ESTUDIOS PREVIOS

De conformidad con lo señalado en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de Ley 80 de 1993 así como en lo dispuesto en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en armonía con los Decretos Ley 019 de 2012 y el numeral 5 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007, adicionado por el artículo 274 de la ley 1450 de 2011 y el Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015 el Centro para la Biodiversidad y el Turismo del Amazonas- SENA Regional Amazonas, requiere contratar por medio del procedimiento de MÍNIMA CUANTÍA en desarrollo de lo dispuesto y reglamentado por la Subsección 5, Articulo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, las Entidades Estatales elaborarán los estudios previos:

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER:

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es un establecimiento público del orden Nacional adscrito al Ministerio de Trabajo, encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, como lo establece la Ley 119 de 1994.

Acorde con lo anterior, el Centro para la Biodiversidad y el Turismo del Amazonas de acuerdo con el Estatuto de Formación Profesional del SENA, adoptado mediante Acuerdo 008 de 1997 del Consejo Directivo Nacional, se estipuló que la formación profesional integral, constituye un proceso educativo teórico práctico de carácter integral dirigido a los aprendices como soporte de la formación personal y profesional que permita fundar ente los jóvenes Colombianos parámetros y herramientas suficientes para su desarrollo en etapa laboral.

El Centro para la Biodiversidad y el Turismo del Amazonas dentro de su oferta educativa imparte formación en diferentes programas los cuales buscan Fortalecer el perfil de aprendices de manera integral promoviendo el desarrollo humano, la apropiación de competencias socioemocionales que favorezcan el crecimiento personal y el desempeño laboral, se desarrolla con base a los lineamientos de la Dirección de Formación Profesional.

El decreto 00249 de 2004, el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, en su artículo 25 señala: "Los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos", y el artículo 27 del mismo Decreto, refiere las funciones de los Subdirectores de los Centro de Formación Profesional Integral, y específicamente en el numeral 11 los compromete a: "Garantizar que la formación integral que imparte el Centro constituya un proceso educativo teórico-práctico de carácter integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos y de actitudes y valores para la convivencia social y el emprendimiento que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida".

La Resolución 1228 de 2018 Por el cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA, en el literal 8 del artículo 6° denominado Dimensiones del Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices, establece "Apoyo Nutricional: Apoyo nutricional a aprendices de formación titulada presencial en etapa lectiva que presentan dificultades y requerimientos específicos nutricionales y que cumplen con los requisitos del estudio socioeconómico, de acuerdo a la disponibilidad presupuestal y a la normatividad vigente".

El artículo 4° de la Resolución 1228 de 2018, denominado "Objetivos específicos", establece en el literal 6°:

Desarrollar acciones que procuren la permanencia de los aprendices en la entidad, a través de la articulación de

La oferta y asignación de apoyos socioeconómicos y de reconocimientos a la excelencia, según la reglamentación vigente.

Para la vigencia 2019 se estableció en el plan de acción de Bienestar a los Aprendices, del Centro para la Biodiversidad y el Turismo del Amazonas, diferentes actividades deportivas, culturales, de fortalecimiento personal, laboral con el fin de aportar al proceso de formación profesional integral.

Se manifiesta que esta contratación está prevista en el Plan de Adquisiciones de la vigencia 2019 y que para la vigencia 2019 fueron asignados SESENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS MDA/CTE ($61.800.000) por el rubro C-3603-1300-14-0-3603025-02 SERVICIOS DE ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS; SERVICIOS DE TRANSPORTE; Y SERVICIOS DE DISTRIBUCIÓN DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA.

Por lo anterior, es viable, conveniente y oportuno abrir un proceso de contratación, para que se presenten todos aquellos proponentes que tengan la capacidad de ofrecer los mejores precios y lo requerido para satisfacer las necesidades aquí planteadas.

El objeto contractual deberá desarrollarse a través de la celebración de un contrato de servicios que cumpla con las condiciones jurídico – legales, técnicas, económicas y de calidad exigidas por el SENA en el Centro para la Biodiversidad y el Turismo del Amazonas, SENA Regional Amazonas.

1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR:

OBJETO: Contratar el apoyo logístico de alimentación para los aprendices de formación titulada con condiciones de vulnerabilidad que se encuentren ejecutando la etapa lectiva en la vigencia 2019.

De acuerdo con el Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas – UNSPSC el objeto a contratar se identifica en el cuarto nivel de clasificación, así:

Item	Codigo UNSPSC	Clase
1	50192100	Pasa bocas y snaks
2	50192500	sandwiches y panecillos con relleno
3	85151600	Empanadas y quiches y pasteles
4	90101600	Servicios de banquetes y catering
5	90101700	Servicio de cafetería
6	90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio.

2. ESPECIFICACIONES TECNICAS ESENCIALES:

Constituye requisito habilitante, ofertar los bienes y/o servicios de acuerdo a las especificaciones técnicas, que a continuación se identifican, así:

DESCRIPCIÓN	NUMERO DE APRENDICES	DIAS CALENDARIO ACADÉMICO	NUMEROS DE APOYO NUTRICIONAL
Apoyo nutricional para aprendices en etapa lectiva de formación titulada con condiciones de vulnerabilidad	87	71	6177

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Apoyo nutricional para los aprendices de formación titulada en etapa lectiva que presenten condiciones de vulnerabilidad	Unidad	6177

Tiempo de prestación del servicio

MES	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL DIAS
DIAS	16	22	20	13	71

• Los alimentos requeridos deberán ser preparados y suministrados de lunes a viernes (a excepción de los días festivos, en horario de 12:00m. a 2:00 p.m., en condiciones higiénicas y nutricionales balanceadas, según los ciclos de menús aprobados por el Centro y las condiciones técnicas exigidas por el SENA.

• El contratista deberá suministrar alimentación a los aprendices seleccionados por el Centro para la Biodiversidad y el Turismo del Amazonas para acceder al apoyo, atendiendo los parámetros descritos en la minuta patrón establecida.
• El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de personal manipulador de alimentos, adquisición de alimentos, almacenamiento y alistamiento de alimentos, personal para recibo de alimentos, condiciones para el almacenamiento, sistema de rotulado de materias primas, descongelamiento de alimentos, preparación de alimentos con/sin procesos térmicos, servicio de alimentos, implementos para la higienización y almacenamiento de productos químicos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997 "Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones", especificadas en la "GTH•G-003 V01 Guía técnica de seguridad y salud en el trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías"
• El menú diario deberá contener los siete grupos de alimentos contenidos en la Guías Alimentarías para la Población Colombiana del ICBF.
• Para el cumplimiento del aporte nutricional diario, se requiere del cumplimiento a la minuta Patrón:

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL					
Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Sopa o crema**					
Verduras	Todos los días	22 - 34 gr	20 gr	240 cc	1 taza
Cereal o Raices o Plat.		46 gr	40 gr		
Leguminosa		10 gr	10 gr		
Seco					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne roja ó	3 veces/semana*	160 gr	160 gr	100 gr	1 porción
Visceras (higado ó lengua) ó	1 vez/mes*	180 gr	180 gr	100 gr	1 porción
Carne blanca y	2 veces/semana*	Pechuga: 163 gr Pierna: 170 gr Pernil: 180 gr Pescado:156-180gr	120 gr	100 gr	1 porción
Leguminosa	2 veces/semana	35 gr	35 gr	mínimo 75 gr	mínimo 5 cucharas soperas
Cereal					
Arroz ó	Todos los días	40 gr	40 gr	90 gr	7 cucharas soperas

