



ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

“CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA QUE ADELANTE EL CENTRO AGROPECUARIO “LA GRANJA” SENA – ESPINAL, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO “LA GRANJA”.

Conforme a lo dispuesto en la Ley 80/93, el artículo 2.1.1º del Decreto 734 de 2012 y artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, se presenta el estudio Previo necesario para adelantar el proceso de selección y la consecuente celebración del contrato requerido, en atención a que el Centro Formación, requiere **CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA QUE ADELANTE EL CENTRO AGROPECUARIO “LA GRANJA” SENA – ESPINAL, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO “LA GRANJA”.**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER

Es deber del Centro Agropecuario “La Granja” SENA - Espinal, velar por la implementación anual y la ejecución del Programa Integral de Bienestar de los alumnos para contribuir al desarrollo eficiente de la Formación Profesional y que, es de vital importancia mejorar las condiciones nutricionales de los aprendices para cooperar en el desempeño del proceso formativo, de acuerdo a lo estipulado en el artículo 7º de la resolución número 000655 de 2005, mediante la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los Alumnos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, es así como se debe velar por facilitar alimentación subsidiada para los aprendices tanto internos como externos y así suplir sus necesidades nutricionales y por ende mejorar su rendimiento y buen desempeño en las actividades académicas y prácticas que redunden en el buen desarrollo de la formación profesional.

Por todo lo anterior se hace necesario que el Centro Agropecuario “La Granja”, adelante el proceso de selección del contratista por medio de selección abreviada de menor cuantía, que permita obtener la prestación del servicio de alimentación para los aprendices de Formación Titulada del Centro Agropecuario “La Granja”, durante toda la vigencia de 2013, teniendo en cuenta los siguientes parámetros entre otros:

Descripción	% subsidio	RACIONES	HORARIO SERVICIO
DESAYUNO	60%	10.000	LUNES A DOMINGO INCLUYE FESTIVOS
ALMUERZO	60%	75.000	
CENA	60%	14.000	
DESAYUNO	100%	10.000	
ALMUERZO	100%	40.000	
CENA	100%	24.384	

SENA: una entidad de clase mundial



2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

2.1. Objeto: CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA QUE ADELANTE EL CENTRO AGROPECUARIO “LA GRANJA” SENA – ESPINAL, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO “LA GRANJA”.

2.2. Especificaciones esenciales del servicio a contratar:

Se requiere contratar la prestación del servicio de alimentación para los aprendices de formación titulada (internos y externos) que adelante el Centro Agropecuario “La Granja” Sena – Espinal, durante la ejecución del contrato de lunes a domingo, incluyendo días festivos, en las raciones de desayuno, almuerzo y cena en el Centro Agropecuario “La Granja”, teniendo en cuenta los siguientes requerimientos:

El servicio comprende la preparación de los alimentos en las instalaciones que para tal fin ha designado el Centro Agropecuario “La Granja”, así mismo el servicio de servido de los alimentos a los aprendices en las cantidades y horarios establecidos.

NOTA: El Centro Agropecuario “La Granja” – Espinal, está ubicado geográficamente en el Km. 5 vía Espinal – Ibagué, Departamento del Tolima.

POBLACION DE APRENDICES BENEFICIARIA APROXIMADAMENTE 951 (variable)

Especificaciones esenciales del servicio a contratar:

- **EL PROMEDIO DE RACIONES A SUMINISTRAR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y EL PRECIO PROMEDIO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.**

El promedio de raciones a suministrar por parte del Contratista durante la ejecución del contrato se ha estimado como se relaciona en el cuadro a pre-cotizar, por lo tanto el Contratista por cada servicio podrá ofertar manteniéndose dentro del rango que se estipuló en el citado.

El número de raciones a suministrar está sujeto a la apertura o cierre de acciones de formación en el Centro Agropecuario “La Granja”, lo cual trae consigo variación en el número de aprendices a atender.

- **HORARIOS PREVISTOS PARA LO TOMA DE LOS ALIMENTOS**

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

SENA: una entidad de clase mundial



De lunes a viernes:

Desayuno: De 06:00 a.m. a 6:45 a.m.
Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:00 p.m.
Cena: De 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

Sábado:

Desayuno: De 07:00 a.m. a 8:00 a.m.
Almuerzo: De 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
Cena: De 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

Domingos y festivos:

Desayuno: De 08:00 a.m. a 9:00 a.m.
Almuerzo: De 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
Cena: De 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

- Los horarios previstos para la venta de los vales o comprobantes de pago de los excedentes que asume el aprendiz por cada ración de comida serán los determinados por el Centro Agropecuario “La Granja” - Espinal.
- El oferente deberá disponer de las valeras suficientes para que en los horarios establecidos por el Centro Agropecuario “La Granja”, para que se efectúe la venta de los correspondientes vales a los aprendices.
- El proponente deberá prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario “La Granja” atendiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón que se presenta por la entidad. El interesado 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 consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997.

RELACION DE NECESIDAD NUTRICIONAL:

La población a atender son aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario “La Granja”, de ambos sexos cuyas edades promedio oscilan entre 14 y 24 años de edad, que provienen de distintas regiones del país, quienes realizan actividades de formación correspondiente en su mayoría a labores de campo, maquinaria y diferentes procesos productivos en una jornada diaria de ocho (8) horas.

El aporte nutricional mínimo diario del complemento alimenticio requerido para los aprendices distribuidos en raciones de desayuno, almuerzo y cena, se haya contemplado en la Minuta Patrón. A partir de la minuta patrón el interesado deberá construir y

SENA: una entidad de clase mundial



presentar en la propuesta como mínimo treinta (30) menús por cada servicio, para garantizar la variedad en la alimentación y la rotación de los menús.

