



ACTA No. 1 de 2026			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Puesta en consideración del comité de contratación dentro del proceso de contratación bajo la modalidad de selección abreviada subasta inversa no. sasa-blv-ccs-0001-2026 que tiene por objeto: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN CONSISTENTES EN ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, LICORES, VINOS, APERITIVOS Y ELEMENTOS DE USO ÚNICO (DESECHABLES), PARA LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE DE LOS PROGRAMAS DE COCINA, MESA Y BAR, PANADERÍA Y PASTELERÍA, EN LOS NIVELES DE FORMACIÓN TITULADA Y PROGRAMAS ESPECIALES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL BOLÍVAR			
CIUDAD Y FECHA: Cartagena de Indias 07 de septiembre de 2026		HORA INICIO: 10:00 AM	HORA FIN: 11.30 AM
LUGAR Y/O ENLACE: Sala de Juntas Centro de Comercios y Servicios		DIRECCIÓN / REGIONAL BOLIVAR CENTRO: COMERCIOS Y SERVICIOS	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Llamado a Lista y verificación del quorum. 2. Presentación del proceso de contratación: se dará lectura de la justificación de la necesidad (parte técnica), haciendo una explicación de los requisitos habilitantes (técnicos, jurídicos y financieros) y garantías que se requieran en el proceso de selección y dará un resumen de la modalidad de selección, plazo, cronograma del proceso entre otros 3. Observaciones, recomendaciones o modificaciones por parte del comité. 4. Aprobación o no de los estudios previos 5. Cierre			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Puesta en consideración del comité de contratación dentro del proceso de contratación bajo la modalidad de selección abreviada subasta inversa no. sasa-blv-ccs-0001-2026 que tiene por objeto: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN CONSISTENTES EN ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, LICORES, VINOS, APERITIVOS Y ELEMENTOS DE USO ÚNICO (DESECHABLES), PARA LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE DE LOS PROGRAMAS DE COCINA, MESA Y BAR, PANADERÍA Y PASTELERÍA, EN LOS NIVELES DE			



FORMACIÓN TITULADA Y PROGRAMAS ESPECIALES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL BOLÍVAR.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

De conformidad a como lo establece la resolución No 0013 de 2026, y atendiendo la solicitud del área de contratación y convenios del Centro de Comercio y Servicios, se citó mediante correo electrónico del día Jueves 3 de septiembre de 2026 al comité de contratación y convenios para la exposición, análisis, recomendaciones, observaciones o modificaciones al proceso de contratación bajo la modalidad de selección abreviada subasta inversa no. sasa-blv-ccs-0001-2026 que tiene por objeto: **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN CONSISTENTES EN ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, LICORES, VINOS, APERITIVOS Y ELEMENTOS DE USO ÚNICO (DESECHABLES), PARA LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE DE LOS PROGRAMAS DE COCINA, MESA Y BAR, PANADERÍA Y PASTELERÍA, EN LOS NIVELES DE FORMACIÓN TITULADA Y PROGRAMAS ESPECIALES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL BOLÍVAR**, para el día 07 de Septiembre de 2026, para lo cual se procedió a desarrollar el orden del día propuesto y puesto a consideración por secretario técnico del comité Señor Omer Rodelo Buelvas, siendo aprobado por todos los miembros invitados y asistentes del comité.

1. Llamado a Lista y verificación del quorum

EL Señor Omer Enrique Rodelo Buelvas Procedió al llamado a lista y verificación del quorum, en el cual se pudo constatar la asistencia de: Dr Arodiz Aguilera Aurela, Subdirector (e) del Centro de Comercio y Servicios, Dr Rafael Zambrano Zúñiga, Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Mixto, Sres: Victor Consuegra Clavijo y Joerge Esteban Jimenez, miembros del Subcomité de Cocina, por parte de la oficina de contratación y convenios asistieron en calidad de invitadas exponentes de los estudios previos del proyecto de estudios previo puesto a consideración del comité: Dras: Luz teresa Hernández León y Viviana del Carmen Bravo Roca.

Se verifico el quórum con la asistencia de los miembros invitados.

Seguidamente el Dr Arodiz Aguilera Aurela, subdirector de Centro de Comercio y servicios Saluda al Comité y agradece la asistencia por participar y atender el llamado del primer Comité que se está haciendo para contratación en el año 2026.

“estamos involucrados aquí las áreas, las personas del área de contratación, nuestros compañeros instructores Victor Consuegra Clavijo y Joerge Esteban Jimenez y el



coordinador de apoyo mixto. El propósito es la de realizar la exposición, análisis, recomendaciones, observaciones o modificaciones al proceso de contratación bajo la modalidad de selección abreviada subasta inversa no. sasa-blv-ccs-0001-2026, que tiene por objeto: **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN CONSISTENTES EN ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, LICORES, VINOS, APERITIVOS Y ELEMENTOS DE USO ÚNICO (DESECHABLES), PARA LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE DE LOS PROGRAMAS DE COCINA, MESA Y BAR, PANADERÍA Y PASTELERÍA, EN LOS NIVELES DE FORMACIÓN TITULADA Y PROGRAMAS ESPECIALES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL BOLÍVAR.** Continúa manifestando que dicho contrato tiene una asignación presupuestal para que se inicie el proceso de contratación.

Seguidamente de continuo con el segundo punto el orden del día:

2. Presentación del proceso de contratación: se dará lectura de la justificación de la necesidad (parte técnica), haciendo una explicación de los requisitos habilitantes (técnicos, jurídicos y financieros) y garantías que se requieran en el proceso de selección y dará un resumen de la modalidad de selección, plazo, cronograma del proceso entre otros

La Dra Luz teresa Hernández León dio lectura a la justificación del proyecto en el cual anota que el Centro de Comercio y Servicios – Regional Bolívar desarrolla procesos de formación en Cocina, Panadería y Mesa y Bar, que contemplan la realización permanente de prácticas académicas orientadas al desarrollo de las competencias de los aprendices. Para el desarrollo de estas actividades se requiere contar con el suministro oportuno de alimentos, materias primas, bebidas y demás materiales de formación consumibles, indispensables para garantizar la continuidad de las prácticas. Debido a que las cantidades requeridas pueden variar según la programación académica, el número de aprendices y las actividades formativas, se propone un suministro bajo el esquema de precios unitarios y monto agotable, que permita atender las necesidades reales del Centro hasta por el presupuesto asignado.

La contratación busca garantizar la continuidad de la formación y evitar afectaciones en las prácticas de los aprendices.

Continúa Exponiendo la Doctora Luz que La contratación se adelantará mediante Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios de Características



Técnicas Uniformes, mediante Subasta Inversa Electrónica, de conformidad con la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015. Que aplica para Los bienes requeridos que corresponden a bienes de características técnicas uniformes y de común utilización, susceptibles de ser adquiridos mediante especificaciones y condiciones homogéneas.

Continúa exponiendo que se realizó la Verificación de Acuerdos Marco así:

Se realizó la consulta en la Tienda Virtual del Estado Colombiano, evidenciando que no existe un Acuerdo Marco de Precios vigente que atienda integralmente la necesidad objeto del proceso.

También manifestó que Factor de selección escogido es tratarse de bienes de características técnicas uniformes, la selección se fundamentará en el menor precio, una vez verificado el cumplimiento de los requisitos habilitantes y las condiciones técnicas exigidas.

