PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD – BIENES Y SERVICIOS					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Bienestar al Aprendiz.
ORDENADOR DEL GASTO	Subdirección Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional Nariño
OBJETO	Contratar el suministro de alimentación para los aprendices beneficiarios del Centro de Convivencia – Internado del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño, vigencia 2026.

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El servicio Nacional de Aprendizaje – SENA es una Entidad adscrita al Ministerio de Trabajo cuya responsabilidad de conformidad con lo establecido en la ley 119 de 1994, es cumplir con su misión de inversión en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la Formación Profesional Integral gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, las cuales se deben ajustar a los objetivos trazados por el Gobierno Nacional.

La Entidad formula sus aportes estratégicos y compromisos que generan retos institucionales, fundamentados en la estrecha relación que existe entre formación profesional integral, trabajo decente, desarrollo productivo y el desafío que esto implica respecto a las transformaciones institucionales para aportar a la productividad y competitividad del país, los cuales se traducen en el aumento de personas colocadas en el mercado laboral, inclusión y movilidad social. Por lo anterior, se ratifica que la actividad misional del SENA estimula: La productividad de las empresas, la generación de ingresos, fuerza laboral innovadora a las empresas y las regiones, integralidad de sus egresados y vocación de servicio, calidad, estándares internacionales y la incorporación de tecnologías de última generación.

El Servicio Nacional de Aprendizaje compromete sus capacidades y esfuerzos en: mejorar la calidad en su proceso formativo, fortalecer la pertinencia (sectorial, territorial y poblacional) de todos sus programas y

servicios, aumentar la tasa de retención del aprendiz, aumentar la confianza de los empresarios, conectar a los aprendices con el trabajo decente y apoyar con sus servicios a las poblaciones en sus diferentes condiciones.

En este sentido, el SENA, trabaja para brindar una oferta de servicios en integración con el territorio que permita el desarrollo económico incluyente del país, contribuyendo a mejorar la productividad empresarial y a potenciar las competencias laborales y las oportunidades de vinculación al trabajo; incidiendo en la generación de ingresos de la población a través de la formación profesional integral, la certificación de competencias laborales, la vinculación a un empleo decente, el fomento al emprendimiento y la consolidación de proyectos productivos inclusivos.

La Entidad en cumplimiento a sus fines, normal funcionamiento, logrando sus objetivos de ofrecer un excelente servicio; y teniendo en cuenta que en el marco de las competencias constitucionales, legales y misionales asignadas al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, y de conformidad con la Resolución No. 1-01399 de 2021, mediante la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los Aprendices – PNIBA y se establecen los lineamientos para la formulación y ejecución de los Planes de Acción de los Centros de Formación, el Centro Internacional de Producción Limpia LOPE, adscrito al SENA Regional Nariño, ha estructurado e implementado estrategias orientadas a garantizar la permanencia, retención, éxito académico y desarrollo integral de los aprendices, en especial de aquellos que se encuentran en condiciones de vulnerabilidad social, económica y territorial.

Dentro de dichas estrategias se encuentra el Centro de Convivencia – Internado, concebido como un apoyo socioeconómico fundamental que permite mitigar las barreras de acceso y permanencia en la formación profesional integral. Este servicio se encuentra alineado con los objetivos estratégicos del PNIBA y con la Guía de Apoyos de Sostenimiento GFPI-G-007, la cual establece los criterios, condiciones y componentes del internado como una modalidad de apoyo que busca garantizar condiciones dignas de bienestar durante el proceso formativo.

El contexto territorial del departamento de Nariño, caracterizado por una alta dispersión geográfica, zonas rurales de difícil acceso, limitaciones en infraestructura vial y transporte público insuficiente, genera que un número significativo de aprendices provenga de municipios y veredas alejadas del Centro de Formación. Estas condiciones, sumadas a situaciones de vulnerabilidad económica, inseguridad alimentaria y limitadas redes de apoyo familiar, afectan de manera directa la continuidad del proceso formativo si no se implementan acciones institucionales que compensen dichas desigualdades.

En este sentido, el servicio de alimentación constituye un componente estructural e irremplazable del funcionamiento del Centro de Convivencia – Internado, toda vez que garantiza la satisfacción de una necesidad básica esencial, incidiendo directamente en la salud física, estabilidad emocional, capacidad de aprendizaje, rendimiento académico y convivencia de los aprendices beneficiarios. La provisión regular y adecuada de desayunos, almuerzos y cenas, durante el tiempo de estadía autorizado y conforme a los cupos asignados, permite asegurar condiciones mínimas de bienestar que favorecen el cumplimiento de los resultados de aprendizaje y el desarrollo de competencias laborales y humanas.

La contratación del suministro de alimentación permite materializar el Objetivo Estratégico No. 2 del PNIBA, orientado a “incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la entrega del programa de estímulos”, así como el objetivo operativo de “asignar apoyos socioeconómicos

para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica, como medio para promover su excelencia académica y humana, en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación". En este contexto, la alimentación se reconoce no solo como un apoyo asistencial, sino como una herramienta estratégica de política institucional, orientada a la reducción de la deserción, el fortalecimiento de la equidad y la promoción de la inclusión social.

Adicionalmente, la Guía de Apoyos Socioeconómicos GFPI-G-007 establece que el aprendiz adjudicado con cupo en el internado puede acceder, sin exclusión y sin que se genere cobro alguno, a los servicios asociados al Plan Integral de Bienestar al Aprendiz, entre los cuales se encuentran: alojamiento, alimentación, hidratación, elementos de aseo, zonas de lavandería, áreas comunes y acompañamiento psicosocial y pedagógico. La alimentación, en particular, debe prestarse de manera continua, oportuna y con criterios de calidad, inocuidad y suficiencia nutricional, de acuerdo con las condiciones de permanencia de los aprendices en el Centro de Convivencia, incluidos fines de semana y periodos no lectivos cuando así se requiera.

El suministro del servicio de alimentación también se articula con el enfoque de formación profesional integral, en la medida en que propicia un entorno adecuado para el aprendizaje, fortalece hábitos de convivencia, promueve el autocuidado y contribuye al bienestar general del aprendiz. La ausencia o interrupción de este servicio tendría un impacto negativo directo en la operación del internado, comprometiendo el cumplimiento del Plan de Acción del Centro, los indicadores de permanencia y los objetivos misionales del SENA en el territorio.

Cabe señalar que el Centro Internacional de Producción Limpia LOPE no cuenta con la capacidad técnica, operativa, humana ni logística para prestar directamente el servicio de alimentación a los aprendices del internado, razón por la cual se hace indispensable acudir a la contratación de un proveedor especializado que garantice el cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias, nutricionales y de oportunidad requeridas para la adecuada prestación del servicio.

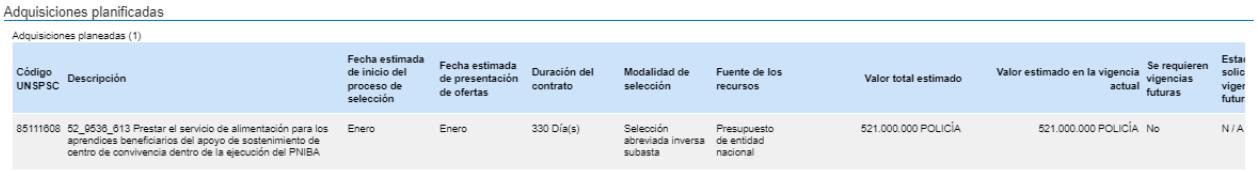
En consecuencia, la contratación del suministro del servicio de alimentación para los aprendices beneficiarios del Centro de Convivencia – Internado se justifica plenamente en la necesidad de asegurar condiciones dignas de bienestar, seguridad alimentaria y permanencia, contribuyendo de manera efectiva a la reducción de la deserción, al fortalecimiento del proceso formativo y al cumplimiento de los fines esenciales del Estado y de la misión institucional del SENA, especialmente en un contexto territorial que demanda acciones diferenciales y sostenidas en favor de la población aprendiz.