Los menús deberán presentarse discriminados en sus componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, contendrán además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, tal situación de acreditará acompañando a la propuesta la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del nutricionista que firma los menús.

VARIEDAD DEL MENU DIARIO

El interesado debe presentar como ya se indicó un ciclo de treinta (30) menús por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar a los aprendices, los menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio. Como mínimo se deberá ofrecer la opción de dos (2) menús por día.

Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.

PERSONAL QUE PRESTA 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.

Adicionalmente el proponente debe tener en cuenta lo siguiente:

- **CANTIDAD DE PERSONAL OFRECIDO:** El proponente debe ofrecer y detallar en su propuesta, la cantidad de puestos de trabajo a utilizar en la prestación del servicio a contratar, el cual debe estar acorde con el número de aprendices a atender y las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia.

EXIGENCIAS EN MATERIA DE HIGIENE Y SANIDAD AL PERSONAL

SENA: una entidad de clase mundial

MINISTERIO DE TRABAJO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE “SENA”



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 HIGIENICO SANITARIAS Y AMBIETALES

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. El contratista debe presentar, documentados los siguientes programas:

- Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.
- Programa de Limpieza y desinfección.
- Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores.
- Plan de muestreo que incluya controles microbiológicos.
- Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
- Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía
- Manual de conservación de alimentos.

El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los planes documentados y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente. Los programas deben contener como mínimo los siguientes aspectos, sin interesar el título con que se denomine el contenido de cada uno:

- Objetivo
- Alcance
- Políticas para la implementación

SENA: una entidad de clase mundial



- Programación
- Parámetros de verificación del programa
- Responsables
- Definiciones
- Desarrollo: procedimientos, actividades.
- Documentos, formatos, soporte técnico.

PERSONAL ESPECIALIZADO

NUTRICIONISTA:

El proponente deberá ofrecer en su propuesta una Nutricionista - Dietista para el servicio de alimentación con Tarjeta profesional expedida por la Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética, y registro y/o constancia de trámite expedida por la Secretaría de Salud correspondiente para desempeñar dicha actividad.

Debe acreditar experiencia en servicios de alimentación de CINCO (5) años en servicios de alimentación, de los cuales DOS (2) años deben ser de experiencia en Instituciones Educativas.

INGENIERO DE ALIMENTOS:

El proponente deberá ofrecer en su propuesta un Ingeniero de Alimentos para el servicio de alimentación con tarjeta profesional.

Debe acreditar experiencia en servicios de alimentación de CINCO (5) años en servicios de alimentación, de los cuales DOS (2) años deben ser de experiencia en Instituciones Educativas.

Los anteriores profesionales tendrán las siguientes responsabilidades:

- Planear los ciclos de menús de acuerdo a las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y el contrato.
- Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
- Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.
- Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.
- Controlar el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
- Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.
- Siempre que el Nutricionista o el Profesional o tecnólogo del área de alimentos deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo quien en ese

SENA: una entidad de clase mundial



momento será el representante autorizado del contratista, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del contratante o de su representante.

Así mismo el Contratista deberá disponer de una persona designada por él para que actúe en calidad de ADMINISTRADOR DEL CASINO, con la que el Centro Agropecuario, a través del Subdirector de Centro o el Supervisor pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.

INSTALACIONES, EQUIPO Y ENSERES PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Para facilitar la elaboración de los alimentos y el servido de los mismos el SENA pondrá a disposición del Contratista las instalaciones del casino, el cual está dotado de los siguientes equipos: Tres (3) estufas, una licuadora semi industrial, una (1) nevera congeladora y una (1) nevera enfriadora, una barra de autoservicio, mesas y sillas, todos los elementos de que esté dotado el casino, serán entregados inventariados por parte del supervisor del contrato, donde también se describirán las condiciones en las que se entregan estos equipos. Estará a cargo del Contratista el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos que se entregan inventariados y la reparación de los mismos cuando se produzca un daño que sea imputable al contratista.

El contratista deberá mantener en perfectas condiciones higiénicas y de salubridad las instalaciones del casino, para lo cual deberá trasladar las basuras y desechos hasta los contenedores o lugar destinado para tal fin por el SENA.

El Centro Agropecuario “La Granja” no cobrará suma alguna por canon de arrendamiento o servicios públicos, pero es necesario aclarar que una vez instalado el micro medidor del Casino, de acuerdo con las exigencias del plan de manejo eficiente del agua propuesto a Cortolima al Centro de Formación y se empiece a cancelar la tarifa por consumo de agua, por parte del Centro, el contratista pagará lo que le corresponda proporcionalmente por el uso de agua.

Además, el contratista se hará responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de griferías, lámparas, ventiladores, y demás instalaciones de las que haga uso.

Estará a cargo del contratista la dotación de vajillas, vasos, cubiertos y demás enseres necesarios para la prestación del servicio. El Contratista debe contar con un número de platos, vasos y cubiertos en una proporción de mínimo el 70% de la población que se atiende diariamente.

CONTROL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El contratista deberá facturar el servicio al aprendiz conforme a la ley y normas vigentes, la cual deberá ser generada por sistemas de facturación debidamente autorizados ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacional – DIAN. Debe tener en cuenta que solo facturará lo correspondiente al porcentaje que asume el aprendiz, el excedente lo debe facturar al SENA.

SENA: una entidad de clase mundial



Este sistema de facturación permitirá el control de entrada de los aprendices al restaurante para hacer uso de los servicios, cumpliendo con los requisitos del artículo 617 del Estatuto Tributario y normas vigentes.