Pasta	1 vez / mes**	40 gr	40 gr	91 gr	1 porción grande		
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal							
Papa, plátano, ñame, etc ó	3 veces/semana	125 - 167 gr	100 gr	80 gr	1 unidad grande o 3 tajadas		
Arepa, envuelto, croquetas, bollo, etc ó		50 gr	50 gr	50 gr	1 unidad mediana		
Pan, preparaciòn tipo chips, etc		25 gr	25 gr	25 gr	1 porción		
Hortalizas - verduras							
Verdura	Todos los días	57 - 85 gr	50 - 70 gr	70 gr	4 cucharas soperas		
Frutas							
Entera y	Todos los días	126 - 264 gr	120 gr	120 gr	1 porción mediana		
En jugo		50 - 75 gr	45 gr	210 cc	1 vaso 7 onzas		
Azúcares							
Azúcar de adición y	Todos los dias	16 gr	16 gr	16 gr	1 cuchara sopera		
Postre	Todos los dias	20 - 40 gr	20 - 40 gr	20 - 40 gr	1 porción		
Grasa							
Aceite	Todos los días	16 cc	16 cc	16 cc	1 1/2 cucharada		
Condimentos***							
	Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Calcio	Hierro	
		g	g	g	mg	mg	
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON	932	39	26,7	133,1	147,1	9,5	
RECOMENDACIONES DIARIAS (Hombres y Mujeres 18 - 49 años)	2625	91,99	87,5	367,5	800	15,3	
% ADECUACION	36%	42.4%	30.5%	36.2%	18.4%	62,30%	
% AMDR		16,70%	25,80%	57,10%			

NOTA: Los pesos incluidos en la minuta patrón, se constituyen en los valores mínimos de oferta de alimentos. No se permiten porciones de menor tamaño al definido.
* Como proteína principal
** La oferta de pasta se constituye en sustituto de la oferta de arroz; es decir, el día de pasta, no se ofrece arroz.
*** 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.

- Cada menú deberá cumplir con las especificaciones nutricionales y aportar mínimo el 35% de las recomendaciones nutricionales para el grupo de edad de 18 a 46 años, así:

Criterios establecidos para presentación de los menús.	
Sopa ó crema:	**La sopa debe contener diariamente verdura, leguminosa y tubérculos, con variedad de preparaciones. Las sopas con cereal (cuchuco, arroz, pasta, etc.) distribuirán el peso definido en 10 gramos de cereal y 30 gramos de raíz, tubérculo o plátano.** **Una vez a la semana se puede ofrecer leguminosa en sopa. Como intercambio de la sopa se podrá suministrar porción de ensalada o jugo.**
Carnes y vísceras	**El peso de la porción varía según la clase de carne. Deben presentarse diferentes preparaciones, con utilización ocasional de fritos. Para el caso de preparaciones con salsa o verduras, tipo guisch el peso de la carne no puede variar, por lo tanto se aumenta el peso total de la porción servida.** **• Carne de res o cerdo: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa.** **• Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada)** **• Vísceras: Se permite la oferta de vísceras de res (Hígado o Lengua), una vez al mes** **• Menudencias: Se permite la oferta en sopa, previa aprobación del menú.** **Diariamente se debe disponer de huevo, queso doble crema y pollo a la plancha, para aquellos usuarios que por alguna circunstancia no puedan consumir la opción de proteína del menú.**
Leguminosa seca	**La leguminosa se debe suministrar dos veces por semana: Una en sopa y otra reemplazando un tubérculo en el seco. En ningún caso, será considerada intercambio de alimento proteico (carnes).** **En caso de utilizar preparaciones combinadas de leguminosa y carne o pollo, debe respetarse el gramaje exigido tanto para la leguminosa como para el alimento proteico (carne).** **Ya que cada leguminosa tiene un factor de hidratación distinto, debe garantizarse siempre el peso neto antes de la preparación. La estandarización de recetas dará cuenta del factor de corrección utilizado para cada tipo de leguminosa.**
Arroz o Pastas	**Se ofrecerá el arroz con variedad en sabores y colores manteniendo la oferta de Arroz Blanco únicamente 3 veces por semana. La pasta deberá utilizarse como intercambio del arroz.** **El peso servido de la pasta puede modificarse de acuerdo con la variedad utilizada; en todos los casos, se debe garantizar el peso neto. En caso de utilizar preparaciones combinadas con arroz o pasta y carne o pollo y verdura (arroz atollado, pasta con pollo, ensalada rusa, etc.), debe respetarse el gramaje exigido tanto para el cereal como para el alimento proteico y la verdura**
Raíz, Tubérculo, Plátano	**Se ofrecerá tres veces por semana, garantizando la variedad en la oferta semanal.** **Cada preparación puede ocasionar diferentes variaciones de peso; es así como el Operador debe garantizar siempre el peso neto antes de la preparación, indistinto de la variedad utilizada.** **La estandarización de recetas dará cuenta del factor de corrección utilizado para cada tipo**

	de raíz, tubérculo o plátano, por método de cocción o preparación aprobada (como en el caso de chips).
Hortalizas ó verduras:	Las ensaladas crudas deben contener mínimo 4 variedades de verduras, siempre se debe disponer de porción de pepino, tomate y zanahoria. Se debe mantener la oferta diaria de 1 aderezo diferente, independiente del ají o el picadillo para sopa. La oferta de preparaciones mixtas (Crudo + cocido) estará sujeta a previa aprobación. El peso servido de la verdura cocida puede modificarse de acuerdo con la variedad utilizada, se debe garantizar el peso neto, se permite ofrecer una sola verdura u hortaliza, en preparaciones tipo tortas ó souffles. La porción de verdura u hortaliza servirá como intercambio de la sopa o el arroz, para las personas que así lo soliciten, con el fin de promover los hábitos de alimentación saludable.
Fruta entera	Se debe disponer como mínimo de dos variedades de fruta de cosecha diariamente: una de mano y una en porción; las frutas deben tener un grado de madurez que permita su consumo inmediato. No debe ofrecerse la misma fruta durante dos días seguidos.
Fruta en jugo	No se permitirá la utilización de pulpas de frutas industrializada; la consistencia del jugo debe ser acorde con la fruta y con el gramaje exigido. Para el jugo se tendrá en cuenta el peso neto de la porción promedio de la fruta necesaria para su preparación (45 g) La porción de fruta en jugo servirá como intercambio de la sopa, para las personas que así lo soliciten, con el fin de promover los hábitos de alimentación saludable.
Bebida de selección: leche líquida baja en grasa-deslactosada ó gaseosa normal y dietética.Opción: Yogurt o Kumis	Se ofrecerá diariamente fruta en jugo; como opción de intercambio se debe ofrecer leche líquida baja en grasa y deslactosada, gaseosa normal y dietética, yogurt o kumis.Se mantendrá en exhibición el jugo con y sin azúcar adicionado (en proporción 50%-50%); la consistencia del jugo debe ser acorde con la fruta y con el gramaje exigido. No se permitirá la utilización de concentrados de frutas o refrescos en polvo; el uso de pulpa de fruta estará condicionado a la aprobación por el supervisor del contrato previa verificación de fichas técnicas (se considerará la no inclusión de conservantes, colorantes o saborizantes, los requisitos de almacenamiento y el tiempo de vida útil).No se debe exhibir la opción de gaseosa. Se mantendrá en alacena los derivados lácteos para entrega en caso de solicitud por el usuario como intercambio de la bebida de selección
Postre	La oferta de postre debe ser de 10 días para postre preparado (tipo dulces, esponjados, tortas, etc.) y 10 días para postre industrializado (tipo chocolatina, bocadillo, arequipe, turrón, etc.). Se programará variedad en la oferta de postres indistinto de su origen, garantizando stock en almacenamiento de postre industrializado para casos de contingencia.
Grasa	La grasa que se utilice debe ser aceite puro vegetal de: soya, maíz, girasol o canola. Se admite el uso de crema de leche y mayonesa, las cuales deben ofrecerse separadamente para adición voluntaria a las preparaciones que lo requieran. No se permite la reutilización de aceite o grasa de cualquier tipo.
Azúcar	El azúcar y la sal que se utilicen en el servicio, serán para preparación y se mantendrán en niveles controlados. No se permite la exhibición de sal o azúcar en la mesa.

