PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	2/05/2022
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Centro Textil y de Gestión Industrial
ORDENADOR DEL GASTO:	Olga Lucia Lopera Lopera – Centro Textil y de Gestión Industrial
OBJETO:	5_9206_0486 “Entregar a título de arrendamiento el espacio destinado a cafetería del Centro Textil y de Gestión Industrial”

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación:	El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA se encarga de cumplir la función que le corresponde al estado de intervenir en el desarrollo social y técnico de los colombianos, ofreciendo y ejecutando formación integral gratuita, para la incorporación y el desarrollo social, económico y tecnológico del país. Además, es deber del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA: ✓ Responder con eficiencia y de acuerdo a las exigencias de la demanda de la formación profesional integral. ✓ Impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él, un ciudadano útil, poseedor de valores morales éticos, culturales y ecológicos. ✓ Organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación profesional integral, en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo. ✓ Organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación profesional integral, en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo.

	✓ Fomentar el bienestar de sus aprendices implementando planes y programas que ayuden al desarrollo físico y social. De acuerdo a la Resolución N° 1-01399 de agosto del 2021, Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA, el Centro Textil y de Gestión Industrial del SENA Regional Antioquia, busca dar cumplimiento así. **Artículo 1o.-** Adopción. Adoptar el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje Sena, contenido en el anexo técnico que forma parte integral de la presente Resolución, el cual será de obligatorio cumplimiento en cada uno de los Centros de Formación Profesional, Sedes, Subsedes del SENA. Las áreas y dependencias del SENA que ejerzan acciones y funciones relacionadas con el bienestar del aprendiz SENA, deberán cumplir con el Plan Nacional Integral de Bienestar de los Aprendices. **Artículo 4o.** Desarrollo de Actividades. Los Centros de Formación Profesional Integral del Sena deberán desarrollar las actividades del Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices. Que el Decreto 1330 del 2019, en el artículo 2.5.3.2.3.1.6, define el modelo de bienestar como condición de calidad para los programas de Educación Superior, indicando: “La institución establecerá las políticas, procesos, actividades y espacios que complementan y fortalecen la vida académica y administrativa, con el fin de facilitarle a la comunidad institucional el desarrollo integral de la persona y la convivencia en coherencia con las modalidades (presencial, a distancia, virtual, dual u otros desarrollos que combinen e integren las anteriores modalidades), los niveles de formación, su naturaleza jurídica, tipología, identidad y misión institucional. // En coherencia con lo anterior, la institución deberá demostrar la existencia de mecanismos de divulgación e implementación de los programas de bienestar orientados a la prevención de la deserción y a la promoción de la graduación de los estudiantes". La necesidad antes descrita. En virtud de ello, se requiere contratar la prestación de servicios por parte de un tercero que lleve a cabo todas las actividades relacionadas con el servicio de cafetería, donde los aprendices y publico en general puedan tomar un refrigerio y sea un lugar de esparcimiento, donde encuentren productos consumibles saludables a un costo asequible, según la capacidad económica de nuestra comunidad educativa.

	Que uno de los objetivos estratégicos del PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR DE LOS APRENDICES DEL SENA, es: Objetivo estratégico 1: **Implementar proyectos de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo.** Con este objetivo se busca lograr la formulación de un plan de acción de acompañamiento a los aprendices en temas relacionados a la salud, alimentación y bienestar físico, para el desarrollo de habilidades blandas, al deporte, la actividad física, el aprovechamiento del tiempo libre y el arte. En virtud de lo anterior, el Centro tiene la necesidad de contratar la prestación del servicio de cafetería para los aprendices del Centro Textil y de Gestión Industrial De acuerdo con La Ley 119 de 1994, se establece que "El SENA, está 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". Adicionalmente, en el artículo 4° de la Ley 119 de 1994, se establece como función del SENA, entre otras: "1. Impulsar la promoción social del trabajador a través de su formación profesional integral, para hacer de él un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales éticos, culturales y ecológicos". Teniendo como referente lo anteriormente mencionado y considerando que el aprendiz es el centro de la formación profesional integral, es deber del SENA propender por los más altos niveles de excelencia en cumplimiento de la misión y objetivos que le han sido trazados. Bajo esta premisa, es necesario generar condiciones y posibilidades que permiten potenciar y maximizar los conocimientos y las competencias que se desarrollan en el proceso de formación y en la participación de los Aprendices, como miembros de la comunidad educativa del SENA. Cabe resaltar que el Centro Textil y de Gestión industrial del SENA Regional Antioquia, no cuenta con personal idóneo que reúna las competencias específicas, ni mucho menos con la infraestructura técnica que permita satisfacer por sus propios medios la necesidad antes descrita. En virtud de ello, se requiere contratar la prestación de servicios de cafetería por parte de un tercero que lleve a cabo todas las actividades relacionadas con el servicio requerido.