Para el aprendiz que el SENA otorgue el 100% del valor del servicio, el contratista deberá entregar al supervisor del contrato vales, los cuales serán entregados por este al aprendiz beneficiario; el cual será facturado al SENA.

Para el control con la factura se entrega el vale correspondiente.

CAUSALES PARA EL NO PAGO DEL SERVICIO

El Centro Agropecuario “La Granja” SENA Regional Tolima se abstendrá de cancelar al CONTRATISTA el servicio cuando se presente cualquiera de las siguientes situaciones:

- Cuando el Contratista no presente como soporte de la factura, la correspondiente planilla que contiene el consolidado de las raciones de alimentación con el visto bueno del coordinador de disciplina y/o monitores o por quien el SENA designe.
- Cuando la comida suministrada resulte de mala calidad y quede comprobado que con ocasión de tal situación se generó perjuicio a los aprendices

Además, los oferentes deberán considerar lo siguiente:

1. El oferente deberá considerar en su propuesta que deben contar con todos los muebles, enseres y menaje necesario y suficiente para dotar el casino donde debe prestar el servicio de alimentación a contratar.
2. El contratista se obliga a hacer buen uso, a mantener en buen estado y funcionamiento los equipos e infraestructura necesarios para la ejecución del objeto contractual.
3. Sus ofrecimientos deberán hacerlos a partir de la minuta patrón que entrega el Centro Contratante y que se describe a continuación.

El servicio de alimentación se debe prestar a los aprendices de ambos sexos, con edades que van desde los 14 años, como factor adicional se debe considerar el clima y la actividad de los aprendices.

Por lo anterior, los menús o raciones de alimentación se conforman así:

MINUTA PATRON DIA					
DESAYUNO					
GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO	UNIDAD CASERA DE SERVIDO

SENA: una entidad de clase mundial

MINISTERIO DE TRABAJO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE “SENA”



LACTEOS					
Leche pasteurizada	Todos los días	150 c.c.	150 c.c.	200 c.c.	1 pocillo
Leche en polvo	Todos los días	20 gr.	20 gr.	200 c.c.	1 pocillo
PROTEICOS	Todos los días				
Queso	1 v / semana	40 gr.	40 gr.	40 grs	
Carne de res	1v/s en caldo	60 gr.	60 gr.	40 grs	1 porción mediana
Pollo	1v/semana en caldo	75 gr.	50 gr.	40 grs	1 porción mediana
Jamón	1 v/ semana	60 gr.	60 gr.	60 grs	1 porción mediana
Mortadela	1v/ semana	60 gr.	60 gr.	60 grs	1 porción mediana
Huevo	2 v/semana	60 gr.	50 gr.	50 grs	1 unidad grande
CEREAL FIJO					
Arroz	Todos los días	50 gr.	50 grs	150 grs	3 cucharas de servir
BEBIDAS					
Avena	2 veces/semana	20 gr.	20 gr.	20 gr.	2 cucharadas soperas
Cebada	Opcional	20 gr.	20 gr.	20 gr.	2 cucharadas soperas
Maizena	1 vez/semana	20 gr.	20 gr.	20 gr.	2 cucharadas soperas
Chocolate	2 veces/semana	14 gr.	14 gr.	14 gr.	1/2 pastilla
Te	Opcional	6 gr.	6 gr.	6 gr.	1 cucharadita
Café	2 veces/semana	5 gr.	5 gr.	5 gr.	1 cucharadita
ENERGETICOS	Todos los días				
Harina de trigo		40 gr.	40 gr.	40 gr.	2 cucharadas
Mojicón		60 gr.	60 gr.	60 gr.	1 unidad grande
Cucas		60 gr.	60 gr.	60 gr.	1 unidad grande
Mantecada		60 gr.	60 gr.	60 gr.	1 unidad grande
Pan blanco		60 gr.	60 gr.	60 gr.	1 unidad grande
Almojábana		60 gr.	60 gr.	60 gr.	1 unidad grande
Pandeyuca		60 gr.	60 gr.	60 gr.	1 unidad grande
ponqué		60 gr.	60 gr.	60 gr.	1 unidad grande
Tostada		60 gr.	60 gr.	60 gr.	1 unidad grande
Arepa		60 gr.	60 gr.	60 gr.	1 unidad grande
FRUTAS	Todos los días	70-140 gr.	70- 140 gr.	70- 140 grs	1 porción mediana

SENA: una entidad de clase mundial



AZÚCARES	Todos los días				
Azúcar		15 gr.	15 gr.	15 gr	1 cucharada
Panela		20 gr.	20 gr.	20 gr	1 1/4 cucharada
GRASAS	Todos los días				
Aceite		10 gr.	10 gr.	10 gr	1 cucharada
Margarina		10 gr.	10 gr.	10 gr	1 cucharada
ALMUERZO					
SOPA	Todos los días			240 cc	1 plato de 8 onzas
Cereal		30 gr.	30 gr.		
Plátano o raíces		75 gr.	60 gr.		
Papa fijo		50 gr.	40 gr.		
Habichuela fijo		10 gr.	7 gr.		
Zanahoria fijo		10 gr.	7 gr.		
SECO					
PROTEICOS	Todos los días				
Carne de res		125 gr.	125 gr.	95 grs	1 porción grande
Pollo		150 gr.	150 gr.	80 grs	1 porción grande
Pescado de mar		120 gr.	120 gr.	90 grs	1 porción grande
Atún		60 gr.	60 gr.	60 grs	1 porción grande
Sardinas		100 gr.	100 gr.	100 grs	1 porción grande
CEREAL FIJO					
Arroz	Todos los días	50 gr.	50 grs	150 grs	3 cucharas de servir
ENERGÉTICOS	Todos los días				
Arepa		60 gr.	60 gr.	60 grs	1 unidad grande
Pasta		60 gr.	60 gr.	180 grs	1 porción grande
Arracacha		150 gr.	120 gr.	120 grs	1 porción grande
Papa común		150 gr.	120 gr.	120 gr.	1 porción grande
Papa criolla		150 gr.	120 gr.	120 gr.	1 porción grande
Yuca		150 gr.	120 gr.	120 gr.	1 porción grande
Plátano		200 gr.	120 gr.	120 gr.	1 porción grande
Leguminosa: 3 v/ semana		50 gr.	50 grs	150 gr.	4 cucharas de servir

