

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 25, numerales 7 y 12 de la Ley 80 de 1993, el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el Art 94 de la ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015, los cuales reglamentan la modalidad de selección de mínima cuantía el SENA Regional Tolima adelantará la contratación descrita a continuación.

1. Descripción de la necesidad que se pretende satisfacer

El artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo vigente, establece como derecho de los trabajadores oficiales de la entidad el "Auxilio de Alimentación" en los siguientes términos:

"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 e/tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días. El auxilio en dinero sustituye el pagado mediante el sistema de Valera, con excepción de los trabajadores oficiales que laboren en los Centros del SENA donde se suministre la alimentación, los cuales podrán escoger entre:

- *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.*

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".

Con fundamento en lo anterior y con el fin de dar cabal cumplimiento al contenido del artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo Vigente, el SENA Regional Tolima tiene la necesidad de adelantar un proceso contractual en la modalidad de mínima cuantía que permita contar con el suministro de desayunos y almuerzos para los Trabajadores Oficiales de los Centros de Formación de Comercio y Servicios, Escuela Gastronómica y turística - Melgar y Centro de Industria y Construcción del SENA Regional Tolima.

La Entidad requiere contratar el suministro de desayunos y almuerzos para los Trabajadores Oficiales de los Centros de Formación de Comercio y Servicios, Escuela Gastronómica y turística - Melgar y Centro de Industria y Construcción del SENA Regional Tolima, hasta el mes de diciembre de 2021.

2. Descripción del objeto a contratar

2.1. OBJETO:

Suministro de desayunos y almuerzos para los Trabajadores Oficiales de los Centros de Formación de Comercio y Servicios, Escuela Gastronómica y turística - Melgar y Centro de Industria y Construcción del SENA Regional Tolima, según Artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo.

Clasificador de Bienes y Servicios (90101501) Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales del SENA Regional Tolima.

3. Especificaciones Técnicas exigidas:

El SENA Regional Tolima requiere contratar el suministro de alimentación para los Trabajadores Oficiales de los Centros de Formación de Comercio y Servicios, Escuela Gastronómica y turística - Melgar y Centro de Industria y Construcción del SENA Regional Tolima, toda vez que el artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo, contempla que cuando el servicio de alimentación sea proporcionado directamente por la Entidad, o se ceda la prestación de este servicio o la contrate con particulares, los Trabajadores Oficiales tendrán derecho a la compra de dicha alimentación en los días que laboren, pagando solamente el 15% de su valor.

Por lo anterior, se hace necesario realizar una proyección del suministro de las cantidades de desayunos y almuerzos en las siguientes Sedes del SENA Regional Tolima, para la vigencia fiscal de 2021:

CONDOLIDADO CANTIDADES DESAYUNO					
MES	DIAS	Centros de Formación de Comercio y Servicios Cinco (5)	Escuela Gastronómica y turística – Melgar. Uno (1)	Centro de Industria y Construcción del SENA. Cinco (5)	TOTAL DESAYUNO T.O 11
Abril	12	60	12	60	132
Mayo	20	100	20	100	220
Junio	20	100	20	100	220
Julio	20	100	20	100	220
Agosto	21	105	21	105	231
Septiembre	22	110	22	110	242
Octubre	20	100	20	100	220
Noviembre	13	65	13	65	143
TOTAL	148	740	148	740	1628

CONDOLIDADO CANTIDADES ALMUERZO					
MES	DIAS	Centros de Formación de Comercio y Servicios Cinco (5)	Escuela Gastronómica y turística – Melgar. Uno (1)	Centro de Industria y Construcción del SENA. Cinco (5)	TOTAL ALMUERZOS T.O 11
Abril	12	60	12	60	132
Mayo	20	100	20	100	220
Junio	20	100	20	100	220
Julio	20	100	20	100	220
Agosto	21	105	21	105	231
Septiembre	22	110	22	110	242
Octubre	20	100	20	100	220
Noviembre	13	65	13	65	143
TOTAL	207	740	148	740	1628