Modalidad propuesta: SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

También manifiesta la Dra. Luz que teniendo en cuenta que el valor del presupuesto oficial del proceso que asciende a la suma de CUATROCIENTOS OCHO MILLONES SETECIENTOS DOS MIL NOVECIENTOS VEINTITRES PESOS (\$408.702.923) M/CTE. no supera la menor cuantía de la entidad para la vigencia 2026, la cual está establecida en la suma de MIL CUATROCIENTOS VEINTITRÉS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS MCTE (\$1.423.500.000), razón por la cual la modalidad de selección aplicable es la Selección Abreviada de Menor Cuantía, de acuerdo a lo consagrado en la ley 80 de 1993, el numeral 1 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y el decreto 1082 de 2015. Además de las normas generales establecidas para los procesos de Selección Abreviada, se tendrán en cuenta las reglas establecidas en el artículo 2.2.1.2.1.2.2. del decreto 1082 de 2015, ley 1882 de 2018 y demás normas del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

Seguidamente la Doctora Luz Hernández Expone al Comité los detalles del proyecto el cual se resume en el siguiente cuadro;

TIPO DE CONTRATO	PRESUPUESTO	ESTIMACIÓN DEL PRESUPUESTO	PLAZO DE EJECUCIÓN
------------------	-------------	----------------------------	--------------------



CONTRATO DE SUMINISTRO	CUATROCIENTOS OCHO MILL NOVENOS SETECIENTOS DOS MIL NOVECIENTOS VEINTITRES PESOS (\$408.702.923) M/CTE.	Para determinar el valor estimado del contrato y conforme lo dispuesto en el numeral 1 de la circular No. 3-2013-000133 de fecha 04 de octubre de 2013 expedida por el Director Administrativo y Financiero, el presente estudio de mercado fue realizado con base en la variable PRECIOS HISTORICOS el cual fue tomado del contrato N°CO1.PCCNTR.8170932 del año 2025.	PLAZO DE EJECUCION SERA HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2026
------------------------	---	---	--

Seguidamente la Dra. Luz procede con la explicación de los requisitos Habilitantes del Proceso los cuales presenta así:

REQUISITOS	VERIFICACIÓN
REQUISITOS JURIDICOS	CUMPLE/NO CUMPLE
REQUISITOS TÉCNICOS	CUMPLE/NO CUMPLE
REQUISITOS FINANCIEROS	CUMPLE/NO CUMPLE
REQUISITOS AMBIENTALES	CUMPLE/NO CUMPLE
REQUISITOS SST	CUMPLE/NO CUMPLE

Seguidamente expone al comité los requisitos jurídicos exigidos a los proponentes así:



- Carta de Presentación
- Certificado de existencia y representación legal
- Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales
- Documento de identificación Representante L.
- Documento de Constitución de Consorcio o la Unión temporal
- Registro Único Tributario
- RUP
- Garantía de seriedad de la oferta
- Compromiso de Transparencia
- Compromiso Anti-colusión
- Compromiso Anticorrupción
- Ausencia de inhabilidades e incompatibilidades.
- Antecedentes disciplinarios, fiscales y judiciales y consulta en el registro nacional de medidas correctivas
- REDAM

Seguidamente expone que los Requisitos técnicos son los siguientes, haciendo una explicación detallada de los mismos:

- ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
- ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA
- FICHA TÉCNICA
- EQUIPO DE TRABAJO
- DOCUMENTOS DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD
- MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA – BPM
- PLAN DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD
- PROGRAMA DE TRAZABILIDAD
- PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
- PROTOCOLO DE RECEPCIÓN, INSPECCIÓN, VERIFICACIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.

Sigue con los requisitos técnicos habilitantes del proceso los cuales presenta así:

-EXPERIENCIA GENERAL

- CRITERIO DIFERENCIAL DE EXPERIENCIA PARA MIPYME
- CRITERIO DIFERENCIAL DE EXPERIENCIA PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES
- CRITERIO HABILITANTE DIFERENCIAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD



-EQUIPO PROFESIONAL MÍNIMO REQUERIDO

-DISPONIBILIDAD DEL CONTRATISTA IN SITU – HABILITANTE

También Expone REQUISITOS TÉCNICOS EQUIPO DE TRABAJO:

I. COORDINADOR OPERATIVO – PROFESIONAL RESPONSABLE DEL CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

El proponente deberá acreditar la disponibilidad de un (1) profesional que desempeñará el cargo de **Coordinador Operativo** durante la ejecución del contrato, quien será responsable de coordinar y realizar seguimiento a las actividades relacionadas con el suministro de alimentos y de apoyar la verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas y de las condiciones de calidad e inocuidad de los productos suministrados. En particular, respecto de los productos cárnicos y demás alimentos que requieran condiciones especiales de conservación, el profesional deberá apoyar la verificación de las condiciones sanitarias relacionadas con su almacenamiento, transporte y entrega, incluyendo, cuando corresponda, la revisión de las condiciones de las cavas o equipos de refrigeración, los vehículos destinados al transporte y la documentación sanitaria y de transporte exigible, de conformidad con la normativa aplicable.

Perfil requerido

Formación académica: Título profesional en Ingeniería de Alimentos, perteneciente al Núcleo Básico del Conocimiento (NBC) correspondiente, de conformidad con la clasificación oficial vigente del Ministerio de Educación Nacional.

Experiencia general: Mínimo cinco (5) años de experiencia profesional, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula o tarjeta profesional, cuando esta sea legalmente exigible.

Experiencia específica: Mínimo tres (3) años de experiencia relacionada con actividades de producción, almacenamiento, transporte, distribución, aseguramiento o control de la calidad e inocuidad de alimentos, implementación o seguimiento de sistemas de gestión de calidad e inocuidad, o coordinación de operaciones relacionadas con alimentos.

II. PERSONAL ADICIONAL

El proponente deberá acreditar la disponibilidad de tres (3) personas que prestarán apoyo durante la ejecución del contrato en las actividades de enlace, entrega y distribución de los alimentos, de acuerdo con las necesidades y condiciones establecidas para la ejecución contractual.



Cada una de las personas deberá cumplir con el siguiente perfil:

Formación: Mínimo bachiller.

Capacitación: Curso vigente en higiene y manipulación de alimentos, de conformidad con la normativa aplicable.

Aptitud médica ocupacional: Certificado de aptitud médica ocupacional vigente, de conformidad con la normativa aplicable.

Experiencia específica: Mínimo tres (3) años de experiencia en actividades relacionadas con la manipulación de alimentos, adquirida con entidades públicas o privadas.

Sigue exponiendo los REQUISITOS TÉCNICOS DOCUMENTOS DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD:

Expone que el proponente deberá presentar con su oferta los documentos relacionados a continuación, mediante los cuales acreditará que cuenta con procedimientos y mecanismos básicos para garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos objeto del presente proceso.

Los documentos deberán corresponder a las actividades desarrolladas por el proponente y guardar relación con el objeto contractual.