SENA: una entidad de clase mundial



VERDURAS	Todos los días	80-145 gr.	65-130 gr.	80 - 145 grs	1 1/2 cucharas de servir
FRUTAS	Todos los días	70- 140 gr.	55gr-130 gr.	240 cc	1 vaso
AZÚCAR	Todos los días	20 gr.	20 gr.	20 grs	3 cucharas dulceras
POSTRE	Todos los días	15-30 gr.	15-30 gr.	15-30 gr	1 cucharada sopera o 1 unidad
GRASA	Todos los días				
Aceite		15 c.c.	15 c.c.	15 cc	3 cucharas dulceras
Margarina		20 gr.	20 gr.	20 gr	4 cucharas dulceras
CENA					
SOPA	Todos los días			240 cc	1 plato de 8 onzas
Cereal		30 gr.	30 gr.		
Plátano o raíces		75 gr.	60 gr.		
Papa fijo		50 gr.	40 gr.		
Habichuela fijo		10 gr.	7 gr.		
Zanahoria fijo		10 gr.	7 gr.		
SECO					
PROTEICOS	Todos los días				
Carne de res		125 gr.	125 gr.	95 grs	1 porción grande
Pollo		150 gr.	150 gr.	80 grs	1 porción grande
Pescado de mar		120 gr.	120 gr.	90 grs	1 porción grande
Atún		60 gr.	60 gr.	60 grs	1 porción grande
Sardinas		100 gr.	100 gr.	100 grs	1 porción grande
CEREAL FIJO					
Arroz	Todos los días	45 gr.	45 gr	135 grs	2 1/2 cucharas de servir
ENERGÉTICOS	Todos los días				
Arepa		60 gr.	60 gr.	60 grs	1 unidad grande
Pasta		60 gr.	60 gr.	180 grs	1 porción grande
Arracacha		150 gr.	120 gr.	120 grs	1 porción grande
Papa común		150 gr.	120 gr.	120 gr.	1 porción grande

SENA: una entidad de clase mundial



Papa criolla		150 gr.	120 gr.	120 gr.	1 porción grande
Yuca		150 gr.	120 gr.	120 gr.	1 porción grande
Plátano		200 gr.	120 gr.	120 gr.	1 porción grande
VERDURAS	Todos los días	80-145 gr.	65-130 grs	80- 154 grs	1 1/2 cucharas de servir
FRUTAS	Todos los días	70- 140 gr.	55gr-130 gr.	240 cc	1 vaso
AZÚCAR	Todos los días	20 gr.	20 gr.	20 gr.	3 cucharas dulceras
GRASA	Todos los días				
Aceite		20 gr.	20 gr.	20 gr.	4 cucharas dulceras
Margarina		30 gr.	30 gr.	30 gr.	5 cucharas dulceras

Duración del Contrato: A partir de la expedición y aprobación de la Garantía Única, hasta 31 de diciembre de 2013 o hasta agotar el presupuesto disponible para la presente contratación.

Lugar de Ejecución:

Instalaciones del Centro Agropecuario La Granja. – Espinal, las cuales están ubicadas en el km. 5 vía Espinal – Ibagué, vereda Dindalito.

Presupuesto: El Centro Agropecuario “La Granja” cuenta con **QUINIENTOS OCHENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS MCTE (\$589.498.768,00) IVA incluido.**

Los recursos están amparados en el certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 3213 expedido por la dependencia de Presupuesto del Centro de Formación, el 14 de febrero de 2013

Forma de Pago: El pago del contrato se hará con cortes parciales, bien sea quincenales, mensuales o a convenir, previa presentación de la factura con el cumplimiento de los requisitos de ley y certificación que expide el Supervisor del contrato, donde conste que el objeto del contrato se ha cumplido a entera satisfacción así como las obligaciones contraídas y que se han efectuado los pagos a la seguridad social y aportes parafiscales. Lo anterior se pagará/abonará a la cuenta bancaria que reporte el Contratista para tales fines.

2.3 Obligaciones:

2.3.1 Obligaciones del Contratista:

SENA: una entidad de clase mundial

MINISTERIO DE TRABAJO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE “SENA”



1. El contratista deberá considerar en su propuesta que deben contar con todos los muebles, enseres y menaje necesario y suficiente para dotar el casino donde debe prestar el servicio de alimentación a contratar.
2. El contratista se obliga a hacer buen uso, a mantener en buen estado y funcionamiento los equipos e infraestructura necesarios para la ejecución del objeto contractual.
3. Prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario “La Granja” atendiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón sobre la que fueron evaluados los menús.
4. 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 consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997.
5. El CONTRATISTA deberá prestar el servicio de alimentación a los aprendices de formación titulada, todos los días incluyendo los dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el CONTRATANTE y deberá disponer de las valeras suficientes para que en los horarios establecidos por el Centro Agropecuario “La Granja”, se efectúe la venta de los correspondientes vales a los aprendices.
6. El CONTRATISTA debe presentar como mínimo un ciclo de treinta (30) menús por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar a los aprendices, el menú diario deberá ser publicado dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.
7. El ciclo de variedad del menú aprobado por el Centro Agropecuario “La Granja”, al CONTRATISTA deberá cumplirse en su totalidad, de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por el Comité de Alimentación a través del Supervisor del Contrato.
8. El CONTRATISTA debe permitir al SENA que los menús sean evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.
9. El CONTRATISTA 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 manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo el personal deberá contar con una adecuada dotación de delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados.
10. El CONTRATISTA debe garantizar que durante toda la ejecución del contrato, periódicamente se practican los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.
11. El CONTRATISTA debe garantizar que todas las personas que intervengan en actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos,

SENA: una entidad de clase mundial



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.

