



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	4/03/2021
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL PECUARIO Y TURÍSTICO-APARTADO, ANTIOQUIA
ORDENADOR DEL GASTO:	Escriba aquí la dependencia ordenadora de gasto. ELKIN HUMBERTO GRANADA JIMENEZ
OBJETO:	SUMINISTRAR LA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO



2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación:	<p>Que el artículo 101 de la Convención Colectiva para trabajadores oficiales establece el auxilio de alimentación y determina que: "...El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días.</p> <p>El auxilio en dinero sustituye el pagado mediante el sistema de Valera, con excepción de los trabajadores oficiales que laboren en los Centros del SENA donde se suministre la alimentación, los cuales podrán escoger entre:</p> <ul style="list-style-type: none">-El auxilio de alimentación equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo legal vigente-La utilización de valeras a razón de cuatro pesos (\$4.00) por cada comida. <p>En los casos en que se pague en dinero este auxilio, en los Centros donde se suministra el servicio, el trabajador oficial tendrá derecho a la compra de dicha alimentación, en los días que labore, a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares..."</p>
-----------------------	---



Análisis de conveniencia	<p>Que el Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico en Antioquia cuenta con siete (7) trabajadores oficiales, a los cuales se les debe suministrar diariamente el auxilio de alimentación definido en el artículo 101 de su Convención Colectiva, consistente en un desayuno y un almuerzo por trabajador oficial y por día hábil de trabajo.</p> <p>Que en ocasiones se debe proveer los alimentos descritos a algunos de los trabajadores oficiales de los demás centros de formación de la Regional Antioquia sin asiento en este Complejo, y que por motivo de sus desplazamientos a este permanecen durante el día en sus instalaciones, igualmente, algunos de los trabajadores oficiales adscritos al Complejo se desplazan hacia otros complejos o centros o por razones laborales o personales no desayunan o almuerzan con cargo al contrato que se derive de estos estudios, por ello se advierte que el número de desayunos y almuerzos es variable por día y no atienden directamente al número de siete (7) trabajadores oficiales.</p> <p>Por los anteriores aspectos, la Subdirección del Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico del SENA en Antioquia, requiere contratar el Suministro de alimentación trabajadores oficiales del Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico, en su condición de ordenador del gasto y con ello contribuir de manera satisfactoria y eficiente a la misión institucional y al cumplimiento de sus obligaciones laborales, prestacionales y convencionales frente a sus trabajadores.</p> <p>Para el suministro de 1386 desayunos y 1386 almuerzos necesarios para cubrir la alimentación de los siete (7) trabajadores oficiales del Centro, desde mediados de marzo hasta el 31 de diciembre de 2021, según el precio promedio de las cotizaciones realizadas, el valor asciende a la suma de Veinticuatro millones setecientos cuarenta mil cien pesos (\$24.740.100). Sin embargo, el presupuesto asignado para la vigencia 2021 es de Veintiún millones trescientos cincuenta y ocho mil treinta y nueve pesos (\$21.358.039) y este no alcanza para cubrir la compra de todas las raciones de alimentación necesarias, se precisa a continuación la necesidad del Centro en materia de alimentación de Trabajadores Oficiales desde mediados de marzo hasta agotar el presupuesto, partiendo del precio promedio de las precotizaciones, es decir 1196 desayunos y 1196 almuerzos. No obstante, se adelantará el proceso contractual con el presupuesto asignado, y debido a que la demanda del suministro es superior, debe proyectarse la posibilidad de incluir futuras adiciones presupuestales en caso de que exista un ahorro en el proceso de contratación, o que las proyecciones financieras de la Entidad permitan adicionar el valor del contrato.</p> <p>La forma más conveniente para satisfacer esta necesidad de la Entidad es adelantar un proceso de selección, bajo la modalidad de mínima cuantía de acuerdo al procedimiento señalado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011,</p>
---------------------------------	---

72

89



desarrollado por el Decreto 1082 de 2015, con el fin de suplir la necesidad inminente que se describe en este estudio.

El contrato a realizar será un Contrato de Suministro de Alimentación para siete (7) Trabajadores Oficiales, contrato que ha sido debidamente enunciado en el plan de adquisiciones del Centro para la vigencia 2018, como lo estipula el artículo 74 de la Ley 1474 de 2011, los artículos 2.2.1.1.1.4.1 a 2.2.1.1.1.4.4 del Decreto 1082 de 2015.

De otro lado el centro cuenta con la correspondiente disponibilidad presupuestal para adelantar el presente proceso de selección, haciendo claridad en que los recursos asignados son insuficientes para satisfacer la necesidad existente.

3. **Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad:** el proceso se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones del SENA de la vigencia 2021, registrado en la línea 5_9504_438.

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
90101501	RESTAURANTES			

4. **CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC):** El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	GRUP O	SEGMENT O	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN



1	Servicios	90000000	90100000	90101500	90101501	RESTAURANTES
---	-----------	----------	----------	----------	----------	--------------

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

No aplica

6. OBJETO

SUMINISTRAR LA ALIMENTACION DE TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

La ejecución del objeto del contrato que se celebre como resultado del presente proceso de selección deberá comprender como mínimo, las raciones de alimentación señaladas en este documento y en su anexo técnico, así como las que se establezcan en el respectivo contrato.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Ítem	Descripción o detalle de artículos	Unidad	Cant.
1	Desayuno basado en la Guía Alimentaria para población colombiana de 18 a 59 años, estandarizada a hombre y mujer del ICBF 2015, menú elaborado y firmado por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados.	RACION	1196

29



2	Almuerzo basado en la Guía Alimentaria para población colombiana de 18 a 59 años, estandarizada a hombre y mujer del ICBF 2015, menú elaborado y firmado por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados.	RACION	1196
---	--	--------	------

Requerimientos Técnicos

Los proponentes en las respectivas ofertas deberán precisar detalladamente las unidades de medida y la cantidad de los alimentos, basado en la Guía Alimentaria para población colombiana de 18 a 59 años, estandarizada a hombre y mujer del ICBF 2015.

Así mismo deberán incluir en la propuesta diez (10) menús de desayuno y diez (10) menús de almuerzo que cumplan con los requerimientos técnicos de las especificaciones del contrato.

Este requerimiento es habilitante y será evaluado técnicamente, en caso de no cumplir con los requerimientos establecidos la propuesta será declara No Habilitada.