Certificado No. SC-CER339881

Certificado No. CO-SC-CER339881

	Se deben utilizar condimentos naturales; no se permite la utilización de condimentos industrializados tales como caldos concentrados.
Platos únicos	Se debe suministrar un plato único, especial o típico al menos dos veces por mes. El plato único hace referencia a un menú diario en el cual la carne, arroz, verduras y tubérculos se pueden mezclar en un solo plato como es la lasaña, el arroz con pollo, arroz atollado, etc.; el menú especial o típico hace referencia a preparaciones del folclor colombiano (ajiaco, sancocho, bandeja paisa, etc.) o de otros países (tacos, fajitas, parrillada argentina, etc.). Se deben tener previstos menús especiales para el día de la madre, día del padre, amor y amistad, día del funcionario ICBF, etc. Los menús especiales no conllevan costo adicional al ofertado y deben ser aprobados con dos semanas de anticipación. Las porciones a servir deben estar estandarizadas.

• El contratista deberá presentar Matriz de peligros. (Etapa Precontractual)

• Soportes de registros Sanitarios de los alimentos. (Etapa Contractual)

• Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Expendio de Alimentos"; la evidencia es Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos. (Etapa Contractual)

• Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Preparación de Alimentos"; la evidencia es Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos. (Etapa Contractual)

• Certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos. (Etapa Contractual)

• Copia del Plan de Capacitación (Metodología, duración, docentes, cronograma, y temas sanitarios) (Etapa Contractual)

• Copia del Plan de Saneamiento. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables) (Etapa Contractual)

• Copia de los documentos que le apliquen o le correspondan acuerdo a 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). (Etapa Contractual)

Ciclos de menús o minutas.

• Ciclo de Menús ó Minutas: Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.

• Para la elaboración de los ciclos de menús deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

• Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.

• Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (sus ciclos de producción, las épocas de cosecha y su precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la utilización de los diferentes productos en el menú. Es importante establecer aquellos con mayor disponibilidad y mejores costos a lo largo del año, con el fin de incluirlos.

• En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro de un mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional recomendado diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración

• El Proponente debe entregar junto con su propuesta técnica dos (2) ciclos de menús para treinta (30) días, dentro del cual se incluya el peso bruto, peso neto y peso servido.

• Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación.

• Los alimentos deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 650C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 4° C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano.

Componente de Calidad

• De acuerdo a las características del servicio y a las personas que va dirigida que son principalmente Aprendices en etapa lectiva, la entidad considera que los productos alimenticios suministrados deben cumplir las siguientes condiciones de calidad:

• Los productos cárnicos deben ser elaborados en aplicación del decreto 1500 de 2007 y la resolución 2905 de 2007 expedidos por el Ministerio de la Protección social.

• Los derivados lácteos utilizados en los menús deben cumplir con las normas de los decretos 616 del 2006 y 2838 de 2006 del Ministerio de la protección social.

• El Proponente seleccionado debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional, cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor. El proponente seleccionado tomará las medidas pertinentes para la compra, recibo de alimentos, conservación, almacenamiento, preparación y servido de los alimentos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

• El Contratista deberá elaborar un Manual de Operaciones que incluya las funciones del personal y el plan de saneamiento básico según el Decreto 539 de 2014 y a la Resolución 2674 de 2013 el cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria, e incluirá como mínimo los siguientes elementos:

a. Programa de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios.
b. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos,
c. Programa y cronograma de control plagas y roedores.
d. Programa de **abastecimiento o suministro de agua potable.**

• El Contratista elaborara Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial y cumplir el Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.

• El Proponente debe presentar Compromiso de garantizar que las personas encargadas de la manipulación de los alimentos tengan actualizados los certificados de salud y de capacitación en Manipulación de Alimentos expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local en concordancia con el DECRETO 539 DE 2014.

2.1. Para lograr cubrir los requerimientos para las actividades programadas, a continuación se listan las necesidades mínimas para la logística de los eventos:

- Entregar y servir los alimentos en el lugar, modo y cantidades solicitadas por la Entidad.
- El personal que realice las preparaciones deberá estar capacitado en manipulación de alimentos y contar con certificado vigente.
- Preparar los alimentos en un lugar adecuado que cumpla con todas las condiciones de higiene y aseo requeridas.
- Garantizar que los ingredientes utilizados para la preparación de los alimentos sean de excelente calidad, se encuentren en tiempo prudente de consumo, estén debidamente servidos, que cumplan con los requerimientos y registros sanitarios de acuerdo con las especificaciones establecidas por la normatividad legal vigente.

- Asegurar el uso de los elementos de protección personal y de bioseguridad durante la preparación y distribución de los alimentos.
- Los apoyos nutricionales deben contar con todas las características del producto fresco como son olor, sabor, color y consistencia.
- Para el buen desarrollo del evento, se solicita que haya participación de un representante que opere el audio en cada ambiente.
- Garantizar el control de residuos generados al interior del SENA en el desarrollo de actividades.

3. COMPONENTE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

CRITERIO SST / TECNICO	REQUIISITOS LEGAL ASOCIADO	SOPORTE O EVIDENCIA QUE DEBE ENTREGAR EL PROPONENTE O CONTRATISTA	ETAPA DEL PROCESO
Exigir a todos los proponentes que, en el proceso contractual, cumplan con: Demostrar el 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	Informe de la Gestión de seguridad y salud en el trabajo del proponente	Precontractual
Dentro del proceso contractual queda señalado que el futuro contratista tiene que cumplir con: las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos al interior de las sedes del SENA (restaurante, cafetería)	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. Resolución 2674 de 2013, Artículo 37 Resolución 2674 de 2013, Artículo 51.	• Manual del Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Precontractual • Matriz de peligros. Precontractual • Soportes de registros Sanitarios de los alimentos. (Contractual) • Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Expendio de Alimentos"; la evidencia es Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos. (Contractual) • Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Preparación de Alimentos"; la evidencia es Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos. (Contractual) • Certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos. (Contractual)	Precontractual y Contractual

		• Copia del Plan de Capacitación (Metodología, duración, docentes, cronograma, y temas sanitarios) (Contractual) • Copia del Plan de Saneamiento. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables) (Contractual) • Copia de los documentos que le apliquen o le correspondan acuerdo a 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). (Contractual)	

3.1 COMPONENTE AMBIENTAL.

El Contratista que suministre el servicio de apoyo logístico de alimentación para los aprendices a cargo del Centro para la biodiversidad y el Turismo del Amazonas SENA Regional Amazonas, deberá adoptar la política ambiental del SENA, normatividad vigente y programa ambiental para la gestión de residuos conforme al Plan de Gestión de Residuos PGIRs del centro de formación, además de garantizar el manejo ambientalmente adecuado de los residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina generados en las actividades del servicio.

Nota: En caso que el Centro de Formación así lo decida, el manejo los residuos será gestionado por el SENA.

4. ANÁLISIS DEL SECTOR

Aspectos Generales: El sector que provee la infraestructura y el apoyo logístico profesional en Leticia, Amazonas, es de gran diversidad, ya que se cuenta con empresas del sector privado que ofrecen la totalidad de los servicios requeridos, por esta razón se puede deducir que si es posible obtener un oferente para poder ejecutar el presente objeto. La industria del turismo en Colombia se encuentra en un importante proceso de evolución, convirtiéndose en un canal fundamental para el posicionamiento de las marcas y en un escenario ideal para implementar diferentes estrategias de comunicación, como el lanzamiento de productos, eventos de marca, convenciones, celebraciones, presentaciones corporativas, viajes de negocios, el turismo ha adquirido una especial relevancia como motor de desarrollo económico. Esto es resultado de una nueva concepción de mundo globalizado, facilidad de acceso a la información, mejores ingresos y mayor disponibilidad de tiempo que destinan las personas para viajar y descubrir nuevos destinos.