Análisis de conveniencia	En concordancia con lo anterior, el Centro Textil y de Gestión Industrial SENA, regional Antioquia, cuenta con un espacio (Área) destinada a la prestación del servicio de Cafetería que podrá entregar en calidad de arrendamiento a un tercero que este en excelentes condiciones de prestar este servicio, toda vez que el Centro no está en capacidad de prestar este servicio de forma directa. Con el fin de favorecer las condiciones de vida y su entorno de la comunidad educativa, es necesario que el Centro cuente con el servicio de Cafetín, cumpliendo con las especificaciones de salubridad óptimas y brindando una adecuada nutrición favoreciendo y promoviendo el bienestar de la comunidad. Por lo tanto, para la contratación del servicio de cafeterías es necesario contar con un comité el cual velará por la calidad del servicio, los precios y el cumplimiento de las normas de calidad para la manipulación de alimentos, balance nutricional y la pertinencia de los horarios, para atender nuestros 3428 Aprendices en Etapa Lectiva Titulada y los 4523 en formación complementaria Ahora bien, si lo que se busca con la entrega de los espacios para el servicio de cafetería y las máquinas dispensadoras de paquetes y jugos, es la prestación de un servicio el cual conlleva obligaciones inherentes al mismo, en tal sentido y conociendo la importancia que tiene que se preste un servicio de calidad en lo que respecta a cafetería, pues de él se benefician tanto los aprendices como las personas que trabajan en el SENA y eventualmente quienes visitan las instalaciones, se hace imperativo que no se celebre un contrato de arrendamiento mediante la modalidad de contratación directa, sino un contrato de prestación de servicios mediante la modalidad de mínima cuantía. Que la presente contratación se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones 2022 del Centro Textil y de Gestión Industrial así: 5_9206_0486 *“Entregar a título de arrendamiento el espacio destinado a cafetería del Centro Textil y de Gestión Industrial*”

3. **La línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad:** 5_9206_0486 *“Entregar a título de arrendamiento el espacio destinado a cafetería del Centro Textil y de Gestión Industrial”*

4. CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC):

Para el Servicio de Cafetín

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASES	PRODUCTO
(G) Terrenos, Edificios, Estructuras y Vías	(95000000) Terrenos, Edificios, Estructuras y Vías	(95120000) Estructuras y Edificios Permanentes	(95121500) Edificios y Estructuras Comerciales y de Entretenimiento	(95121503) Cafetería
(F) Servicios	(80000000) Servicios de Gestión, Servicios profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	(80130000) Servicios Inmobiliario	(80131500) Alquiler y arrendamientos de propiedades o edificaciones	(80131502) Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

N/A

6. OBJETO

5_9206_0486 “Entregar a título de arrendamiento el espacio destinado a cafetería del Centro Textil y de Gestión Industrial”

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

Para ejecutar el compromiso contractual el contratista deberá cumplir con las especificaciones técnicas, los servicios y los bienes a contratar, los cuales deberán ser de la mejor calidad y en óptimas condiciones.

El SENA – Centro Textil y de Gestión industrial, contratará el servicio en mención con empresas o cualquier persona natural o jurídica especializada en la materia, que provean estos bienes con experiencia e idoneidad.

El alcance del Contrato para el uso del espacio físico del Cafetín comprende las siguientes actividades:

- **INVERSIONES:** Efectuar las inversiones requeridas en la oportunidad que corresponda para la construcción de las obras necesarias, el mantenimiento y operación del servicio de cafetín ubicado en el Centro Textil y de Gestión Industrial, del Complejo Norte.