Requerimiento de Seguridad y Salud en el Trabajo

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo.	Decreto 1072 de 2015 Libro 2, Parte 2, Título 4, capítulos 1,2,3, y 6 Artículo 2.2.4.1.3 Artículo 2.2.4.6.1 Artículo 2.2.4.6.4 Artículo 2.2.4.6.8 Resolución 1111 de 2017 Ministerio del Trabajo	Manual del Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Matriz de peligros	El proponente deberá aportar Manual del Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Matriz de peligros De acuerdo a la normatividad vigente
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: En relación a los aceites de cocina	Acuerdo 634 de 2015, artículos 5, 6 y 11	Copia de registro de inscripción ante la SDA Certificados de aprovechamiento de aceite de cocina	El proponente deberá aportar Copia de registro de inscripción ante la SDA Certificados de aprovechamiento de

generados en la Ciudad de Bogotá, se gestiona a través de proveedores que se encuentren registrados en la Secretaría Distrital de Ambiente-SDA			aceite de cocina De acuerdo a la normatividad vigente
--	--	--	---

No obstante, y de conformidad con el presupuesto asignado a la fecha por la Dirección General del SENA en el rubro C-3603-1300-14-0-3603025-02 OTROS GASTOS A LA NOMINA, solamente se garantizará el suministro hasta agotar dicho presupuesto.

Teniendo en cuenta lo anterior, las cantidades de desayunos y almuerzos a entregar se realizarán hasta agotar el monto de los recursos de acuerdo con las necesidades de alimentación en sitio de los Trabajadores Oficiales.

En consecuencia, la Entidad tendrá como factor de selección el menor precio unitario ofertado de desayuno y almuerzo, en caso de existir diferencia se hará la suma de los dos y el resultado que acredite el menor precio será la oferta aceptada por la Entidad.

CONDOLIDADO CANTIDADES DESAYUNO					
MES	DIAS	Centros de Formación de Comercio y Servicios Cinco (5)	Escuela Gastronómica y turística – Melgar. Uno (1)	Centro de Industria y Construcción del SENA. Cinco (5)	TOTAL DESAYUNO T.O 11
Abril	12	60	12	60	132
Mayo	20	100	20	100	220
Junio	20	100	20	100	220
Julio	20	100	20	100	220
Agosto	21	105	21	105	231
Septiembre	22	110	22	110	242
Octubre	20	100	20	100	220
Noviembre	13	65	13	65	143
TOTAL	148	740	148	740	1628

CONDOLIDADO CANTIDADES ALMUERZO					
MES	DIAS	Centros de Formación de Comercio y Servicios Cinco (5)	Escuela Gastronómica y turística – Melgar. Uno (1)	Centro de Industria y Construcción del SENA. Cinco (5)	TOTAL ALMUERZOS T.O 11
Abril	12	60	12	60	132
Mayo	20	100	20	100	220
Junio	20	100	20	100	220
Julio	20	100	20	100	220
Agosto	21	105	21	105	231
Septiembre	22	110	22	110	242
Octubre	20	100	20	100	220
Noviembre	13	65	13	65	143
TOTAL	207	740	148	740	1628

La alimentación deberá ser entregada en cada una de la Sedes del SENA Regional Tolima, sobre las cuales se presenta el presupuesto de cantidades requerido, de la siguiente manera:

En las instalaciones del **Centro de Comercio y Servicios**, del SENA Regional Tolima en Ibagué, ubicada en la transversal 1a Nro. 42-244, debidamente servido, incluidos platos, cubiertos, servilletas.

En las instalaciones del **Centro de Industria y Construcción** del SENA Regional Tolima en Ibagué, en el Campus de la Innovación y la Tecnología, ubicado en la carrera 45 Sur No. 141-05 Lote 1, Barrio Picaleña, debidamente servido, incluidos platos, cubiertos, servilletas.

En las instalaciones de la **Escuela de Cultura Gastronómica** de Melgar, ubicada en el Kilómetro 3 vía Melgar — Carmen de Apicalá, debidamente servido, incluidos platos, cubiertos, servilletas.

El menú para los desayunos debe ser variado, balanceado y con las normas de higiene y salubridad, así:

MENU - DESAYUNO	
GRAMOS O CC	DESCRIPCION
Entrada Bebida (250 C.C.)	Jugo De Naranja - Mandarina
Bebida (300 C.C.)	Te - Café -Chocolate - Avena

Solido (500 GR)	Queso - Jamón - Huevos Al Gusto - Carne En Bistec - Caldo De Costilla - Pollo
Harina (50 GR)	Pan - Arepa- Buñuelo - Almojabana
Fruta Entre 150 a 200 GR	Melón - Papaya - Banano - Mango -Patilla - Manzana - Pera-

MENU - ALMUERZO	
Energético (sopa, crema o caldo) 400 gr	Variedad
Proteína animal (450 gr)	Carne de res, pescado o pollo
Principio (200 gr)	Variedad
Tubérculo (200 gr)	Papa, yuca o plátano
Cereal (200 gr)	Arroz
Ensalada (300 gr)	Variedad
Jugo natural (250 c.c.)	Variedad
Postre (250 gr)	Variedad

Personal Que Prestará el Servicio:

El interesado deberá contar con personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato.