Como sector económico el turismo ha llegado a representar cerca de 9,8% del PIB mundial, y es responsable de uno de cada 11 empleos, lo que le ha permitido consolidarse como vehículo de desarrollo económico y social.

Colombia no es la excepción a esta realidad global. El turismo es considerado el nuevo petróleo, es el segundo generador de divisas del país, después del sector minero-energético y es uno de los llamados a jalonar la economía y a despertar el interés de empresarios e inversionistas del mundo.

Bajo esa premisa, participamos junto al Ministerio de Comercio Industria y Turismo en la Feria Internacional de Turismo de Madrid – Fitur 2019 en la que presentamos la oferta turística de Colombia y el potencial de nuestra industria para recibir nuevas inversiones a lo largo del territorio.

El año pasado, Colombia recibió más de 4,3 millones de turistas extranjeros, 10,4% más que en 2017, según estimaciones del MinCIT. La tasa de crecimiento del turismo en el país es cuatro veces mayor que la del promedio mundial, lo que demuestra el buen momento del sector, además de ser un eje clave en la generación de empleos.

En 2017, las actividades relacionadas con el turismo fueron fuente de trabajo para más de 1,9 millones de colombianos.

Este segmento está en el centro de las prioridades del gobierno del presidente Duque, cuenta con el apoyo del sector privado, estrategias de promoción a nivel internacional, nuevas frecuencias aéreas internacionales y la llegada de marcas hoteleras de la mano de inversión extranjera.

Sumado a lo anterior, la nueva Ley de Financiamiento incluye importantes beneficios para incentivar la atracción de inversión para el desarrollo hotelero, como una tasa preferencial de 9% de impuesto de renta por un término entre 10 y 20 años a nuevos proyectos de hoteles que se construyan, remodelen o amplíen; aplica también a parques temáticos, ecoturismo, muelles náuticos y agroturismo.

La inversión extranjera directa es en sí un elemento que revela al país como un destino rentable y seguro para hacer negocios y atractivo para el turismo de descanso y corporativo. En la última década, Colombia recibió cerca de 200 nuevos hoteles con más de 20.000 habitaciones, en un sector que reportó a la nación US$11.159 millones en concepto de ingresos de inversión extranjera, según el Banco de la República.

Cadenas hoteleras y marcas como Hilton, Grand Hyatt, JW Marriott, Four Seasons, Intercontinental Hotels Group, Accor, NH, entre otras, tienen presencia en Colombia y vienen expandiendo sus operaciones en el país. Han invertido directamente o a través de franquicias y del trabajo asociado con fondos de capital locales y extranjeros, constructores y desarrolladores de proyectos urbanos y arquitectónicos para que el país cuente hoy con hoteles que cumplen con estándares internacionales, generando empleos, posicionamiento del destino, atracción de turistas, y retorno de inversión.

La invitación del Gobierno Nacional a los inversionistas extranjeros busca que se sumen al momento que vive el turismo en Colombia. Hay oportunidades para desarrollar proyectos de infraestructura, apoyar emprendimientos de innovación turística y capacitación de las comunidades en servicios y bilingüismo, para tener un sector competitivo con los más altos estándares internacionales.

Esta es la hora del turismo para Colombia. Desde ProColombia estamos trabajando para acompañar y facilitar la llegada de nuevos jugadores en el sector. Existen todos los elementos para garantizar su éxito: conectividad, rentabilidad, proyección turística y reglas de juego claras.

Recientemente, el Dane reveló que el valor agregado de todos los sectores de servicios de la economía creció a 4,3% real anual durante el primer trimestre de 2018, superior al 2,6% registrado un año atrás. En línea con lo observado en los últimos años, dicho crecimiento logró superar el desempeño de la economía (como un todo), que se expandió solo 2,2% en el mismo período.

Este comportamiento va en línea con los resultados de la nueva Encuesta Mensual de Servicios (EMS) del Dane, que pasó a reemplazar la anterior medición trimestral. La EMS mostró una aceleración en los ingresos del sector servicios, expandiéndose a ritmos del 5,7% en el primer trimestre de 2018 frente al 3,9% observado en el mismo período de 2017. No obstante, el personal ocupado se contrajo -0,7% en el primer trimestre de 2018 (vs. -0,2% en 2017). Esto último es consistente con el deterioro del mercado laboral en lo que va corrido del año, pues la tasa de desempleo ha aumentado 0,1 puntos porcentuales en el período enero-mayo (registrando un 10,2%).

Aspectos Económicos: Durante los últimos cuatro años el Departamento del Amazonas ha crecido en relación al mercado de Servicios, cada vez son más las personas que hacen uso de los beneficios que ofrece el Gobierno para que las empresas sin importar el tamaño se formalicen y contribuyan con el desarrollo de la Región. El cambio busca satisfacer un segmento importante en las organizaciones, en especial al grupo de colaboradores y el núcleo familiar, cada vez es más la exigencia de cumplir con las normatividades de Bienestar Social. En nuestra Región encontramos un gran número de ofertantes de éstos servicios con calidad, experiencias y legalizados ante la respectiva Cámara de Comercio del Amazonas, Hoteles, Empresas de

Turismo, Caja de Compensación, empresarios independientes, con gran variedad de servicios físicos, tecnológicos, seguridad y precios competitivos.

Por otro lado, al interior de los servicios relacionados por el sector turismo, cuya información proviene de las muestras de hoteles y agencias de viajes publicadas por el Dane, los ingresos de los hoteles mostraron una expansión del 8,1% durante el primer trimestre de 2018 (vs -2,5% en 2017). Allí se observaron ocupaciones récord del 55,6% en el año corrido a marzo de 2018 (vs. 53,5%), lo que fue complementado por el aumento promedio del 1,7% en las tarifas de las habitaciones de hotel. Por otra parte, los ingresos de las agencias de viajes exhibieron una leve recuperación con crecimientos del +1,4% en el primer trimestre de 2018 (vs. -1,2%).

Para 2018 (como un todo), Anif proyecta que la dinámica de los sectores de servicios continúe liderando el crecimiento económico. En efecto, el promedio ponderado del crecimiento del valor agregado de estos sectores llegaría al 3,1% real al cierre de 2018 vs. 2,8% en 2017. Esto sería consecuencia de: i) una recuperación de la demanda interna de la economía (creciendo al 2,4% real en 2018 vs. 1,9% en 2017), que impulsaría los sectores de alimentos y entretenimiento; ii) un mayor precio del petróleo (US$68/barril proyectado en 2018 vs. US$54 de 2017), generando mayores ingresos al sector minero-energético, fuerte demandante de servicios conexos.

NIVEL DE ALIMENTACION EN EL AMAZONAS COLOMBIANO.

El Instituto Nacional de Salud presentó los resultados del análisis profundo de la Encuesta Nacional de Situación Nutricional – ENSIN 2015 que muestra cifras preocupantes sobre el estado nutricional de los colombianos.

El estudio según los expertos, permite evidenciar qué tan mal o bien nutrida está la población en asociación con la calidad de los alimentos que consume.

El primer informe sobre la salud nutricional del país se dio a conocer en noviembre de 2017, cuando el gobierno difundió los resultados macro sobre la situación de talla y peso en relación con desnutrición, sobrepeso y obesidad.

En esta oportunidad, el análisis de vitaminas y minerales de la ENSIN 2015, a través de muestras de sangre, presenta cómo están los niños y mujeres embarazadas, respecto a micronutrientes fundamentales para el crecimiento y el desarrollo de las nuevas generaciones como los son: el hierro, la vitamina A y el Zinc.

