PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	15/02/2021
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Grupo de Apoyo Administrativo Mixto – SENA Regional Atlántico.
ORDENADOR DEL GASTO:	Erika Rojas Sanjuanelo, Subdirectora (E) del Centro de Comercio y Servicios - SENA Regional Atlántico.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El SENA es un establecimiento público del orden nacional, cuyos fines se orientan a invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y desarrollando programas de formación profesional integral, promoviendo la incorporación y desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y educativo de la región y el país.

Uno de los principales objetivos de la entidad es el bienestar del trabajador como apoyo fundamental en los procesos misionales y administrativos que se surten al interior de la entidad.

Que el SENA en cumplimiento de las responsabilidades consagradas en la convención colectiva de trabajadores oficiales, (Art. 101) ha programado atender la contratación del proveedor que proporcione el servicio de alimentación de los trabajadores oficiales (almuerzos) y del cual el SENA tiene la obligación de cubrir un subsidio del 85% del valor total del almuerzo el 15% restante deberá ser asumido por el trabajador oficial beneficiario.

Por tal motivo, se requiere y se hace necesario contratar el suministro del auxilio de alimentación para los trabajadores oficiales del Centro de Comercio y Servicios, con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la convención de trabajo suscrita entre el SENA Y SINTRASENA en marzo de 2003.

Que se trata de una necesidad anualmente persistente, la cual ha sido contratada durante las vigencias anteriores por el Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Atlántico, dando cumplimiento a los compromisos adquiridos por la Entidad en la Convención Colectiva de Trabajadores Oficiales.

Por lo anterior, para el Centro de Comercio y Servicios, la mejor opción legal con que se cuenta para satisfacer la necesidad descrita es adelantar un proceso de contratación a través de la modalidad de Mínima Cuantía para suministrar los almuerzos a los trabajadores oficiales. Lo anterior con fundamento en lo dispuesto por el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 adicionado por el artículo 94 de la ley 1474 de 2011 y reglamentado por el reglamentado por artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta el presupuesto oficial del presente proceso de contratación, el cual es inferior al 10% de la menor cuantía de la entidad. Es de tener en cuenta que, de acuerdo al cálculo del número de almuerzos aproximados requeridos, las necesidades son superiores al presupuesto disponible, en el evento en que las circunstancias presupuestales lo permitan EL SENA se reserva el derecho de ampliar el presupuesto para suplir la necesidad de acuerdo al trámite legal que corresponda.

Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad	8-9302-122 Contratación del suministro de almuerzo para los trabajadores oficiales del centro de comercio y servicios de la Regional Atlántico del SENA vigencia 2021

3. OBJETO

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE LOS ALMUERZOS PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA REGIONAL ATLÁNTICO PARA LA VIGENCIA 2021.

3.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Teniendo en cuenta las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes para adultos en Colombia (ICBF) con trabajo activo (fuerte).

Se precisa que la ingesta de alimentos debe proporcionar un aporte de 2.200 calorías diarias, el cual debe cubrir el 40% de las necesidades diarias.

APORTE CALORICO DIA	APORTE CALORICO ALMUERZO	CALORIAS
2.200	40%	880

La distribución general de macronutrientes deberá aportar el 20% para proteína, el 20% para grasas totales y 60% para carbohidratos:

NUTRIENTE	PORCENTAJE	CALORIAS	GRAMO
Proteínas	20	176	44
Grasas	20	176	19.5
Carbohidratos	60	528	132
total	100	880	

La Minuta patrón deberá incluir:

GRUPO DE ALIMENTOS	No DE INTERCAMBIOS	CARBOHIDRATOS	PROTEINAS	GRASAS
Vegetales	2	21	6	-
Frutas	1	10	-	-
Tubérculos y Plátanos	2	30	4	-
Cereales	2	30	4	
Carnes	1 ½	-	21	15
Leguminosas	½	11.2	7	-
Grasas	1	-		5
Azucares	2	30		-

TOTAL		132.2	42	20

Para garantizar el cumplimiento de las anteriores condiciones la minuta patrón deberá contener lo siguiente:

- Jugo de fruta 250 CC
- Sopa 300 CC
- Cereal (Arroz) 150 Grs.
- Tubérculos y plátanos 100 Grs.
- Leguminosas 100 Grs.
- Proteína (carnes de Pollo, res o pescado) 200 Grs.
- Ensalada 80 Grs.

Los almuerzos ofrecidos deberán estar avalados por un nutricionista y/o ingeniero de alimentos con experiencia certificada.

Para garantizar la calidad de los almuerzos a suministrar, el SENA exige que el oferente mínimo cuente con un mínimo de 2 contratos donde demuestre experiencia certificada en preparación de alimentos y/o suministro de alimentos y/o servicios de restaurante, lo cual se acreditará con certificados o con los contratos suscritos para los mismos, se aceptaran también los que se encuentran en ejecución.

NÚMERO DE ALMUERZOS APROXIMADOS A PROVEER	NUMERO DE TRABAJADORES OFICIALES BENEFICIARIOS
3.312	16

Se realiza una proyección de la necesidad para la vigencia 2021, lo cual arroja un número aproximado de 3.312 almuerzos, durante el término de 207 días durante la presente vigencia, contabilizados de lunes a viernes sin tener en cuenta los festivos[1]; sin embargo, teniendo en cuenta la variación en el suministro de los almuerzos este número puede ser variable, por lo que corresponde realizar un contrato con monto agotable. Por lo anterior se adjudicará al contratista el valor total del presupuesto disponible para la contratación, y el contratista deberá tener presente el agotamiento del presupuesto, de acuerdo al consumo.