El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.

Exigencias En Materia de Higiene y Sanidad al Personal:

La empresa contratista debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por ella contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes:

- Exámenes de Laboratorio (vigencia máxima de tres meses):
- Coprocultivo para salmonella y shigella.
- KOH para uñas.
- Secreciones nasofaríngeas.
- Seriado de baciloscopia.
- Certificado médico.

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materias de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de

calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Disposiciones Higiénicas Sanitarias y Ambientales

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.

4. Duración: Hasta agotar presupuesto y sin exceder el 31 de diciembre de 2021, previo cumplimiento de requisitos de ejecución. No obstante lo anterior, se deja constancia que las necesidades del servicio de suministro de alimentación para los trabajadores oficiales se debe garantizar hasta el treinta y uno de diciembre de dos mil veintiuno (2021)

5. Lugar de ejecución: Los suministros deberán ser entregados en los Centros de Formación de acuerdo con el presupuesto requerido así:

En las instalaciones del **Centro de Comercio y Servicios**, del SENA Regional Tolima en Ibagué, ubicada en la transversal 1a Nro. 42-244, debidamente servido, incluidos platos, cubiertos, servilletas.

En las instalaciones del **Centro de Industria y Construcción** del SENA Regional Tolima en Ibagué, en el Campus de la Innovación y la Tecnología, ubicado en la carrera 45 Sur No. 141-05 Lote 1, Barrio Picaleña, debidamente servido, incluidos platos, cubiertos, servilletas.

En las instalaciones de la **Escuela de Cultura Gastronómica** de Melgar, ubicada en el Kilómetro 3 vía Melgar — Carmen de Apicalá, debidamente servido, incluidos platos, cubiertos, servilletas.

6. Forma de Pago: El SENA pagará el valor total distribuido en pagos mensuales al CONTRATISTA, con la presentación de la factura legal y/o documento equivalente, y relación por fechas de desayunos y almuerzos suministrados durante el mes, debidamente firmada por el Trabajador Oficial, en todo caso previo el cumplimiento del respectivo trámite administrativo para el pago y certificación expedida por el supervisor del Contrato, en la que conste que el Contrato se ha cumplido a entera satisfacción y presentación de la constancia expedida por Revisor Fiscal y/o Contador según el caso, en la que conste que se encuentra al día en los pagos de seguridad social y aportes parafiscales.



Los pagos generados en la ejecución del contrato se deben realizar en cumplimiento de los lineamientos establecidos en el Instructivo para trámite de Pagos del Sena publicado en la plataforma compromiso.

7. Obligaciones del contratista:

1. Allegar al SENA en los plazos establecidos los documentos requeridos para la cumplida iniciación del contrato.
2. Garantizar la calidad del suministro ofrecido, de acuerdo con las especificaciones técnicas mínimas aceptadas.
3. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos por el SENA.
4. Sin perjuicio de la autonomía técnica y administrativa atender las instrucciones y lineamientos que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte del SENA.
5. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras, estipuladas en los términos de referencia que se deriven del contrato que se suscriba.
6. El contratista deberá presentar y mantener vigentes los permisos o licencias exigidos por parte de la Ley o las autoridades administrativas, civiles y sanitarias, para el ejercicio del suministro de alimentación contratado.
7. El contratista garantizará la sostenibilidad de las tarifas ofertadas en la propuesta durante la vigencia del contrato, en ningún momento deberá facturar precios por encima de los ofertados.
8. Presentar la factura legal y/o documento equivalente al momento de la realización del Pago, conforme al régimen y obligaciones tributarias que le correspondan.
9. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión.
10. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen 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 fueren necesarios.
11. De acuerdo al manual de Contratación del Sena, el contratista deberá aportar los siguientes documentos: Soportes de registros Sanitarios de los alimentos, Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos, Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, Certificado de curso o

capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos, Copia del Plan de Capacitación (Metodología, duración, docentes, cronograma, y temas sanitarios), Copia del Plan de Saneamiento. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables.

12. Cumplir 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).

13. En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado, para lo cual deberá aportar Manifiestos de entrega de los residuos (si aplica)

14. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al Supervisor del contrato.