En la presentación de este estudio, queda evidenciada la necesidad del Centro; para satisfacerla es preciso adelantar el correspondiente proceso de contratación, tendiente a cumplir con los propósitos establecidos para la buena marcha y efectivo cumplimiento de la misión institucional del SENA, por consiguiente, es del caso iniciar el proceso de contratación respectivo, así como la eventual elaboración y suscripción del acto contractual resultante y su perfeccionamiento, acorde a los parámetros de la Ley 80 de 1993 (Estatuto de la Contratación Estatal), Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

Considerando lo anterior y para nuestro Centro, la mejor forma y la más conveniente para satisfacer esta necesidad es celebrar un contrato de suministro, con un tercero, proveedor que cumpla con las condiciones jurídico-legales, técnicas, económicas y de calidad exigidas por el SENA de conformidad con

lo previsto en las normas citadas anteriormente; la necesidad que se pretende satisfacer con la contratación se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2026.

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



Adquisiciones planificadas

Adquisiciones planeadas (1)

Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio del proceso de selección	Fecha estimada de presentación de ofertas	Duración del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	Se requieren vigencias futuras	Esta solic viger futur
85111608	52_9536_613 Prestar el servicio de alimentación para los aprendices beneficiarios del apoyo de sostenimiento de centro de convivencia dentro de la ejecución del PNIBA	Enero	Enero	330 Día(s)	Selección abreviada inversa subasta	Presupuesto de entidad nacional	521.000.000 POLICÍA	521.000.000 POLICÍA	No	N / A

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)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1	Servicios	93131608	Servicio de Suministros de Alimentos

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No Aplica.

2. OBJETO

Contratar el suministro de alimentación para los aprendices beneficiarios del Centro de Convivencia – Internado del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño, vigencia 2026.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

N/A

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro	
Otro:	Describa cual.

2.3 LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES, CONSULTAS O DISEÑOS.

No Aplica.

2.4 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

No Aplica.

2.5 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

No Aplica.

2.6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO ESTIMADO (INCLUIDO IVA)
1	93131608	**Suministro de Alimentación para los aprendices del Centro Internacional de Producción Limpia Lope.** El contratista deberá garantizar: **Desayunos para los aprendices del Centro de Convivencia**, que deben ser entregados diariamente de lunes a domingo a las 6:30 am. La necesidad nutricional de estas raciones alimentarias debe estar en una propuesta de quince (15) menús cíclicos basados en la tabla de composición de alimentos del ICBF, y cada ciclo diario alimentario deberá aportar mínimo 2800 kcal, con un porcentaje de adecuación mínimo del 90% en kilocalorías y macronutrientes para los aprendices del Centro Internacional de Producción Limpia Lope.	4157	UNIDAD	$ 10.000
2	93131608	**Suministro de Alimentación para los aprendices del Centro Internacional de Producción Limpia Lope.** El contratista deberá garantizar: **Almuerzos para los aprendices del Centro de Convivencia,** que deben ser entregados diariamente de lunes a domingo a las 12:30 pm. La necesidad nutricional de estas raciones alimentarias debe estar en una propuesta de quince (15) menús cíclicos basados en la tabla de composición de alimentos del ICBF, y cada ciclo diario alimentario deberá aportar mínimo 2800 kcal, con un porcentaje de adecuación mínimo del 90% en kilocalorías y macronutrientes para los aprendices del Centro Internacional de Producción Limpia Lope.	4157	UNIDAD	$ 16.900

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO ESTIMADO (INCLUIDO IVA)
3	93131608	**Suministro de Alimentación para los aprendices del Centro Internacional de Producción Limpia Lope.** El contratista deberá garantizar: **Cenas para los aprendices del Centro de Convivencia,** que deben ser entregadas diariamente de lunes a domingo a las 6:30 pm. La necesidad nutricional de estas raciones alimentarias debe estar en una propuesta de quince (15) menús cíclicos basados en la tabla de composición de alimentos del ICBF, y cada ciclo diario alimentario deberá aportar mínimo 2800 kcal, con un porcentaje de adecuación mínimo del 90% en kilocalorías y macronutrientes para los aprendices del Centro Internacional de Producción Limpia Lope.	4157	UNIDAD	$ 15.200

EL PROPONENTE NO PODRÁ PRESENTAR PRECIOS UNITARIOS (INCLUIDO IVA) SUPERIORES AL CONSIGNADO ÍTEM POR ÍTEM EN EL CUADRO ANTERIOR, NI SOBREPASAR EL VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO POR LA ENTIDAD. SI LO HICIERE SERÁ CAUSAL DE RECHAZO.

La evaluación y escogencia se hará de manera global por la totalidad de los ítems, atendiendo las especificaciones esenciales (Cuadros de solicitud de elementos) con el precio más bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado, satisfaga las necesidades de la entidad y aquella que no supere el presupuesto oficial, no tenga un precio artificialmente bajo, cumpla las especificaciones técnicas y de calidad requeridas, conforme a lo contenido en el presente Estudio Previo.

2.7 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS SERVICIOS:

DESAYUNOS

COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	CANTIDAD
PROTEÍNA	huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado)	100 gr de proteína o dos unidades de huevo con adición de vegetales el o embutido (maicitos, refrito o ahogado, salchichas, jamón, tocineta,)
GUARNICIÓN FARINÁCEA	un cereal (pan, galleta o arroz) plátano o tubérculo	entre 70 y 110 gr, pan o producto de panadería, tubérculo o alimento rico en almidón
FRUTA, JUGO EN AGUA O BEBIDA EN AGUA O CON LECHE	fruta entera o jugo en agua, y café o té o chocolate o avena colada	fruta picada (120 gramos) fruta de mano (1 unidad) jugo de fruta (un vaso de 8 oz /250 ml) y un pocillo 7 oz /200 ml para la bebida láctea

COMPLEMENTO ALIMENTICIO	complemento alimenticio derivado lácteo y salsa	ración de queso 50 gr o derivado lácteo, queso, cuajada, doble crema o queso semimaduro con 50 gr de aderezo dulce de mermelada en sabores de frutas surtido

ALMUERZOS

COMPOSICIÓN ALMUERZO	GRAMAJE	COMPOSICIÓN
SOPA O CREMA	sopa 1 taza/240 gramos aprox) crema (taza de 200 gramos aprox)	Sopa o crema de vegetales, con granos o pastas tipo minestrones, sopas nacionales (ajiaco, sancocho, cuchuco, mondongo etc.) cremas con acompañamiento solido (crutones, carnes desmechadas, chips, champiñones etc.)
ARROZ	100gr cocinado blanco o 120 gr compuesto	arroz blanco, con fideos o con vegetales, soja o licuados naturales
PROTEÍNA	Carne de res, cerdo, pollo, res o pescado en filete (150 gramos crudo) carne con hueso pollo con hueso pescado entero o cerdo con hueso (200 gramos crudo)	carne de res, cerdo o ternera con o sin hueso, pollo en fileta o por presas, pescado en filete o entero vísceras (mondongo, corazón e hígado de res) asados, salteados fritos estofados, horneados o de acuerdo con la preparación establecida en el menú. con o sin salsa (el peso de la salsa o el acompañamiento no se incluye en el peso de la proteína
LEGUMINOSA	100 gramos en cocido /80 gramos en crudo	frijol blanco, negro o rojo, lenteja, garbanzo, arveja verde o amarilla
GUARNICIÓN FARINÁCEA	80 gramos en crudo	papa, yuca, arracacha, plátano
VERDURA CALIENTE O FRÍA	100 gramos en cocido	mazorca, habichuela, arveja fresca, verduras cocidas en general, tortas de verduras en general o barra de ensaladas, mínimo 4 ingredientes vegetales en vinagreta y un aderezo
JUGO DE FRUTA	un vaso de 8 oz /250 ml	jugo con dulce y sin dulce, dos opciones diferentes de jugo en cada servicio
POSTRE	40 gramos	Postre gelificado que requiera transformación culinaria sabores surtidos