Implementos para la higienización

Para la adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies, es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haraganes, recogedores, basureros – canecas, bolsas de basura, jabón, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

El contratista implementará un código de color para la limpieza, para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de color ayuda a establecer que implementos de aseo se deben usar en cada área. Los implementos propios de cada área (baldes, traperos, escobas, recogedores y guantes de caucho, entre otros), se deben clasificar por colores. El contratista debe construir la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible, los colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal operativo. A continuación, se realiza una ilustración a manera de ejemplo:



- **Amarillo:** área de recibo de alimentos y almacenamiento
- **Azul:** baños
- **Negro:** área de cocina
- **Verde:** salón comedor, y/o pasillos.

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección con el mismo color deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área, siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas, además de usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados.

OTROS REQUERIMIENTOS

Distribución y Transporte

El contratista transportará las raciones objeto del presente contrato hasta las instalaciones del Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico del SENA. La logística del transporte de alimentos debe establecerse previamente con el supervisor del Contrato, se coordinará un horario de entrega y este deberá cumplirse a fin de garantizar un oportuno servicio y entregar la ración en los horarios estipulados, como lo establecen los Lineamientos del presente estudio.

Las condiciones de los vehículos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos y las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan en el desarrollo del contrato. Para el transporte en los vehículos, se utilizarán canastillas plásticas; todos estos en adecuadas condiciones de limpieza. Cada vehículo contará con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente (Secretaría de Salud del Municipio).

Disponibilidad del servicio:

Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el suministro del servicio de alimentos en sitio, es el que se relaciona, sin embargo, este horario puede estar sujeta a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:

De lunes a viernes:

Desayuno: De 07:00 a.m. a 9:00 a.m. **Almuerzo:** De 11:50 a.m. a 2:00 p.m.



Sábado:

Desayuno: De 07:30 a.m. a 8:30 a.m. Almuerzo: De 11:50 a.m. a 1:00 p.m.

Para aquellos trabajadores que por razones a sus obligaciones laborales no les sea posible tomar sus alimentos en estos horarios el proveedor deberá garantizar la respectiva ración.

Adicionalmente, deberá disponer de las raciones de alimentos respectivas las cuales serán variables en el número de trabajadores a atender por día, la Entidad no garantiza ni un número mínimo, ni un número máximo de raciones por día, pero el proveedor si debe garantizar la atención de todos los trabajadores oficiales que demanden el servicio por día.

Local y Equipo:

Para garantizar el suministro adecuado del desayuno y almuerzo el contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de las raciones, las cuales se deberán servir al momento de solicitud de estas por parte del trabajador oficial en calidad y cantidad suficiente según el número de usuarios a atender, elementos que estarán disponibles al inicio de la ejecución del contrato.

CONDICIONES ESPECIAL DE EJECUCION POR EL COVID 19:

Debido a la situación de contingencias declaradas por el Gobierno Nacional, en razón a la Pandemia del virus Covid 19, y las medidas de aislamiento obligatorio de la cual no es ajena nuestra Entidad, para la ejecución del contrato se tomarán las medidas de bioseguridad necesarias, para garantizar la salud de los partícipes, atendiendo estrictamente las recomendaciones establecidas por las autoridades de salud y el Servicio Nacional de Aprendizaje, referente a la pandemia del Covid-19. El no acatamiento de las medidas de bioseguridad se tendrá como un incumplimiento a las especificaciones técnicas de ejecución del contrato, y se adelantaran las medidas sancionatorias pertinentes por parte del SENA.

Especificaciones Esenciales a Desarrollar en la Ejecución del Contrato:

El contratista deberá prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los trabajadores oficiales del Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico del SENA en Apartadó - Antioquia y



eventualmente a los de los demás centros de formación que se encuentren temporalmente en estas instalaciones.

El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

El suministro de alimentos deberá brindarse basado en las Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, del ICBF 2015.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el contratista debe suministrar acorde al artículo 9 de la Ley 1355 de 2009, una minuta que cumpla con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecidos para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica máxima de 2000 calorías diarias así:

- Desayuno: debe cubrir como mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
- Almuerzo: debe aportar como mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.

IMPORTANTE: La selección y variación de las minutas se realizará de común acuerdo con los trabajadores oficiales.

El suministro según grupo de alimentos se recomienda en la relación de macronutrientes 70% Carbohidratos- 10% Grasas – 20% Proteínas de



alimentos crudos según la siguiente tabla:

Grupo de alimentos / grupo de edad	Niños y niñas		Jóvenes			Personas adultas		
	2 - 5 años	6 - 9 años	10 - 13 años	14 - 17 años		18 - 59 años	> 60 años	
	Niños y niñas	Niños y niñas	Niños y niñas	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres y mujeres
1. Cereales, tubérculos, raíces y plátanos.	3,5	4,0	5,5	8,5	6,0	8,0	6,0	5,5
2. Verduras y frutas.	2,0	2,5	3,5	5,5	4,0	5,0	4,0	3,5
3. Leche y productos lácteos.	2,0	2,5	3,5	5,0	3,5	5,0	3,5	3,5
4. Carnes, huevos y leguminosas secas.	4,5	5,0	6,0	8,0	6,5	7,5	6,5	6,0
5. Grasas.	3,0	3,0	4,0	5,0	4,0	5,0	4,0	5,0
6. Azúcares.	1,0	2,0	3,0	3,5	3,0	3,0	3,0	3,0

Rp

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El proponente deberá presentar con la propuesta la relación de los operarios y manipuladores de alimentos que harán parte de la ejecución del contrato, para lo cual se deberá presentar además hojas de vida y certificados de experiencia de dichos trabajadores. Este requisito es habilitante y será parte de la evaluación técnica del proceso, en caso de no cumplirse con lo solicitado la propuesta será declarada No Habilitada.

Los oferentes deberán presentar con la propuesta los certificados de manipulación de alimentos vigentes y los certificados médicos, lo cuales son requisito habilitante de la oferta y serán objeto de evaluación técnica, en caso de no contar la propuesta con estos requisitos será declarada No Habilitada.

Cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el Contratista se obliga a presentar a la Supervisión los



originales, y a mantener copia de los mismos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados:

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

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

- **Certificado de capacitación:** los operarios deben tener capacitación en manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 765 de 2010 o por la Secretaría de Salud departamental o municipal.

Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización por parte de la Secretaría de Salud del municipio de Apartadó o del Departamento de Antioquia, y la solicitud de supervisión del curso al respectivo Ente.

- **Formato de revisión diaria de operarios:** La presentación diaria del recurso humano ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecido en el artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.

En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos.

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

Personal Especializado

El Contratista deberá contar con un profesional en Nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación la realización de las siguientes actividades:



- Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales
- Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios. Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios. Planear y desarrollar el proceso de Promoción en Estilos de vida saludable
- El profesional nutricionista-dietista deberá contar con tarjeta profesional.
- Deberá acreditar la respectiva certificación de formación académica.

Este requisito es habilitante por tanto el proponente deberá presentar con la propuesta, copia de la matricula profesional, hoja de vida del Nutricionista y el certificado de vigencia y antecedentes emitido por el organismo competente en el caso que aplique. Este requisito es habilitante y será parte de la evaluación técnica del proceso, en caso de no cumplirse con lo solicitado la propuesta será declara No Habilitada.

Implementos para la higienización

Para la adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies, es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haraganes, recogedores, basureros – canecas, bolsas de basura, jabón, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

El contratista implementará un código de color para la limpieza, para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de color ayuda a establecer que implementos de aseo se deben usar en cada área. Los implementos propios de cada área (baldes, traperos, escobas, recogedores y guantes de caucho, entre otros), se deben clasificar por colores. El contratista debe construir la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible, los colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal operativo. A continuación, se realiza una ilustración a manera de ejemplo:

- **Amarillo:** área de recibo de alimentos y almacenamiento
- **Azul:** baños
- **Negro:** área de cocina
- **Verde:** salón comedor, y/o pasillos.

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección con el mismo color, deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área, siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas, además de usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados



El contratista deberá cumplir los siguientes Criterios normativos e institucionales para el suministro de alimentación:

Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.

Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

Entregar el aceite de cocina usado a un gestor autorizado y presentar los certificados de aprovechamiento del mismo, expedido por el gestor autorizado.

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

Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.

Los vehículos destinados al transporte de los alimentos deben cumplir con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual lo harán constar a través de acta expedida por las autoridades sanitarias quienes practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte.

Previo al descargue de los alimentos, el SENA verificará:

- Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.

Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

8. ANALISIS DEL SECTOR

R_o

98



Se encuentra anexo al presente documento

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **VEINTIÚN MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS PESOS (\$ 21.348.600) M/CTE**, incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

El presupuesto oficial para la presente contratación es de **VEINTIUN MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL TREINTA Y NUEVE PESOS (M/CTE \$21.358.039)**.

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, la Dirección y/o la Oficina adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para " SUMINISTRAR LA ALIMENTACION DE TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO " es de **VEINTIÚN MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS PESOS (\$ 21.348.600) M/CTE**, incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos., tal como se evidencia en el documento anexo ESTUDIO de MERCADO o de SECTOR, el cual forma parte integral del presente documento.

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO:			
PRESUPUESTO	Indique con X	RUBRO	VALOR
Inversión	X	C-3603-1300-14-0-3603025-02	\$21.358.039
Funcionamiento			



Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números.
5321	14/01/2021	31/12/2021	Complejo Tecnológico Agroindustrial Pecuario y Turístico			\$ 21.358.039	VEINTIUN MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL TREINTA Y NUEVE PESOS

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 5, del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, el Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico adelantará el proceso a través de la modalidad de selección de Mínima Cuantía.

Lo anterior atendiendo que de acuerdo al objeto contractual, que el presupuesto del Proceso de Contratación es menor o igual a la mínima cuantía del Servicio Nacional de Aprendizaje "SENA", es decir \$87.780.300, y con fundamento en el principio de economía contenido en la Ley 80 de 1993 busca que en la selección del contratista, la Entidad Estatal cumpla y establezca los procedimientos y etapas estrictamente necesarios para asegurar la selección objetiva de la propuesta más favorable, con austeridad de tiempo, medios y gastos, se estima pertinente adelantar el procesos a través de la modalidad de mínima cuantía.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:



Mínima Cuantía

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro

Otro:	N.A.
-------	------

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

14.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

Además de las establecidas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, El CONTRATISTA se obliga para con el SENA a:

1. Colaborar con el SENA en lo que sea necesario para el cumplimiento del objeto contractual.
2. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fuesen necesarios.
3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
4. Radicar las facturas de cobro por trabajos o actividades ejecutadas y reajustes dentro de los plazos convenidos.
5. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del supervisor.
6. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud y pensiones, y presentar todos los documentos respectivos que así lo acrediten, de conformidad con lo establecido en el Decreto 510 de 05 de marzo de 2003, la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003, Ley 1150 de 2007 y demás que las adicionen, complementen o modifiquen.



7. Guardar total reserva de la información que por razón del desarrollo de sus actividades se genere, ya que es propiedad del SENA, salvo requerimiento de autoridad competente.
8. De conformidad con el artículo 52 y 56 de la ley 80 de 1993, EL CONTRATISTA responderá civil y penalmente por las acciones y omisiones en las que incurra en la ejecución de este contrato. Por su parte, el SENA se obliga a brindar el máximo de colaboración y apoyo al contratista para la correcta ejecución del objeto contratado, así como a pagar su valor en la forma pactada.
9. Tener en cuenta las especificaciones técnicas del servicio, los cuales nunca pueden ser inferior al requisito exigido por el SENA.
10. Ejecutar el contrato de acuerdo con la propuesta presentada y aprobada por el Centro.
11. Constituir las garantías exigidas dentro de dos días hábiles siguientes a la firma del contrato-aceptación de la oferta.
12. Adicionar y/o prorrogar las garantías en las mismas proporciones a las adiciones y/o prórrogas que llegaran a darse en el contrato.
13. Cumplir con las normas técnicas de licencia y ambientales que sean aplicables al contrato.

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

14.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista:

1. Contratar los servicios de un Ingeniero de Alimentos, Tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina con Tarjeta de matrícula profesional o Certificado de inscripción profesional auxiliar respectivamente, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio. El profesional o tecnólogo requerido, deberá acreditar en el momento de la presentación de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a Entidades públicas o privadas como mínimo de UN (1) año.
2. Mantener todo el personal necesario para asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado. Para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos:
 - ✓ Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención.
 - ✓ Los empleados en las áreas de trabajo deben permanecer bien presentados con uniformes, gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados.
 - ✓ El personal que utilice para la ejecución del contrato, debe estar debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales.