La ENSIN 2015, hablando solo de los niños menores de 5, reporta que 25 de cada 100 a nivel nacional tienen anemia (24,7%), aunque la cifra mejoró 2 puntos porcentuales respecto a los datos de la ENSIN 2010 (27 de cada 100) la prevalencia sigue siendo alta y es mayor cuando se trata de niños entre los 6 a 11 meses (62 de cada 100 es decir el 62,5%), indígenas (34 de cada 100), afrodescendientes (33 de cada 100) y en condiciones de pobreza. En general la cuarta parte de los niños entre los 6 meses a 5 años en Colombia son anémicos.

Adicionalmente, el estudio determinó que el mayor porcentaje de niños indígenas y afrodescendientes con anemia se encontró en las regiones de la Orinoquía y la Amazonía, que comprenden los departamentos de Amazonas, Arauca, Casanare, Guainía, Guaviare, Putumayo, Vaupés y Vichada; en comparación con la región Central en donde se ubican los departamentos de Antioquia, Caldas, Caquetá, Huila, Quindío, Risaralda y Tolima que presentaron la menor prevalencia (18 de cada 100 es decir el 18,6%).

En los niños y niñas de 1 a 4 años, la ENSIN 2015 también evaluó la deficiencia de vitamina A, encontrando que 27 de cada 100 niños (27,3% a nivel nacional), es decir 2,3 puntos porcentuales (p.p.) por encima de la ENSIN 2010, tienen bajos niveles de vitamina A, lo que significa que 1 de cada 4 niños y niñas los presentan. Las prevalencias más altas se encontraron en la población de 1 año, en donde 30 de cada 100 tiene deficiencia (29, 9%), en los afrodescendientes 39 de cada 100 (39,4%) y en los indígenas 33 de cada 100 (33,5%), situación que se encontró en la tercera parte de la población más pobre (31,1%), ubicados en cabeceras municipales (27,9%) y residentes de la región Atlántica (35,8%) conformada por los departamentos de Atlántico, Bolívar, Cesar, Córdoba, la Guajira, Magdalena y Sucre.

En el caso del Zinc, la ENSIN 2015 encontró que 36 de cada 100 niños a nivel nacional entre los 1 a 4 años (36,0%) presentó deficiencia de Zinc, cifra por debajo de la reportada en la ENSIN 2010 (43,3%). Las mayores deficiencias se hallaron en niños (36,4%), en la población sin pertenencia étnica (36,5%), en la población ubicada en el área rural (37,2%), por encima de la

tercera parte de la población en el cuartil de mayor riqueza (37,7 %) y por regiones las de mayor deficiencia de Zinc son la Atlántica (40,7%) y Orinoquía - Amazonía (39,7%).

En el grupo de los niños entre los 5 a 12 años de edad, la prevalencia de anemia fue del 8,0%, igual a los resultados de la ENSIN 2010, que también mostró que no había diferencias por sexo y que la prevalencia más alta está en la población escolar de 5 años con el 15,5% y las más bajas están en los niños de edades mayores así: 11 años (4,5%) y 12 años (4,9%). Las cifras más altas se encontraron como en el resto de vitaminas y minerales evaluados en las poblaciones indígenas y afrodescendientes (6,5%).

En mujeres en edad fértil, entre los 13 a 49 años de edad, se evidenció que 15 de cada 100 son anémicas, aunque la cifra es más baja en comparación con los niños menores de 5 años, su prevalencia fue el doble comparada con la información de la ENSIN 2010 y según los investigadores se puede constituir en un problema leve de salud pública.

Las prevalencias más altas están a mayor edad y aumentan si la mujer pertenece a una etnia. En mujeres indígenas se encontró que 28 de cada 100 (28,4%) y en afrodescendientes 24 de cada cien (24,5%) son anémicas, los porcentajes fueron

el doble al comparar las cifras con mujeres sin pertenencia étnica. No se presentaron diferencias sustanciales entre ciudades capitales y departamentos y se encontró que las prevalencias más altas de anemia estaban en las mujeres pertenecientes a la quinta parte más pobre de la población (19,4%) y en las ubicadas en las regiones Orinoquía - Amazonia (21,5%) y Atlántica (19,5).

En general el informe permite concluir que la malnutrición o la desnutrición oculta es considerada un riesgo presente en toda la población colombiana y su prevalencia es mayor en grupos indígenas, afrocolombianos y con factores como la pobreza y la ubicación geográfica en zonas rurales dispersas.

Y aunque un porcentaje importante de colombianos no tiene problemas de seguridad alimentaria, sí tiene una inadecuada ingesta de éstos nutrientes vitales, por lo tanto su deficiencia genera retraso de crecimiento, afectando el desarrollo mental y la capacidad inmunitaria de niños y niñas; además, la persistencia de la malnutrición limita y condiciona la producción intelectual y el desarrollo de la población.

Martha Ospina, directora del INS, manifestó "dado que el curso de vida de una persona inicia en la primera infancia, lo que se haga o deje de hacerse en esta etapa para proteger su salud y nutrición tendrá grandes impactos en las condiciones de calidad de vida y salud en las etapas posteriores. Las deficiencias en el estado nutricional alteran el crecimiento y el desarrollo cognitivo, situaciones que muchas veces son irreversibles".

A lo que la directora del INS agregó: "lo que éstos resultados nos muestran es que tenemos un enemigo oculto que es la desnutrición interna o la malnutrición que también nos preocupa porque son niños que recurrentemente tienen infecciones respiratorias agudas y enfermedad diarreica aguda, aumenta la morbimortalidad, bajo rendimiento escolar y pobre desarrollo del país. En el futuro estamos hablando de individuos con menos oportunidades y una generación de colombianos poco competitivos".

Pero, ¿qué explica la malnutrición? Según los expertos son tres factores: "uno es el de la disponibilidad, comemos lo que está disponible; la segunda es el precio o el acceso, comemos lo que está al alcance de nuestro bolsillo; y una tercera es la elección, elegimos comer aquello que se supone es sano y nutritivo; o comemos porque nos gusta y sentimos atracción por ciertos alimentos", explicó Ospina.

Así mismo influyen otras causas como la baja lactancia materna, el acceso a servicios de agua potable y saneamiento básico, el nivel educativo en especial de la madre. Todos estos inciden en la situación nutricional de los colombianos y deben tenerse en cuenta dentro de las políticas públicas.

La ENSIN 2015 coloca al país frente a un desafío en materia de salud pública: "se requiere fortalecer la lactancia materna, la mayoría de bebés están perdiendo su lactancia durante los tres primeros meses de vida, y también una adecuada alimentación complementaria".

El panorama finalmente es que "todavía hay muchas familias sin una alimentación suficiente, digna y adecuada desde el punto de vista nutricional, pues los alimentos con proteínas y

nutrientes claves como hierro, calcio y Zinc son los más costosos y son todavía más inalcanzables para las familias más pobres o de origen étnico", concluye la directora del INS.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

EL SENA Regional Amazonas, para adelantar el respectivo estudio, efectuó las consultas pertinentes en la siguiente página web:

- Portal Colombia compra eficiente SECOP (www.colombiacompra.gov.co).

Lo anterior, con el objetivo de tomar como referencia las empresas que participan activamente en procesos de contratación, con similar objeto, modalidad de selección, presupuesto asignado y plazo de ejecución.

Antecedentes históricos de la Entidad.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA) Santander	CATA-RS-MC-002-2018	**1697**	Contratar el suministro de alimentación y apoyos nutricionales para los aprendices en proceso de formación y para el desarrollo de las diferentes actividades del plan de bienestar del aprendiz vigencia 2018, en el Centro Agroempresarial y Turístico de Los Andes, SENA Regional Santander	$ 68,075,000.00	247 Días
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA) Itagui	CFDCM-001-2018	**4103**	SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y REFRIGERIOS PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DEL ÁREA DE BIENESTAR AL APRENDIZ	$ 64,999,704.00	9 Meses
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CSS-008-2018	**4099**	Suministro de complemento nutricional en desarrollo de las actividades del plan nacional de bienestar de los aprendices del centro de servicios de salud	$60,000,000.00	8 Meses

Antecedentes históricos de la Regional.