- **CONSTRUCCIÓN:** Comprende todas las actividades que conllevan la construcción de los módulos necesarios para que funcionen los servicios del Cafetín de conformidad con los diseños presentados por el oferente, los cuales deberán ser previamente aprobados por el Centro.

- **EXPLOTACIÓN:** Comprende todas las actividades de promoción y administración de los espacios físicos definidos, bajo los derechos y obligaciones que se prevén en los Contratos.

- **MANTENIMIENTO:** Comprende todas las actividades de conservación, reparación, rehabilitación y reposición de las instalaciones que conforman el puesto de cafetería

- **DOTACIÓN:** El oferente deberá mantener el espacio en uso con la dotación de elementos, insumos, menaje, equipos, máquinas y similares necesarios para el desarrollo óptimo y eficiente del servicio a prestar dentro del espacio físico correspondiente.

- **ADMINISTRACIÓN:** El manejo, conservación y demás actividades necesarias para la administración del espacio físico, corren por cuenta y riesgo del oferente, igualmente el personal necesario para la prestación del servicio anexo al espacio físico en uso.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR:

IDENTIFICACIÓN DEL ESPACIO Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

El sitio comprende un área aproximada de 57 metros cuadrados, área de almacenamiento, campana y ducto extractor de gas y humo en buen estado.

Calidad nutricional.

- Se requiere determinar las calorías y los nutrientes teniendo en cuenta edad, sexo, y actividad física de los consumidores. Lo anterior teniendo en cuenta las normas establecidas en Colombia y siguiendo los lineamientos del comité de expertos de la FAO-OMS para la población colombiana.

- El proponente deberá anexar el menú patrón de alimentación ofrecido es decir, con el gramaje y la composición de cada producto cuando aplique, este debe estar acorde con las necesidades de calorías y nutrientes, incluyendo mínimo el análisis de Macronutrientes (proteínas, grasas, carbohidratos). Deben aparecer también los grupos de alimentos y listas de intercambios determinando porciones.

- Las porciones se determinarán de acuerdo a lo establecido por las guías alimentarias.

7.2. Especificaciones Esenciales a Desarrollar en la Ejecución del Contrato:

El menú de productos se conformará de los alimentos tradicionales que por lo general son consumidos en las horas habituales de alimentación de estas comidas, el proponente deberá ofrecer variaciones con fruta, granola y/o cereales, yogures y garantizar la venta de productos saludables.

El otro producto a considerar serían las comidas rápidas y/o snacks que hacen relación a una serie de alimentos livianos y fáciles de digerir, y que con esto se pretende mantener el cuerpo en buenas condiciones hasta el momento que se recibe alimentación normal. Un ejemplo de esto serían las hamburguesas, perros, arepas, panadería, pastelería, entre otros productos.

Por último, se tiene el grupo de las bebidas que son esenciales para acompañar los alimentos, aunque también se consumen solas, hacen parte de este grupo: las gaseosas, jugos naturales, yogures, leche, bebidas calientes, cafés fríos y calientes y todo lo referente a refrescos y agua potable

7.3 El proponente deberá diligenciar el siguiente cuadro:

En cuanto a los artículos de cafetería el proponente deberá presentar un listado de los artículos básicos de cafetería que pretende ofrecer en cada uno de los sitios o áreas dispuestas para el cumplimiento del contrato, con su valor y la marca de los elementos a ofrecer.

Se anexarán lista de productos como: panadería, snacks, dulces y confitería, bebidas gaseosa, jugos, cafés, frutas, cereales y demás productos que comercializaría el proponente:

El proponente deberá anexar el gramaje de cada producto de conformidad con la tabla calórica de los productos para aquellos que no se solicita el gramaje o la onza.