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

16. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo.

17. El cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF, CREE), de acuerdo con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 1 de la Ley 828 de 2003.

18. Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del servicio y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las siguientes: A) Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes, del personal que se requiera para la prestación de este servicio. B) Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato. C) Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del Contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones.

8. Análisis del Sector:

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, la entidad procede a realizar el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación, desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional y técnica, para lo cual deja constancia en el presente documento.

Perspectiva Legal: Las empresas dedicadas al suministro de alimentos, deben estar inscritas en el registro mercantil de la Cámara de Comercio señalando los bienes, obras y servicios que ofrecerá a las entidades estatales, identificados en el Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas en el tercer nivel.

Perspectiva Comercial, Financiera, Organizacional y Técnica:

En Colombia, las empresas dedicadas al suministro de desayunos y almuerzos para trabajadores, han tenido un auge significativo en los últimos años, como consecuencia del crecimiento de industrias con horarios extendidos en jornadas continuas, situación que no permite que sus empleados se desplacen hasta sus residencias para recibir sus alimentos, haciéndose necesario el suministro de los mismos en sus lugares de trabajo, en aras a incrementar la producción, minimizando costos, y generando a la vez mejores condiciones para los trabajadores que incentiven sus actividades y generen una mayor optimización de su esfuerzo laboral.

En consecuencia, las empresas que se encuentran en estas condiciones deben proporcionar a sus trabajadores los alimentos necesarios, adecuados y balanceados, que generalmente suministran a través de empresas especializadas en este sector de la producción.

Así los clúster (productivos) de la industria de suministro de alimentos, se encuentran ubicados en los grandes centros de producción industrial como Bogotá, Medellín y Cali.

Si bien la ciudad de Ibagué, no constituye un centro importante del sector de suministro de alimentos, sí existe en la región empresas que participan en la comercialización de este sector de la producción, realizando de manera permanente y sucesiva una oferta suficiente para satisfacer la demanda del servicio en la región, lo que nos lleva a concluir que en la ciudad de Ibagué existen las condiciones comerciales, financieras, organizacionales y técnicas, para poder realizar el proceso contractual cuyo objeto es el Suministro de desayunos y almuerzos para los Trabajadores Oficiales de los Centros de Formación de Comercio y Servicios, Escuela Gastronómica y turística - Melgar y Centro de Industria y Construcción del SENA Regional Tolima, según Artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo.

9. Justificación del valor estimado del contrato:

En cumplimiento de lo establecido en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.5.1 numeral 4 del decreto 1082 de 2015, la entidad procedió a realizar el análisis técnico-económico del valor estimado del futuro contrato así:

Para determinar el valor del contrato a ejecutar se realiza una estimación con fundamento en las necesidades de la institución de dar cumplimiento a la obligación contraída en el artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo, para lo cual la entidad procedió a consultar los precios del mercado, publicando una solicitud de pre cotización en la página <http://contratacion.sena.edu.co/solicitud.php?i=45504>, una vez vencido el termino establecido en dicho documento, dos empresas del sector presentaron cotización de valor unitario del desayuno y almuerzo incluido todos los gastos para la entrega en las condiciones previstas por la entidad.

De esta manera la entidad estima un valor del presupuesto oficial, determinando que este rango se encuentra en los procesos de selección de mínima cuantía, de conformidad al Decreto 1082 de 2015.

Análisis Económico:

Para determinar el valor del contrato a ejecutar en la presente vigencia fiscal se realiza un análisis de los precios de los bienes a contratar que se registran en el mercado, para lo cual se elevó solicitud de pre cotizaciones a establecimientos de comercio de condiciones similares, documentos con los cuales se aborda el siguiente análisis:

Precios del Mercado	Fuentes de Información	Otros
X		

Para el efecto, dentro del término estipulado en la invitación a presentar pre cotizaciones, la Señora Jenny Alexandra Téllez Nieto y la Señora Claudia Marcela Bautista Chaparro, presentan cotización del servicio requerido en los siguientes términos económicos:

Cotizante	Jenny Alexandra Téllez Nieto COTIZACION 1	Claudia Marcela Bautista Chaparro COTIZACION 2
Concepto		
Desayuno	\$11.000	\$11.000
Almuerzo	\$16.000	\$16.000

En consecuencia, para estimar el valor del presupuesto oficial de contratación de conformidad con las cotizaciones presentadas por la Señora Jenny Alexandra Téllez Nieto y la Señora Claudia Marcela Bautista Chaparro, se realiza la siguiente interpretación frente a los costos que debe asumir el SENA Regional Tolima.