También manifiesta sobre el:

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA – BPM

- El proponente deberá presentar su Manual de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, en el cual se establezcan las prácticas y procedimientos aplicables a las actividades que desarrolle relacionadas con la recepción, manipulación, almacenamiento, conservación, transporte, distribución y/o entrega de alimentos, según corresponda.
- El documento deberá contemplar, como mínimo, las medidas y procedimientos relacionados con las condiciones higiénico-sanitarias aplicables a las actividades desarrolladas por el proponente, de conformidad con la normativa sanitaria vigente.

Sigue exponiendo y manifiesta sobre el:

PLAN DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

- El proponente deberá presentar un Plan de Aseguramiento y Control de Calidad e Inocuidad, en el cual se establezcan los procedimientos y controles implementados para garantizar que los alimentos suministrados cumplan las condiciones de calidad, inocuidad, conservación y demás especificaciones técnicas establecidas por la Entidad.
- El documento deberá contemplar, de acuerdo con la naturaleza de los alimentos objeto del suministro, las actividades de recepción, almacenamiento, conservación, transporte,



distribución y entrega, así como los mecanismos de control aplicables a los productos que requieran condiciones especiales de manejo y conservación.

También explica que el proponente deberá presentar los siguientes programas y planes:

PROGRAMA DE TRAZABILIDAD

-El proponente deberá presentar un Programa de Trazabilidad, en el cual se establezcan los mecanismos implementados para identificar y realizar seguimiento a los alimentos objeto del suministro desde su adquisición o recepción hasta su almacenamiento, distribución y entrega.

-El programa deberá permitir, de acuerdo con la naturaleza de los productos, identificar el origen o proveedor, lote o mecanismo equivalente de identificación, fechas de recepción y entrega y demás información que resulte necesaria para realizar el seguimiento de los alimentos y atender eventuales situaciones relacionadas con su calidad e inocuidad.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

El proponente deberá presentar un Plan de Saneamiento Básico aplicable a las instalaciones utilizadas para las actividades relacionadas con el suministro de alimentos.

El documento deberá contemplar, de acuerdo con las condiciones y actividades desarrolladas por el proponente, los procedimientos de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento y control de la calidad del agua, de conformidad con la normativa sanitaria aplicable.

PROTOCOLO DE RECEPCIÓN, INSPECCIÓN, VERIFICACIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.

El proponente deberá presentar con su oferta un Protocolo de Recepción, Inspección, Verificación y Aceptación de los Alimentos Suministrados. mediante el cual establezca los procedimientos y controles que aplicará durante la ejecución del contrato para garantizar que los productos entregados a la Entidad cumplan integralmente con las especificaciones técnicas, sanitarias, de calidad e inocuidad exigidas.

documentos deberán corresponder a las actividades desarrolladas por el proponente y guardar relación con el objeto contractual.

PROTOCOLO DE RECEPCIÓN, INSPECCIÓN, VERIFICACIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.

El proponente deberá presentar con su oferta un Protocolo de Recepción, Inspección, Verificación y Aceptación de los Alimentos Suministrados. mediante el cual establezca los procedimientos y controles que aplicará durante la ejecución del contrato para garantizar



que los productos entregados a la Entidad cumplan integralmente con las especificaciones técnicas, sanitarias, de calidad e inocuidad exigidas.

Continúa la Dra. Luz explicando los requisitos TECNICOS – EXPERIENCIA y expone los requisitos de Experiencia General, la cual presenta de la siguiente manera:

EXPERIENCIA GENERAL: El proponente deberá presentar el Registro Único de Proponentes – RUP, vigente y en firme, de conformidad con las disposiciones legales aplicables. El proponente deberá acreditar como mínimo un (1) contrato, mediante certificación y/o contrato con su respectiva acta de liquidación, cuyo objeto y/o actividades se encuentren relacionados con el objeto del presente proceso, que se encuentre terminado y ejecutado a la fecha de cierre del proceso y cuyo valor individual o sumado sea igual o superior al cien por ciento (100 %) del presupuesto oficial correspondiente al lote o lotes a los cuales presenta oferta.

La experiencia acreditada deberá encontrarse registrada en el RUP y estar relacionada con los códigos UNSPSC establecidos por la Entidad para el presente proceso. El proponente deberá diligenciar y presentar el ANEXO – EXPERIENCIA DEL PROPONENTE, indicando los contratos mediante los cuales pretende acreditar el requisito de experiencia y los respectivos consecutivos del RUP.

La experiencia será verificada con base en la información registrada en el RUP clasificados hasta el tercer nivel y en los documentos aportados para acreditar la efectiva ejecución de los contratos, establecidos para el respectivo lote.

Para efectos de la acreditación de la experiencia general habilitante, el proponente deberá acreditar como mínimo:

Lote 1: cinco (5) códigos UNSPSC.

Lote 2: cinco (5) códigos UNSPSC.

Lote 3: dos (2) códigos UNSPSC.

Lote 4: dos (2) códigos UNSPSC.

Lote 5: dos (2) códigos UNSPSC.

Lote 6: tres (3) códigos UNSPSC.

Los códigos correspondientes a cada lote serán los establecidos en el cuadro de clasificación UNSPSC que hace parte del presente proceso.



Seguidamente hace una exposición de los CRITERIO DIFERENCIAL DE EXPERIENCIA PARA MIPYME así:

- De conformidad con la normativa vigente y con los resultados del análisis del sector, se establece un requisito habilitante diferencial en materia de experiencia a favor de las MIPYME que acrediten dicha condición en los términos previstos en la normativa aplicable
- Para estos proponentes, el requisito de experiencia podrá acreditarse con mínimo un (1) contrato, cuyo objeto y/o actividades se encuentren relacionados con el objeto del presente proceso, terminado y ejecutado a la fecha de cierre, cuyo valor individual o sumado sea igual o superior al [90%] del presupuesto oficial correspondiente al lote o lotes a los cuales presenta oferta.
- Los demás requisitos relacionados con la acreditación, registro de la experiencia en el RUP, códigos UNSPSC y presentación del ANEXO – EXPERIENCIA DEL PROPONENTE se mantendrán conforme a lo establecido en el requisito general.

También manifiesta los CRITERIOS DIFERENCIALES DE EXPERIENCIA PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES Y EXPONE:

- De conformidad con la normativa vigente y con los resultados del análisis del sector, se establece un requisito habilitante diferencial en materia de experiencia a favor de los emprendimientos y empresas de mujeres que acrediten dicha condición en los términos previstos en la normativa aplicable.
- Para estos proponentes, el requisito de experiencia podrá acreditarse con mínimo un (1) contrato, cuyo objeto y/o actividades se encuentren relacionados con el objeto del presente proceso, terminado y ejecutado a la fecha de cierre, cuyo valor individual o sumado sea igual o superior al [90%] del presupuesto oficial correspondiente al lote o lotes a los cuales presenta oferta.
- Los demás requisitos relacionados con la acreditación, registro de la experiencia en el RUP, códigos UNSPSC y presentación del ANEXO – EXPERIENCIA DEL PROPONENTE se mantendrán conforme a lo establecido en el requisito general.

Sobre los CRITERIOS HABILITANTES DIFERENCIAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD, manifiesta:

- De conformidad con lo establecido en el Decreto 287 de 2026 y atendiendo los resultados del análisis del sector, se establece un requisito habilitante diferencial



en materia de experiencia a favor de los emprendimientos y empresas de personas con discapacidad que acrediten dicha condición en los términos previstos en la normativa aplicable.