Los menús deben ser elaborados de acuerdo a los requerimientos de Kilocalorías y

[1] En caso de superarse la emergencia sanitaria con ocasión a la pandemia por el Covid – 19, y requerirse ejecución de labores de los trabajadores oficiales durante los días sábado, los almuerzos correspondientes a tales fechas se adicionarían a la presente contratación.

macronutrientes que se contemplan en las especificaciones técnicas, de acuerdo a la frecuencia y cantidades de los alimentos.

Se deberá contemplar mínimo dos opciones de proteína cárnica en el almuerzo. y deberán ajustarse a la cultura y costumbres de la región caribe.

- El proponente debe ofertar mínimo DIEZ (10) alternativas de menús, que cubran las necesidades básicas de una sana alimentación, sujetándose a lo que establezca la Entidad.
- Las preparaciones deben contener la combinación adecuada de proteínas, calorías y demás nutrientes mínimos que deben consumir los Trabajadores oficiales, que garanticen una nutrición balanceada.
- Entregar los alimentos en empaques (Reducción de envases plásticos, e icopor entre otros) que cumplan la política de prácticas ambientales, teniendo en cuenta la política del sistema Integrado de gestión de la Calidad.
- Los elementos materiales que se requieran durante la ejecución del contrato serán suministrados por el contratista, los cuales deben ser de óptima calidad y originales.
- El proponente debe presentar, una vez suscriba el contrato lo siguiente:

✓ Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos, cualidades médicas y demás exigencias establecidas para el manipulado de alimentos, para lo cual se deberá incluir los exámenes médicos respectivos.
✓ La dotación mínima que debe tener el personal que suministrará los complementos alimenticios deberá ser: Un (1) delantal, que cubra toda la parte delantera del cuerpo, un (1) gorro que cubra todo el cabello, un (1) tapabocas, un (1) par de zapatos de suela antideslizante, todos los elementos en color blanco
✓ Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato, deberán estar debidamente carnetizados y permanecer actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.
✓ El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente (Decreto 3075 de 1997 – y la Resolución 2674 de 2013 que rige a partir de julio de 2014).
✓ El (los) proponentes deberán contar con un punto adecuado para la manipulación, preparación y distribución de los alimentos, los cuales serán verificados durante la evaluación de las propuestas con una lista de chequeo que se encuentra en la invitación publica
✓ El proponente deberá tener en cuenta que el suministro deberá ser entregado en el centro de manera puntual, cumpliendo con las expectativas de tener alimentos frescos y a la temperatura adecuada.
✓ Deberá indicar en su propuesta el lugar donde se prepararán los alimentos, los

cuales deberán cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias y en materia de seguridad y salud en el trabajo.

La evaluación técnico-económica estará a cargo del evaluador y se efectuará a todas las ofertas habilitadas, en consideración a lo previsto en la invitación pública. Para el efecto se revisará el Formato de presentación de propuesta económica así:

- No podrá modificar los ítems y/o su descripción,
- El SENA se reserva el derecho de ampliar o disminuir las cantidades, siempre y cuando no sobrepase el presupuesto oficial estimado para la contratación, de acuerdo al trámite legal que corresponda y estará sujeto a la disponibilidad del contratista.
- Solamente se recibe la presentación de una (1) oferta por PROPONENTE
- El valor de la propuesta debe ser verificable matemáticamente.
- El proponente deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos de la logística para el suministro. El suministro comprende en la entrega del subsidio de alimentación en el Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Atlántico y eventualmente en sus sedes alternas así:

HORARIO DIARIO	UBICACIÓN
DIURNO: DE 11:30 A 13:00 pm	SENA CALLE carrera 43
DIURNO: DE 11:30 A 13:00 pm	CARRERA 9 127-109 CIUDAD VERDE
DIURNO: DE 11:30 A 13:00 pm	CALLE 33 33-139 SAN ROQUE
DIURNO: DE 11:30 A 13:00 pm	CALLE 86 82-73
DIURNO: DE 11:30 A 13:00 pm	CARRERA 15 SUR 46-500 CAYENAS
DIURNO: DE 11:30 A 13:00 pm	CARRERA 6 60B-110 EL BOSQUE

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

- Que el costo total de los almuerzos contemple el valor que le corresponde cancelar al SENA, es decir el 85% del valor total del almuerzo y deberá incluir todos los costos y gastos en el que incurra el contratista
- Acreditación de contar con los servicios de un nutricionista y/o un ingeniero de alimentos para avalar los almuerzos, para lo cual deberá presentar la documentación que la acredite y las 10 minutas propuestas deberán contar con su aval
- Acreditar que se cuenta por lo menos con un (1) vehículo para transporte y distribución de alimentos, que cuenten con concepto higiénico sanitario favorable, expedido por la autoridad competente, para lo cual deberá presentar copia del mismo
- Acreditar que, una vez iniciado el contrato, dará el cumplimiento a todas las especificaciones técnicas dadas para la ejecución (formato suministrado por la entidad)
- Presentar certificado de libertad y tradición de las instalaciones físicas dedicado exclusivamente a la preparación de los alimentos o demostrar la misma a través de contrato de arrendamiento, de comodato o mutuo debidamente suscrito y para el caso de los contratos, este deberá estar vigente
- El evaluador programará dentro del proceso de evaluación una visita al lugar que debe indicar el contratista la dirección donde se preparan los alimentos, donde se evaluará la lista de chequeo para tal fin
- Presentar Manual del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el trabajo para verificar cumplimiento de las obligaciones aplicables en relación a seguridad y salud en el trabajo.