CENAS

COMPOSICIÓN ALMUERZO	GRAMAJE	COMPOSICIÓN
SOPA	sopa 1 taza/200 gramos aprox).	De vegetales, con granos o pastas tipo minestrones, sopas nacionales (ajiaco, sancocho, cuchuco, mondongo etc.) cremas con acompañamiento solido (crutones, p a p a fosforito, pollo desmechado, champiñones etc.)
ARROZ	100 gr aprox	arroz blanco, con fideos o con vegetales, soja o licuados naturales

PROTEÍNA	carne, pollo, res o pescado en filete (120 gramos crudo) carne con hueso pollo con hueso pescado entero (160 gramos crudo)	carne de res, cerdo o ternera con o sin hueso, pollo en fileta o por presas, pescado en filete o entero vísceras (mondongo, corazón e hígado de res) asados, salteados fritos estofados, horneados o de acuerdo con la preparación establecida en el menú. con o sin salsa (el peso de la salsa o el acompañamiento no se incluye en el peso de la proteína
LEGUMINOSA	80 gramos en cocido	frijol blanco, negro o rojo, lenteja, garbanzo, arveja verde o amarilla
GUARNICIÓN FARINÁCEA	80 gramos en crudo	papa, yuca, arracacha, plátano
VERDURA CALIENTE O FRÍA	80 gramos en cocido	mazorca, habichuela, arveja fresca, verduras cocidas en general, tortas de verduras en general o barra de ensaladas, mínimo 4 ingredientes vegetales en vinagreta y un aderezo
JUGO DE FRUTA	un vaso de 8 oz /250 ml	jugo con dulce y sin dulce, dos opciones diferentes de jugo en cada servicio

NOTA NO. 1: Se solicita utilizar en cada preparación las cantidades estandarizadas anteriormente con el fin de obtener una comida de óptima calidad en cuanto a sabor, consistencia y presentación; logrando con ello evitar servir preparaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas o insípidas, excesivamente condimentada o grasosas. además, se recomienda:

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

NOTA NO. 2: No se aceptan ofertas alternativas ni con especificaciones técnicas inferiores o elementos diferentes a los señalados en las especificaciones so pena de rechazo.

NOTA NO. 3: Las anteriores necesidades nutricionales deben estar en una propuesta de quince (15) menús cíclicos que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. la no presentación de los menús elaborados dará como resultado el **RECHAZO DE LA OFERTA.**

Para la elaboración de los menús se debe tener en cuenta lo siguiente:

- El ciclo de los menús (desayuno, almuerzo y cena) debe incluir un mínimo de cinco (05) días con su análisis cuantitativo de peso y volumen para proteínas, grasas y carbohidratos totales por cada menú.

- El peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.

- Los menús, junto con sus respectivos análisis químicos, deberán ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición debidamente titulado. Para tal efecto, el nutricionista deberá presentar copia de su tarjeta profesional y certificación de antecedentes disciplinarios vigentes expedidos por el respectivo órgano competente.

LISTADOS DE MINUTAS:

Es la lista de preparaciones que conforman un día de alimentación; incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de las medidas, cantidades y número de comidas que cada día debe tener la alimentación suministrada.

Los alimentos por brindar en las preparaciones deben corresponder a los estándares de calidad exigidas por las normas vigentes, se debe tener en cuenta productos naturales para sazonar; estos productos deberán estar incluidos en los menús presentados.

VARIEDAD DEL MENÚ DIARIO:

Se debe presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús cíclicos (que incluya desayuno, almuerzo y cena). Cada menú deberá ser publicado dentro de las cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

El ciclo de variedad del menú aprobado para el oferente seleccionado debe cumplirse teniendo en cuenta la lista de intercambios cuando se presente novedad en la disponibilidad de las materias primas, calidad, también se podrán realizar intercambios de preparación siempre y cuando mantengan el aporte en peso y volumen inicial, el intercambio debe estar autorizado por el supervisor del contrato.

El incumplimiento periódico de la no entrega de algún componente de la preparación es causal de sanción o suspensión del contrato con base en lo estipulado por el SENA.

COMPENSACIÓN POR EL USUFRUCTO DEL BIEN INMUEBLE DONDE SE INSTALARÁN LAS CAFETERIAS

Al proponente adjudicado que cumpla con lo estipulado en el presente proceso, se le entregará el uso y goce de las cafeterías donde se ejecutará el contrato. Como contraprestación por dicho uso, el contratista se comprometerá a suministrar, en calidad de compensación, el suministro de alimentación equivalente a treinta (30) productos diarios, en forma de almuerzos y/o su equivalente en productos alimenticios comparables, destinados al centro de formación, de lunes a viernes (días calendario), conforme al

requerimiento realizado por la Entidad, sin exceder el monto establecido y contando con la autorización previa del Subdirector del Centro o del Supervisor del Contrato.

Dentro de esta compensación se incluyen los servicios públicos como agua y energía; el servicio de gas será asumido por el Contratista.

Considerando el uso y goce de las cafeterías, este se adjudicará al proponente que presente la oferta más favorable relacionada con el suministro de alimentación para los aprendices. Adicionalmente, se precisa que el futuro contratista podrá ofrecer a la venta, a la comunidad en general, productos tales como dulcería y/o artículos propios de cafetería, siempre que estos mantengan precios acordes al valor comercial del mercado.

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 garantizar que los servicios prestados cumplen con la totalidad de características técnicas establecidas en el presente proceso.

2) Presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús (que incluya desayuno, almuerzo y cena). Cada menú deberá ser publicado dentro de las cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio. Estas minutas deben estar firmados y avalados por el Nutricionista.

3) El servicio de alimentación de desayunos, almuerzos y cenas debe prestarse de domingo a domingo incluyendo los días festivos, teniendo en cuenta que serán suministrados a los aprendices del Centro de Convivencia.

4) Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.

5) Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.

6) Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.

7) Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.

8) El contratista deberá presentar al finalizar cada jornada, evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados).

9) El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.

10) El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.

11) El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.

12) El Contratista deberá proporcionar el servicio de alimentación en la totalidad de los ítems contratados en las cafeterías ubicadas en el Centro de Formación, en los Sectores de Comercio y Servicios; y el sector Agroindustrial.

13) El Contratista deberá responsabilizarse sobre la conservación y mantenimiento (Correctivo y Preventivo) de la dotación e infraestructura de las cafeterías (es decir Equipos de Cocina Profesional, Equipos para servicio de restaurante, Menaje e instalaciones locativas respondiendo por los daños ocasionados por su uso indebido o destinación diferente a la presentada en la presente contratación); de los Sectores Agroindustrial y Comercio y Servicios; lo anterior en cumplimento de las normas

establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.

14) El Contratista deberá equipar las cafeterías de la siguiente manera:

- La Cafetería ubicada en el Sector Agroindustrial con un mínimo de Treinta y Cinco (35) mesas cada una con Cuatro (4) sillas y con su respectivo mantel, un sistema audio visual para ambientar el sitio de comedor; en la cocina, un filtro de agua, 5 estufas industriales de mínimo tres quemadores dobles de hierro y estructura fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 304, 2 neveras o refrigeradores verticales, un congelador horizontal con consumo bajo en energía, licuadoras industriales, tres (03) microondas para uso de los aprendices, ollas, y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato, además se debe equipar el sitio asignado para bodega o recepción de materias primas con sus respectivos estantes, canastillas de material lavable y permitido según los entes de control, para el almacenamiento de frutas, verduras, productos no perecederos entre otros, así mismo se debe instalar cámaras de seguridad para control interno y externo de la preparación de alimentos y servicio al cliente.
- La Cafetería ubicada en el Sector Comercio y Servicios con un mínimo de 10 mesas y cuarenta sillas, cafetera industrial, tres (03) microondas para uso de los aprendices, así como también el menaje y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato y correcta prestación del servicio.
- El Contratista deberá cuidar y mantener en buen estado los elementos que la Entidad facilite para el cumplimiento del Contrato.

