acuerdo a los criterios de evaluación y ponderación.

Factor Técnico – Calidad (70 Puntos).- El puntaje asignado para esta evaluación es de 70 puntos, teniendo en cuenta los siguientes aspectos, y las condiciones que los mismos contemplan:

ASPECTOS DE EVALUACION TECNICA	GRADO DE CUMPLIMIENTO	PUNTAJE MAXIMO	
PROFESIONAL ADICIONAL AL REQUERIDO EN EL ÁREA DE ALIMENTOS 30 PUNTOS MAX (se escogerá el puntaje asignado al mayor grado de escolaridad aportado)	RANGOS POST-GRADO 100% de dedicación .....30 PTS UNIVERSITARIO 100% de dedicación .....20PTS TECNOLOGO 100% de dedicación .....15PTS TECNICO 100% de dedicación 10PTS	**30**	70 puntos
ANTIGÜEDAD EN EL EJERCICIO FORMAL DEL COMERCIO. El oferente que acredite un ejercicio de su actividad mediante la inscripción de su establecimiento de Comercio, con el código	Rangos + de 10 a ñ o s = 5 PTS + de 12 a ñ o s = 10 PTS + de 15 a ñ o s = 20 PTS + de 18 a ñ o s = 30 PTS		

5611- EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS, en la Cámara de comercio respectiva, se le otorgarán puntajes así:	+ de 20 a ñ o s = 40 PTS	40

Factor Económico (18.75 Puntos).- La propuesta económica no puede superar el presupuesto oficial.

El aspecto económico será evaluado, teniendo en cuenta que recibirá el mayor puntaje quien ofrezca el menor precio**.**

Los demás oferentes obtendrán un puntaje proporcional descendente, de acuerdo con el resultado que se obtenga al practicar una regla de tres inversa, es decir, mayor precio, menor puntaje.

Por lo tanto se utilizará la siguiente fórmula:

$$P = \frac{Pm \times 18.75}{Pi}$$

En donde:

P: Puntaje para el factor precio

Pm: Valor propuesta de menor valor

Pi: Valor propuesta comparada

15: Puntaje asignado a la propuesta que presente el menor precio.

Apoyo a la Industria Nacional (10 Puntos).- Para el presente proceso de selección abreviada de menor cuantía se asignará puntaje a las ofertas que se consideren como servicio de origen nacional según la normatividad vigente. Según el cual se entiende por "servicios de origen nacional" aquel prestado por Empresas constituidas de acuerdo con la Legislación colombiana por personas naturales colombianas o por residentes en Colombia y conforme al parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, se otorgará tratamiento de "servicio de

origen Nacional" a aquel servicio que aunque sea ofrecido por sociedades constituidas en el exterior o por personas naturales extranjeras no residentes en Colombia tengan personas de nacionalidad colombiana a su servicio. En los términos de la ley 816 del 7 de julio de 2003 "Por medio de la cual se apoya a la Industria Nacional a través de la contratación pública", y efectuada la calificación económica y la técnica, al puntaje obtenido se le adicionarán los puntos que en cada caso se indica si el oferente garantiza que dentro del equipo humano de trabajo incorpora personal 100% colombiano y oferentes extranjeros que ofrezcan servicios extranjeros acreditados con componente nacional, constituyéndose este puntaje en el final para determinar el orden de elegibilidad de las propuestas.

Se otorgará tratamiento de bienes o servicios nacionales a aquellos bienes o servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes o servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes o servicios nacionales. En caso de ofertar los servicios en la forma señalada en este párrafo, se demostrará con informe de la respectiva Misión Diplomática Colombiana, que se acompañará a la documentación que se presente.

Entiéndase por bienes o servicios acreditados, aquellos bienes importados que cuentan con componente nacional o servicios profesionales, técnicos y operativos.

En cumplimiento de la Ley 816 de 2003, que estimula la industria nacional el SENA asignará el puntaje teniendo en cuenta los siguientes factores y criterios, previa certificación del Representante legal del proponente:

1. El oferente que ofrezca el 100% de servicios de origen nacional, recibirá la totalidad del puntaje asignado, 9 Puntos.

2. El oferente que ofrezca menos de 100% de servicios de origen nacional obtendrá 7,5 Puntos.

3. El oferente que no ofrezca servicios de origen nacional ó que no presente certificación del origen de los bienes, obtendrá 5 Puntos.