4. CLASIFICACIÓN UNSPSC

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

1. Segmento	2. Familia	3. Clase	4. Producto	5. Descripción
93	9313	931316	93131608	Servicios de suministro de alimentación
91	9111	911116	91111603	Servicios de cocina o preparación de comidas

5. ANALISIS DEL SECTOR

5.1 Generalidades

En cumplimiento de lo ordenado en el capítulo VI del Decreto 1082 de 2015 “Análisis del Sector Económico y de los proponentes por parte de las Entidades Estatales”, artículo 2.2.1.1.1.6.1. “Deber de análisis de las Entidades Estatales”, el SENA Centro de Comercio y Servicios de la Regional Atlántico adelantó el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso actual de contratación analizado las siguientes variables:

El centro de Comercio y servicios cuenta con un total de 16 trabajadores de oficiales, los cuales de acuerdo al artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo SENA, SINTRASENA, establece el auxilio de alimentación correspondiente al 85% del valor del almuerzo, de los cuales le corresponde asumir al beneficiario el 15% restante.

El sector de los restaurantes en Colombia hace referencia al sector terciario o de servicios, el cual incluye todas las actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía. Como ejemplos de ellos se encuentra el comercio, los restaurantes, los hoteles, el transporte, los servicios financieros, las comunicaciones, los servicios de educación, los servicios profesionales, el Gobierno, etc. Según el DANE, para el año 2012 existían cerca de 295.000 establecimientos de comidas en el país.

El sector de alimentos está compuesto por todas aquellas empresas que son capaces de prestar el servicio de alimentación, comprando productos alimenticios, transportándolos, procesándolos y entregándolos servidos listos para el consumo humano en sitios específicos del país; en tanto que los compradores, son las entidades que adquieren suministros de alimentos servidos listos para el consumo humano para grandes grupos de personas en un periodo de tiempo.

La producción de alimentos está caracterizada como una de las primeras ramas dentro del sector la industria, conformado, según la matriz de insumo del DANE (2017) como la conformación de los siguientes subsectores:

a) Producción, transformación y conservación de carne y pescado
b) Elaboración de aceites, grasas animales y vegetales, cacao, chocolate, productos de confitería y otros productos alimenticios n.c.p.
c) Elaboración de productos lácteos
d) Elaboración de productos de molinería, de almidones, alimentos preparados para animales; productos de panadería, macarrones, fideos, alcuzcuz y productos farináceos similares
e) Elaboración de productos de café
f) Ingenios, refinerías de azúcar y trapiches
g) Elaboración de bebidas

En cambio, la provisión y suministro de alimentos para grandes proveedores de servicios sociales se encuentra incluida en las cuentas nacionales en la rama de comercio, reparaciones, suministros, hotelería y alojamiento, por lo que no hay información agregada para caracterizar este subsector. Finalmente, las entidades que adquieren los servicios de suministro de alimentación son entidades que prestan servicios sociales agrupados en esta rama de las cuentas nacionales, además del mismo subsector de hotelería y servicios de alojamiento.[2]

Es importante entender que este es un sector que ofrece servicios de alimentación a gran escala y que su nicho de mercado brinda soluciones integrales a sectores que requieren altos volúmenes de comida, por ejemplo: grandes compañías, industrias, colegios, centros educativos, universidades, hospitales, entre otros. Una de las grandes ventajas que ofrece este segmento de alimentación a la economía del país, es que le permite a las grandes empresas e instituciones colombianas poner en manos de expertos el tema de la comida que ofrecen a sus usuarios, y así centrar sus actividades en lo que su objeto social se refiere. Otros beneficios que trae consigo dicho segmento son la garantía en la calidad y salubridad de los alimentos, y el diseño de menús y balance nutricional acorde con las necesidades de cada cliente y a la caracterización de la población[3]

Dentro de los aspectos técnicos del suministro de alimentos tenemos que, para lograr una buena alimentación, debemos tener en cuenta distintos factores a la hora de planificar una dieta específica, teniendo los siguientes pilares:

Cantidad de Alimentos: No siempre una cantidad específica está ligada a una buena nutrición, ya que debemos pensar en qué aportes realizan a nuestro organismo, considerándose por ejemplo que la mayor cantidad de Energía que se aporta para una actividad física intensa está dada en los Hidratos de Carbono y en una menor ingesta de Grasas.

El balance calórico deberá ser entonces lo necesario para poder brindar un calor que permita mantener la temperatura del cuerpo mientras que no debe ser mayor a la que necesita nuestro cuerpo para realizar actividades, dando un balance nutricional acorde a la contracción y el ejercicio muscular.

Es por ello que las dietas estrictas se elaboran con base a la cantidad de alimentos preferentemente, considerándose un aporte calórico insuficiente para aquellas que buscan un descenso del peso buscando eliminar los excesos de grasas en nuestro organismo.

la cantidad de nutrientes que deben ser ingeridas diariamente varían acorde a función del sexo, edad, la contextura física, el tipo de actividad física realizada diariamente, o bien

[2] ANÁLISIS SECTOR DE SERVICIOS DE ALIMENTACION. Bolsa Mercantil de Colombia. Abril de 2018. https://www.bolsamercantil.com.co/Portals/0/xPlugin/uploads/2018/4/6/20180404%20Analisis%20sector%20servicio%20de%20alimentaci%C3%B3n.pdf

[3] Tomado de http//www.revistalabarra.com.co/ediciones2010/ediciones41

otros factores relativos a enfermedades, tales como obesidad, diabetes o alergias e intolerancias digestivas.

Calidad de los Alimentos: Debemos organizar nuestra dieta en pos de lograr un correcto funcionamiento de todo nuestro organismo, buscando ingerir una gran variedad de nutrientes que incluyen minerales, vitaminas, grasas y proteínas, acompañándose además de una cantidad necesaria de agua, considerándose a un régimen como variado cuando se logra cumplimentar los aportes nutricionales básicos.