15) No reutilizar las materias primas (aceite o entre otros).

16) Eliminar el uso de limpiones y/o trapos, ya que éstos, facilitan la contaminación cruzada, pues son el medio perfecto para el crecimiento de microorganismos patógenos y hongos por sus excelentes condiciones de ambiente.

17) El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y otros que correspondan como los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES).

18) El contratista deberá prestar el servicio de cafetería y restaurante, atendiendo los estándares de calidad, atención al cliente, teniendo en cuenta las normas de higiene y manipulación de alimentos; así como también garantizar el uso de las materias primas de alta calidad para la elaboración de los alimentos contratados.

19) El Contratista pondrá a la venta a la comunidad en general artículos de dulcería y/o productos de cafetería, los cuales deberán ofrecerse a precios acordes a los del mercado, garantizando condiciones de transparencia y acceso a la información para los usuarios.

20) Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes.

21) El Contratista deberá exhibir de manera visible, permanente y en un lugar de fácil acceso al público el listado de los productos alimenticios disponibles para la venta, incluyendo sus respectivos precios, con el fin de garantizar la información clara, oportuna y transparente a los usuarios del servicio.

22) El Contratista deberá garantizar la operación continua de las cafeterías durante toda la jornada académica, incluyendo el horario del mediodía, sin cierres parciales o totales, asegurando el acceso permanente al servicio para los usuarios en sus horarios de alimentación, conforme a los lineamientos del Centro de Formación.

23) En ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los aprendices se pueda ver afectada.

24) El Contratista deberá contar con medios de comunicación audibles y funcionales, tales como bocinas, parlantes u otros dispositivos similares, que permitan realizar el llamado oportuno y ordenado para la entrega de la alimentación, garantizando el acceso equitativo al servicio y el normal desarrollo de la jornada académica.

25) Presentar el certificado de análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.

26) Durante la ejecución del contrato, el contratista deberá garantizar la vinculación y permanencia del siguiente personal, debidamente documentado, para el adecuado cumplimiento del objeto contractual. Para tal efecto, deberá entregar a la supervisión los siguientes soportes dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato:

a) Personal operativo de apoyo (mínimo cuatro personas): El contratista deberá contar con al menos cuatro (04) personas que participen directamente en el desarrollo de las actividades objeto del contrato. Por cada una de ellas deberá allegarse la siguiente documentación:

- Hoja de vida.
- Copia de la cédula de ciudadanía.
- Certificación que acredite experiencia laboral mínima de un (01) año en el área.
- Certificación médica que acredite aptitud para manipulación de alimentos, con fecha de expedición no mayor a un (01) mes.
- Certificado de capacitación en educación sanitaria y/o Buenas Prácticas de Manufactura – BPM.

b) Técnico o Tecnólogo en Cocina o áreas afines: El contratista deberá contar con el acompañamiento permanente de un (01) Técnico o Tecnólogo en Cocina o áreas afines, cuya función será apoyar técnicamente la ejecución del servicio de alimentación. Para este perfil se deberá presentar:

- Hoja de vida.
- Copia de la cédula de ciudadanía.
- Título técnico o tecnólogo o estudios certificados en el área.
- Certificación que acredite experiencia laboral mínima de seis (06) meses en el área.
- Certificación médica (apto para manipulación de alimentos), con fecha de expedición no mayor a un (01) mes.
- Certificado de capacitación en educación sanitaria y/o Buenas Prácticas de Manufactura – BPM.

c) Nutricionista: El contratista deberá contar con los servicios de un profesional en nutrición, quien tendrá la responsabilidad de verificar in situ el cumplimiento de los estándares de calidad en la prestación del servicio, así como definir y garantizar la composición nutricional de las raciones diarias y ocasionales ofrecidas, conforme a los requerimientos del grupo poblacional atendido. Para este perfil se deberá allegar:

- Hoja de vida.
- Copia de la tarjeta profesional vigente.
- Títulos académicos correspondientes.
- Certificación de experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación prestados a entidades públicas o privadas.

27) El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.

28) Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1) El Contratista deberá presentar para el pago el soporte o recibo de cancelación vigente de la última planilla de pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (EPS, AFP y ARL) del Representante y de los trabajadores que tenga a su cargo y sean objeto del cumplimiento del contrato.

2) El Contratista deberá entregar para el primer pago la Certificación expedida por ARL del Nivel de Riesgo al cual pertenece de acuerdo con la actividad a desarrollar, NO superior a 30 días.

3) El Contratista deberá presentar al SENA para el primer pago la siguiente documentación:

- **a)** Certificado expedido por ARL de la implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal, mediante el cual se indique el resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos Resolución 0312 de 2019 y el Decreto1072/2015 (2.2.4.6.1).
- **b)** Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST (Vigente).
- **c)** Curso de las 50 horas o actualización de 20 horas del responsable de seguridad y salud en el trabajo (Vigente Resolución 4927 de 2016 y Circular No.0063 de 2020).
- **d)** Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

Nota aclaratoria: No están obligados a implementar los Estándares Mínimos establecidos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo. Para constatar lo anterior se deberá presentar con la propuesta el certificado expedido por la ARL, mediante el cual se indique que es aportante voluntario independiente Decreto 1563 de 2016.

4) Una vez formalizado el contrato, el Contratista deberá asistir o realizar la inducción y/o reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo, esta información será verificada con el listado de asistencia (para el caso de asistir de forma presencial) o formulario de participación, cuando el contratista (desarrolle la actividad en línea o de forma virtual).

5) El contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago el Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST.

6) De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.

7) Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato.

- Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

- Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

8) 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.

9) De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública. **Nota:** Presentar listado de alimentos con registro fotográfico de acuerdo con lo señalado en el requisito.

10) A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021. **Nota:** Presentar registro fotográfico de los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano.

11) **DOTACION DE PERSONAL Y EPP:** El contratista deberá proporcionar el acta de entrega de elementos de protección personal y dotación del personal.

- Uniforme completo color claro, que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
- En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos.
- Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados.

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

1) El Contratista deberá presentar un cronograma de capacitaciones al personal de aseo y cafetería en las siguientes materias:

a. Manejo de los residuos
b. Manejo de las sustancias químicas
c. Uso eficiente de los recursos (agua, energía, insumos)
d. Educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos

Deberá presentar soportes periódicos de la implementación del cronograma de capacitaciones al personal (listas de asistencia, registro fotográfico, presentación, etc.)

2) El Contratista deberá suministrar y tener disponible en físico las Fichas de Datos de Seguridad de las sustancias químicas compradas y utilizadas en las actividades del servicio de acuerdo con el Sistema Globalmente Armonizado y garantizará las condiciones de almacenamiento, rotulado y compatibilidad de las sustancias químicas y presentar informes periódicos de inspecciones o controles aplicados. * Las Fichas de Datos de Seguridad deben indicar la fecha de elaboración o actualización (cada 5 años) y en idioma español.

3) El Contratista deberá garantizar que el suministro de bolsas para la separación de residuos esté acorde con los requisitos normativos vigentes

- Verde: Residuos Orgánicos Aprovechables
- Blanco: Aprovechables
- Negro: No aprovechables
- Rojas: Residuos Peligrosos

4) Se prohíbe el trasvase de productos químicos en envases que cuenten con etiquetado de alimentos o formas que representan o indiquen alimentos y viceversa.

5) Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno, según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022.

6) Entregar copia del Plan de Saneamiento aplicable a la entidad actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). **Nota:** El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

7) El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, para ello deberán realizar la disposición final mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.

8) Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.

9) El contratista llevará registro mensual de los residuos generados producto de las actividades desarrolladas, dentro de los cuales se deben incluir: aprovechables, no aprovechables, orgánicos y peligrosos.