- Para estos proponentes, el requisito de experiencia podrá acreditarse con mínimo un (1) contrato, cuyo objeto y/o actividades se encuentren relacionados con el objeto del presente proceso, terminado y ejecutado a la fecha de cierre, cuyo valor individual o sumado sea igual o superior al [X %] del presupuesto oficial correspondiente al lote o lotes a los cuales presenta oferta.
- Los demás requisitos relacionados con la acreditación, registro de la experiencia en el RUP, códigos UNSPSC y presentación del ANEXO – EXPERIENCIA DEL PROPONENTE se mantendrán conforme a lo establecido en el requisito general.

Continúa con los criterios de DISPONIBILIDAD DEL CONTRATISTA IN SITU – HABILITANTE y expones los siguiente:

- Teniendo en cuenta las condiciones climáticas de la región, la ubicación de los diferentes municipios atendidos por el Centro de Comercio y Servicios de la Regional Bolívar y la naturaleza de los bienes objeto del proceso, la Entidad requiere contar con una capacidad de respuesta oportuna frente a las necesidades y novedades que se presenten durante la ejecución contractual, particularmente aquellas relacionadas con reposición de bienes, diferencias en cantidades, reclamaciones, garantías y demás situaciones que puedan afectar el normal desarrollo de las actividades de formación.
- En consecuencia, el proponente deberá acreditar, desde la presentación de la oferta, que cuenta con un establecimiento de comercio, agencia, local o sucursal ubicado en la ciudad de Cartagena, Bolívar, abierto al público y disponible para atender las necesidades derivadas de la ejecución contractual.
- El proponente deberá acreditar la existencia y ubicación del establecimiento mediante el respectivo certificado de matrícula mercantil expedido por la Cámara de Comercio competente, en el cual pueda verificarse su ubicación en la ciudad de Cartagena.

Sobre los requisitos de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO expone que el proponente deberá aportar los siguientes documentos:

- Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.



- Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.
- 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
- Certificado de afiliación a la ARL, donde se evidencie la cotización al nivel acorde a la actividad económica desarrollada.

También da a conocer los REQUISITOS AMBIENTALES al comité de la siguiente manera y que el proponente deberá cumplir:

DESCRIPCION	ETAPA
Entregar las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos. (Surfactantes detergentes, desinfectantes) Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años)	PRECONTRACTUAL
Presentar el soporte del registro como comercializador de insumos agropecuarios y/o semillas para siembra.	PRECONTRACTUAL
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. Presentar carta firmada por el representante legal	PRECONTRACTUAL

Se continua con la exposición de los REQUISITOS DE CARACTER FINANCIERO así:

- La información financiera del proponente se determinará de acuerdo con el análisis que el SENA realice en el certificado del Registro Único de Proponentes vigente de cada oferente, dentro de los parámetros que determina el Decreto 1082 de 2015 en su artículo 2.2.1.1.1.5.1 relativo a la “Inscripción, renovación, actualización y cancelación del RUP” y el respectivo RUT, del cual cada oferente deberá anexar RUP renovado a 31 de diciembre de 2025 en su oferta.
- Así pues, una vez la información contable esté debidamente acreditada en el RUP, ésta se entenderá válida para efectos de participación del interesado en



procesos de contratación pública cuya fecha de cierre sea posterior a la entrada en vigencia de la referida disposición normativa.

- La capacidad financiera del proponente será verificada con base en los datos consignados en el Registro Único de Proponentes RUP del proponente o sus integrantes, en el que acreditará los indicadores que se señalan a continuación y que garanticen la ejecución del Contrato

Igualmente expone los requisitos financieros a saber:

- Capacidad financiera Capacidad financiera proponentes que tenga la calidad de Grandes Empresas

Los proponentes deben acreditar los siguientes indicadores financieros:

INDICADOR	FÓRMULA
Liquidez	$\geq 1,50$
Nivel de Endeudamiento	$\leq 0,60$
Razón de Cobertura de Intereses	$\geq 1,6$
Rentabilidad sobre Patrimonio (ROE)	$\geq 0,125$
Rentabilidad del Activo (ROA)	$\geq 0,05$

Los proponentes que sean Mipymes, Emprendimiento y empresa de mujeres deben tener los siguientes:

INDICADOR	FÓRMULA
Liquidez	$\geq 1,3$



Nivel de Endeudamiento	$\leq 0,60$
Razón de Cobertura de Intereses	$\geq 1,3$
INDICADOR	FÓRMULA
Rentabilidad sobre Patrimonio (ROE)	$\geq 0,1$
Rentabilidad del Activo (ROA)	$\geq 0,04$

Por ultimo se da a conocer al comite las garantías exigidas dentro del proceso así:

GARANTÍAS DEL PROCESO

Señale con una "X" los amparos a exigir:

Seriedad de la oferta: por el 10% del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato.



	Cumplimiento: por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y cuatro más.
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
	Póliza de Responsabilidad extracontractual: por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

Una vez el grupo de contracción y convenios se da paso al punto NO 3.

3. Observaciones, recomendaciones o modificaciones por parte del comité.

Se realizaron las Siguietes recomendaciones:

1. El Instructor Jorge Esteban Jimenez, recomienda que dentro de los REQUISITOS TÉCNICOS EQUIPO DE TRABAJO se le agregue el requisito de exigir al proponente que demuestre la vinculación laboral del empleado con la empresa.
2. También propone que dentro de los requisitos ambientales se elimine el requisito: Presentar el soporte del registro como comercializador de insumos agropecuarios y/o semillas para siembra, justificando que no se están comprando semilla para la siembra sino para el consumo.
3. El instructor Victor Consuegra Clavijo recomienda incluir como requisito que el proponente deberá demostrar tener dos (2) vehículos así: uno para el transporte de materiales secos y otro para el transporte de carnes, con el propósito de conservar la cadena de frio.
4. El Instructor Victor Consuegra Clavijo recomienda también que se agregue dentro del parrado dos de la DISPONIBILIDAD DEL CONTRATISTA IN SITU – HABILITANTE, la siguiente leyenda: lo cual se verificará mediante visita técnica por parte del comité, con el propósito de que se pueda garantizar que el proponente cumpla con el requisito.

Estas recomendaciones fueron aprobadas por el comité en pleno y se recomendó al equipo de contratación realizar estos ajustes en los estudios previos. No se hicieron más



observaciones recomendaciones, modificaciones al proyecto de estudios previos presentado al comité de contratación.

4. Aprobación o no de los estudios previos

El comité de contratación y convenio por unanimidad aprueba el proceso de contratación bajo la modalidad de selección abreviada subasta inversa no. sasa-blv-ccs-0001-2026 que tiene por objeto: **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN CONSISTENTES EN ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, LICORES, VINOS, APERITIVOS Y ELEMENTOS DE USO ÚNICO (DESECHABLES), PARA LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE DE LOS PROGRAMAS DE COCINA, MESA Y BAR, PANADERÍA Y PASTELERÍA, EN LOS NIVELES DE FORMACIÓN TITULADA Y PROGRAMAS ESPECIALES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL BOLÍVAR**, con las recomendaciones aprobadas y recomienda al subdirector del Centro Continuar con el proceso de contratación.