- **Ubicación Geográfica**: Los proponentes deberán contar con la infraestructura física para la elaboración de los alimentos ubicada en la ciudad de Barranquilla para poder cumplir con la entrega de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas en este estudio y en cumplimiento de la normativa en materia de seguridad y salud en el trabajo y la normatividad higiénico sanitaria vigente.

- **Posibles Costos Asociados al Valor de la Contratación:** Todos los gastos asociados a la ejecución del objeto del presente proceso, tales como adquisición de insumos, materiales, transporte, almacenaje, recursos físicos y humanos, así como los montos de manutención, prestaciones y demás cargas laborales, elementos de protección de acuerdo a las normas legales vigentes, estarán a cargo exclusivo de quien resulte adjudicatario, sin que estos aspectos, durante la ejecución del contrato puedan ser esgrimidos como imprevistos y/o motivos generadores de solicitud de restablecimiento del equilibrio del contrato y/o reconocimiento del mismo, por lo que deben ser tenidos en cuenta por el proponente al momento de confeccionar y presentar su oferta.

- **Aspecto Económico:** El SENA, Centro de Comercio y Servicios de la Regional Atlántico, cuenta con los recursos suficientes para satisfacer la necesidad, a través del Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 10421 del 22 de febrero de 2021.

- **Aspectos Técnicos:** Los futuros contratistas, para la presente contratación deberán contar con una infraestructura, capacidad y experiencia necesaria para el cumplimiento del objeto contractual, el cual debe cumplir con todas las exigencias técnicas, de calidad, presupuesto y plazos de entrega en sitio y acorde a lo establecido en el presente estudio.

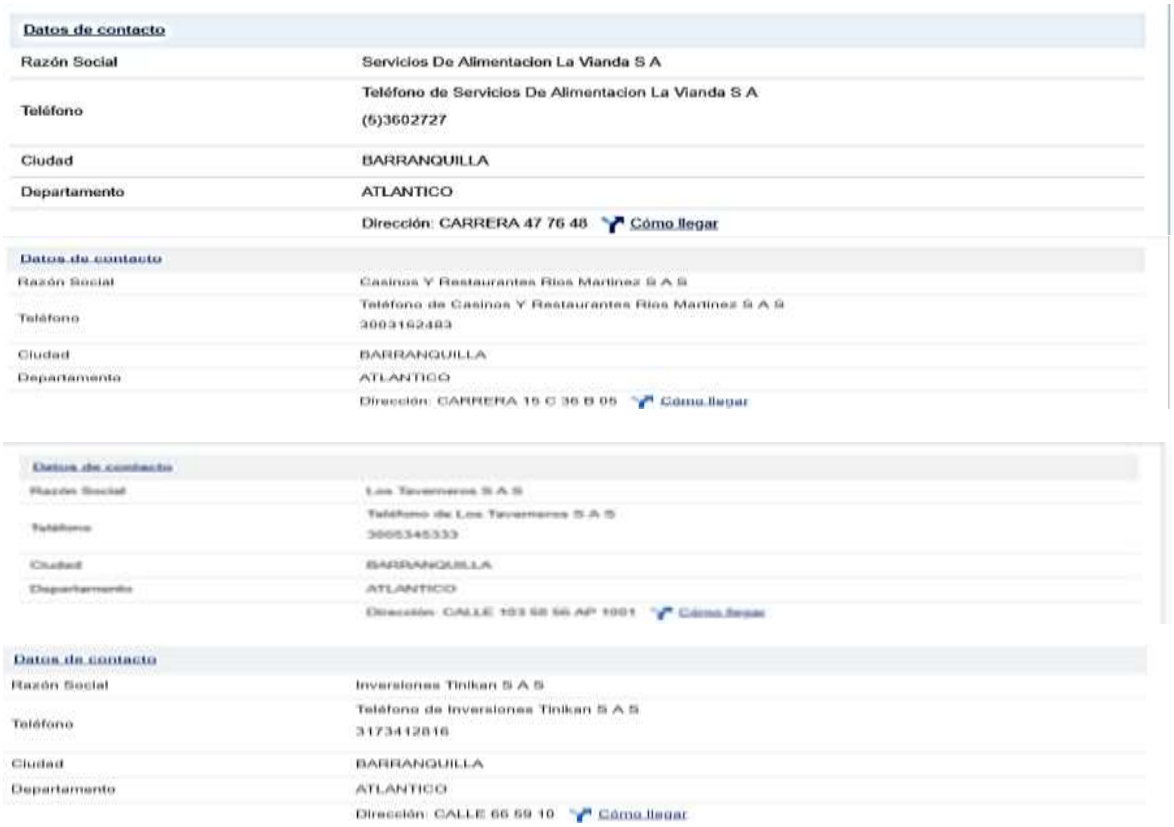
- **Aspectos Legales:** El proceso a adelantarse se encuentra enmarcado dentro de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

  La normatividad en materia de seguridad alimentaria es la siguiente:
  - Decreto 3075 Manipulación de alimentos y condiciones generales en restaurantes.
  - GTS USNA 009 Seguridad industrial para restaurantes.
  - GT 45 Guía para el diagnóstico de condiciones de trabajo.