12. 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.
13. El contratista deberá contar con la asesoría de un Nutricionista con tarjeta profesional y de manera permanente con un profesional o tecnólogo del área de alimentos con título, que posea experiencia de mínimo dos años, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación quienes tendrán las siguientes responsabilidades:
 - a. Planear los ciclos de menús de acuerdo a las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y el contrato,
 - b. Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables,
 - c. Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación, asegurando una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.
 - d. Controlar el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos,
 - e. Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.
 - f. Siempre que el nutricionista, el Profesional o Tecnólogo del área de alimentos deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo quien en ese momento será el representante autorizado del contratista, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del contratante o de su representante.
14. El Contratista deberá disponer de una persona designada por él para que actúe en calidad de administrador del contrato, con la que el Centro Agropecuario, a través del Subdirector de Centro o el Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.
15. El CONTRATISTA debe entregar al Supervisor del Contrato previo visado de los Coordinadores de Disciplina, las planillas con la relación de raciones por cada servicio, con las especificaciones de los porcentajes subsidiados, la cual es el soporte de la facturación correspondiente.
16. Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral de todos los empleados, el cual será requisito para el trámite de los pagos.
17. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión del contrato.
18. Allegar al SENA en los plazos establecidos los documentos requeridos para la cumplida iniciación del contrato.
19. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.

SENA: una entidad de clase mundial



20. 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.
21. 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.
22. Presentar la factura legal y/o documento equivalente al momento de la realización del Pago, conforme al régimen y obligaciones tributarias que le correspondan.
23. 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.
24. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al Supervisor del contrato.
25. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
26. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo.
27. El cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF), de acuerdo con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 1 de la Ley 828 de 2003.
28. 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.

2.3.2 Obligaciones del SENA

1. Exigir del Contratista la ejecución idónea del objeto del contrato.
2. Aprobar la Garantía única que en debida forma constituya el contratista.
3. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales.
4. Cancelar el valor del contrato en los términos establecidos en el mismo.

SENA: una entidad de clase mundial



5. Liquidar el contrato

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Se procederá a realizar un proceso de contratación por la modalidad de Selección Abreviada de Menor Cuantía, de conformidad con lo establecido en el artículo 2, numeral 2, literal b, de la Ley 1150 de 2007 y la sección II del Capítulo II del Decreto 734 de 2012, teniendo en cuenta que el objeto a contratar se cuantificó en la suma de **QUINIENTOS OCHENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS MCTE (\$589.498.768,00) IVA incluido**, valor que se encuentra dentro de la menor cuantía para la Entidad.

3.1 Identificación del contrato a celebrar

Dadas las características del objeto contractual el contrato a celebrar es de prestación de servicios definido como los que celebren las entidades estatales para desarrollar actividades relacionadas con la administración o funcionamiento de la entidad (numeral 3º, art. 32 ley 80 de 1993).

4. ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO, INDICANDO VARIABLES CONSIDERADAS PARA CALCULAR EL PRESUPUESTO DE LA CONTRATACIÓN

4.1. ANALISIS TECNICO

Para realizar el análisis técnico se tuvo en cuenta que el servicio de alimentación se debe prestar a los aprendices de ambos sexos, con edades que van desde los 14 años; como factor adicional se consideró el clima y la actividad de los aprendices. Por lo tanto los menús o raciones de alimentación se deben establecer a partir de la minuta patrón arriba descrita, la cual está aprobada por el ICBF y el Comité de Alimentación del Centro de Formación.

4.2 ANÁLISIS ECONÓMICO

El presupuesto que se estimó para este proceso contractual se obtuvo a partir de estudios de mercado, es decir, la solicitud de pre cotizaciones en WEB, que dieron como resultado el promedio entre los valores de cada una de ellas como se relaciona en el cuadro adjunto al presente estudio previo, allí se tuvo en cuenta el promedio de la población de aprendices y los porcentajes de subsidio autorizados a la fecha para la población estudiantil.

El presupuesto que se estimó tiene un incremento en el precio de cada ración respecto del año inmediatamente anterior.

Por lo anterior el SENA ha determinado que el valor del contrato será hasta por la suma de **QUINIENTOS OCHENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS MCTE (\$589.498.768,00) IVA incluido**.

5. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE PARA LA ENTIDAD

SENA: una entidad de clase mundial



Para identificar la propuesta más favorable de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 5º de la ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.9 del Decreto 734 de 2012, se tendrán en cuenta los siguientes criterios o factores de selección:

5.1. REQUISITOS HABILITANTES.

La capacidad jurídica, las condiciones de experiencia, la capacidad financiera y de organización serán objeto de VERIFICACIÓN de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje. La exigencia de tales condiciones será adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y su valor.

El incumplimiento de los requisitos legales mínimos establecidos en los pliegos de condiciones, y el incumplimiento en la presentación de los documentos y acreditaciones exigidas acarrearán el RECHAZO de la propuesta. Igualmente, se evaluará la información aportada con las propuestas en su coherencia legal y reglamentaria. Se verificará que las propuestas no estén incurso en las causales de rechazo contenidas en los pliegos de condiciones. Tan solo seguirán siendo hábiles aquellas propuestas que cumplan con dichos requisitos, las demás serán eliminadas.