2.8.5 Obligaciones del SENA

1) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.

2) Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

3) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.

4) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.

5) Suscribir conjuntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.

6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del

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

7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.

8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será de tres (03) meses. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será: El Contratista deberá ejecutar el objeto del contrato en las cafeterías de los sectores Comercio y Servicios y el Sector Agroindustrial del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del SENA Regional Nariño, Ubicado en la Calle 22 No. 11E – 05 Vía Oriente de la ciudad de San Juan de Pasto Nariño.

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio La Ciudad de San Juan de Pasto (N).

2.12 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Otra forma de Pago	**El contrato se pagará de la siguiente forma** El SENA pagará parcialmente de acuerdo con la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previa recepción de los elementos a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en la respectiva acta de Supervisión o Interventoría. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se aporten efectivamente los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del proveedor, 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. El pago se hará dentro de los 30 días siguientes al cumplimiento total de los requisitos y estará sujeto al cupo del Programa Anual de Caja (PAC) disponible.

NOTA: Si el contratista es responsable de IVA, entregará la factura de venta discriminando en cada ITEM los porcentajes de IVA que aplica a cada uno de ellos, los cuales deben corresponder a la tarifa establecida en el Estatuto Tributario Vigente. En caso de que los porcentajes de IVA plasmados en la factura no estén acordes a la norma, deberá realizar las modificaciones a las que haya lugar.

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

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

2.14 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría: (Indique si el contrato requiere o no interventoría marcando "X")	**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:	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
La Supervisión del Contrato será ejercida por el funcionario que designe la Subdirectora (E) del Centro Internacional de Producción Limpia Lope, quien hará el seguimiento y control requerido en desarrollo del proceso contractual correspondiente, teniendo en cuenta lo establecido en la Ley 1474 de 2011, manual de supervisión de la Entidad y demás normas concordantes.	

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Mínima Cuantía

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Por tratarse de un contrato inferior al 10% de la menor cuantía, de conformidad con el numeral 5 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y el artículo 274 de la ley 1450 de 2011 y en concordancia con los artículos 94 de la ley 1474 de 2011, 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 se contratará mediante una invitación pública en la modalidad de mínima cuantía, teniendo en cuenta como factor de selección además de los requisitos habilitantes, el menor precio de las propuestas.

Una vez efectuada la apertura de las propuestas, La Entidad procederá a realizar el análisis jurídico y técnico de los documentos que las integran, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos para participar y asignarles la respectiva habilitación.

3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

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

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

Según el Ministerio de Comercio Industria y Turismo MINCIT y la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente los umbrales vigentes del 01 de enero de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2025 son los siguientes:

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

La información del umbral para convocatorias limitadas a Mipyme se encuentra en la sección *"ACUERDOS COMERCIALES Y TRATO NACIONAL POR RECIPROCIDAD"* de la página web de Colombia Compra Eficiente, en el siguiente link:

https://www.colombiacompra.gov.co/compradores/acuerdos-comerciales-y-trato-nacional-por-reciprocidad

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3., y 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1860 de 2021, el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA podrá limitar a Mipyme nacional colombiana con mínimo un (1) año de existencia el presente proceso de selección, toda vez que el valor del Proceso de contratación no es mayor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000,00), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

3.2.1 Forma de acreditación

Para que proceda la limitación se deberán recibir como mínimo dos (2) manifestaciones de interés en participar. Las manifestaciones deberán ser presentadas en el SECOP II mediante mensaje público.

El interesado deberá acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

a) Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.
b) Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el Representante Legal y el Contador o Revisor Fiscal, si están obligados a tenerlo, a la cual se adjuntará copia del Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente.

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

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

Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del Registro Mercantil, del Certificado de Existencia y Representación Legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo de sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

NOTA. El SENA publicará un aviso mediante mensaje público dentro del proceso de selección para informar si el mismo no será limitado a Mipymes. Lo anterior, para conocimiento de todos los interesados.

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

El valor estimado del (de los) contrato(s) será hasta por la suma de CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES NUEVE MIL SETECIENTOS PESOS ($.175.009.700) MDA/CTE IVA incluido, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

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".***

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, **El Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional Nariño,** adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para Contratar el suministro de alimentación para los aprendices beneficiarios del Centro de

Convivencia – Internado del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño, vigencia 2026, es de CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES NUEVE MIL SETECIENTOS PESOS ($.175.009.700) MDA/CTE., tal como se evidencia en el documento anexo **ESTUDIO Y ANALISIS ECONÓMICO DEL SECTOR** el cual forma parte integral del presente documento.

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO		**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS.**	**$ 175.009.700**
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
6326	11/01/2026	31/12/2026	953642	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONE	Propios	QUINIENTOS VEINTIÚN MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL CIENTO NUEVE PESOS	$ 521.889.109

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
				S CAMPESINAS			

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del presente proceso contractual es por el valor total de la Oferta.

En el Proceso de Contratación no es posible permitir la presentación de ofertas y la adjudicación parciales porque (i) se trata de un objeto que no se puede dividir; (ii) varios proveedores en el mercado se encuentran en capacidad de cumplir de manera satisfactoria y oportuna el objeto del contrato, y su adjudicación a un solo contratista genera un mayor ahorro y eficiencia en los trámites administrativos.

5.1.1 Lotes

No Aplica.

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.

5.2.1.1 Formato – Carta de presentación de la oferta (Formato Nº. 1)

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.**

5.2.1.2 Documento de identificación

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

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

5.2.1.3 Documento que acredite la situación militar definida

Cuando se trate de oferentes en su calidad de personas naturales y los representantes legales de personas jurídicas que sean varones entre 18 y 50 años, deberán anexar fotocopia de libreta militar o el certificado mediante el cual acredite su situación militar definida.

Los proponentes podrán acreditar su situación militar de la siguiente manera: **i)** copia de la libreta militar; o **ii)** certificación provisional en línea la cual acreditará que su situación militar se encuentra en trámite; o **iii)** declaración juramentada, en la que el ciudadano manifiesta que ha realizado las actuaciones tendientes a definir su situación militar esta puede materializarse en virtud del principio constitucional de buena fe a través de cualquier documento que allegue el ciudadano con la respectiva declaración; o **iv)** cualquier otro medio de prueba que resulte conducente para demostrar que la persona con la que se va a suscribir el contrato es beneficiario de la prerrogativa establecida en el artículo 42 de la Ley 1861 de 2017 y ha adelantado actuaciones tendientes a definir su situación militar.

Tratándose de proponentes plurales cada uno de sus integrantes debe acreditar el anterior requisito.

5.2.1.4 Certificado de existencia y representación legal

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

Se debe adjuntar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección, y deberá estar matriculada con un año (1) de antelación al 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, deberá estar matriculada con un año (1) de antelación al proceso de selección y en donde conste la determinación de su actividad la cual deberá estar relacionada al objeto del proceso de contratación.

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.

5.2.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal (Formato Nº. 5)

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 Nº. 5 CONSTITUCIÓN CONSORCIO O UT** 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.

5.2.1.6 Registro Único de Proponentes (RUP)

No aplica.

5.2.1.7 Registro Único Tributario (RUT)

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

5.2.1.8 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales

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

En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, esta deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

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 Nº. 2 CERTIFICACIÓN APORTES PARAFISCALES PERSONA JURÍDICA 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.

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 Nº. 2 CERTIFICACIÓN APORTES PARAFISCALES PERSONA JURÍDICA**. 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.

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.

En caso de que la certificación deba ser suscrita por el revisor fiscal se deberán allegar los siguientes documentos: i) Documento de identificación del RF; ii) Tarjeta profesional del RF; iii) Antecedentes Junta Central de Contadores del RF.

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.

Adicional a lo anterior el proponente persona natural deberá diligenciar la información establecida en el **FORMATO Nº. 3 CERTIFICACIÓN APORTES PARAFISCALES PERSONA NATURAL.**

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.