- NTC 1478 Material de seguridad y lucha contra incendio. Terminología.
- NTC 1867 Higiene y seguridad. Sistema de señales contra incendio.
- NTC 1931 Protección contra incendios. Señales de seguridad.
- NTC OSAS 18002 Sistema de gestión en seguridad y salud ocupacional.
- NTC 1700 Higiene y seguridad. Medios de evacuación.
- NTC 1461 Higiene y seguridad. Colores y señales de seguridad.
- NTC 2505 Instalaciones para suministro de gas.
- NTC 3631 Artefactos de gas. Ventilación de recintos interiores.
- ISO 22000 Incluye temas de BPM y control en inocuidad de alimentos, que en algunos casos están relacionados con temas de seguridad industrial.

5.2. Análisis de la oferta:

La oferta más favorable para el Centro la constituye aquella, que, a precios del mercado actual, oferte el menor precio. En la ciudad de Barranquilla, se encuentra con un sinnúmero de empresas que pueden prestar el servicio suministro de alimentación documento cumpliendo con todas las condiciones legales y técnicas para la prestación de dicho servicio bajo unos requisitos de calidad y oportunidad.



Datos de contacto	
Razón Social	Servicios De Alimentacion La Vianda S A
Teléfono	Teléfono de Servicios De Alimentacion La Vianda S A (5)3602727
Ciudad	BARRANQUILLA
Departamento	ATLANTICO
	Dirección: CARRERA 47 76 48 Cómo llegar

Datos de contacto	
Razón Social	Casinos Y Restaurantes Rios Martinez S A S
Teléfono	Teléfono de Casinos Y Restaurantes Rios Martinez S A S 3003162483
Ciudad	BARRANQUILLA
Departamento	ATLANTICO
	Dirección: CARRERA 15 C 36 B 05 Cómo llegar

Datos de contacto	
Razón Social	Los Tavernieros S A S
Teléfono	Teléfono de Los Tavernieros S A S 3005345333
Ciudad	BARRANQUILLA
Departamento	ATLANTICO
	Dirección: CALLE 103 58 56 AP 1001 Cómo llegar

Datos de contacto	
Razón Social	Inversiones Tinikan S A S
Teléfono	Teléfono de Inversiones Tinikan S A S 3173412816
Ciudad	BARRANQUILLA
Departamento	ATLANTICO
	Dirección: CALLE 66 59 10 Cómo llegar


Datos de contacto

Razón Social	Kalros Construcciones Y Casinos Sas
Teléfono	Teléfono de Kalros Construcciones Y Casinos Sas (5)3048326
Ciudad	BARRANQUILLA
Departamento	ATLANTICO
Dirección actual	Dirección: CALLE 93 43 66 Cómo llegar

Datos de contacto

Razón Social	Restaurante Bar D Luvio S A S
Teléfono	Teléfono de Restaurante Bar D Luvio S A S 3126396304
Ciudad	BARRANQUILLA
Departamento	ATLANTICO
	Dirección: CARRERA 53 79 65 Cómo llegar

Datos de contacto

Razón Social	Nauyclslano S A S
Teléfono	Teléfono de Nauyclslano S A S (5)3566915
Ciudad	BARRANQUILLA
Departamento	ATLANTICO

Datos de contacto

Razón Social	Alimento Funcional De Colombia S A S
Teléfono	Teléfono de Alimento Funcional De Colombia S A S 3183502557
Ciudad	BARRANQUILLA
Departamento	ATLANTICO
	Dirección: CARRERA 65 75 56 Cómo llegar

Datos de contacto

Razón Social	Sayub Ltda
Teléfono	Teléfono de Sayub Ltda (5)3545120
Ciudad	BARRANQUILLA
Departamento	ATLANTICO
	Dirección: CARRERA 53 82 157 AP 302 Cómo llegar

Datos de contacto

Razón Social	Agrodex International Sas
Teléfono	Teléfono de Agrodex International Sas (5)3762344
Ciudad	BARRANQUILLA
Departamento	ATLANTICO
	Dirección: CALLE 106 50 67 OF 2 D Cómo llegar

5.3. Análisis de la Demanda

Tal como se enuncio en la justificación, el Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Atlántico tiene la necesidad de contratar el suministro de los almuerzos para los trabajadores oficiales durante la vigencia 2021. Se analiza la necesidad de este servicio en vigencias anteriores:

Año:	**2020**
No. Proceso	ALMUERZOS TO - MC-ATL-CCS-0001-2020
Objeto:	Contratar el suministro de los almuerzos para los Trabajadores Oficiales del Centro de Comercio y Servicios de la Regional Atlántico para la vigencia 2020.
Modalidad	Mínima Cuantía
Garantías	**De cumplimiento:** equivalente al 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro meses más. **De Calidad del servicio**: Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del Contrato, con una vigencia igual al término de duración del mismo y cuatro (4) meses más contados a partir de la aprobación de la garantía.
Oferentes	CASINOS Y RESTAURANTES RIOS MARTINEZ SAS
Contratista	CASINOS Y RESTAURANTES RIOS MARTINEZ SAS
Valor:	CUATRO MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS PESOS ($4.696.500)
Plazo ejecución:	El plazo del contrato será por 10 meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización del contrato previa suscripción del acta de inicio sin exceder el treinta y uno (31) de diciembre de 2020.

Año:	**2019**
No. Proceso	ATL-CCS-0001-2019
Objeto:	Contratar el suministro de los almuerzos para los Trabajadores Oficiales del Centro de Comercio y Servicios de la Regional Atlántico para la vigencia 2019.
Modalidad	Mínima Cuantía
Garantías	**De cumplimiento:** equivalente al 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro meses más. **De Calidad del bien suministrado**: Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del Contrato, con una vigencia igual al término de duración del mismo y cuatro (4) meses más contados a partir de la aprobación de la garantía.
Oferentes	Supplies Services and Products SAS; LSI líder Sport SAS
Contratista	Supplies Services and Products SAS

Valor:	VEINTE MILLONES SESCIENTOS NOVENTA CUATROCIENTOS M/L ($20.690. 400.oo). Incluido IVA.
Plazo ejecución:	El plazo del contrato será por 185 días hábiles contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización del contrato previa suscripción del acta de inicio sin exceder el treinta y uno (31) de diciembre de 2019.