17



- ✓ El Transporte de los alimentos, debe adelantarse en vehículos con las características requeridas para este fin y con el cumplimiento de la normatividad vigente especialmente el Decreto 1079 de 2015.

- 3. Velar por el correcto mantenimiento del Restaurante y por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:
 - ✓ Colocar afiches y anuncios alusivos a las normas de higiene establecidas.
 - ✓ Barrer y lavar diariamente los pisos de las diferentes áreas cuantas veces sea necesario.
 - ✓ Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada disposición de basuras y con los recipientes para arrojar desperdicios, colocados en sitios alejados del servicio de alimentación.
 - ✓ Mantener tapadas las canecas de basuras
 - ✓ Implementar un adecuado programa de control de plagas

- 4. Cumplir el objeto aquí pactado, de acuerdo a los requerimientos que realice la Coordinación del Complejo o la Subdirección del Centro y en la oportunidad que se establezca, asegurando su óptima calidad.

14.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

El Sena se obliga a:

- a. Pagar el valor pactado en la forma y tiempo establecido.
- b. Emitir las autorizaciones y condiciones necesarias para que el contratista preste un servicio adecuado, con calidad y cumplimiento.
- c. Velar por el cumplimiento de todas las cláusulas contractuales.
- d. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.
- e. Exigir la calidad de los servicios objeto del contrato y el cumplimiento de las normas técnicas en caso de que éstas se apliquen.
- f. Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización que sufra el SENA en desarrollo o con ocasión del contrato celebrado.
- g. Suministrar en forma oportuna la información solicitada por el proponente elegido de conformidad con el contenido de la invitación pública.
- h. Resolver las peticiones presentadas por el proponente elegido en los términos consagrados por la ley.
- i. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.
- j. Ejercer la supervisión general del contrato.



Las demás que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato

15. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

15.1 1196 raciones de Desayuno basado en la Guía Alimentaria para población colombiana de 18 a 59 años, estandarizada a hombre y mujer del ICBF 2015, menú elaborado y firmado por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados.

15.2 1196 raciones de Almuerzo basado en la Guía Alimentaria para población colombiana de 18 a 59 años, estandarizada a hombre y mujer del ICBF 2015, menú elaborado y firmado por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados.

DESAYUNO					
Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servicio*
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lácteos					
Leche en polvo ó	Todos los días	26 g	26 g	180 cc	3 vaso de leche
Leche entera pasteurizada		200 cc	200 cc		
Carnes- huevos-quesos					
Huevo ó	Todos los días	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad
Queso campesino		60 g	60 g	60 g	1 porción mediana
Derivados de cereal**					
Pan o arepa o envuelto, etc	Todos los días	30 g	30 g	30 g	3 1/2 fajas de pan, 1 unidades de pan o 1 faja de ponque o 3 tostadas
Fruta					
Fruta entera: mango	Todos los días	100 g	80 g	60 g	1 porción mediana
Fresa		63 g	60 g	60 g	
Banano		123 g	80 g	80 g	
Piña		145 g	80 g	80 g	
Papaya		100 g	80 g	80 g	
Melón		120 g	80 g	80 g	
Mandarina	87,5 g	70 g	70 g		
Azúcares					
Azúcar ó	Todos los días	10 g	10 g	10 g	1 cucharada
Panela ó		10 g	10 g	10 g	1 cucharada
Chocoliste		15 g	15 g	15 g	2 cucharadas
Grasa					
Aceite	Todos los días	8 cc	8 cc	8 cc	1 cucharada

* La unidad casera de servicio es una orientación general que sirve de guía sobre la cantidad en cocido de un alimento/preparación. En cumplimiento a lo definido en la guía de metrología, cada proyecto debe estandarizar los instrumentos de servicio y, por ende, la unidad de medida real.

** El acompañante se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede incluir arroz, papa, plátano, yuca, etc o sus derivados.

	Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Calcio	Hierro	Zinc
		g	g	g	mg	mg	mg
TOTAL APORTE DESAYUNO	462	17,9	24,2	43,0	387,6	3,2	0,6
ADECUACION	21,5%	23,9%	33,9%	14,3%	38,8%	11,9%	7,1%



ALMUERZO

Grupo Alimentario	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servicio		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido			
Sopa o crema***							
Venduras	Todos los días	14 - 20 g	12 g	180 cc	6 onzas		
Cereal		10 g	10 g				
Rajoles/Tubérculos/Piñones		57 - 90 g	40 g				
Leguminosa		2 g	2 g				
Seco							
Carnes, huevo, leguminosas							
Carne roja Visceras	3 veces/semana (Visceras rojas una vez a la semana)	80 g 100 g	80 g 100 g	53 g 65 g	1 porción mediana		
Carnes blancas	3 veces/semana	Pechuga: 109 g Pierna: 114 g Pernik: 120 g Abón lomo: 60 g	80 g	64 g (sin hueso) Abón: 90 g	1 porción mediana		
Huevo	1 vez / semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad		
Leguminosa	3 veces / semana	35 g	35 g	98 g	4 cucharas colmadas		
Cereal							
Aroz ó	5 veces/semana	40 g	40 g	91 g	4 cucharas soperas		
Pasta	1 vez / semana	40 g	40 g	91 g	1 porción mediana		
Tubérculo / piñano / Derivados de cereal****							
Papa, piñano, ñame, etc ó	5 veces/semana	58 - 83 g	50 g	48 g	1 unidad mediana		
Arepas ó arrozado, etc	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana		
Hortalizas - verduras							
		Promedio 50 gramos neto					
Tomate	Todos los días	70 g	70 g	70 g	5 cucharas soperas		
Lechuga		27 g	15 g	15 g			
Remolacha		75 g	60 g	60 g			
Zanahoria		71 g	70 g	70 g			
Repollo		18 g	15 g	15 g			
Espinaca		80 g	50 g	15 g			
Acelga		60 g	50 g	15 g			
Aveja verde		50 g	20 g	20 g			
Auyama		108 g	80 g	80 g			
Jugo de Fruta							
Mango guayaba, fresa, banano, piña, tomate de árbol, lulo	Todos los días	80 - 100 g	60 - 80 g	240 cc	1 vaso		
Azúcares							
Azúcar ó	Todos los días	8 g	8 g	8 g	1 cucharada		
Panada		8 g	8 g	8 g	1 cucharada		
Grasa							
Aceite	Todos los días	10 cc	10 cc	10 cc	1 cucharada		
Condimentos*****							
*** Sopa: Su inclusión se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, los alimentos destinados a la sopa, se deben distribuir por grupo, en la preparación del seco, para aumentar la cantidad. Para la preparación de sopa-crema se deben utilizar 22 gramos de verdura adicionales, los cuales se descuentan del grámaje del seco.							
**** Raíz / Tubérculo / Piñano / Derivados de cereal: cuando se añada pan o preparaciones tipo chíps, la cantidad a entregar no debe superar los 25 gramos							
***** Condimentos: La cantidad de condimentos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural. Los alimentos utilizados para guisos se contabilizan como verduras							
	Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Calcio	Hierro	Zinc
TOTAL APORTE ALMUERZO	650	27,1	17,2	96,7	84,2	9,8	0,7
ADECUACION	38,4%	34,1%	24,1%	32,3%	8,3%	36,1%	9,3%