DESCRIPCION	CANTIDAD	COTIZACION 1	COTIZACION 2	VALOR PROMEDIO	Valor asumido por el SENA – 85%
Desayunos	3.726	\$11.000	\$11.000	\$11.000	\$9.350
Almuerzos	3.726	\$16.000	\$16.000	\$16.000	\$13.600

CONDOLIDADO CANTIDADES DESAYUNO							
MES	DIAS	Centros de Formación de Comercio y Servicios Cinco (5)	Escuela Gastronómica y turística – Melgar. Uno (1)	Centro de Industria y Construcción del SENA. Cinco (5)	TOTAL DESAYUNO T.O 11	Costo promedio del mercado asumido por el SENA - UNIDAD	Costo Total por Mes
Abril	12	60	12	60	132	\$ 9.350	\$ 1.234.200
Mayo	20	100	20	100	220	\$ 9.350	\$ 2.057.000
Junio	20	100	20	100	220	\$ 9.350	\$ 2.057.000

Julio	20	100	20	100	220	\$ 9.350	\$ 2.057.000
Agosto	21	105	21	105	231	\$ 9.350	\$ 2.159.850
Septiembre	22	110	22	110	242	\$ 9.350	\$ 2.262.700
Octubre	20	100	20	100	220	\$ 9.350	\$ 2.057.000
Noviembre	13	65	13	65	143	\$ 9.350	\$ 1.337.050
TOTAL	148	740	148	740	1628	SUBTOTAL	\$ 15.221.800
CONDOLIDADO CANTIDADES ALMUERZO							
MES	DIAS	Centros de Formación de Comercio y Servicios Cinco (5)	Escuela Gastronómica y turística – Melgar. Uno (1)	Centro de Industria y Construcción del SENA. Cinco (5)	TOTAL ALMUERZOS T.O 11	Costo promedio del mercado asumido por el SENA - UNIDAD	Costo Total por Mes
Abril	12	60	12	60	132	\$ 13.600	\$ 1.795.200
Mayo	20	100	20	100	220	\$ 13.600	\$ 2.992.000
Junio	20	100	20	100	220	\$ 13.600	\$ 2.992.000
Julio	20	100	20	100	220	\$ 13.600	\$ 2.992.000
Agosto	21	105	21	105	231	\$ 13.600	\$ 3.141.600
Septiembre	22	110	22	110	242	\$ 13.600	\$ 3.291.200
Octubre	20	100	20	100	220	\$ 13.600	\$ 2.992.000
Noviembre	13	65	13	65	143	\$ 13.600	\$ 1.944.800
TOTAL	148	740	148	740	1628	SUBTOTAL	\$ 22.140.800

Así, el valor estimado para el presente proceso contractual es de (\$37.362.200) incluido IVA, todos los gastos y costos en que incurra el oferente aceptado para la legalización y cumplimiento de la oferta aceptada, pago de impuestos y descuentos de Ley a que haya lugar.

10. Presupuesto Oficial: El presupuesto disponible oficial estimado es de TREINTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS PESOS MCTE (\$ 37.362.200), con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal Nro. 8221 del 18 de marzo de 2021.

11. Fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección: Por tratarse de un contrato inferior al 10% de la menor cuantía de conformidad con "Numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, este último modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011; artículo 2 de la ley 1150 de 2007 adicionado por el artículo 94 de la ley 1474 de 2011 y reglamentado por los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

12. Justificación de los factores de selección que permitan identificar la oferta más favorable para la entidad:

En todo caso la verificación de los requisitos se hará exclusivamente en relación con el proponente con el precio más bajo, para lo cual, se tendrán en cuenta las reglas de subsanabilidad establecidas en el Decreto 1082 de 2018 y en la Ley 1882 de 2018. En caso de que éste no cumpla con los mismos, procederá la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente. De no lograrse la habilitación, se declarará desierto el proceso.

De conformidad con el presupuesto asignado a la fecha por la Dirección General del SENA, se garantizara el suministro de alimentación a los Trabajadores Oficiales hasta agotar dicho presupuesto.

Teniendo en cuenta lo anterior, las cantidades de desayunos y almuerzos a entregar se realizarán hasta agotar el monto de los recursos asignados de acuerdo con las necesidades de alimentación en sitio de los Trabajadores Oficiales.