El proponente deberá especificar si el precio lleva o no IVA

SUBTOTAL PRECIO CAFETERIA	UNIDAD	GRAMAJE	PRECIO
HAMBURGUESA (MÍNIMO 125	***1***		
PERRO CLIENTE (MÍNIMO 100	***1***		
AREPA DE QUESO (MÍNIMO 60	***1***		
AREPA DE CHOCOLO CON	***1***		
SÁNDWICH DE JAMON ((MÍNIMO	1		
SUBTOTAL PRECIO PANADERIA	**UNIDAD**	GRAMAJE	PRECIO
PASTEL DULCE	***1***		
PASTEL DE SAL	***1***		
PAN CROAISAN	***1***		
TORTA DULCE	***1***		
PAPA CON CARNE	***1***		
TORTA DE CHÓCOLO	1		
TORTA DE CARNE DE 180 GRAMOS	***1***		
CROASAN DE QUESO DE 120	***1***		
TORTA DE ZANAHORIA DE 120	***1***		
PANDEQUESO	***1***		
BUÑUELO	***1***		
ALMOJÁBANA	1		
PALITO DE QUESO	1		
SUBTOTAL PRECIO DULCERÍA Y	**UNIDAD**	GRAMAJE	PRECIO
MANÍ DULCE	***1***		
MANÍ SALADO	***1***		
CHOCOLATINA GRANDE	***1***		
CHOCOLATINA PEQUEÑA	***1***		
PAQ. GALLETAS X4	***1***		
PAQ GALLETAS X6	1		
PAQ. PAPAS FRITAS	***1***		
PAQ. DEDOS DE MAÍZ	***1***		
BOMBÓN	***1***		
SUBTOTAL PRECIO LÍQUIDOS	**UNIDAD**	GRAMAJE	PRECIO
TINTO	***1***		
CAFÉ CON LECHE	1		
CAFÉ HELADO 10 ONZAS	1		

YOGURT	***1***		
TE	***1***		
AROMÁTICA BOLSITA 7 ONZAS	***1***		
GASEOSA 350 cc	***1***		
GASEOSA DISPENSADOR	***1***		
JUGO EN LECHE	1		
CAPUCHINO DE 7 ONZAS, EN VASO	***1***		
JUGO NATURAL EN AGUA DE 7	***1***		
JUGO NATURAL EN LECHE DE 7	***1***		
LECHE EN VASO DE 7 ONZAS	***1***		
LECHE EN VASO DE 10 ONZAS	***1***		
MILO EN VASO DE 7 ONZAS	1		
AROMÁTICA DE PANELITA EN VASO	1		
CAFÉ CON LECHE EN VASO DE 7	***1***		
JUGOS NATURALES EN BOTELLA	***1***		
JUEGOS EN CAJA DE 200	***1***		
GASEOSA EN BOTELLA DE 500	***1***		
BOLSA DE YOGURT DE 150 GRM	***1***		
JUGO EN AGUA	1		
AGUA BOTELLA	***1***		
AGUA BOLSA	***1***		
SUBTOTAL FRUTAS Y CEREALES	UNIDAD	GRAMAGE	PRECIO
PORCIÓN DE PINA	*1*		
PORCIÓN DE PAPAYA	*1*		
MANZANA	1		
PERA	1		
PORCION DE MANGO	*1*		
PORCION DE CEREALES	*1*		
PORCION DE FRUTOS SECOS	1		
PORCION DE HELADO	1		

NOTA 1: El proponente que resulte favorecido deberá garantizar los precios ofertados, en todo caso el incremento en los precios deberá ser de común acuerdo entre el SENA Centro Textil y de Gestión Industrial y el contratista, dichos precios deberán estar ajustados a los precios del mercado y a los precios se regulen en los comités de cafetería de los Centros que hacen parte del complejo norte, en ningún caso el contratista podrá incrementarlos sin autorización del Centro.

NOTA 2: Los precios deben corresponder a los precios del mercado.

NOTA 3. No se permitirá la venta y/o distribución de cigarrillos y chicles.

NOTA 4. El proponente no podrá realizar reformas ni adecuaciones al lugar sin previa autorización del SENA

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 “Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones”.

El contratista deberá cumplir con lo establecido en Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías DO-PG-008 (ver anexo al estudio de previo) en lo que se detalla a continuación:

1 Componente 1: Seguridad y salud en el trabajo
- **1.1 Gestión de seguridad y salud en el trabajo**
- **1.2 Inspecciones de seguridad**
- **1.3 Equipos contra incendios**
- **1.4 Botiquines**

2 Componente Sanitario
- **2.1 Concepto sanitario**
- **2.2 Personal manipulador de mantenimiento**
- **2.3 Adquisición de alimentos**
- **2.6 Condiciones para almacenamiento (en lo referente a sustancias químicas)**
- **2.14 Saneamiento**

3 Componente ambiental

5 Componente inspección y seguimiento
- **5.1 Previo al inicio de ejecución del contrato**
- **5.2 Seguimientos periódicos al cumplimiento del documento**

El personal contratado debe cumplir con los requisitos exigidos en la norma para la manipulación de alimentos.