Año:	**2018**
No. Proceso	CCS - MIC - 001 - 2018
Objeto:	Contratar el suministro de los almuerzos para los Trabajadores Oficiales del Centro de Comercio y Servicios de la Regional Atlántico para la vigencia 2018.
Modalidad	Mínima Cuantía
Garantías	**De cumplimiento:** equivalente al 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro meses más. **De Calidad del bien suministrado**: Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del Contrato, con una vigencia igual al término de duración del mismo y cuatro (4) meses más contados a partir de la aprobación de la garantía.
Oferentes	Helmer Romero y Consultorías procesos y tecnología Ltda.
Contratista	HELMER ROMERO
Valor:	DIECIOCHO MILLONES CIENTO TREINTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS PESOS M/L ($18.135.600.oo). Incluido IVA.
Plazo ejecución:	El plazo del contrato será por 131 días hábiles contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización del contrato previa suscripción del acta de inicio sin exceder el treinta y uno (31) de Diciembre de 2018.

6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El valor de la eventual contratación se ha calculado teniendo en cuenta dos cotizaciones recibidas en el marco de invitación a cotizar para efectos de estudio de mercado, publicada en el portal SECOP II, las cuales se presentan a continuación. Las cotizaciones recibidas, fueron presentadas por el valor total del almuerzo, por lo que se tendrá en cuenta para el estudio de mercado el valor que le corresponde cancelar al SENA, es decir **el 85% del valor total del almuerzo. La diferencia correspondiente al 15% del valor total del almuerzo será pagada por el trabajador oficial.**

El soporte documental del valor estimado de la presente contratación se encuentra detallado en el **"Anexo No. 1 Estudio de Mercado"**.

Una vez efectuado el estudio de mercado, se evidencia que el valor estimado para la presente contratación es superior al presupuesto con el cual cuenta la Entidad, por lo tanto, no es suficiente para cubrir la totalidad de la necesidad durante la vigencia 2021.

Así pues, en el evento de requerirse y siempre y cuando las condiciones presupuestales lo permitan, se podrá efectuar una adición presupuestal en el presente proceso.

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de VEINTIOCHO MILLONES TRECE MIL SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE $ 28.013.065,00 pesos, incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.	
El valor estimado del contrato se determinó así:	Conforme al estudio de mercado efectuado para adelantar la presente contratación.

Nota: Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el análisis del Sector.

7. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO: C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	
Funcionamiento:	
Inversión:	**X**

Número de CDP o de Vigencia Futura:	10421	**Fecha de Vencimiento:**	31/12/2021	**Valor**	**$ 28.013.065,00**
Compromiso que respalda:	N. A.				
Información presupuestal adicional:	N. A.				

8. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La selección del contratista se realizará a través de la modalidad de Mínima Cuantía, con fundamento en lo dispuesto por el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 adicionado por el artículo 94 de la ley 1474 de 2011y reglamentado por el reglamentado por artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta el presupuesto oficial del presente proceso de contratación, el cual es inferior al 10% de

la menor cuantía de la entidad.

9. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Modalidad de Mínima Cuantía

10. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

10.1 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Suministro	
Otro:	Monto agotable

10.2 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Generales:

1. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta.

2. Proveer lo solicitado en el contrato, de manera que garanticen la seguridad de los funcionarios, con altos niveles de calidad.

3. Cumplir a cabalidad el objeto contratado.

4. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión.

5. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo y las consagradas en el Código de Comercio y demás normas vigentes.

Afines con el objeto contractual:

1. El contratista se compromete realizar el suministro de alimentos de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.

2. El contratista se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y

la calidad sensorial de los productos.

3. Sera por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura para la prestación de un óptimo servicio.

4. El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para manipulación de alimentos.

5. Cumplir con lo establecido en el objeto contractual, en concordancia con las actividades específicas establecidas en la propuesta anexa por el contratista la cual hace parte integral del contrato que se celebre, en los términos del Decreto 1082 del 2015.

6. Prestar los servicios objeto de la presente contratación con calidad, con las condiciones y garantías que se requieran.

7. Asegurar la calidad sanitario e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los restaurantes y servicios afines

8. Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los restaurantes y servicios afines.

9. Establecer las condiciones higiénicas sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.

10. Dar cumplimiento a las ESPECIFICACIONES TECNICAS.

8. Normas para la presentación del personal: a) Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste b) Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen, c) Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas, d) Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, e) Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo, f) De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal b), g) Dependiendo del riesgo de

contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento, h) No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables, i) No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento, j) El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos, k) Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas.

9. Respecto a los alimentos: a) La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos, b) Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados, previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto, c) Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso, d) Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes, e) Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, f) Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes. Salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos, g) Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.

10. De conformidad a los lineamientos establecidos por la Dirección General del SENA a través de la Circular No. 3-2017-000011 y la guía **GTH-G-003 “Guía Técnica con lineamientos para restaurantes y cafeterías”**, en donde se indican las condiciones y exigencias técnicas que deben ser incluidas en los estudios previos y minutas de contratación tanto de servicios de cafeterías como de suministro de alimentos, es necesario en aras de cumplir la normatividad sanitaria y de Seguridad y Salud en el trabajo que el proponente tenga en cuenta los siguientes componentes técnicos para la presentación de su propuesta.

a) Personal manipulador de alimentos: Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos, cualidades médicas y demás exigencias establecidas para el manipulado de alimentos, para lo cual se deberá incluir

los exámenes médicos respectivos.

b) La dotación mínima que debe tener el personal que suministrará los complementos alimenticios deberá ser: Un (1) delantal, que cubra toda la parte delantera del cuerpo, un (1) gorro que cubra todo el cabello, un (1) tapabocas, un (1) par de zapatos de suela antideslizante, todos los elementos en color blanco.