PA

16. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO



El plazo de ejecución del contrato será de 9.5 meses contados a partir de la suscripción de la respectiva acta de inicio, y no podrá exceder del 31 de diciembre de 2021. El contrato también finalizara en caso de agotarse el presupuesto, lo que suceda primero.

16.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será Apartadó, Antioquia.

PARAGRAFO: Para todos lo efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Apartadó, Antioquia.

16.2 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	7%	En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en los artículos 73 y 74 del decreto 111 de 1996, a la verificación de lo dispuesto en el Artículo 50 de la Ley de Reforma Laboral (Ley 789 de 2002) y a la programación para pagos de acuerdo a lo establecido en el Sistema Integrado de Información Financiera SIIF, generado al momento de hacer el respectivo Registro Presupuestal. El pago final de las actividades, solo se hará una vez se reciba a entera satisfacción todos los servicios contrataos en cada máquina, con su respectivo recibo firmado por el responsable del área, supervisor y apoyo del contrato, sin este requisito, no se recibe ni paga al contratista. Nota: El plan de pagos se determina como un estimativo de acuerdo a la planeación del proceso, sin embargo, puede
PAGO 2	12%	
PAGO 3	12%	
PAGO 4	12%	
PAGO 5	12%	
PAGO 6	12%	
PAGO 7	13%	
PAGO 8	12%	

27

28



		variar el valor del pago de acuerdo a las condiciones reales de ejecución del contrato.
--	--	--

Otra forma de Pago:	N.A.
---------------------	------

16.3 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	SI:	NO:	X	
Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato)	Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato	Amortización:	Requisito para el desembolso	
DESEMBOLSO 1	.	.	.	
DESEMBOLSO 2	.	.	.	
DESEMBOLSO 3	.	.	.	
.	.	.	.	

17. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría	SI:	.
	NO:	X

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	De conformidad con lo determinado en la Ley 1474 de 2011 y el Manual de Contratación Administrativa del SENA, será responsable de la supervisión de este contrato, la persona que sea designada por el ordenador del gasto, quien será la encargada de vigilar y
---	--



	controlar la iniciación, ejecución y liquidación del contrato que suscriba, y así mismo verificar que se cumplan con las especificaciones técnicas, las actividades administrativas, legales, financieras y presupuestales, establecidas en el contrato y sus respectivos planes operativos, cuando a ello hubiere lugar.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de MARYURY DEL CARMEN BAYONA TARAZONA, TECNICO G 02, 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 de la entidad.	

Nota: Recuerde que los contratos de obra adjudicados por Licitación **deben** contar con interventoría.

18. FORMA DE ADJUDICACIÓN

Se deberá definir si la adjudicación es parcial, total, hasta la totalidad del presupuesto, por el valor de la oferta, si se van a limitar a lotes, si se restringe la adjudicación por cierto número de lotes

18.1 Clasificación de la adjudicación

Deberá definir si la adjudicación es parcial, total(presupuesto, oferta) justificando las razones por las cuales el área solicitante requiere esta forma de adjudicación

18.2 Lotes

18.3

Si el proceso se va a adjudicar por lotes, se debe tener en cuenta que es un mismo objeto contractual, con especificaciones, plazos, obligaciones, y demás características identificar en su adjudicación y ejecución.

Se deberá describir por cada lote su valor y si existe limitación de adjudicación de lotes. Si el proceso contractual no tiene lotes debería indicar que no aplica.

19. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

Los criterios que se definen a continuación son los aplicables para los procesos públicos de selección.



19.1 REQUISITOS HABILITANTES

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1 .5.3. del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

- a) Capacidad Jurídica.
- b) Capacidad Financiera.
- c) Capacidad Técnica

19.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

El análisis de la capacidad jurídica no otorga puntaje alguno, solamente determina si la propuesta se encuentra habilitada jurídicamente para continuar participando en el proceso de selección. Para considerar la propuesta habilitada jurídicamente, se verificará que la oferta sea presentada cumpliendo con las siguientes condiciones, soportadas en la documentación que deben aportar los proponentes:

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La propuesta deberá presentarse con una carta de presentación, según el formato definido por el El Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico, anexo al pliego de condiciones electrónico. Ésta deberá contener la firma autógrafa del proponente (en caso de hacer uso de una firma digital, deberá cumplirse con lo establecido en la normatividad vigente) cuando éste sea persona natural; en caso de que el proponente sea persona jurídica o si la oferta se presenta bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, deberá suscribirse por el representante legal indicando su nombre y documento de identidad. La suscripción de la carta de presentación de la oferta hará presumir la aprobación, legalidad y conocimiento de todos los documentos del presente proceso de selección.

CONFORMACIÓN Y EXISTENCIA DEL PROPONENTE

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL VIGENTE, inferior a treinta días de la fecha de presentación de la oferta, en donde el objeto social esté directamente relacionado con el objeto contractual tanto para personas jurídicas como naturales operando para estas última el debido certificado de registro mercantil inferior a un mes de la fecha de presentación de la oferta.