NOTA 5: Se solicitan cantidades unitarias, el valor unitario de los productos será tomado como valor de referencia para la selección del proveedor **que oferte el menor precio**,

7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

Personal utilizado para la prestación del suministro del servicio de alimentación:

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 manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.

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

El oferente debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

Exámenes de Laboratorio:

- 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 materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto, todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Disposiciones higiénicas sanitarias y ambientales:

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio

de Salud mediante la normatividad vigente. El contratista debe presentar, documentados los siguientes planes y programas:

- Programa de manejo de alimentos
- 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 además los controles microbiológicos.
- Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
- Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía

La Coordinación del Grupo Administrativo Mixto del Complejo Norte realizará periódicamente la verificación de la ejecución y los registros que evidencien el cumplimiento de los planes y programas y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente. Los programas y planes 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
- Programación
- Parámetros de verificación del programa
- Responsables
- Definiciones
- Desarrollo: procedimientos, actividades.
- Documentos, formatos, soporte técnico

Personal:

El Contratista deberá asignar a alguno del personal que requerirá para la prestación del servicio en calidad de ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE, quien mantendrá contacto permanente con la Coordinación del Grupo Administrativo Mixto del Complejo Norte o el Supervisor del contrato, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.

Calidad sensorial del servicio

En caso de que el contratista requiera prepara alimentos de panadería se deberá indicar que preparaciones y contar con la autorización del Centro y entregar los métodos de cocción, en todo coso en dicho espacio no se pueden preparar alimentos.

Otros aspectos del servicio

- Presentar dentro de su oferta los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos con su correspondiente cronograma, teniendo en cuenta la normatividad descrita en el DECRETO 3075 DEL 1997. Para los restaurantes se debe utilizar gel para control de cucarachas, especificar marca del producto a utilizar.

- Para cumplir con la prestación del servicio de restaurante y cafetería El SENA proporciona las condiciones del servicio como las instalaciones físicas, eléctricas, sanitarias, agua potable y de gas.

El espacio físico destinado al servicio de cafetín se entrega totalmente desocupado.

El contratista deberá estar provisto de las estanterías, nevera o refrigerador, horno microondas, vajillas, sillas, mesas y demás elementos que considere necesarios para prestar el servicio.

El arrendatario deberá cumplir respecto de sus empleados con las obligaciones de ley tales como salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones, aportes a entidades como sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a Cajas de Compensación Familiar y parafiscales y dotaciones.

El ARRENDATARIO deberá brindar a su personal, la capacitación permanente que sea necesaria, para la correcta atención del servicio.

El personal de servicio deberá contar obligatoriamente con los siguientes requisitos:

- No tener antecedentes penales.
- No tener antecedentes disciplinarios
- Carnet sanitario vigente y carnet de manipulación de alimentos.
- Contar con el Uniforme adecuado a la labor que desempeñe debidamente aseado.

El proponente deberá servir café de diferentes clases, sabores y presentaciones, así como otras bebidas, como te, chocolate, y comidas sencillas poco elaboradas que casi siempre ya están preparadas como sándwiches, wraps, pasteles, postres y artículos de reposterías. No se permitirá la venta y/o distribución de cigarrillos, chicles y licores.

El proponente será elegido de conformidad a los precios que presente en el siguiente listado:

SUBTOTAL PRECIO CAFETERIA	UNIDAD	GRAMAJE	PRECIO
HAMBURGUESA (MÍNIMO 125 GRAMOS)	***1***		
PERRO CLIENTE (MÍNIMO 100 GRAMOS)	***1***		
AREPA DE QUESO (MÍNIMO 60 GRAMOS)	***1***		