11. El (los) proponentes deberán contar con un punto adecuado para la manipulación, preparación y distribución de los alimentos.

12. El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para manipulación de alimentos.

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

14. El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes; mediante la normatividad vigente tales como la Ley 9 de 1979, Decreto 1575 de 2007, Resolución 2674 de 2013 y demás relacionadas.

15. Componente nutricional: Las preparaciones deben contener la combinación adecuada de proteínas, calorías y demás nutrientes mínimos que deben consumir los aprendices, que garanticen una nutrición balanceada. Deberá tener en cuenta las guía alimentarias para la población Colombiana mayor de dos años ICBF 1999.

16. Acreditación de contar en su planta de personal con un nutricionista o ingeniero de alimentos, el cual se encargara de planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios y contar con tarjeta profesional vigente.

17. Entregar los alimentos en empaques (Reducción de envases plásticos, e icopor entre otros) que cumplan la política de prácticas ambientales, teniendo en cuenta la política del sistema Integrado de gestión de la Calidad.

18. El menú ofrecido por el proponente debe garantizar el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecidos para cada tiempo de consumo de alimento.

19. Los elementos materiales que se requieran durante la ejecución del contrato serán suministrados por el contratista, los cuales deben ser de óptima calidad y originales.

20. El proponente deberá tener en cuenta que el suministro deberá ser entregado de manera puntual, cumpliendo con las expectativas de tener alimentos frescos y a la temperatura adecuada.

21. Controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes, lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. Desinfectar puertas, paredes y

ventanas una vez por semana como mínimo, en cumplimiento a las normas vigentes sobre la materia.

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

24. Acreditar que se cuenta por lo menos con un (1) vehículo para transporte y distribución de alimentos, que cuenten con concepto higiénico sanitario favorable, expedido por la autoridad competente.

25. Acreditar que el personal que utilizara en el procesamiento de los alimentos cuenta con certificación de tener formación en manipulación de alimentos.

26. Certifica que al momento de iniciar el eventual contrato si la oferta resulta seleccionada, presentará los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: Frotis de uña, fosas nasales, garganta coprológico y serología.

27. Mantener los precios ofrecidos fijos e informar oportunamente sobre cualquier irregularidad que advierta en el desarrollo del contrato.

28. Presentar los documentos necesarios para la ejecución y perfeccionamiento del contrato.

29. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley, con el fin de hacer u omitir algún hecho.

30. Radicar las facturas de cobro por los servicios prestados dentro de los plazos convenidos.

31. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, si estuviere obligado a ello.

32. Cumplir con los aportes a los Sistemas Generales de Seguridad Social y aportes Parafiscales y CREE cuando corresponda, en los términos de la Ley y demás normas concordantes, requisito que deberá tener en cuenta durante la ejecución y liquidación del contrato.

33. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.

34. Será por cuenta del CONTRATISTA el pago de los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con el SENA.

35. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entrabamientos.

36. Los envases y recipientes a utilizar deben estar fabricados con materiales

apropiados para estar en contacto con alimentos, debe ser adecuados y que ofrezca protección a la contaminación.

37. Llevar mediante el sistema valeras las cuales deben contener las siguientes características: Deben ser pre numeradas, Deberán contar con medidas de seguridad que implante el supervisor del contrato: firmas u otras, para garantizar que no se presenten adulteraciones o falsificaciones.

38. Prestar el servicio con disponibilidad diaria y capacidad de atención

39. El contratista suministrara el auxilio de alimentación de los Trabajadores Oficiales en las instalaciones del SENA Centro de Comercio y Servicios y sus sedes alternas, en los horarios relacionados, recién preparados, debidamente empacados y aplicando las normas de higiene en la preparación, manipulación y transporte de alimentos, que garanticen la óptima conservación para la sana ingesta por los consumidores.

40. Una vez suscrito el contrato deberá cumplir con el concepto sanitario concedido por secretaria de salud al contratista cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, para lo cual contará con 3 meses a partir de la firma del contrato

41. Una vez suscrito el contrato deberá cumplir con el concepto sanitario concedido por secretaria de salud al contratista cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, para lo cual contará con 1 mes a partir de la firma del contrato

42. Una vez suscrito el contrato contara con un tiempo prudencial para presentar curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimiento de manipulación higiénica de alimentos

43. Copia del plan de capacitación el cual deberá contener metodología, duración, docentes, cronogramas y temas sanitarios, para cual tendrá 1 mes después de suscrito el contrato

10.3 OBLIGACIONES DEL SENA

1. Pagar en la forma establecida en la cláusula FORMA DE PAGO las facturas presentadas por EL CONTRATISTA, previo cumplimiento de los requisitos exigidos.

2. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.

3. Prestar la mayor colaboración para el desarrollo del objeto contractual.

10.4 PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

Suministro periódico de alimentos.

10.5 PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato es de aproximadamente de 10 meses.

0	**Días**	**10**	**Meses**	**0**	**Años**

Contados a partir de:	Del cumplimiento de los requisitos de inicio y ejecución del contrato, es decir la aprobación de la póliza y la expedición del registro presupuestal, además de la firma del acta de inicio o hasta agotar presupuesto, lo que ocurra primero, sin exceder el 31 de diciembre de 2021.