Las propuestas ADMITIDAS luego de la verificación de los requisitos habilitantes serán evaluadas en el aspecto técnico y económico.

CAPACIDAD JURÍDICA	CUMPLE/NO CUMPLE
CAPACIDAD FINANCIERA	CUMPLE/NO CUMPLE
CAPACIDAD DE ORGANIZACIÓN	CUMPLE/NO CUMPLE
EXPERIENCIA	CUMPLE/NO CUMPLE
CONDICIONES DE ORDEN TÉCNICO	CUMPLE/NO CUMPLE

5.2. FACTORES DE PONDERACIÓN

La propuesta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos, contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos. El Centro Agropecuario “La Granja” – Espinal, efectuará las comparaciones del caso mediante el cotejo de los ofrecimientos recibidos y la consulta de precios de acuerdo a la ley o condiciones del mercado y los estudios y deducciones del Comité evaluador designado para el proceso.

Los criterios de evaluación aquí establecidos permitirán a la Entidad seleccionar el contratista que pueda satisfacer con oportunidad los requerimientos de los elementos en los ambientes de formación del Centro.

SENA: una entidad de clase mundial



Por lo anterior sobre la base de un puntaje total de 1000, conforme a lo dispuesto en el Artículo 2.2.9 Numeral 3, literal A del decreto 734 de 2012, el factor de selección será la ponderación en puntajes, atendiendo a los siguientes aspectos:

PROPUESTA	PUNTAJE
FACTOR TECNICO	500 Puntos
FACTOR ECONÓMICO	400 Puntos
PRODUCTO Y/O SERVICIO DE ORIGEN NACIONAL	100 Puntos
CALIFICACIÓN TOTAL	1.000 Puntos

5.2.1 FACTOR TECNICO (500 puntos):

La propuesta que no cumpla con las condiciones técnicas mínimas exigidas en el pliego de condiciones de acuerdo a lo establecido, será objeto de rechazo.

Este factor se calificará así:

- **PRESENTACION DE MENUS ADICIONALES (300 PUNTOS):**

El proponente que ofrezca una cantidad de menús superior al mínimo que se solicita en los pliegos de condiciones (treinta menús) en estricto cumplimiento de los parámetros establecidos en la minuta patrón, calidades y cantidades exigidas recibirá la puntuación así:

Más de 10 menús adicionales: 300 puntos
Entre 6 y 10 menús adicionales: 200 puntos
Entre 1 y 5 menús adicionales: 100 puntos
0 - quién no relacione menús adicionales: 0 puntos

- **CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS (200 PUNTOS)**

El proponente deberá acreditar certificaciones de experiencia en el sector educativo, en los últimos Tres (3) años anteriores al cierre de la presente convocatoria, en la modalidad de desayuno, almuerzo y comida, a setecientos (700) o más usuarios en por lo menos uno de los tiempos de comida (desayuno o almuerzo o cena), servidos a la mesa y en caliente, a lo cual se le asignará puntaje así:

Más de 3 certificaciones: 200 puntos
De 2 a 3 certificaciones: 150 puntos
De 1 a 2 certificaciones: 100 puntos

SENA: una entidad de clase mundial



Quien no presente certificaciones adicionales: 0 puntos

Para el caso de Consorcios o Uniones Temporales por lo menos uno de sus miembros deberá cumplir con los requisitos mínimos aquí exigidos para obtener puntaje.

Se aclara que las certificaciones objeto de la calificación y asignación de puntaje aquí referidas, deben ser adicionales a las exigidas como requisito del orden habilitante en los pliegos de condiciones.

- **APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (100 PUNTOS)**

Para la presente Selección Abreviada de Menor Cuantía, se asignará puntaje a las ofertas que se consideren como servicio de origen nacional según lo establecido en la Ley 816 de 2003, según el cual se entiende por “*servicio de origen nacional*” aquel prestado por empresas constituidas de acuerdo con la legislación nacional colombiana, por personas naturales colombianas o por residentes en Colombia y conforme al parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, se otorgará tratamiento de “servicio de origen nacional” a aquel servicio que aunque sea ofrecido por sociedades constituidas en el exterior o por personas naturales extranjeras no residentes en Colombia tengan personas de nacionalidad colombiana a su servicio.

En los términos de la ley 816 del 7 de julio de 2003 “Por medio de la cual se apoya a la Industria Nacional a través de la contratación pública”, y efectuada la calificación económica y la técnica, al puntaje obtenido se le adicionarán los puntos que en cada caso se indica si el oferente garantiza que dentro del equipo humano de trabajo incorpora personal 100% colombiano y oferentes extranjeros que ofrezcan servicios extranjeros acreditados con componente nacional, constituyéndose este puntaje en el final para determinar el orden de elegibilidad de las propuestas.

Se otorgará tratamiento de bienes o servicios nacionales a aquellos bienes o servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes o servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes o servicios nacionales. En caso de ofertar los servicios en la forma señalada en este párrafo, se demostrará con informe de la respectiva Misión Diplomática Colombiana, que se acompañará a la documentación que se presente.