Si se trata de personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia, mediante documento expedido dentro de los tres meses anteriores al cierre del proceso de selección del contratista, en los que se acredite su existencia y representación legal y que cuentan con un apoderado debidamente constituido, con domicilio en Colombia y ampliamente facultado para representarlas judicial o extrajudicialmente. Deberán mantener dicho apoderado como mínimo, por el término de vigencia del contrato que se genere del presente proceso de selección y tres años más.



No tendrán la obligación de acreditar apoderado si de conformidad con las normas legales vigentes, tienen obligación de constituir sucursal en Colombia para efectos de la ejecución del Contrato, caso en el cual deberán dar cumplimiento al literal inicial de este ítem.

Si se trata de sociedades extranjeras sin sucursal en Colombia de países parte de la "Convención sobre la abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros", se tendrán en cuenta las siguientes reglas:

- El documento público relacionado con sociedades extranjeras en el cual se certifique la existencia de la sociedad y el ejercicio de su objeto social, tendrá validez en Colombia con la sola Apostilla.
- Cuando el documento otorgado en el exterior deba ser autenticado, el interesado deberá velar porque la autoridad que autentica, certifique sobre la existencia de la sociedad y sobre la extensión del objeto social, documento éste que se deberá apostillar.
- En el evento en el cual, en un Estado Parte de la Convención, la autoridad ante quien se autentican los documentos no tenga la facultad de certificar sobre la existencia de la sociedad y sobre el ejercicio del objeto social de la misma, el interesado podrá solicitar dichas certificaciones ante la autoridad competente del lugar. Para que surtan efectos en Colombia, estas certificaciones deberán a su vez ser apostilladas por la autoridad del Estado donde emana el documento.
- Si no existiera una autoridad local que pueda expedir las certificaciones de existencia de la sociedad y del ejercicio del objeto social de acuerdo con las leyes del respectivo país, el interesado podrá acudir ante el Cónsul Colombiano quien podrá certificar que tuvo a la vista las pruebas de la existencia de la sociedad y del ejercicio de su objeto conforme a las leyes del respectivo país. En este caso, como la Convención no se aplica a los documentos ejecutados directamente por agentes diplomáticos o consulares, deberá seguir el trámite ordinario de legalización, o sea que el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia abonará la firma del Cónsul.

La duración de la persona jurídica, contada a partir de la fecha de cierre del proceso, no podrá ser inferior al plazo establecido para el contrato y un (1) año más. Así mismo, todas las personas jurídicas, nacionales o extranjeras, deberán haberse constituido con una antelación no menor a un (1) año a la fecha de presentación de la propuesta.

Cuando el representante legal de la persona jurídica tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá adjuntar el documento de autorización expresa del órgano social competente, en el cual conste que está facultado para presentar la propuesta y firmar el contrato que se derive del proceso de selección.

Cuando el proponente sea un consorcio o una unión temporal, cada una de las personas que los integren deberá aportar la debida certificación de EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL VIGENTE Y SU CONSTITUCIÓN DE CADA UNO deberán

R^m

24



haberse constituido con una antelación no menor a UN (1) año a la fecha de presentación de la propuesta

El proponente deberá acreditar que su constitución se ha realizado mínimo con un (1) año de anterioridad a la fecha de presentación de la oferta, y su duración no podrá ser inferior al plazo de vigencia del contrato y un (1) año más, contados a partir del cierre del presente proceso de selección.

Tratándose de persona natural esta información se verificará en el certificado de matrícula mercantil o en el y/o en el Certificado de Existencia y Representación Legal si el proponente se tratara de persona jurídica y de cada uno de sus miembros si se trata de consorcio o unión temporal.

OBJETO SOCIAL Y FACULTAD PARA CONTRATAR

Cuando la propuesta sea presentada por una persona jurídica, se verificará en el Certificado de Existencia y Representación, que dentro del objeto social de la misma, se encuentre el desarrollo de actividades objeto del presente proceso contractual. En el caso de Uniones Temporales, Consorcios y otras formas asociativas, sus miembros (personas Jurídicas) deberán acreditar que dentro de su objeto social se encuentra comprendida la actividad que se comprometen a desarrollar en el acuerdo de conformación correspondiente. En todo caso, la forma asociativa deberá en conjunto, acreditar que sus objetos sociales comprenden el objeto del presente proceso de selección.

Se verificará, así mismo, que el representante legal, se encuentre facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato, en el evento en que el presente proceso de selección sea adjudicado a la persona jurídica, unión temporal o consorcio que represente.

Para los anteriores efectos, los proponentes deberán aportar el certificado de existencia y representación legal o documento respectivo, según sea el caso, en las condiciones señaladas. En el evento en que el Representante Legal de la persona jurídica o forma asociativa tenga limitaciones para presentar la propuesta y/o para contratar en el presente proceso de selección, en razón a la naturaleza o a la cuantía, deberá presentar copia o un extracto del acta de junta de socios, junta directiva, asamblea general de socios o del organismo que haga sus veces, en la cual lo autorizan para comprometer a la sociedad por el valor y demás aspectos de la propuesta, en forma previa a la presentación de ésta, de conformidad con lo establecido en los estatutos de la persona jurídica o forma asociativa.

Cuando del contenido del Certificado de existencia y representación legal no se evidencie con claridad las limitaciones o restricciones del representante legal o cuando se haga la remisión a los estatutos de la persona jurídica para establecer las facultades del Representante Legal, el oferente deberá anexar copia de los estatutos vigentes, y si de éstos se infiere que existen limitaciones para presentar la propuesta y/o celebrar el eventual contrato, se deberá igualmente allegar con la oferta, la correspondiente autorización antes mencionada.



Cuando se trate de personas jurídicas que no se encuentren inscritas en el registro mercantil, en el registro de personas jurídicas sin ánimo de lucro que llevan las cámaras de comercio o cuando la autoridad respectiva que expida la certificación de existencia o representación legal no certifique respecto a la vigencia de los estatutos de la persona jurídica, se deberá aportar el respectivo certificado de vigencia de estatutos, en el formato anexo al pliego.

Para el caso de consorcios, uniones temporales y otras formas de asociación empresarial, los representantes legales de las personas jurídicas integrantes de la forma asociativa deberán contar cada uno con la autorización de sus respectivos órganos de dirección para la presentación de propuestas y/o celebración de contratos, en el evento en que presenten tal limitación.