5.2.1.9 Garantía de seriedad de la oferta

No Aplica.

5.2.1.10 Certificado de antecedentes fiscales – CGR

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

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

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

5.2.1.11 Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN

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

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

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

5.2.1.12 Certificado de antecedentes judiciales

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

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

5.2.1.13 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas

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

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

5.2.1.14 Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales

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

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

5.2.1.15 Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM

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

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

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

5.2.1.16 Certificación Bancaria

Certificación de la cuenta bancaria habilitada, emitida por el banco con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario contados de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección.

5.2.1.17 Experiencia

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, requiere que los oferentes acrediten experiencia en contratos que hayan terminado o liquidado durante los últimos cuatro (04) años, contados a partir del cierre del presente proceso de contratación, cuyo objeto tenga relación con el objeto del proceso contractual, presentando dos (02) contratos por proponente, cuyo valor sea o sumen el 50% del presupuesto oficial. Esto se acreditará de la siguiente manera:

a) Tratándose de contratos ejecutados con Entidades Públicas el proponente deberá presentar Certificación de cada uno de los Contratos y/o copia de los contratos.

b) Para el caso de contratos ejecutados con empresas privadas o personas naturales, el proponente deberá presentar respecto de cada contrato la copia del Contrato y copia de la factura o en su defecto copia del Contrato y cuenta de cobro según corresponda.

c) El oferente deberá aportar la certificación expedida por el contratante y suscrita por el funcionario o persona competente en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos:

- Objeto
- Plazo.
- Número del Contrato.
- Contratante, NIT, teléfono y dirección.
- Nombre del contratista. (si se ejecutó en unión temporal o consorcio identificar los integrantes y su porcentaje de participación).
- Fecha de iniciación
- Fecha de terminación.
- Valor final del contrato

- Si se encuentra ejecutado o en ejecución.
- Calificación del servicio
- Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año).
- Nombre y firma de quien expide la certificación. (La certificación deberá estar firmada por la persona competente para suscribirla).

d) Para contratos públicos, por el ordenador del gasto de la entidad contratante o el funcionario competente.

e) Para contratos privados suscritos con personas jurídicas, por el representante legal de la empresa contratante, o la persona delegada para suscribirlo.

f) Para contratos privados suscritos con personas naturales, por la misma persona natural con quien se suscribió el contrato.

La certificación o documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados o apostillados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia.

Cuando exista diferencia entre la información relacionada en la certificación y la consagrada en los soportes presentados, prevalecerá la información de los soportes.

- **PARA SUBCONTRATOS**

Para acreditar la experiencia de subcontratos, el Proponente deberá aportar los documentos que se enlistan a continuación:

a) Certificación del subcontrato. Certificación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del subcontrato, la cual deberá estar suscrita por el representante legal del contratista del contrato principal, del Concesionario, o del EPC o Consorcio Constructor. Así mismo, debe contener la información requerida en el Pliego de Condiciones para efectos de la acreditación de la experiencia.

b) Certificación expedida por la Entidad Estatal del contrato principal del cual se derivó el subcontrato. Esta certificación debe contener la información básica del contrato principal la siguiente:

I. Alcance de las obras ejecutadas en el contrato principal.

II. Información en la cual se evidencie que la figura de la subcontratación es permitida en el marco del contrato principal. En caso de que no requiera autorización para subcontratar, el Proponente podrá aportar con su propuesta alguno de los siguientes documentos que den cuenta de esa circunstancia: i) copia del contrato o ii) certificación emitida por la Entidad Estatal, donde acredite que para subcontratar no se requería autorización.

La información solicitada en el literal B únicamente se exige en relación con el contrato principal suscrito con la Entidad Estatal.

Cuando el contratista directo y el subcontratista presenten ofertas en un mismo Proceso de Contratación, la experiencia derivada de las actividades subcontratadas solo pertenecerá al subcontratista. En este contexto, el contratista directo no podrá acreditar dichas actividades, por lo que no serán tenidas en cuenta para la verificación de la experiencia.

Los Proponentes deberán advertir a la Entidad cuando en otros procesos el contratista directo hubiera certificado que, dentro de su contrato, se llevó a cabo la subcontratación, por cuanto tales actividades no serán tenidas en cuenta para efectos de acreditación de experiencia del contratista directo. Para tal fin, deberán informar a la Entidad, mediante comunicación escrita, indicando el proceso en el cual el contratista certificó la respectiva subcontratación.

La obligación de informar las situaciones de subcontratación estará en cabeza de los Proponentes y de ninguna manera dicha carga será de la Entidad. En aquellos casos en los que el Proponente no advierta tal situación, la Entidad no tendrá responsabilidad alguna por cuanto no fue avisada. En ese caso, el contrato se contabilizará como un todo y no se tendrá en cuenta lo relacionado con la subcontratación.

5.2.1.18 Compromiso entrega hojas de vida (Formato Nº. 6)

El proponente debe suscribir el **formato Nº. 6** mediante el cual, de forma expresa, se compromete a entregar las hojas de vida de los perfiles requeridos en el presente proceso una vez suscrito el contrato y previo inicio de este.

5.2.1.19 Domicilio principal y/o sucursal en la Ciudad de Pasto (N).

Con el fin de garantizar la oportunidad, continuidad y calidad en la prestación del servicio de alimentación para los aprendices beneficiarios del Centro de Convivencia – Internado del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del SENA Regional Nariño, se considera necesario establecer como requisito que los oferentes tengan domicilio principal y/o sucursal registrada en la ciudad de Pasto.

Esta exigencia se fundamenta en los siguientes aspectos:

1. **Garantía de atención oportuna y respuesta inmediata:** Dado que el servicio de alimentación se presta de forma diaria y continua a una población residente en el internado, es fundamental que el contratista tenga presencia operativa directa en la ciudad, lo cual facilita la atención inmediata a eventualidades, ajustes logísticos, reposición de insumos o fallas en la operación, sin que ello implique demoras que puedan afectar la calidad o continuidad del servicio.
2. **Supervisión efectiva del servicio:** La cercanía geográfica permite que tanto el equipo de supervisión del SENA como el propio contratista puedan realizar un control más riguroso,

permanente y eficiente sobre la ejecución del contrato, el cumplimiento de las condiciones sanitarias, la calidad de los alimentos y la atención a observaciones que se presenten durante la operación.

3. **Reducción de riesgos logísticos y operativos:** El contar con instalaciones, personal y capacidad de respuesta en la ciudad de Pasto reduce significativamente los riesgos asociados al transporte de alimentos desde otras ciudades o municipios, tales como retrasos, pérdida de la cadena de frío, incremento en los costos logísticos, o desabastecimiento por factores externos.
4. **Conformidad con la Ley 80 de 1993 y principios de eficiencia y responsabilidad:** Esta exigencia se enmarca en el principio de **planeación y responsabilidad contractual**, en tanto busca asegurar que el contratista tenga la capacidad instalada y operativa en el lugar donde se prestará el servicio, facilitando así la ejecución eficaz del contrato y el cumplimiento de los fines institucionales del SENA en materia de bienestar al aprendiz.
5. **Apoyo a la economía local y encadenamientos productivos regionales:** La exigencia también promueve la participación de empresas con presencia en la ciudad, incentivando el desarrollo económico local, la generación de empleo y la articulación con proveedores regionales de alimentos, en concordancia con los principios de desarrollo sostenible y responsabilidad social institucional.

En conclusión, la exigencia de que el proponente cuente con domicilio principal y/o sucursal en la ciudad de Pasto (Nariño), se encuentra justificada técnica, operativa y legalmente, y resulta adecuada y proporcional a la naturaleza del objeto contractual, sin representar una barrera injustificada a la participación.