La Regional Amazonas NO cuenta con antecedentes con objetos similares a esta contratación.

5. ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO:

-ESTUDIO TÉCNICO: Es procedente efectuar la contratación toda vez que las condiciones técnicas enunciadas en el presente estudio, permitirán satisfacer las necesidades.
-ESTUDIO ECONÓMICO: El análisis económico se realiza de acuerdo a lo establecido en la circular N°3-2013-000133 utilizando la siguiente opción:

Pre-cotizaciones: Estableciendo expresamente que la cotización no genera compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección.

La cual se publicó en la página web SENA, y como resultado de ese estudio de mercado, se recibieron dos (02) pre cotizaciones, así:

ESTUDIO DE MERCADO.

			Cotización 1		Cotización 2		Promedio	
Ítem	Descripción.	Cant	Valor Unit	Valor total	Valor unit	Valor Total	Valor Unit	Valor Total
1	Apoyo nutricional para aprendices en etapa lectiva de formación titulada con condiciones de vulnerabilidad.	6.177,00	8.200,00	50.651.400,00	11.655,00	71.992.935,00	9.927,50	61.322.168,00
				50.651.400,00		**71.992.935,00**		**61.322.168,00**

De acuerdo a lo anterior se establece un presupuesto por la suma de **SESENTA Y UN MILLONES TRECIENTOS VEINTIDÓS MIL CIENTO SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($61.322.168,00).**

5. PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato será de Dos (02) Mes y veintinueve (29) días o hasta agotar el presupuesto disponible, el primer evento que ocurra, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y de ejecución (Registro presupuestal, aprobación de la garantía única por parte de la Entidad), sin exceder el 18 diciembre de 2019.

5.1. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del presente contrato será en la sede Los Lagos del SENA Regional Amazonas Km 0.5 Vía Los Lagos, Leticia – Amazonas.

6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El presupuesto oficial para cumplir las obligaciones de la presente contratación es por la suma de **SESENTA Y UN MILLONES TRECIENTOS VEINTIDÓS MIL CIENTO SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($61.322.168,00).**

Se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 6719 del 21 de Agosto del 2019 rubro **C-3603-1300-14-0-3603025-02 (951742) ADQUISICION DE BIENES O SERVICIOS**, lo cual hace viable, conveniente y oportuno adelantar el proceso de la contratación.

6.1. FORMA DE PAGO

EL SENA, pagará al contratista el valor del contrato mediante pagos mensuales, de acuerdo al servicio efectivamente suministrado dentro de los diez (10) días hábiles siguientes al recibo a satisfacción de El SENA, previa certificación emitida por el supervisor del contrato y la presentación de la factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir de acuerdo a la Ley). Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y Aportes

parafiscales. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden, los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. Todas las demoras que se presente por estos conceptos serán de responsabilidad del PROVEEDOR, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. El pago de este contrato está sujeto a la disponibilidad de PAC.

7. OBLIGACIONES GENERALES Y ESPECIFICAS:

7.1 GENERALES:

1. Acatar la Constitución Política, la ley y las demás disposiciones pertinentes.

2. Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y de excelente calidad, de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.

3. Permanecer durante el plazo de ejecución del contrato a paz y salvo por concepto de pagos al Sistema de Seguridad Social, Aportes Parafiscales y Contratación de Aprendices, cuando corresponda.

4. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.

5. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la invitación pública los cuales hacen parte vinculante del contrato.

6. Garantizar al SENA, el plazo especificado para la validez de la oferta económica.

7. Avisar al SENA sobre su incursión en causal de inhabilidad o incompatibilidad sobreviniente.

8. Acatar las instrucciones, observaciones y cambios que durante el desarrollo del contrato imparta el Supervisor del contrato designado por el Subdirector del Centro para la Biodiversidad y el Turismo del Amazonas del SENA Regional Amazonas.

9. Informar al supervisor del contrato cualquier novedad, las observaciones y cambios necesarios relacionados con el objeto de la presente contratación.

10. Cumplir con las condiciones técnicas señaladas en el presente documento.

11. Atender directamente los requerimientos del supervisor, así como las peticiones, quejas o reclamos que se presenten en la ejecución del contrato.

12. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el supervisor del contrato.

13. Ser el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos, donde el SENA no será responsable por dichos actos.

14. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la Entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.

15. Obedecer el deber establecido en el numeral 4, artículo 5 de la Ley 80 de 1993.

16. Dar cumplimiento a 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.

17. Presentar informe de Gestión de Seguridad y salud en el trabajo.

18. Dar cumplimiento a las normas y leyes vigentes sobre la atención prioritaria a la conservación del medio ambiente. Por lo tanto, el contratista deberá tener la documentación y/o soportes que lo acrediten por autoridad competente (Según aplique).
19. En los contratos de compraventa el contratista deberá cumplir con las condiciones pactadas de entrega de los bienes, elementos, productos o mercancías al área de almacén del Sena Regional Amazonas, con la intervención directa del supervisor del contrato, pues NO se recibirán elementos o bienes en forma parcial, se advierte que solo se recibirá la totalidad de los bienes objeto del contrato. En caso que se trate de contrato de suministro se recibirán los bienes en forma parcial con base a las solicitudes pactadas con el Supervisor contractual.

20. La entrega de los elementos se debe realizar en días y horas hábiles, previa concertación con el almacenista y el respectivo supervisor contractual.

21. Dado que la factura y el acta de recibo a satisfacción de supervisor (GIL F-010) son documentos requeridos para el respectivo ingreso al aplicativo de inventarios de la entidad (SACB), el proveedor debe cumplir además con la entrega de la FACTURA EN ORIGINAL al momento de hacer la entrega o suministrar los elementos en el almacén; es necesario tener en cuenta que la factura debe llenar los requisitos de Ley y ser revisada previamente por el supervisor.

22. Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere.

23. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.

7.2 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA.

Además de las establecidas en los artículos 4 y 5 de la Ley 80 de 193, el contratista deberá:

- Disponer de las condiciones técnicas y logísticas necesarias para prestar durante el término de duración del contrato un servicio, de alta calidad, en los términos presentados en la propuesta técnico económico.

- Suministrar de manera oportuna la alimentación a los aprendices que recibirán el Apoyo nutricional según listado entregado por la oficina de bienestar del centro.

- La presentación del producto final refleja la calidad del servicio, todos los productos deberán ser de excelente calidad, para ello el contratista tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones: la vajilla podrá ser de loza; si alguna

pieza de la vajilla presenta desperfecto, deberá eliminarse o cambiarse por una nueva; la vajilla deberá contar como mínimo: vaso para la bebida de 240cc, cubiertos como cuchara, cuchillo y tenedor, servilleta completa; las preparaciones deben servirse de tal forma que los alimentos no se mezclen entre sí; antes de distribuir el producto procesado, deberá verificarse la fecha de vencimiento y en caso de caducidad, este no será entregado al usuario; En caso de visitas de aprendices o personal vinculado al Sena se deberá abastecer las necesidades de alimentos que se requieran.

- Las raciones alimenticias deben cumplir condiciones nutricionales adecuadas, el gramaje de las porciones servidas corresponderá a alimentación balanceada y saludable, con variabilidad de los menús, gramos en la porción ya cocida y servida y variación en la preparación de cada menú.

- El Plan de Saneamiento de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el cual se debe adoptar y ejecutar durante el desarrollo del contrato; debe estar a disposición de la autoridad sanitaria e incluirá como mínimo los siguientes programas:

  -Programa de limpieza y desinfección.
  -Programa de desechos sólidos.
  -Programa de Control de plagas.
  -Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

- Garantizar el manejo ambientalmente adecuado de los residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina.