5. Cierre

No habiendo más temas que tratar de cierra la reunión a las 11:30 del día 07 de septiembre de 2026.

CONCLUSIONES

El comité de contratación recomienda al Subdirector de Centro **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN CONSISTENTES EN ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, LICORES, VINOS, APERITIVOS Y ELEMENTOS DE USO ÚNICO (DESECHABLES), PARA LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE DE LOS PROGRAMAS DE COCINA, MESA Y BAR, PANADERÍA Y PASTELERÍA, EN LOS NIVELES DE FORMACIÓN TITULADA Y PROGRAMAS ESPECIALES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL BOLÍVAR**

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE Área de Contratación y Convenios	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Iniciar el Proceso de Contratación de Conformidad a las fechas establecidas			



DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Dr Arodiz Aguilera Aurela	Subdirector de Centro	SI	NO	
Dr Rafael Zambrano Zúñiga	Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	SI	NO	
Victor Consuegra Clavijo	Subcomité de Cosina	SI	SI	
Joerge Esteban Jimenez	Subcomité de Cosina	SI	SI	
INVITADOS				
Luz Teresa Hernández León	Área de Contratación			



	ón y Conv enios			
Viviana del Carmen Bravo Roca.	Área de Contr ataci ón y Conv enios			
Omer Enrique Rodelo Buevas	Secre tario Técni co			
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.				
ANEXOS Hoja de Firmas.				





COMITE DE CONTRÔLES PROCEPS SADA 026-CCS-001-26

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



ACTA DE OBSERVACIONES AL ACTA No. 1 de 2026			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Aclaración, Revisión y Corrección de las observaciones que el equipo técnico de gastronomía y subcomité de Cocina hacen al proceso de contratación bajo la modalidad de selección abreviada subasta inversa no. sasa-blv-ccs-0001-2026 que tiene por objeto: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN CONSISTENTES EN ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, LICORES, VINOS, APERITIVOS Y ELEMENTOS DE USO ÚNICO (DESECHABLES), PARA LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE DE LOS PROGRAMAS DE COCINA, MESA Y BAR, PANADERÍA Y PASTELERÍA, EN LOS NIVELES DE FORMACIÓN TITULADA Y PROGRAMAS ESPECIALES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL BOLÍVAR			
CIUDAD Y FECHA: Cartagena de Indias 17 de septiembre de 2026		HORA INICIO: 09:00 AM	HORA FIN: 11.53 AM
LUGAR Y/O ENLACE: Aula de Gastronomía del Centro de Comercios y Servicios		DIRECCIÓN BOLIVAR	REGIONAL CENTRO: COMERCIOS Y SERVICIOS
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Llamado a Lista de los asistentes 2. Presentación de observaciones, discusión, aclaraciones y correcciones realizadas por el equipó gastronomía y subcomité de cocina al proceso de contratación: se dará lectura de las observaciones presentadas se analizarán y se discutirán su conveniencia o no de incluirlas en los estudios previos del proceso de contratación. 3. Cierre			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Aclaración, Revisión y Corrección de las observaciones que el equipo técnico de gastronomía y subcomité de Cocina hacen al proceso de contratación bajo la modalidad de selección abreviada subasta inversa no. sasa-blv-ccs-0001-2026 que tiene por objeto: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN CONSISTENTES EN ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, LICORES, VINOS, APERITIVOS Y ELEMENTOS DE USO ÚNICO (DESECHABLES), PARA LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE DE LOS PROGRAMAS DE COCINA, MESA Y BAR, PANADERÍA Y PASTELERÍA, EN LOS NIVELES DE FORMACIÓN TITULADA Y PROGRAMAS ESPECIALES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL BOLÍVAR			



DESARROLLO DE LA REUNIÓN

De conformidad a como lo establece la resolución No 0013 de 2026, y atendiendo la solicitud del subdirector del Centro de Comercios y servicios y del área de contratación y convenios del Centro de Comercio y Servicios, se reunieron del día Jueves 17 de septiembre de 2026, el comité de contratación y convenios para la exposición, análisis de las recomendaciones, observaciones o modificaciones al proceso de contratación bajo la modalidad de selección abreviada subasta inversa no. sasa-blv-ccs-0001-2026 que tiene por objeto: **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN CONSISTENTES EN ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, LICORES, VINOS, APERITIVOS Y ELEMENTOS DE USO ÚNICO (DESECHABLES), PARA LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE DE LOS PROGRAMAS DE COCINA, MESA Y BAR, PANADERÍA Y PASTELERÍA, EN LOS NIVELES DE FORMACIÓN TITULADA Y PROGRAMAS ESPECIALES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL BOLÍVAR**, presentadas al acta No 1 de 2026 por el subcomité de cocina y el equipo de gastronomía mediante correo electrónico del día 09 de Septiembre de 2026, para lo cual se procedió a desarrollar el orden del día propuesto y puesto a consideración por secretario técnico del comité Señor Omer Rodelo Buelvas, siendo aprobado por todos los miembros invitados y asistentes a la reunión

1. Llamado a Listas

EL Señor Omer Enrique Rodelo Buelvas Procedió al llamado a lista en el cual se pudo constatar la asistencia de: Dr. Arodiz Aguilera Aurela, Subdirector (e) del Centro de Comercio y Servicios, Sres.: Victor Consuegra Clavijo y Joerge Esteban Jimenez, miembros del Subcomité de Cocina, por parte de la oficina de contratación y convenios asistieron en calidad de invitadas exponentes de los estudios previos del proyecto de estudios previo puesto a consideración del comité: Dras.: Luz teresa Hernández León y Viviana del Carmen Bravo Roca, invitados del Equipo de Gastronomía señores: Luis Gabriel Fuentes Rosado, Libardo Arteaga Urueta, Luis Avila Jimenez, y Armando Martinis Vasques.

Se verifico la asistencia de los miembros del Comité de Contratación y Convenios invitados a la reunión.

Seguidamente el Dr Arodiz Aguilera Aurela, subdirector de Centro de Comercio y servicios Saluda a los asistentes y agradece la asistencia al equipo de gastronomía y subcomité de cocina por participar y atender el llamado para revisar y concertar las observaciones presentadas al acta No 1 de 2026 y a las respuestas emitidas por la Subdirección de Centro a las observaciones con el propósito de llegar a consenso y



avanzar con el proceso de contratación “estamos involucrados aquí las áreas, las personas del área de contratación, nuestros compañeros instructores Victor Consuegra Clavijo y Joerge Esteban Jimenez, el equipo de gastronomía con el propósito es la de realizar la exposición, análisis a las recomendaciones y observaciones o modificaciones al proceso de contratación bajo la modalidad de selección abreviada subasta inversa no. sasa-blv-ccs-0001-2026, que tiene por objeto: **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN CONSISTENTES EN ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, LICORES, VINOS, APERITIVOS Y ELEMENTOS DE USO ÚNICO (DESECHABLES), PARA LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE DE LOS PROGRAMAS DE COCINA, MESA Y BAR, PANADERÍA Y PASTELERÍA, EN LOS NIVELES DE FORMACIÓN TITULADA Y PROGRAMAS ESPECIALES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL BOLÍVAR.**

Continúa manifestando que se hace necesario llegar a un consenso para que el proceso avance sin ningún inconveniente para lo cual invita a la Dra. Luz Hernandez a que presente las observaciones del subcomité de cocina al acta No 1 de 2026 y respuestas dadas a estas observaciones para que sean analizadas se resuelvan dudas e inquietudes sobre el proceso de contratación

2. La Doctora Luz Hernandez inicia la presentación de las observaciones punto por punto y da inicio al análisis y discusión de cada uno de ellos para realizar los ajustes requeridos que se ponen a consideración.