5.2.1.20 De seguridad y salud en el trabajo

Los requisitos solicitados deben ser entregados junto con la oferta como requisito habilitante:

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ENTREGABLE JUNTO CON LA OFERTA
CERTIFICACIÓN ARL	**Opción 1:** Certificación expedida por ARL del Nivel de Riesgo al cual pertenece de acuerdo con la actividad que desarrolla NO superior a 30 días calendario. **Opción 2:** Certificado expedido por la ARL, mediante el cual se indique que el proponente es aportante voluntario independiente Decreto 1563 de 2016, NO superior a 30 días calendario. **Nota:** Para cualquier de las dos opciones, el certificado debe encontrarse vigente y en estado ACTIVO dentro del sistema de la ARL correspondiente.
CERTIFICADO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (Formato Nº. 4)	**Opción 1:** **1.** Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal **Formato Nº. 4.**

	2. Fotocopia de cédula legible del profesional SST. **3.** Licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST. (Vigente) **4.** Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas (Vigente Resolución 4927 de 2016 y Circular No.0063 de 2020). **5.** Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL o certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Decreto. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. **Nota:** Incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo con la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85% **Opción 2:** **Personas Independientes:** **1.** Certificación Firmada por el proponente donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **Anexar:** Certificado expedido por ARL, mediante el cual se indique que el proponente es trabajador aportante voluntario independiente, no superior a 30 días calendario. ***Nota:*** *De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.*

5.2.1.21 Requisitos Sanitarios Resolución 2674 de 2013:

Los requisitos solicitados deben ser entregados junto con la oferta como requisito habilitante:

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Precontractual

Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. • Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. • Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Precontractual y 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.	Precontractual
El personal debe aportar certificación médica (apto para manipulación de alimentos) no mayor a un (01) mes.	Precontractual
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.	Precontractual y 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. • Tarjeta de propiedad del vehículo. • Seguro SOAT vigente • Certificado de revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes (si aplica según modelo del vehículo)	Precontractual

• Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos que transportan alimentos expedidos por la alcaldía municipal.	
Para el caso del conductor se deberá entregar: • Certificado Médico: Concepto de aptitud para manipulación de alimentos. • Licencia de Conducción.	Precontractual

5.2.2 De carácter técnico

El proponente deberá presentar junto con su oferta los siguientes documentos y requisitos de carácter técnico:

5.2.2.1 ***Minutas de Alimentación***

El oferente deberá presentar una propuesta de quince (15) menús cíclicos que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar y cumplan con los requisitos señalados en el presente Estudio Previo, las cuales deben estar firmadas por el nutricionista, teniendo en cuenta lo siguiente:

DESAYUNOS

COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	CANTIDAD
PROTEÍNA	huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado)	100 gr de proteína o dos unidades de huevo con adición de vegetales el o embutido (maicitos, refrito o ahogado, salchichas, jamón, tocineta,)
GUARNICIÓN FARINÁCEA	un cereal (pan, galleta o arroz) plátano o tubérculo	entre 70 y 110 gr, pan o producto de panadería, tubérculo o alimento rico en almidón
FRUTA, JUGO EN AGUA O BEBIDA EN AGUA O CON LECHE	fruta entera o jugo en agua, y café o té o chocolate o avena colada	fruta picada (120 gramos) fruta de mano (1 unidad) jugo de fruta (un vaso de 8 oz /250 ml) y un pocillo 7 oz /200 ml para la bebida láctea
COMPLEMENTO ALIMENTICIO	complemento alimenticio derivado lácteo y salsa	ración de queso 50 gr o derivado lácteo, queso, cuajada, doble crema o queso semimaduro con 50 gr de aderezo dulce de mermelada en sabores de frutas surtido

ALMUERZOS

COMPOSICIÓN ALMUERZO	GRAMAJE	COMPOSICIÓN
SOPA O CREMA	sopa 1 taza/240 gramos aprox) , crema (taza de 200 gramos aprox)	Sopa o crema de vegetales, con granos o pastas tipo minestrones, sopas nacionales (ajiaco, sancocho, cuchuco, mondongo etc.) cremas con acompañamiento solido (crutones, carnes desmechadas, chips, champiñones etc.)

ARROZ	100gr cocinado blanco o 120 gr compuesto	arroz blanco, con fideos o con vegetales, soja o licuados naturales
PROTEÍNA	Carne de res, cerdo, pollo, res o pescado en filete (150 gramos crudo) carne con hueso pollo con hueso pescado entero o cerdo con hueso (200 gramos crudo)	carne de res, cerdo o ternera con o sin hueso, pollo en fileta o por presas, pescado en filete o entero vísceras (mondongo, corazón e hígado de res) asados, salteados fritos estofados, horneados o de acuerdo con la preparación establecida en el menú. con o sin salsa (el peso de la salsa o el acompañamiento no se incluye en el peso de la proteína
LEGUMINOSA	100 gramos en cocido /80 gramos en crudo	frijol blanco, negro o rojo, lenteja, garbanzo, arveja verde o amarilla
GUARNICIÓN FARINÁCEA	80 gramos en crudo	papa, yuca, arracacha, plátano
VERDURA CALIENTE O FRÍA	100 gramos en cocido	mazorca, habichuela, arveja fresca, verduras cocidas en general, tortas de verduras en general o barra de ensaladas, mínimo 4 ingredientes vegetales en vinagreta y un aderezo
JUGO DE FRUTA	un vaso de 8 oz /250 ml	jugo con dulce y sin dulce, dos opciones diferentes de jugo en cada servicio
POSTRE	40 gramos	Postre gelificado que requiera transformación culinaria sabores surtidos

CENAS

COMPOSICIÓN ALMUERZO	GRAMAJE	COMPOSICIÓN
SOPA	sopa 1 taza/200 gramos aprox).	De vegetales, con granos o pastas tipo minestrones, sopas nacionales (ajiaco, sancocho, cuchuco, mondongo etc.) cremas con acompañamiento solido (crutones, papa fosforito, pollo desmechado, champiñones etc.)
ARROZ	100 gr aprox	arroz blanco, con fideos o con vegetales, soja o licuados naturales
PROTEÍNA	carne, pollo, res o pescado en filete (120 gramos crudo) carne con hueso pollo con hueso pescado entero (160 gramos crudo)	carne de res, cerdo o ternera con o sin hueso, pollo en fileta o por presas, pescado en filete o entero vísceras (mondongo, corazón e hígado de res) asados, salteados fritos estofados, horneados o de acuerdo con la preparación establecida en el menú. con o sin salsa (el peso de la salsa o el acompañamiento no se incluye en el peso de la proteína
LEGUMINOSA	80 gramos en cocido	frijol blanco, negro o rojo, lenteja, garbanzo, arveja verde o amarilla

GUARNICIÓN FARINÁCEA	80 gramos en crudo	papa, yuca, arracacha, plátano
VERDURA CALIENTE O FRÍA	80 gramos en cocido	mazorca, habichuela, arveja fresca, verduras cocidas en general, tortas de verduras en general o barra de ensaladas, mínimo 4 ingredientes vegetales en vinagreta y un aderezo
JUGO DE FRUTA	un vaso de 8 oz /250 ml	jugo con dulce y sin dulce, dos opciones diferentes de jugo en cada servicio

NOTA NO. 1: Se solicita utilizar en cada preparación las cantidades estandarizadas anteriormente con el fin de obtener una comida de óptima calidad en cuanto a sabor, consistencia y presentación; logrando con ello evitar servir preparaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas o insípidas, excesivamente condimentada o grasosas. además, se recomienda:

g. Jugos de frutas. preparar con frutas naturales frescas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. preparados con agua ozonizada o hervida.
h. Entradas. preparar sopas tipo casero. no se deberá espesar ninguna sopa con harinas. en caso de proponer la sopa para el menú debe incluirse los ingredientes característicos a utilizar en cada sopa.
i. Ensaladas. se solicita utilizar verdura fresca, de excelente calidad.
j. Cereales. utilizar cereales de calidad seleccionada de acuerdo con normas y especificaciones del mercado.
k. Aceites. manejar aceites vegetales, tales como: maíz, girasol, oliva. no se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco.
l. Proteína. suministrar las mismas de primera calidad y adecuadamente preparadas según los parámetros del mercado. el pollo deberá cocinarse y servirse sin piel.