10.6 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato se ejecutará en:	El contrato se ejecutará en la ciudad de Barranquilla, en el Centro de Comercio y Servicios y sus sedes alternas.

10.7 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato**	**Requisito para el pago**
PAGO 1	(10%)	• Informe mensual de supervisión.
PAGO 2	(10%)	
PAGO 3	(10%)	

PAGO 4	(10%)	• Planilla de pago de seguridad social vigente.
PAGO 5	(10%)	
PAGO 6	(10%)	
PAGO 7	(10%)	
PAGO 8	(10%)	
PAGO 9	(10%)	
PAGO 10	(10%)	

10.8 PAGO DE ANTICIPOS

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

11. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	**SI:**	.
	NO:	X

En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de Alexandra Palacio Fuentes, Coordinadora del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto como supervisor del contrato. quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría V.4, Código GCCON-M-002 del 30 de abril de 2018

12. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

12.1 REQUISITOS HABILITANTES

12.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

Son requisitos habilitantes de orden jurídico los siguientes:

1. Carta de presentación de la Oferta
2. Poder (En los casos que se actúe por medio de un apoderado)

3. Certificado de Existencia y Representación Legal o Certificado de Matricula Mercantil o Certificado Ejercicio de profesionales liberales
4. Fotocopia del documento de identidad
5. Acta de constitución de oferente plural (cuando aplique)
6. Certificación de pagos de Seguridad Social y Aportes Parafiscales (Personas Jurídicas)
7. Declaración juramentada de pagos correspondientes a los sistemas de seguridad social y aportes parafiscales (personas naturales)
8. Verificación de antecedentes judiciales, medidas correctivas, fiscales y disciplinarios.
9. Pacto de Transparencia (formato de la entidad)
10. Declaración en el pliego electrónico respecto del conocimiento y cumplimiento del alcance del objeto del proceso contractual

12.1.2 EXPERIENCIA

Para garantizar la calidad de los almuerzos a suministrar, el SENA exige que el oferente cuente con un máximo de 2 contratos cuyo monto represente el 100% del presupuesto de esta contratación, en los cuales demuestre experiencia certificada en preparación de alimentos y/o suministro de alimentos y/o servicios de restaurante, lo cual se acreditará con certificados o con contratos ejecutados suscritos para los mismos.

12.1.3 CAPACIDAD FINANCIERA

N.A.

12.1.4 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

N.A.

13. ANALISIS DE RIESGOS

Anexo 2. Matriz de Riesgos de acuerdo con el formato establecido por Colombia Compra Eficiente:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/matriz_riesgos.doc

14. GARANTÍAS

X	**Cumplimiento:** por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y más. (No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada. Debe tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato. En el evento en que el valor del contrato sea superior a 1.000.000 SMMLV aplican las reglas establecidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.12 del decreto reglamentario 1082 de 2015.)
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. (No podrá ser inferior al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato)
X	**Calidad del servicio:** por el (20%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más. (Para fijarlo deberá tenerse en cuenta el objeto, el valor, la naturaleza y las obligaciones contenidas en el contrato. En los **contratos de interventoría**, la vigencia de este amparo debe ser igual al plazo de la garantía de estabilidad del contrato principal en cumplimiento del parágrafo del artículo 85 de la Ley 1474 de 2011.)

Nota. Si se requiere otro amparo que no esté incluido deberá agregarse.

15. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

N.A.

16. ACUERDOS COMERCIALES:

N.A.

17. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	**SI:**		**NO:**	**X**

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

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

Respecto del impacto ambiental que generan los riesgos asociados a la presente contratación, debe tenerse en cuenta los siguientes factores:

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

Una vez consultada la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” expedida por la Dirección General del SENA en octubre de 2020, los requisitos ambientales y/o de Seguridad y Salud en el Trabajo que deberá cumplir el proveedor de servicios de alimentación, son los siguientes:

- Adoptar una metodología para la identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía Técnica Colombiana GTC 45, OiRA, etc.)
- Generar un programa de capacitación, entrenamiento, e inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo, se deben tener en cuenta los aspectos relacionados con la prevención y promoción de la seguridad y salud de los trabajadores administrativos y operativos de restaurantes y cafeterías.
- Reportar a la ARL y EPS todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas de los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los dos días hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. Copia de este reporte deberá suministrarse al trabajador, la Supervisión del contrato e integrante de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional o Centro de Formación.

- Acogerse al Plan Integral de Atención de Emergencias establecido por el grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional o Centro de Formación.

Adicionalmente, se resalta lo dispuesto por el "ANEXO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES AMBIENTALES, DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y DE ENERGÍA" del SENA, en el cual se establecieron diversos criterios para contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes) y criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos. El referido documento se anexa dentro del conjunto de documentos previos para la presente contratación.

19. CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

N.A.

20. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

N.A.

21. ANEXOS

1. Estudio de mercado
2. Solicitud inicio de trámite de proceso contractual
3. CDP
4. Matriz de riesgo
5. Anexo a la invitación pública
6. Formatos

Erika Rojas.S Firmado digitalmente por Erika Rojas Sanjuanelo

ERIKA DEL CARMEN ROJAS SANJUANELO

Subdirectora (E) del Centro de Comercio y Servicios

Elaboró: María José Aguilar – Abogada Gestión Contractual

Revisó: Jhon Peñaloza – Profesional G02.

Aprobó necesidad técnica: Alexandra Palacio Fuentes – Coordinadora del Grupo Administrativo Mixto