CERTIFICADOS DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

El Sena – Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico, verificará los antecedentes disciplinarios de los proponentes. No obstante, lo anterior, los proponentes con su propuesta podrán allegar el certificado de antecedentes disciplinarios vigente, expedido por la Procuraduría General de la República, obtenido a través de la página web de dicha entidad www.procuraduria.gov.co

En caso de uniones temporales y diferentes formas asociativas, cada uno de los integrantes deberá cumplir con el requisito.

CERTIFICADOS DE ANTECEDENTES DE RESPONSABILIDAD FISCAL

El Sena – Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico, verificará que los proponentes no se encuentren reportados en el boletín de responsables fiscales que expide la Contraloría General de la República. No obstante, lo anterior, los proponentes con su propuesta podrán allegar la consulta al boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República, el cual se podrá consultar en la página web www.contraloria.gov.co donde acredite que no se encuentran incluidos en el boletín de responsables fiscales vigente.

En caso de uniones temporales y diferentes formas asociativas, cada uno de los integrantes deberá cumplir con el requisito.

ANTECEDENTES JUDICIALES VIGENTES

Ningún proponente, ni los integrantes de consorcios o uniones temporales, podrán presentar Antecedentes Judiciales vigentes que impliquen inhabilidad para contratar con el estado. El Sena – Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico, verificará que los proponentes no cuenten con antecedentes judiciales que expide la Policía Nacional de Colombia.

APORTES PARAFISCALES Y AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL



Se verificará que los proponentes se encuentren al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensiones, riesgos laborales), y aportes parafiscales en las cuantías de ley.

Los proponentes interesados en participar en el presente proceso pueden verificar previamente el estado en que se encuentran y solicitar su certificado de paz y salvo por concepto de aportes parafiscales y cuota de aprendices en la sede del Sena, más cercana a su lugar de domicilio. ESTE REQUISITO SERÁ OBJETO DE VERIFICACIÓN POR PARTE DEL SENA, DURANTE LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

Las personas no obligadas al pago de parafiscales o cuota de aprendices, podrán aportar certificación suscrita por el revisor fiscal y/o representante legal en aquellos casos que sea procedente, acreditando esta circunstancia. Todo lo anterior atendiendo las condiciones y previsiones señaladas en el pliego de condiciones.

ADEMAS DEBERAN ANEXAR COPIA DEL ULTIMO PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL.

COPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA.

El proponente, persona natural o representante legal si es persona jurídica, deberá presentar fotocopia de la Cédula de ciudadanía.

En caso de uniones temporales y diferentes formas asociativas, se deberá presentar fotocopia de la Cédula de ciudadanía de cada uno de los integrantes.

FOTOCOPIA DEL RUT.

En el cual se pueda verificar el NIT y que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto contractual.

En caso de uniones temporales y diferentes formas asociativas, se deberá presentar fotocopia del RUT de cada uno de los integrantes, sin embargo, en caso de ser adjudicado el proceso, con la adjudicación o su defecto con el contrato, deberá adelantarse ante la DIAN el RUT del oferente plural, que es requisito sine qua non para poder dar inicio a la ejecución del contrato.

CERTIFICACIÓN BANCARIA DE LA EMPRESA. Certificación bancaria donde se especifique el número de cuenta (corriente o Ahorro), donde se realizarían los respectivos pagos del contrato.

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN.

El compromiso que debe contraer el PROPONENTE deberá hacerse constar por escrito en una carta y se contraerá bajo la gravedad de juramento, el que se entiende prestado por la sola suscripción del ANEXO al Pliego de Condiciones Electrónico.

Para el caso de consorcios, uniones temporales y otras formas de asociación empresarial, el representante legal de la forma asociativa deberá suscribir el documento.



19.1.2 REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

1. Incluir en la propuesta diez (10) menús de desayuno y diez (10) menús de almuerzo que cumplan con los requerimientos técnicos de las especificaciones del contrato.

Este requerimiento es habilitante y será evaluado técnicamente, en caso de no cumplir con los requerimientos establecidos la propuesta será declara No Habilitada.

2. El proponente deberá presentar con la propuesta la relación de los operarios y manipuladores de alimentos que harán parte de la ejecución del contrato, para lo cual se deberá presentar además hojas de vida y certificados de experiencia de dichos trabajadores. Este requisito es habilitante y será parte de la evaluación técnica del proceso, en caso de no cumplirse con lo solicitado la propuesta será declara No Habilitada.

3. Los oferentes deberán presentar con la propuesta los certificados de manipulación de alimentos vigentes y los certificados médicos, lo cuales son requisito habilitante de la oferta y serán objeto de evaluación técnica, en caso de no contar la propuesta con estos requisitos será declarada No Habitada.

4. El proponente deberá presentar con la propuesta, copia de la matricula profesional, hoja de vida del Nutricionista y el certificado de vigencia y antecedentes emitido por el organismo competente en el caso que aplique. Este requisito es habilitante y será parte de la evaluación técnica del proceso, en caso de no cumplirse con lo solicitado la propuesta será declara No Habilitada.

EXPERIENCIA

El oferente deberá certificar uno o varios contratos terminados a la fecha del cierre del proceso, que el objeto sea en actividades relacionadas con el presente objeto contractual, y cuyo valor individual o sumado sea **igual o mayor al 100% del valor del presupuesto oficial del presente estudio.**

La experiencia puede ser cumplida por uno de los integrantes de la modalidad de asociación o por la ponderación de las experiencias acreditadas por cada uno de los integrantes, de conformidad con el porcentaje de participación.

El Complejo verificará en las propuestas las certificaciones de experiencia que deberán contener la siguiente información:

- Nombre o razón social del contratante.



- Nombre o razón social del contratista.
- Fecha de iniciación del contrato
- Fecha de terminación del contrato
- Objeto del contrato.
- Indicar si el objeto se cumplió a satisfacción o que de la manifestación se entienda que el contrato se cumplió o ejecutó a satisfacción.
- Valor del contrato
- En caso que la certificación sea expedida a un Consorcio o Unión Temporal, en la misma debe indicarse el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes
- La certificación debe estar suscrita por la persona de la entidad o empresa contratante, autorizada para tal fin.
- En los eventos en que los contratos certificados hayan sido ejecutados por consorcios o uniones temporales, el proponente deberá anexar el documento de constitución de los mismos a fin de determinar su porcentaje de participación en los mencionados contratos.