En consecuencia, la Entidad tendrá como factor de selección el menor precio unitario ofertado de desayuno y almuerzo, en caso de existir diferencia se hará la suma de los dos y el resultado que acredite el menor precio será la oferta aceptada por la Entidad.

Factores de desempate.

De conformidad al artículo 2.2.1.2.1.5.2 numeral 6 del Decreto 1082 de 2015, en caso de empate a menor precio, la entidad adjudicará a quien haya entregado primero la oferta entre los empatados, según el orden de entrega de las mismas.

13. Análisis de los riesgos y su mitigación: La entidad evaluara los Riesgos que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos e igualmente los riesgos que atañen al equilibrio económico del contrato así:

Identificación y clasificación del Riesgo	Evaluación y calificación del Riesgo	Asignación del Riesgo	Monitoreo del Riesgo
En la ejecución del contrato se pueden presentar situaciones de falta de cumplimiento oportuno de las obligaciones pactadas	Esta situación puede ocurrir ocasionalmente. Por lo que la valoración del riesgo es 2 (Riesgo Bajo)	Este riesgo lo asume el contratista, el cual deberá cumplir con las obligaciones en las condiciones y en la oportunidad descrita en el contrato y acordadas con el	La entidad a través del supervisor de la entidad, ejerce su función de vigilancia y control; igualmente la forma de pago de las actividades pactadas, obligan el

		supervisor de la entidad.	cumplimiento de las mismas
Posible incumplimiento en el desembolso oportuno de los pagos al contratista por escasos PAC por parte de la entidad.	Esta situación puede ocurrir excepcionalmente por lo que la valoración del riesgo es 1 (Riesgo Bajo)	Este riesgo lo asume la entidad, por lo que toma las siguientes medidas para mitigarlo, a través del área de contratación, realizara la planeación anual de pagos, para que se establezca con anterioridad el PAC necesario y efectuar los pagos de manera oportuna.	La entidad verificara el cumplimiento de la ejecución del plan anual de pagos.
Que se presenten dificultades que no satisfagan de manera total la necesidad de contratación	Esta situación puede ocurrir excepcionalmente. Por lo que la valoración del riesgo es 1 (Riesgo Bajo)	Este riesgo lo asume el contratista, el cual deberá cumplir con las obligaciones pactadas en las condiciones y la oportunidad descritas en el contrato y acordadas con el supervisor de la entidad.	La entidad a través del supervisor de la entidad, ejerce su función de vigilancia y control; igualmente la forma de desembolso de los recursos de las actividades pactadas, obligan el cumplimiento de las mismas

14. Mecanismos de cobertura que garantizan las obligaciones surgidas con ocasión del contrato a celebrar

En cumplimiento de lo establecido en la normatividad vigente, los riesgos que corre el SENA en el desarrollo del contrato se pueden amparar así:

Garantía Única: Para el acto contractual a realizar, en cumplimiento de lo dispuesto en el numeral 19 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el CONTRATISTA se obliga a constituir dentro de los tres (3) días siguientes a la suscripción del contrato a favor del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -SENA, mediante cualquiera de los mecanismos de cobertura del riesgo contemplados en el Decreto 1082 de 2015, en cuanto a las obligaciones surgidas del Contrato así:

Cumplimiento del Contrato: Por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato con una vigencia igual al plazo del contrato y cuatro meses más.

Responsabilidad Civil Extracontractual: Por una suma equivalente a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV), con una vigencia igual a la duración del contrato.

15. Acuerdos Internacionales o Tratados de Libre Comercio: La Entidad menciona que la presente contratación no se encuentra cobijada por Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano en los términos del Decreto 1082 de 2015.

16. Supervisión: La supervisión del contrato estará a cargo del funcionario designado por el Ordenador del Gasto. Las actividades que desarrollará el supervisor del contrato serán las descritas en la Resolución del SEN No. 0202 de febrero 10 de 2014, por la cual se adopta el manual de supervisión e Interventoría.

Dada en Ibagué a los siete (07) días de abril de 2021.



LEANDRO VERA ROJAS
Directo Regional (E)

Proyectó: Liliana Marcela Roa Avilez, Contratista – Apoyo Grupo Talento Humano 

Revisó: Arelis Luz de Jesús Meléndez Castro, Asesora Contratación Despacho Dirección Regional Tolima 

Revisó: Ginna Marcela Ruiz González, Coordinadora Grupo Gestión del Talento Humano Regional Tolima