La Doctora Luz inicia la lectura de las observaciones:

Punto No 1. En Subcomité de Cocina y Equipo de gastronomía presentan la observación:

Punto No 1. El proponente deberá presentar con su oferta copia del Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo, expedida por la autoridad sanitaria competente, correspondiente al establecimiento destinado al almacenamiento, acopio, conservación, manipulación y/o distribución de los alimentos objeto del presente contrato.

El Acta de Inspección Sanitaria deberá permitir verificar que el establecimiento cuenta con concepto sanitario favorable.



Para verificar este requisito se requiere la visita del equipo técnico en compañía de los profesionales de ingeniería de alimentos del centro de comercio y servicios durante el proceso de evaluación.

A esta Observación la Dra. Luz da lectura a la respuesta inicial dado por la subdirección de centro así:

“Se precisa que el requisito relacionado con la presentación del Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo ya se encuentra contemplado en el Estudio Previo como requisito habilitante. En este se establece que el acta debe ser expedida por la autoridad sanitaria competente, corresponder al establecimiento destinado al almacenamiento, acopio, conservación, manipulación y/o distribución de los alimentos objeto del proceso, y permitir verificar la condición sanitaria aplicable. En consecuencia, no se incorpora un requisito nuevo, sino que se precisa y ratifica su alcance y aplicación.

Leídas la observación y la respuesta se procede a revisión a establecido en los estudios previos, la Doctora Luz manifiesta que la observación realizada ya encuentra incluida dentro de los estudios previos dentro del punto **5.1.3.2 Acta de Inspección Sanitaria**: Una vez verificada analizada y discutido el Subcomité de Cocina y el equipo de gastronomía luego realizar la justificación respectiva recomienda incluir el párrafo de su recomendación:

“Para verificar este requisito se requiere la visita del equipo técnico en compañía de los profesionales de ingeniería de alimentos del centro de comercio y servicios durante el proceso de evaluación”

La Subdirección de Centro una vez escuchada la justificación manifiesta estar de acuerdo y se procede a incluir la observación en los estudios previos, haciendo la salvedad que la observación presentada por el subcomité de cocina y equipo de gastronomía ya estaba incluida en los estudios previos y que solo se incluiría el párrafo que justifican incluir.

Punto No 2. En Subcomité de Cocina y Equipo de gastronomía presentan la observación:

Transporte de Alimentos: Se determinó que los vehículos, deben contar obligatoriamente con el acta de inspección sanitaria con concepto favorable.

A esta observación la subdirección de Centro dio inicialmente como repuesta lo siguiente:



“Se mantiene la exigencia relacionada con las condiciones sanitarias de los vehículos destinados al transporte de los alimentos, incluyendo la acreditación de su disponibilidad y del documento sanitario expedido por la autoridad competente, así como las condiciones técnicas, higiénicas y de conservación que resulten aplicables según la naturaleza de los productos transportados. Estas condiciones deberán mantenerse durante la ejecución contractual y podrán ser verificadas por el supervisor del contrato.”

Se da inicio al análisis de lo anotado en los estudios previos y se escucha las justificaciones y recomendaciones del Subcomité de Cocina y Equipo de gastronomía quienes manifiestan que se debe incluir dentro de los estudios previos la como requisito que el proponente debe que los vehículos deben contar con el acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable y vigente.

Una vez realizada el análisis y discusión se determinó que se debía incluir dentro de los estudios previos esta recomendación para lo cual el Subdirector de Centro estuvo de acuerdo en incluirla en el punto: 5.1.3.4.

DISPONIBILIDAD Y CONDICIONES DE LOS VEHÍCULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, quedando en los estudios previos la observación de la siguiente manera:

“El proponente deberá acreditar, desde la presentación de la oferta, la disponibilidad de mínimo dos (2) vehículos destinados al transporte y distribución de los alimentos objeto del presente proceso para lo cual debe aportar el acta de inspección sanitaria vigente con concepto sanitario favorable y vigente”

Punto No 3. En Subcomité de Cocina y Equipo de gastronomía presentan la observación:

“Que el conductor de los vehículos tenga vínculo comprobable y una certificación actualizada como manipulador de alimentos y buenas prácticas de manufactura”

A esta observación la subdirección de centro dio inicialmente la siguiente respuesta:

“Se acoge parcialmente la observación. En consecuencia, se establece como obligación específica del contratista garantizar que el personal encargado de la conducción y transporte de los alimentos cumpla las



condiciones sanitarias y de formación que resulten aplicables para la manipulación y transporte de alimentos, de conformidad con la normativa vigente. Así mismo, el contratista deberá garantizar durante la ejecución contractual que dicho personal cuente con la documentación y soportes que acrediten el cumplimiento de los requisitos exigibles, los cuales podrán ser verificados por el supervisor del contrato cuando corresponda”

Una vez leída las observaciones y la respuesta que emite la subdirección de centro se proceden a la revisión de lo establecido en los estudios previos, dando inicio al análisis de lo establecido en el punto 5.1.3.5 Equipo de trabajo: el subcomité de cocina y equipo de cocina justifica su recomendación y una analizado el contenido de este punto se llegó a la conclusión que se debía incluir el aparte en el literal (d) del punto de Forma de Acreditación el requisito: que para cada persona el proponente debe presentar en su oferta: d) Certificado de aptitud médica ocupacional vigente y el certificado de aptitud médico para manipular alimentos, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses.

Una vez escuchada las recomendaciones y explicaciones expuesta por el equipo de gastronomía y subcomité de cocina el subdirector de centro estuvo de acuerdo en incluir en los estudios previos esta recomendación quedando así el literal (d) del punto 5.1.3.5 de la siguiente manera:

d) Certificado de aptitud médica ocupacional vigente y el certificado de aptitud médico para manipular alimentos, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses.

Punto No 4. En Subcomité de Cocina y Equipo de gastronomía presentan la observación:

Profesional de Alimentos: El proponente debe contar con los servicios de tiempo completo de un profesional idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el Artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013. A continuación, se cita textualmente dicho artículo: *"Artículo 24. Obligatoriedad de profesional o personal técnico. Los establecimientos que fabriquen procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de un profesional o de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos. "Para ello, deberá anexar la hoja de vida con los soportes requeridos (diploma de grado, tarjeta profesional, cédula de ciudadanía, certificado de vigencia de la tarjeta profesional y certificado de manipulación de alimentos vigente).*



Asimismo, deberá acreditar la vinculación de este profesional a la empresa mediante contrato laboral o certificación de aceptación del cargo por la duración del contrato y sus adiciones. Estos profesionales deberán estar capacitados y entrenados para comprender y manejar el control de los puntos críticos bajo su responsabilidad, así como la importancia de su vigilancia o monitoreo conforme a la Resolución 2674 de 2013, el Decreto 1500 de 2007 y el Decreto 1071 de 2015. Por tanto, se exige un Ingeniero de Alimentos con mínimo dos (2) años de experiencia relacionada con la implementación de sistemas de gestión de inocuidad en la industria de alimentos.