- Entregar copia del Plan de Saneamiento. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, chequeo y responsables).

- Entregar un informe en relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, donde el proveedor garantice el manejo ambientalmente adecuado.

- Disponer de un sistema de almacenamiento y recolección ambientalmente seguro de los residuos que se generen.

- Cumplir con los requisitos legales, política y programa ambiental implementado en la Entidad.

- Entregar los exámenes de laboratorio y médico del personal manipulador de alimentos. (Requisito para la suscripción del acta de inicio. Los resultados bacteriológicos negativos para los exámenes de frotis de uñas, secreciones nasofaríngeas en cuanto a estafilococos áureus, estafilococos befa hemolítico y difteria. Coprocultivo negativo para salmonella y shigela Sp. Certificado general de salud no superiores a ocho (8) días, expedido por un médico legalmente registrado. E. coli. Busca detectar la contaminación alimentaria causada por la Escherichia coli, de conformidad Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

- Garantizar el menaje, equipo de cocina y demás elementos necesarios para prestar un eficiente servicio.

- El Contratista debe atender las solicitudes y recomendaciones que realice el Centro por intermedio del funcionario encargado de ejercer la Supervisión del Contrato.

- Para la suscripción del contrato el contratista debe presentar: Hoja de vida. Certificado judicial vigente. Certificado de antecedentes disciplinarios. Afiliación a un régimen o sistema de salud (EPS), Fondo de Pensiones y administradora de riesgos Laborales (ARL).

- El contratista para cada pago debe presentar las certificaciones en que conste que se encuentra a paz y salvo en el pago de los aportes de las obligaciones al sistema de salud (EPS}, Fondo de Pensiones y Administradora de Riesgos

laborales (ARL). Así como la relación de pagos por aportes parafiscales, afiliaciones y aportes a la seguridad social regulados por la Ley 100 de 1993, así como la relación del respectivo pago de los salarios del personal contratado para el desarrollo del objeto del presente contrato.

- El contratista se comprometa a suministrar la dotación de ley a cada uno de los trabajadores contratados y de los elementos de seguridad industrial, para el caso.

- El contratista debe cumplir estrictamente el Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial aprobado por la Supervisión del contrato.

- Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancia que pueda incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.

- Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad, de conformidad a los parámetros establecidos por el SENA, en los plazos, condiciones económicas y técnicas estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la invitación pública los cuales hacen parte vinculante del contrato.

- Entregar elementos nuevos y de excelente calidad.

- Prestar los servicios dentro de los parámetros mínimos que prevén las disposiciones legales, buscando una óptima utilización de su infraestructura física, recursos humanos, tecnológica y de gestión.

- El oferente debe garantizar que todos los insumos utilizados en la preparación de los alimentos sean de excelente calidad, marcas reconocidas que cumplan las condiciones higiénico-sanitarias y registros sanitarios, que sean aptos para el consumo humano, asegurando unas buenas prácticas de manufactura tanto en la elaboración, transporte, almacenamiento y entrega de los mismos.

- Los alimentos deben ser preparados con una antelación que permita garantizar la frescura de los mismos.

- El apoyo nutricional debe ser entregado o servido en el sitio (según opción menú cumpliendo con la cantidad solicitada en el lugar hora y fecha señalados por el supervisor del contrato.

- El contratista debe tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, absteniéndose de suministrar los que no cumplan con este requisito.

- Prestar los servicios de conformidad con las condiciones técnicas exigidas por el SENA.

- Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA, por conducto del funcionario que ejerza la supervisión.

- Presentar de manera oportuna las facturas para el trámite de pago, con los precios ofertados.

- Presentar un Plan de Emergencias aprobado por la autoridad local, para eventos masivos.

- Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato, o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.

- Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas

correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la solicitud de cotización los cuales hacen parte vinculante del contrato.

- Reemplazar los productos o elementos que resulten defectuosos o de mala calidad. Igualmente deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los productos o elementos defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos. Si el PROVEEDOR no restituye los productos o elementos defectuosos dentro del término señalado por el SENA, éste podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.

- Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.

- El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.

- Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral,

- El riesgo y propiedad de los productos o elementos serán asumidos por parte del PROVEEDOR hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado.

- Atender el llamado de la Entidad para la suscripción de la respectiva acta de inicio y liquidación del contrato
- El contratista deberá cumplir con todas las Normas de SST tales como:
  - Manual del Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Precontractual
  - Matriz de peligros. Precontractual
  - Soportes de registros Sanitarios de los alimentos. Contractual
  - Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Expendio de Alimentos"; la evidencia es Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos. Contractual
  - Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Preparación de Alimentos"; la evidencia es Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos. Contractual
  - Certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos. Contractual
  - Copia del Plan de Capacitación (Metodología, duración, docentes, cronograma, y temas sanitarios) Contractual
  - Copia del Plan de Saneamiento. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables) Contractual
  - Copia de los documentos que le apliquen o le correspondan acuerdo a 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). Contractual

7.3 OBLIGACIONES DEL SENA

Además de las obligaciones y estipulaciones señaladas en las Leyes 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, así como las que se deriven del Decreto 1082 de 2015, el SENA se obliga a:

- Emitir los respectivos informes de supervisión que correspondan a elementos efectivamente entregados, en señal de que acepta la obligación de pagarlos.
- Pagar al contratista el valor del contrato, de acuerdo con la forma de pago estipulada en este contrato.
- Prestar la mayor colaboración necesaria al contratista para la correcta ejecución del objeto contratado.
- Poner a disposición del contratista la información requerida y oportuna, cuando se requiera para la ejecución del contrato y hasta la liquidación del mismo.
- Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.
- Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato.

8 FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SUSTENTAN LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN.

El presente proceso se adelantará teniendo en cuenta la modalidad de Selección de **MÍNIMA CUANTÍA**, de conformidad con lo dispuesto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la ley 80 de 1993. (Numeral 12 modificado por el artículo 87 de la ley 1474 de 2011) y el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, a través del cual se consagra que la escogencia recaerá sobre la oferta con el precio **más bajo** siempre y cuando cumpla con la capacidad jurídica, articulo 2.2.1.2.1.5.2, numeral 4 del mismo Decreto.

Se contratará mediante una invitación pública, teniendo en cuenta como factor de selección, además de los requisitos habilitantes, el **MENOR PRECIO** de las propuestas, siempre y cuando cumplan con las especificaciones técnicas.

Se adjudicará un único contrato de **SERVICIO,** mediante **ACEPTACIÓN DE OFERTA**, una vez cumplidos los términos y condiciones indicados por la Entidad en la Invitación pública.

9 JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITE SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE.

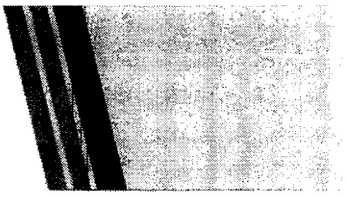
El precio es el factor de selección del proponente, es decir el centro adjudicará el contrato al oferente que cumpla con todas las condiciones técnicas exigidas en los estudios previos y en la presente invitación y que ofrezca el menor precio. Lo anterior se hará conforme a lo establecido en el numeral 4 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

10 MECANISMOS DE COBERTURA QUE GARANTIZAN LAS OBLIGACIONES SURGIDAS CON OCASIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y DEL CONTRATO A CELEBRAR.