NOTA NO. 2: No se aceptan ofertas alternativas ni con especificaciones técnicas inferiores o elementos diferentes a los señalados en las especificaciones so pena de rechazo.

NOTA NO. 3: Las anteriores necesidades nutricionales deben estar en una propuesta de quince (15) menús cíclicos que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. la no presentación de los menús elaborados dará como resultado el **RECHAZO DE LA OFERTA.**

Para la elaboración de los menús se debe tener en cuenta lo siguiente:

- El ciclo de los menús (desayuno, almuerzo y cena) debe incluir un mínimo de cinco (05) días con su análisis cuantitativo de peso y volumen para proteínas, grasas y carbohidratos totales por cada menú.

- El peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.

- Los menús, junto con sus respectivos análisis químicos, deberán ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición debidamente titulado. Para tal efecto, el nutricionista deberá presentar copia de su tarjeta profesional y certificación de antecedentes disciplinarios vigentes expedidos por el respectivo órgano competente.

LISTADOS DE MINUTAS:

Es la lista de preparaciones que conforman un día de alimentación; incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de las medidas, cantidades y número de comidas que cada día debe tener la alimentación suministrada.

Los alimentos por brindar en las preparaciones deben corresponder a los estándares de calidad exigidas por las normas vigentes, se debe tener en cuenta productos naturales para sazonar; estos productos deberán estar incluidos en los menús presentados.

VARIEDAD DEL MENÚ DIARIO:

Se debe presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús cíclicos (que incluya desayuno, almuerzo y cena). Cada menú deberá ser publicado dentro de las cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

El ciclo de variedad del menú aprobado para el oferente seleccionado debe cumplirse teniendo en cuenta la lista de intercambios cuando se presente novedad en la disponibilidad de las materias primas, calidad, también se podrán realizar intercambios de preparación siempre y cuando mantengan el aporte en peso y volumen inicial, el intercambio debe estar autorizado por el supervisor del contrato.

El incumplimiento periódico de la no entrega de algún componente de la preparación es causal de sanción o suspensión del contrato con base en lo estipulado por el SENA.

5.2.3 Oferta Económica

La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente, en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido (sin que estos sobrepasen los valores unitarios incluido IVA establecidos por la Entidad). Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización o ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se requiera, son a cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se presenten deberán considerar tales conceptos.

El proponente debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

a) Para la presentación de la propuesta económica, diligenciar el FORMULARIO DE LA PLATAFORMA SECOP II. Este debe diligenciarse en forma clara y completa, indicando el valor de cada ITEM (incluido IVA) **los cuales no deben sobrepasar los precios unitarios establecidos por la Entidad dentro del presente proceso so pena de rechazo.**

b) El oferente deberá tener en cuenta dentro de su oferta económica, todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos que estarán a su cargo, así como los gastos directos o indirectos que ocasione la ejecución del objeto contractual.

c) En el evento en que la propuesta económica tenga centavos, el proponente deberá aproximarla al peso, ya sea por exceso o por defecto, de manera que si los centavos son menores a 50 se supriman los centavos y los pesos permanezcan idénticos, y si los centavos son iguales o mayores a 50, se suprimen los centavos y el último peso se aumenta al peso inmediatamente superior. **NO DEBE SOBREPASAR PRECIOS ESTIMADOS POR LA ENTIDAD.**

La única información válida para efectos de la evaluación económica de las propuestas presentadas será la diligenciada en la Plataforma SECOP II del presente proceso, denominado cuestionario de propuesta económica formato SECOP II.

Así mismo, el oferente deberá considerar al momento de elaborar su propuesta, la variación de la TRM durante el plazo de ejecución contractual, toda vez que la fluctuación del dólar será entendida como un riesgo a cargo del contratista.

5.2.4 De carácter financiero

No Aplica.

5.3 REQUISITOS PONDERABLES

No Aplica.

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**		**NO**	X
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**		**NO**	X

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% del valor del presupuesto, la vigencia será de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. En todo caso deberá permanecer vigente hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento.
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato.
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y seis (06) meses más.
X	**Cumplimiento:** Por medio de este amparo la Entidad precave contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputable al contratista, de las obligaciones contraídas. Equivalente al diez por ciento 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y seis (6) meses más, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** El valor de la garantía es de cinco por ciento (5%) del valor total del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y tres (3) años más, contados a partir de su perfeccionamiento. (Art. 2.2.1.2.3.1.13 decreto 1082 del 26 de marzo de 2015).
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: Este amparo se exige, con el propósito de proteger a la Entidad en la calidad del producto; y será equivalente al veinte por ciento 20% del valor total del contrato. La duración será durante la vigencia del contrato y de seis (6) meses más, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad.
X	**Calidad del servicio:** El valor de esta garantía es del veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, la duración será durante la vigencia del contrato y de seis (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:** Derivada de la ejecución del contrato, a través de un amparo autónomo, contenido en una póliza anexa y en una cuantía equivalente a DOSCIENTOS SALARIOS MIINIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES (200 SMLMV) y con una vigencia igual a la duración del mismo, contados a partir de su perfeccionamiento. (Art. 2.2.1.2.3.1.17 Decreto 1082 del 26 de marzo de 2015).

NOTA 1: La fecha de expedición debe ser concordante con las fechas de las vigencias de las garantías.

LAS GARANTIAS EXIGIDAS DEBERAN PROPONERSE DE LA SIGUIENTE MANERA:

a. **BENEFICIARIO:** A Nombre del **CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCIÓN LIMPIA LOPE – SENA REGIONAL NARIÑO.** NIT 899.999.034-1.
b. **AFIANZADO:** A Nombre del oferente, en caso de ser una Unión Temporal o consorcio el beneficiario/afianzado se hará a nombre de los integrantes de la Unión temporal o del Consorcio.
c. **VIGENCIA:** La vigencia será como quedo establecida en cada amparo días calendario a partir del cierre de la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía del contrato.

d. CUANTIA: La garantía deberá ser constituida como quedo establecida en cada amparo por ciento del valor total del presupuesto disponible.

9. ACUERDOS COMERCIALES

[Indique si el proceso está cobijado por Acuerdos Comerciales]		**Entidad Estatal cubierta**	**Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial**	**Excepción Aplicable al Proceso de Contratación**	**Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial**
		SI/NO	SI/NO	SI/NO	SI/NO
Alianza Pacífico	Chile	SI	NO	NO	NO
	México	SI	NO	NO	NO
	Perú	SI	NO	NO	NO
Canadá		SI	NO	NO	NO
Chile		SI	NO	NO	NO
Corea		SI	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	NO	NO	NO
Estados Unidos		SI	NO	NO	NO
Estados AELC		SI	NO	NO	NO
México		SI	NO	NO	NO
Triángulo Norte	El Salvador	SI	NO	NO	NO
	Guatemala	SI	NO	NO	NO
	Honduras	SI	NO	NO	NO
Unión Europea		SI	NO	NO	NO
Comunidad Andina		**N/A**	N/A	NO	NO

10. ANEXOS

- ✓ Estudio y Análisis del Sector
- ✓ Estudio del Mercado
- ✓ CDP
- ✓ Matriz de Riesgos
- ✓ Anexo a la invitación
- ✓ Plan Anual de Adquisiciones
- ✓ Formatos y anexos.

El presente documento se suscribe el treinta (30) de enero de dos mil veintiseis (2026).

Mónica E. Bolaños M. Firmado digitalmente por MONICA ELIZABETH BOLAÑOS MONTERO

Mónica Elizabeth Bolaños Montero
Subdirectora (E) Centro Internacional de Producción Limpia Lope
SENA – Regional Nariño

Elaboró: Angela Betancourth Pantoja – Abogada CIPLL
Revisó: Claudia Jiménez Garces – Líder Bienestar al Aprendiz