A esta observación la subdirección dio la siguiente respuesta:

RESPUESTA A OBSERVACIÓN 4. PROFESIONAL DE ALIMENTOS – COORDINADOR OPERATIVO

No se acoge la solicitud.

El perfil requerido corresponde al Coordinador Operativo – Profesional responsable del control de calidad e inocuidad, cuyas funciones están directamente relacionadas con la verificación de las condiciones de calidad, inocuidad, almacenamiento, conservación, transporte y manejo de los alimentos objeto del contrato.

En este sentido, el perfil requerido no corresponde a una función de naturaleza meramente administrativa, sino a una función que demanda conocimientos técnicos y profesionales específicos relacionados con los alimentos, su calidad, inocuidad, conservación, manejo y condiciones sanitarias.

Lo anterior guarda correspondencia con lo establecido en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013, que exige que los establecimientos a los cuales resulta aplicable dicha disposición cuenten con personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos. Así mismo, la regulación establece que las operaciones relacionadas con los alimentos deben estar sujetas a controles apropiados de calidad e inocuidad.

En consecuencia, la Entidad considera que la formación del profesional que desempeñe el rol de Coordinador Operativo debe guardar relación directa con el objeto de sus funciones y con los conocimientos técnicos requeridos para el control de calidad e inocuidad de los alimentos.

Por esta razón, y con el propósito de mantener un requisito objetivo, verificable y directamente relacionado con las actividades que deberá desarrollar durante la ejecución contractual, se estableció como formación requerida la de Profesional en Ingeniería de Alimentos o en Ciencia y Tecnología de Alimentos.



En consecuencia, no se considera procedente incorporar un Coordinador Administrativo como alternativa al perfil profesional del área de alimentos, toda vez que una formación de naturaleza administrativa, por sí misma, no acredita los conocimientos técnicos específicos requeridos para desarrollar las actividades de control de calidad e inocuidad de alimentos que corresponden al perfil establecido por la Entidad.

Una vez leída las recomendaciones del subcomité de cocina y equipo de gastronomía quienes justifican y explican las razones de su observación se llega al acuerdo de incluir en los estudios previos que profesional de alimentos debe tener vinculación completa con el proponente de conformidad a como lo establece el Artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.

Una vez analizado lo justificado y sustentado por el subcomité de cocina y equipo de gastronomía se procede a realizar este cambio en los estudios previos. Donde se especifica que el profesional de alimento debe tener vinculación de tiempo completo y no de tiempo parcial

Punto No 5. En Subcomité de Cocina y Equipo de gastronomía presentan la observación:

Adicionalmente se requiere tres (3) personas, quienes deben tener el siguiente perfil: bachiller con curso en higiene y manipulación de alimentos con examen médico ocupacional vigente con experiencia específica mínima en un (01) contrato con entidad pública o privada como manipuladora de alimentos, quienes prestaran el servicio de personal de enlace y para la entrega de alimentos. Así mismo dicho talento humano deberá estar vinculado al oferente dentro de su pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales si aplica, o contrato vigente durante la ejecución del contrato, en el segundo caso, deberá comprometerse a través de certificado emitido por el representante legal.

A esta observación la subdirección de centro dio inicialmente la siguiente respuesta:

La exigencia ya se encontraba establecida en el Estudio Previo. Se mantiene la exigencia de acreditar tres (3) personas adicionales que prestarán apoyo durante la ejecución del contrato en las actividades de enlace, entrega y distribución de los alimentos. Para cada una de las personas propuestas se deberán acreditar las condiciones de formación, capacitación en higiene y manipulación de alimentos, aptitud médica



ocupacional y experiencia establecidas en el Estudio Previo, se incluye: así como su vinculación y disponibilidad para la ejecución contractual.

Una vez escuchada la justificación y explicaciones del equipo de gastronomía y subcomité de cocina se llega al acuerdo de incluir el numeral III ACREDITACIÓN DE LA VINCULACIÓN Y DISPONIBILIDAD DEL PERSONAL, el cual fue acogido por la subdirección de centro incluyendo el numeral III así:

III. ACREDITACIÓN DE LA VINCULACIÓN Y DISPONIBILIDAD DEL PERSONAL

El proponente deberá acreditar con su oferta la vinculación y disponibilidad del personal requerido para la ejecución del contrato, de conformidad con los perfiles, requisitos de formación y experiencia establecidos en el presente proceso.

Para acreditar la vinculación del personal, el proponente deberá aportar el documento que corresponda según la modalidad de vinculación, tales como contrato laboral, contrato de prestación de servicios o, que permita verificar la relación existente entre el proponente y la persona propuesta.

Así mismo, deberá aportar **carta de compromiso suscrita por cada una de las personas propuestas**, mediante la cual manifiesten su disponibilidad para participar en la ejecución del contrato durante el plazo y en las condiciones requeridas.

La modalidad de vinculación podrá ser laboral o contractual, de conformidad con la legislación vigente, siempre que permita acreditar la relación con el proponente y garantizar la disponibilidad del personal para la ejecución del contrato.

La vinculación y disponibilidad del personal será un requisito habilitante de carácter técnico, por lo cual deberá acreditarse respecto de cada una de las personas requeridas en el presente proceso. Su cumplimiento será objeto de verificación por parte del Comité Evaluador, de conformidad con las reglas de subsanabilidad aplicables



Punto No 6. En Subcomité de Cocina y Equipo de gastronomía presentan la observación:

El proponente deberá presentar certificación para el lote 4 relacionada con el cumplimiento de los aspectos de la vigilancia y control en el manejo y comercialización de productos pesqueros según el Decreto 1071 de 2015 de la AUNAP y la Ley 2268 de 2022 de la pesca artesanal, así como autorización del ente territorial de salud correspondiente, para la comercialización de Productos y Derivados Cárnicos"producto de alto riesgo en salud pública", destinados para el Consumo Humano "Decreto 1500 de 2007"

Inicialmente la subdirección de centro había dado respuesta a esta observación de la siguiente manera:

RESPUESTA A OBSERVACIÓN 6 – LOTE 4

No se acoge la observación. Para la Entidad es conveniente establecer como una obligación específica del contratista, en los siguientes términos:

"Garantizar que los productos correspondientes al Lote 4 cumplan, durante toda la ejecución contractual, las condiciones sanitarias, de procedencia legal, trazabilidad, conservación, transporte y comercialización que resulten aplicables de acuerdo con su naturaleza y origen, así como mantener disponibles para verificación del supervisor los permisos, autorizaciones, registros y demás documentos que legalmente sean exigibles."