El proponente seleccionado se compromete a constituir a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, una garantía expedida por una entidad Bancaria o por una compañía de Seguros legalmente constituida y establecida en Colombia, cuya póliza matriz haya sido aprobada por la Superintendencia Financiera, la cual debe estar contemplada en los términos señalados en el Subsección 5, Articulo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015 para amparar las obligaciones surgidas en el contrato, las cuales se mantendrán vigentes durante el plazo de la ejecución del contrato y liquidación del mismo y se ajustará a los limites, existencia y extensión de los siguientes riesgos:

El Subdirector de Centro con funciones de Director Regional, en uso de sus facultades legales, delegaciones y disposiciones normativas reguladas por el decreto 1082 de 2015, en su Subsección 5, Articulo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015, considera pertinente tratándose de un proceso de mínima cuantía solicitar las siguientes pólizas, teniendo en cuenta que no existen más riesgos previsibles en este proceso de contratación que puedan afectar su correcta ejecución:

Cumplimiento del Contrato: Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y dos (02) años más, contados a partir de la fecha de suscripción del mismo. El amparo de cumplimiento del contrato cubrirá a la



entidad estatal contratante de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones legales, las nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al contratista garantizado. Además de esos riesgos, este amparo comprenderá siempre el pago del valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad.

Calidad del bien y/o servicio: Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha de suscripción del mismo. Por medio de este amparo la entidad se precave contra los perjuicios derivados por la mala calidad de los bienes entregados o servicios prestados. En todo caso las garantías y sus efectos se regirán por lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.

Pago de Salarios y Prestaciones Sociales e Indemnizaciones Laborales: Equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del contrato, por el término de duración del contrato y tres (3) años más, contados a partir de su perfeccionamiento.

Responsabilidad Civil Extracontractual: Responsabilidad Extracontractual, equivalente a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMMLV) al momento de la expedición de la póliza, por el término de ejecución del contrato.

La póliza debe especificar el número de la aceptación de la oferta, la fecha del mismo, el nombre del Centro para la Biodiversidad y el Turismo del Amazonas- SENA Regional Amazonas y el objeto de la aceptación de la oferta. El contratista deberá acreditar en original el comprobante de pago de la póliza.

Tal garantía deberá constituirse al día siguiente al registro presupuestal del contrato.

En caso de prórroga del contrato, el CONTRATISTA deberá a su vez prorrogar la vigencia de la garantía. El CONTRATISTA se compromete a reponer las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestos o siniestro ocurridos, estas se disminuyeren o agotaren. Para tal efecto, el CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación respectivo y entregarlo al SENA dentro de los cinco (5) días calendario, siguientes a la firma del acta.

11 RIEGOS PREVISIBLES QUE PUEDEN AFECTAR EL PROCESO CONTRACTUAL DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO POR DECRETO 1082 DE 2015 Y COLOMBIA COMPRA EFICIENTE. (Anexo 1)

12 ACUERDOS COMERCIALES:

De acuerdo con la definición contenida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, los Acuerdos Comerciales son tratados Internacionales vigentes celebrados por el Estado Colombiano, que contienen derechos y obligaciones en materia de compras públicas, en los cuales existe como mínimo el compromiso de trato nacional para: (1) los bienes y servicios de origen colombiano y (ii) los proveedores colombianos.

La indicación de si el Proceso de Contratación está cobijado por un Acuerdo Comercial o no, se encuentra establecida en los estudios y documentos previos, de conformidad con el Decreto 1082 de 2015, y en atención a directrices impartidas por Colombia Compra eficiente, en su "Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación". http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/cce. manual acuerdos comerciales web.pdf.

El objeto del presente contrato se rige por las normas Colombianas y NO se encuentra inmerso en algún acuerdo marco de precios que haya celebrado Colombia Compra Eficiente, así mismo por su cuantía y por la naturaleza del objeto NO le es aplicable algún acuerdo internacional y/o tratado de libre comercio.

13 ACUERDO DE PAZ.

El presente proceso de contratación NO está asociado al acuerdo de Paz adelantado por el Gobierno Nacional.

14 CLAUSULAS EXORBITANTES.

Al contrato que se derive del presente proceso de selección y que se configura con la propuesta y su aceptación por parte de la Entidad, le son aplicables de pleno derecho, cumpliendo con los lineamientos del debido proceso y cuando las circunstancias lo ameriten, las clausulas excepcionales con las que cuenta la entidad de conformidad con los artículos 14 a 17 de la Ley 80 de 1993, esto en la interpretación, modificando o terminación unilateral del contrato.

15 MULTAS Y CLAUSULA PENAL.

15.1 Multas: En Caso de mora en la ejecución y/o incumplimiento de cualquiera de las obligaciones adquiridas por el contratista, este se hará acreedor a multas equivalentes al cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor del contrato por cada incumplimiento en la prestación del servicio, adelantando el procedimiento dispuesto en el Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, el valor de las multas se tomará directamente de cualquier suma que se le adeude al contratista, sin perjuicio de hacer efectiva la cláusula penal o la garantía de Cumplimiento del contrato, y si esto no fuere posible se procederá al cobro coactivo de conformidad con lo previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. Para dar cumplimiento a lo anterior el supervisor verificará el cumplimiento, de las obligaciones a cargo del contratista, de acuerdo con lo señalado en la invitación publica, especificaciones técnicas, propuesta presentada por el contratista y el contrato, quien ante la mora en la ejecución o incumplimiento deberá informar tal circunstancia a la oficina de contratación a fin de iniciar el procedimiento respectivo. El pago o deducción de las multas que, conforme lo establece la normatividad vigente, se llegaren a imponer no exonerará al contratista del cumplimiento de las obligaciones de este contrato, ni suspenderá o extenderá el plazo de ejecución del mismo.

15.2 Clausula Penal Pecuniaria: En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial, de cualquiera de las obligaciones contraídas, el contratista pagara al SENA, a título de tasación anticipada de perjuicios, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato. Para hacer efectiva la cláusula penal pecuniaria, se adelantará procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. Para hacer efectiva la cláusula penal pecuniaria, se declarará el incumplimiento definitivo de obligaciones, adelantando el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. El valor de la cláusula penal serpa descontado de cualquier saldo que resultare a favor del contratista por razón de este contrato, si lo hubiere; de lo contrario se acudirá al procedimiento de cobro coactivo.

16 SUPERVISOR O INTERVENTOR.

La supervisión del contrato estará a cargo del Ordenador del gasto o por quien designe por escrito el Subdirector del Centro. El Funcionario designado ejercerá el control y vigilancia del cabal cumplimiento y la completa y adecuada ejecución de este contrato y de cada una de sus obligaciones, así como de la calidad de los servicios prestados. El Supervisor del Contrato además de velar por lo normado en el Artículo 4 de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, los artículos 44, 83, 84, 86 y 118 de la Ley 1474 de 2011 (Anticorrupción), debe cumplir las funciones señaladas en la Resolución No. 202 de 2014 o la que la modifique o remplace, así como las demás que surjan por la naturaleza de este contrato.

17 PLAN DE ADQUISICIONES:

El subdirector del Centro para la Biodiversidad y el Turismo del Amazonas, certifica que el presente proceso de contratación quedó incluido en el Plan Anual de Adquisiciones de la Entidad, tal como se muestra en el documento adjunto (Pantallazo Plan de Adquisiciones).

Dado en Leticia, a los Seis (06) días del mes de Septiembre de 2019.

CARLOS HELMAN URIBE TARAZONA
Subdirector (e) de Centro con funciones de Director Regional

Proyectó: Jose David Ramos Llamas, profesional de apoyo Grupo de Gestión Contractual.
Revisó: Cecilia del Pilar Silva Rosas, Abogada de Contratación y Convenios.
Luis Fernando Cahuache Rodriguez, TG 03 Grupo de Gestión Contractual.
Aprobó: Luz Estrella Gamba Ramos, Coordinadora Formación Profesional Integral

Vo Bo. Rubén Darío sierra Sanabria, Líder de Seguridad y Salud en el Trabajo.
Ingrid Johana Martínez Yumbato, Apoyo Ambiental.