Entiéndase por bienes o servicios acreditados, aquellos bienes importados que cuentan con componente nacional o servicios profesionales, técnicos y operativos. El oferente indicará en su oferta si incluirá componente nacional. En el evento en

SENA: una entidad de clase mundial



que exista dicho ofrecimiento por parte del oferente, éste tendrá la obligación de cumplir con el mismo en la ejecución del contrato, so pena de hacerse acreedor a las sanciones de ley contempladas en el contrato

En cumplimiento de la Ley 816 de 2003, que estimula la industria nacional el SENA asignará el puntaje teniendo en cuenta los siguientes factores y criterios, previa certificación del Representante legal del proponente:

- El oferente que ofrezca el 100% de los bienes y/o servicios de origen nacional, recibirá la totalidad del puntaje asignado, **100 Puntos**.
- El oferente que ofrezca menos de 100% de bienes y/o servicios de origen nacional obtendrá **75 Puntos**.
- El oferente que no ofrezca bienes y/o servicios de origen nacional o que no presente certificación del origen de los bienes, obtendrá **50 Puntos**.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales conformados por integrantes nacionales y extranjeros, el puntaje se asignará en proporción al porcentaje de participación de cada integrante, según sea su condición de nacional o extranjero.

5.2.2 FACTOR ECONOMICO (400 puntos):

El valor de las propuestas deberá presentarse sin centavos, se sugiere la función redondear (*redondear;0*) y la aproximación se hará al entero superior (siguiente).

La administración efectuará la verificación económica y con las propuestas hábiles efectuará la asignación de puntaje.

El aspecto económico será evaluado teniendo en cuenta que recibirá el máximo puntaje (400 puntos) quien ofrezca el menor precio total por el bien y/o servicio requerido, las demás ofertas obtendrán un puntaje descendente, de acuerdo con el puesto en que se ubique la oferta económica en donde la primera será el menor valor y le seguirán a medida que el valor ofertado ascienda, así.

ORDEN DE UBICACIÓN DE LA PROPUESTA	PUNTAJE
Propuesta No. 1 (menor valor)	400 puntos
Propuesta No. 2	300 puntos
Propuesta No. 3	200 puntos
Propuesta No. 4 y siguientes	100 puntos

SENA: una entidad de clase mundial



5.2.3. CRITERIOS DE DESEMPATE

De existir empate entre dos o más propuestas, de conformidad con lo establecido en el Decreto 734 de 2012, se tendrá los criterios de desempate de conformidad con las siguientes reglas sucesivas y excluyentes:

1. En caso de que se presente igualdad en el puntaje total de las ofertas evaluadas, se aplicarán los criterios de desempate previstos en los pliegos de condiciones, mediante la priorización de los factores de escogencia y calificación que hayan sido utilizados en el proceso de selección, de conformidad con el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007. Si después de aplicar esta regla persiste el empate, se entenderá que las ofertas se encuentran en igualdad de condiciones.
2. En caso de igualdad de condiciones, se preferirá la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
3. Si se presenta empate o éste persiste y entre los empatados se encuentren Mipymes, se preferirá a la Mipymes nacional, sea proponente singular, o consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, conformada únicamente por Mipymes nacionales.
4. Si no hay lugar a la hipótesis prevista en el numeral anterior y entre los empatados se encuentran consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura en los que tenga participación al menos una Mipyme, éste se preferirá.
5. Si persiste el empate, se preferirá al proponente singular que acredite tener vinculado laboralmente por lo menos un mínimo del 10% de sus empleados en las condiciones de discapacidad y el cumplimiento de los presupuestos contenidos en la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina de trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un año de anterioridad y que certifique adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al de la contratación.
6. En caso que no proceda la hipótesis anterior, y entre los proponentes se encuentren proponentes singulares o plurales conformados por consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura conformados con al menos un integrante que acredite las circunstancias establecidas en la Ley 361 de 1997 referidas en el numeral anterior, será preferido frente a los demás.
7. Si el empate se mantiene, se procederá mediante el sistema de balotas, siendo el ganador el proponente que corresponda a la primera balota seleccionada aleatoriamente.
8. En cualquier caso los factores de desempate contenidos en los numerales 1 al 4 se aplicarán de conformidad con el parágrafo 1 del artículo 1 de la Ley 816 de 2003.

Al efecto, los bienes y servicios originarios de países con los cuales Colombia tenga compromisos comerciales internacionales vigentes en materia de trato nacional para compras estatales, o de aquellos países en los cuales a las ofertas

SENA: una entidad de clase mundial



de bienes y servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales; deberán ser tratados en el marco de los criterios de desempate como si fueren bienes o servicios nacionales colombianos.

6. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO

De conformidad con lo previsto en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, el Centro Agropecuario “La Granja” del SENA Espinal hará la estimación de los riesgos, entiendo por tales y para este contrato en particular aquellos hechos o circunstancias que por la naturaleza del contrato se pueden presentar y afectar la normal prestación del servicio de alimentación para los aprendices tanto interno como externos de Formación Titulada del Centro Agropecuario “La Granja”, de lunes a domingo, incluyendo los días festivos, en las raciones de desayuno, almuerzo y cena.