4. En el caso de Consorcios o Uniones Temporales conformados por integrantes nacionales y extranjeros, el puntaje se asignará en proporción al porcentaje de participación de cada integrante, según sea su condición de nacional o extranjero.

Factor Trabajadores con discapacidad. (1 PUNTO). Se le asignará un puntaje a la propuesta de acuerdo con lo descrito en estos pliegos y que corresponde a la evaluación de los documentos que certifique la vinculación de trabajadores con discapacidad. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda.

certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.

1. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

Verificados los anteriores requisitos, se asignará el 1% del total de los puntos, es decir 1 puntos, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

Número total de los trabajadores de la planta de personal del Proponente	Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido
Entre 1 y 30	1
Entre 31 Y 100	2
Entre 101 Y 150	3
Entre 151 Y 200	4
Más de 200	5

Parágrafo. Para efectos de lo señalado en el presente artículo. si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el sesenta por ciento (60%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación.

Mipymes, Emprendimientos y Empresas de mujeres. (0.25 PUNTOS)

La Entidad asignará un puntaje de CERO PUNTO VEINTICINCO PUNTOS (0.25) puntos al proponente que acredite la calidad de mipymes, 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.

CALIFICACION FINAL. La suma de los puntajes obtenidos en cada uno de estos numerales arrojará la calificación final del Proponente.

Resultados de La Evaluación.-

La adjudicación se hará a la propuesta habilitada que haya obtenido el mayor puntaje de acuerdo a los criterios de evaluación y ponderación.

FÓRMULAS DE DESEMPATE.-

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la Entidad utilizará las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes. De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 35 de Ley 2069 de 31 de diciembre de 2020 "*Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia*", y los conceptos sobre la materia emitidos por Colombia Compra Eficiente.

IMPORTANTE: La omisión de la información requerida para acreditar los criterios de desempate NO será subsanable. En todo caso, su no presentación no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

Por favor, tenga en cuenta que es indispensable aportar la autorización de tratamiento de datos sensibles en los casos que apliquen, debidamente diligenciados y suscrito por el titular de la información, so pena de NO dar aplicación al criterio de desempate.

En el evento en que el proponente no allegue en conjunto con su oferta al momento del cierre del proceso, el DOCUMENTO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL, NO será objeto de asignación de puntaje o aplicación de los presentes criterios de desempate. No obstante, la presentación de este documento tendrá carácter de subsanable para la acreditación de los demás aspectos jurídicos definidos en el pliego de condiciones.

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.

6. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA. [Indique si se requiere visita del personal de la Entidad o no, a los lugares o zona objeto del contrato.]	**SI**	X	**NO**	
Incluya la información adicional requerida: fecha, hora, lugar y duración:				
MUESTRA [Indique si se requiere o no presentación de muestra]	**SI**		**NO**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN. [Indique si requiere o no una visita para verificación de información a las sedes o instalaciones del proponente.]	**SI**	X	**NO**	

7. 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.

8. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
	Seriedad de la oferta: por el (10%) (podrá ser mayor) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato (podrá ser mayor)
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. (hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen)
	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 (%10) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y por seis (6) 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 (10%) 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 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

9. ACUERDOS COMERCIALES

De conformidad con lo establecido en el 2.2.1.1.2.1.1 Numeral 8° del Decreto 1082 de 2015, y apoyados en el "Manual para el Manejo de los acuerdos comerciales en los procesos de contratación" elaborado por Colombia Compra Eficiente, documento publicado a través de la página web de dicha entidad, se verificó que el presente proceso de contratación NO se encuentra cobijado por los mismos.

En el ítem No. 29 de las excepciones establecidas en el Manual de Acuerdos Comerciales de Colombia Compra Eficiente se indica:

"Las contrataciones de bienes contenidas en la Sección 2 (Alimentos. Bebidas y Tabaco. Textil y 29 Confección y Productos de Cuero) del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0) de las Naciones Unidas, dirigidas a programas de asistencia social."

Procesos de contratación cobijado por un acuerdo comercial: SI NO_X

El presente documento se suscribe el 31 de marzo de 2025.

MIGUEL ALFONSO OVIEDO GÓMEZ
Subdirector (E) del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Elaboró: Saydi Serna Soto – Apoyo Gestión Contractual.
Vo.Bo.: Hector Cogollo Acosta – Coordinador Administrativo.