Nota: El proponente que no cumpla con la totalidad de lo requerido para verificar la experiencia, no será habilitado.

REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA

Conforme al numeral 2 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, no se realizará la verificación financiera, toda vez que no representa un factor limitante para la ejecución del presente proceso de contratación.

19.1.3 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Describa los requisitos de capacidad organizacional de acuerdo con el Manual de Contratación y la Normativa Vigente.

N.A.

19.2 REQUISITOS PONDERABLES

REQUISITO	FORMA DE ACREDITACIÓN	PUNTAJE
------------------	------------------------------	----------------



N.A.		
------	--	--

Para seleccionar al contratista se tomarán en cuenta los siguientes aspectos:

CRITERIOS DE SELECCIÓN		CALIFICACIÓN	RESULTADO
MENOR PRECIO			Solo se procederá a realizar las evaluaciones subsiguientes a la propuesta con el menor precio. En caso de que esta no cumpla con los requisitos mínimos habilitantes, se procederá a evaluar la propuesta ubicada en segundo lugar y así sucesivamente
REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES	Verificación de requisitos jurídicos	CUMPLE / NO CUMPLE	Informe previo para evaluación y subsanar observaciones y oferentes
	Documentos habilitantes		
	Verificación técnica		
	Fichas técnicas		
CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	Verificación de las especificaciones técnicas	CUMPLE / NO CUMPLE	Aceptación de la oferta o evaluación de la propuesta en el segundo lugar

20. ANALISIS DE RIESGOS

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

Ros

RS



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

ETAPA	
DESCRIPCIÓN (qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	
PROBABILIDAD	
IMPACTO	
VALORACION DEL RIESGO	
CATEGORÍA	
A QUIEN SE LE ASIGNA	
TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	
PROBABILIDAD	IMPACTO
IMPACTO	DESPUÉS
VALORACION DEL	DEL
CATEGORÍA	TRATAMIE
¿AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?	NTO
¿CÓMO SE REALIZA	ON SI SI RE Y FO OR H ON M
PERIODICIDAD	

21



1	Planeación	El Valor estimado o del contrato no corresponde a los precios del mercado	Declaratorio a de desierto del proceso o posibilidad de adquirir menos elementos de los realmente requeridos por la entidad	3	3	6	R a	Entidad	Solidez en el estudio de mercado y redacción de los documentos del proceso, teniendo en cuenta las condiciones del mercado	2	2	4	R b	Si	Entidad	Etapa de selección de planeación	Etapa de liquidación	Realizando seguimiento en cada etapa del proceso	Permanente
---	------------	---	---	---	---	---	-----	---------	--	---	---	---	-----	----	---------	----------------------------------	----------------------	--	------------

R₂

28



4	Ejecución	Que la en la calidad de los servicios requeridos no cumplan o satisfagan las necesidades de la entidad	Afectación en la prestación del servicio, el no cumplimiento del objeto contractual y las consecuencias jurídicas derivadas del mismo	3	4	7	R a	Estipulación contractual que establezca garantías de cumplimiento y calidad de los servicios	3	2	5	R b	Si	Etapa de selección de ejecución	Etapa de liquidación	Realizando seguimiento en cada actividad	Permanente
---	-----------	--	---	---	---	---	--------	--	---	---	---	--------	----	---------------------------------	----------------------	--	------------

23. GARANTÍAS

	Seriedad de la oferta: NO APLICA
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: NO APLICA
	Pago anticipado: NO APLICA



X	Cumplimiento: por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y 6 meses más.
X	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: NO APLICA
X	Calidad del servicio: por el (20 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y 6 meses más.
	Protección de los bienes: NO APLICA
	Póliza de Responsabilidad extracontractual: NO APLICA

24. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES:					
NO APLICA					
El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000)	SI	X	NO		

1. ACUERDOS COMERCIALES:



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

Pa



2. OTROS ASPECTOS

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

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

Relacione el impacto social, económico y ambiental de la contratación, y la forma de **REQUERIMIENTOS AMBIENTALES:**

REQUISITO LEGAL AMBIENTAL APLICABLE	ETAPA	SOPORTE	REQUISITO HABILITANTE
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.	Contractual	- Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	NO
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros,	Contractual	Copia del Plan de Saneamiento actualizado.	NO

24



listas de chequeo y responsables).			
------------------------------------	--	--	--

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El contratista deberá demostrar que cumple con la normatividad vigente en seguridad y salud en el trabajo, en especial con los siguientes ítems:

- Dar cumplimiento de las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), así como al SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.

CRITERIO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA	REQUISITO HABILITANTE
En relación con los requerimientos de SST el Contratista debe contar con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) adaptado al tamaño y características de la empresa.	Decreto 1072 de 2015 Capítulo 6. Resolución 0312 de 2019.	Autoevaluación del SG-SST realizada y firmada por la ARL a la cual pertenece la Empresa o por un Profesional con licencia en Salud Ocupacional de acuerdo la normatividad legal vigente: anexar la copia de licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que realice la autoevaluación, título Tecnólogo, profesional o especialista en SST y certificado del	Contractual	No

R.P



		curso de 50 horas vigente (no mayor a 3 años de su realización).		
Certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días	Normatividad de Seguridad social	Certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días	Contractual	No
Pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.	Normatividad de Seguridad social	Soportes de pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.	Contractual	No

Además también deberá presentar los siguientes documentos:

- Adoptar un 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 dirigido al personal que prepara alimentos.
- 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 (2) días



hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral.

- Presentar el documento del protocolo de bioseguridad según lo establecido en la Resolución 666 de 2020, del Ministerio de Salud y Protección Social (implementación y evidencias)

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

NO APLICA

5. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)



NO APLICA

6. ANEXOS

- Certificado de Disponibilidad Presupuestal
- Estudio del Sector
- cotizaciones

Dado en Apartadó a los, cuatro (4) días del mes de marzo de 2021


ELKIN HUMBERTO GRANADA JIMENEZ
Subdirector

Vo.Bo.: Julio Cesar Brunal Jimenez - Coordinador Administrativo 
Revisó: Robinson Jairo Dominguez Gutierrez - Profesional Gestión Contractual 
Proyectó: Maryury del Carmen Bayona Tarazona - Técnico Grado 02 