Para este tipo de contrato el Centro Agropecuario “La Granja” ha previsto los siguientes riesgos:

No. Descripción del Riesgo	RIESGO IDENTIFICADO	Asignación del Riesgo	Mecanismo de Identificación	Cuantificación del Riesgo
JURIDICO	Variación de la normatividad referente a la ejecución del contrato, la cual incida en el costo directo o indirecto	CONTRATISTA/ SENA	Incremento en los costos de insumos requeridos para la entrega de los bienes o prestación del servicio.	Entre el 1% y el 10% del presupuesto
JURIDICO	Cambio en la normatividad referente al objeto contractual.	CONTRATISTA/ SENA	Leyes, decretos	Entre 1 a 10% del Presupuesto
JURIDICO	Riesgos por cambios en la normatividad relacionada principalmente con la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional	CONTRATISTA	Leyes, decretos	Entre 1 a 20% del Presupuesto

SENA: una entidad de clase mundial



ECONOMICO	Variación significativa de las variables económica, tributarias y comerciales que afectan directamente la ejecución del contrato	CONTRATISTA/ SENA	Incremento en los costos de insumos requeridos para la entrega del bien o servicio	Entre el 1% y el 10% del presupuesto
OPERACIÓN	Entrega inoportuna del bien o servicio, la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA	CONTRATISTA	Verificación por parte del Supervisor	Entre el 10% y el 20% del presupuesto
	El contratista es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar bajo su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiere responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.	CONTRATISTA	Verificación por parte del Supervisor	Entre el 10% y el 20% del presupuesto

7. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE LOS MECANISMOS DE COBERTURA QUE GARANTIZAN LAS OBLIGACIONES TANTO DEL PROCESO DE SELECCIÓN COMO DEL CONTRATO.

7.1. DURANTE EL PROCESO DE SELECCIÓN

Garantía de seriedad de la propuesta.

El proponente presentará con la propuesta, una garantía de seriedad de la misma a favor del **CENTRO AGROPECUARIO “LA GRANJA” – ESPINAL DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA**, expedida por una Compañía de Seguros, legalmente establecida en Colombia, o garantía bancaria, de acuerdo con lo estipulado en el numeral 19 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993.

SENA: una entidad de clase mundial



El valor de la garantía de seriedad de la oferta deberá ser mínimo del diez por ciento (10%) del presupuesto oficial, y su vigencia no podrá ser inferior a la de dos (2) meses, contados a partir de la fecha de cierre del proceso.

Cuando la propuesta sea presentada por un consorcio o unión temporal, en la póliza de garantía de seriedad de la oferta deberá estipularse que el tomador es el consorcio o unión temporal, según sea el caso, con la indicación de cada uno de sus integrantes (no a nombre de sus representantes legales), y deberá expresar claramente que su valor total será exigible ante el incumplimiento de las obligaciones amparadas en que incurran cualquiera de los integrantes del proponente, en todo o en parte, de manera directa o indirecta .

La garantía de seriedad una vez adjudicada la contratación, será devuelta a solicitud de los oferentes, quienes deberán retirarla en la Oficina de Contratación y Compras del Centro Agropecuario “La Granja”, del SENA, Espinal en el Km 5 vía Espinal – Ibagué.

En caso de que un proponente retire su oferta después del cierre del proceso o cuando el proponente favorecido no suscriba el contrato dentro de los términos establecidos, el SENA hará efectiva esta garantía; en este último evento el SENA exigirá al oferente clasificado en segundo lugar la prórroga de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta, hasta el perfeccionamiento del contrato y así sucesivamente a los demás oferentes, siempre y cuando su oferta sea favorable para la entidad, conforme a lo previsto en este pliego de condiciones.

La garantía debe estar acompañada del recibo o constancia de pago de la prima, o constancia de que la póliza no expirará por falta de su pago o por revocación unilateral. (Art. 25 numeral 19 Ley 80/93).

Cuando la propuesta la presente un Consorcio o Unión temporal, la Garantía de Seriedad debe ser tomada a nombre del Consorcio o Unión temporal (indicando sus integrantes), y no a nombre del Representante Legal del Consorcio o de la Unión temporal.

7.2 DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO

7.2.1 Cumplimiento del contrato: Por una suma equivalente al 20% del valor del contrato con una vigencia igual al plazo del contrato y cuatro meses más.

7.2.2 Calidad del servicio prestado: Por una suma equivalente al 20% del valor del contrato con una vigencia igual al plazo del contrato y cuatro meses más.

7.2.3 Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones o compensaciones del personal que EL CONTRATISTA emplee para la ejecución del contrato, por una suma equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más.

SENA: una entidad de clase mundial



7.2.4 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 y seis (6) meses más

8. SUPERVISIÓN

La supervisión general será ejercida por el funcionario que sea delegado por el subdirector del Centro ó quien haga sus veces.

9. PROCESO CUBIERTO POR ACUERDO COMERCIAL VIGENTE

El proceso contractual a realizar no se encuentra cubierto por acuerdo comercial vigente de acuerdo a lo estipulado en el ítem 14, **Pautas para determinar si una contratación realizada por una entidad pública está cubierta por un acuerdo comercial vigente, de la página SECOP** <https://www.mincomercio.gov.co/publicaciones.php?id=2865>, 14. *Los servicios de investigación y desarrollo, servicios de ingeniería y arquitectura, servicios públicos, servicios sociales, servicios de impresión y elaboración de programas de televisión, de acuerdo con las descripciones establecidas en la respectiva sección de Servicios del Capítulo de Contratación Pública de cada Acuerdo.*

10. LOS ASPECTOS DERIVADOS DEL PROCESO QUE SOPORTEN LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DESCRITOS EN EL PLIEGO DE CONDICIONES

Por la naturaleza del objeto a contratar se deberá tener en cuenta la normatividad vigente en materia de manipulación, distribución y preparación de alimentos, así como acatar las nuevas disposiciones que llegaren a entrar en vigencia y que modifiquen aspectos técnicos exigidos para la correcta prestación del servicio.

Dada en el Espinal, a los catorce (14) días del mes de febrero de 2013.

PEDRO EDUARDO FONTAL APONTE
SUBDIRECTOR
CENTRO AGROPECUARIO “LA GRANJA”

Elaboró: Lorena Carolina Londoño Sánchez.
Revisó: Jorge Augusto Zarate / Carlos José T.

SENA: una entidad de clase mundial

MINISTERIO DE TRABAJO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE “SENA”