Una vez leída las recomendaciones y respuesta a este punto, el equipo de gastronomía y subcomité de cocina hacen una exposición y justificación del por qué se debe tener en cuenta la observación de cumplimiento de los aspectos de la vigilancia y control en el manejo y comercialización de productos pesqueros según el Decreto 1071 de 2015 de la AUNAP y la Ley 2268 de 2022 de la pesca artesanal, así como autorización del ente territorial de salud correspondiente, para la comercialización de Productos y Derivados Cárnicos"producto de alto riesgo en salud pública", destinados para el Consumo Humano "Decreto 1500 de 2007"

Una vez escuchada las explicaciones y justificaciones se recomienda incluir dentro de los estudios previos el punto 6. el cual es aprobado por la subdirección de centro, quedando el punto 6. Así:

6. REQUISITO AUNAP

El proponente deberá acreditar el cumplimiento de las disposiciones legales y reglamentarias aplicables al manejo, aprovechamiento y comercialización de



productos pesqueros destinados al consumo humano, de conformidad con el Decreto 1071 de 2015, la Ley 2268 de 2022, la reglamentación expedida por la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca – AUNAP y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, , así como autorización vigente del ente territorial de salud correspondiente, para la comercialización de Productos y Derivados Cárnicos" producto de alto riesgo en salud pública", destinados para el Consumo Humano "Decreto 1500 de 2007"

El proponente deberá presentar certificación para el lote 4 relacionada con el cumplimiento de los aspectos de la vigilancia y control en el manejo y comercialización de productos pesqueros según el Decreto 1071 de 2015 de la AUNAP y la Ley 2268 de 2022 de la pesca artesanal, así como autorización del ente territorial de salud correspondiente, para la comercialización de Productos y Derivados Cárnicos"producto de alto riesgo en salud pública", destinados para el Consumo Humano "Decreto 1500 de 2007"

Para acreditar este requisito, el proponente deberá presentar el permiso, autorización, registro, acto administrativo o documento vigente expedido por la AUNAP que resulte aplicable a la actividad pesquera y/o de comercialización que desarrolla.

Igualmente, el proponente podrá presentar una alianza comercial o contrato con una asociación, cooperativa u otra organización de pescadores artesanales debidamente constituida y reconocida conforme a la normatividad vigente, podrá acreditar el requisito mediante los documentos expedidos por la AUNAP que demuestren su condición, registro y/o autorización para el ejercicio de la actividad pesquera artesanal y la procedencia legal de los productos pesqueros ofrecidos, siempre que dichos documentos, de acuerdo con la normativa vigente, habiliten la actividad objeto del presente proceso contractual.

La asociación u organización deberá garantizar que los productos suministrados provengan de actividades pesqueras legalmente autorizadas y que durante su captura, acopio, conservación, almacenamiento, transporte, distribución y entrega se mantengan las condiciones sanitarias, de inocuidad, trazabilidad y cadena de frío que resulten aplicables.

Cuando por la naturaleza de la actividad desarrollada sea exigible permiso de comercialización de productos pesqueros expedido por la AUNAP, este deberá encontrarse vigente y comprender la actividad requerida para la ejecución contractual.

Adicionalmente, el proponente deberá acreditar el cumplimiento de los requisitos sanitarios que resulten aplicables para la comercialización de productos destinados al consumo humano, mediante la correspondiente



autorización, concepto, inscripción, registro o documento expedido por la autoridad sanitaria competente, cuando haya lugar, de conformidad con el Decreto 1500 de 2007 y las demás disposiciones sanitarias vigentes.

Nota: La Entidad aceptará como medios de acreditación los documentos equivalentes legalmente válidos expedidos por la AUNAP a asociaciones, cooperativas u organizaciones de pescadores artesanales, siempre que permitan verificar la legalidad de la actividad, el origen del producto y la habilitación correspondiente para su manejo y/o comercialización

Punto No 7. En Subcomité de Cocina y Equipo de gastronomía presentan la observación:

Se estableció que, en el estudio previo del componente técnico, cuando se mencione "productos cárnicos", la terminología debe modificarse y catalogarse estrictamente como "producto de alto riesgo en salud pública".

Sobre este punto la Subdirección de Centro inicialmente la siguiente respuesta:

RESPUESTA A OBSERVACIÓN 7 – TERMINOLOGÍA

No se acoge la observación.

No se considera procedente modificar la denominación correspondiente al Lote 4, toda vez que dicha denominación fue definida desde la etapa inicial de estructuración del requerimiento y se ha mantenido de manera consistente durante las diferentes etapas de planeación del proceso.

En efecto, la denominación del Lote 4 fue establecida desde el requerimiento inicial y posteriormente fue utilizada en la solicitud de cotización, en el estudio de mercado y en el kárdex de almacén, manteniendo correspondencia con los bienes que integran dicho lote.

De igual manera, se considera que la denominación adoptada resulta coherente con el contenido, naturaleza y características de los bienes que conforman el Lote 4, por lo que no se advierte la necesidad de modificarla en esta etapa del proceso.

Adicionalmente, se precisa que esta misma denominación ha sido utilizada en vigencias anteriores para la estructuración y adquisición de bienes de características correspondientes a este lote, sin que se hayan presentado observaciones o novedades relacionadas con dicha denominación, lo cual constituye un antecedente de la forma en que tradicionalmente se ha identificado este grupo de bienes en la Entidad.

En consecuencia, se mantiene la denominación del Lote 4 en los documentos del proceso, por cuanto corresponde a la definición efectuada



desde la estructuración del requerimiento, guarda consistencia con los documentos que anteceden al proceso y resulta acorde con el contenido del lote.

Sobre este punto el equipo de contratación manifiesta que no es posible cambiar la terminología dado que así quedo establecido desde la necesidad, cotizaciones, estudio de mercado. Para lo cual el subcomité de cocina y equipo de gastronomía en no cambiar la terminología tal como lo estaban solicitando.

3. Cierre.

No siendo mas los puntos que tratar se cierra esta reunión a las 11:45 AM con las firmas Adjuntas.

Nota al acta: Los detalles de la discusión punto por punto quedo grabada en el link [REUNIO DE COMITE TECNICO RESPUESTA A OBSERVACIONES | Reunión-Unirse | Microsoft Teams](#), donde se puede consultar los pormenores de los aportes, justificación y recomendaciones por parte de la Subdirección de Centro, equipo de contratación, subcomité de cocina y equipo de gastronomía.

CONCLUSIONES

Se analizaron cada una de las observaciones presentadas por el subcomité de cocina y equipo de gastronomía, analizando cada uno de los puntos realizando las justificaciones y ajustes pertinentes.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE Área de Contratación y Convenios	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Iniciar el Proceso de Contratación de Conformidad a las fechas establecidas			
Revisión del acta y modificaciones en los estudios previos para verificar que se hallan realizado los ajuste pertinentes	18 de septiembre de 2026	Equipo de gastronomia y Subcomite de Cocina	



DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Dr Arodiz Aguilera Aurela	Subdirector de Centro	Si	NO	
Victor Consuegra Clavijo	Subcomité de Cosina	SI	SI	
Joerge Esteban Jimenez	Subcomité de Cosina	SI	SI	
INVITADOS				
Luz Teresa Hernández León	Área de Contratación y Convenios			
Viviana del Carmen Bravo Roca.	Área de Contratación y Convenios			
Luis Gabriel Fuentes	Equipo de gastronomía			
Libardo Arteaga Urueta	Equipo de gastronomía			
Luis Alberto Avila	Equipo de gastronomía			
Armando Martinis Vasques	Equipo de gastronomía			
Omer Enrique Rodelo Buelvas	Secretario Técnico			

--



De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

Hoja de Firmas.