AREPA DE CHOCOLO CON QUESITO	***1***		
CARNE ASADA DE RES (MÍNIMO 250)	***1***		
SÁNDWICH DE JAMON (MÍNIMO 100)	1		
SUBTOTAL PRECIO PANADERIA	**UNIDAD**	GRAMAJE	PRECIO
PASTEL DULCE	***1***		
PASTEL DE SAL	***1***		
PAN CROAISAN	***1***		
TORTA DULCE	***1***		
PAPA CON CARNE	***1***		
TORTA DE CHÓCOLO	1		
TORTA DE CARNE DE 180 GRAMOS	***1***		
CROASAN DE QUESO DE 120 GRAMOS	***1***		
TORTA DE ZANAHORIA DE 120 GRAMOS	***1***		
PANDEQUESO	***1***		
BUÑUELO	***1***		
ALMOJÁBANA	1		
PALITO DE QUESO	1		
SUBTOTAL PRECIO DULCERÍA Y	**UNIDAD**	GRAMAJE	PRECIO
MANÍ DULCE	***1***		
MANÍ SALADO	***1***		
CHOCOLATINA GRANDE	***1***		
CHOCOLATINA PEQUEÑA	***1***		
PAQ. GALLETAS X4	***1***		
PAQ GALLETAS X6	1		
PAQ. PAPAS FRITAS	***1***		
PAQ. DEDOS DE MAÍZ	***1***		
BOMBÓN	***1***		
SUBTOTAL PRECIO LÍQUIDOS	**UNIDAD**	GRAMAJE	PRECIO
TINTO	***1***		
CAFÉ CON LECHE	1		
CAFÉ HELADO 10 ONZAS	1		
YOGURT	***1***		
TE	***1***		
AROMÁTICA BOLSITA 7 ONZAS	***1***		
GASEOSA 350 cc	***1***		
GASEOSA DISPENSADOR	***1***		
JUGO EN LECHE	1		
CAPUCHINO DE 7 ONZAS, EN VASO	***1***		
JUGO NATURAL EN AGUA DE 7 onzas	***1***		

JUGO NATURAL EN LECHE DE 7 ONZAS, EN	***1***		
LECHE EN VASO DE 7 ONZAS	***1***		
LECHE EN VASO DE 10 ONZAS	***1***		
MILO EN VASO DE 7 ONZAS	1		
AROMÁTICA DE PANELITA EN VASO DE 7	1		
CAFÉ CON LECHE EN VASO DE 7 ONZAS	***1***		
JUGOS NATURALES EN BOTELLA DE 500	***1***		
JUEGOS EN CAJA DE 200 MILILITROS	***1***		
GASEOSA EN BOTELLA DE 500 MILILITROS	***1***		
BOLSA DE YOGURT DE 150 GRM	***1***		
JUGO EN AGUA	1		
AGUA BOTELLA	***1***		
AGUA BOLSA	***1***		
SUBTOTAL FRUTAS Y CEREALES	UNIDAD	GRAMAGE	PRECIO
PORCIÓN DE PINA	*1*		
PORCIÓN DE PAPAYA	*1*		
MANZANA	1		
PERA	1		
PORCION DE MANGO	*1*		
PORCION DE CEREALES	*1*		
PORCION DE FRUTOS SECOS	1		
PORCION DE HELADO	1		

Los productos relacionados en el cuadro anterior son los mínimos, con la finalidad de poder escoger el proveedor (el menor precio), en todo caso el contratista favorecido en el proceso podrá vender otros productos, pero deberá garantizar la venta de productos saludables, como frutas, cereales, ensaladas de frutas, salpicón entre otros.

Podrá el SENA conforme a las necesidades que se presente solicitar al contratista incluir elementos nuevos y todo debe dejarse en su respectiva acta.

El arrendatario seleccionado se compromete a disponer del personal suficiente para el cabal cumplimiento del contrato de uso de espacio, en cuanto al personal de atención al público deberá contar mínimo con una cajera y un auxiliar para la atención.

El arrendatario deberá cumplir respecto de sus empleados con las obligaciones de ley tales como salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones, aportes a entidades como sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a Cajas de Compensación Familiar y parafiscales y dotaciones.

El arrendatario deberá brindar a su personal, la capacitación permanente que sea necesaria, para la correcta atención del servicio.

Visita técnica

Esta visita no es obligatoria, pero el proponente al cual sea adjudicado el presente proceso de contratación y que no haya asistido a la visita no podrá realizar ninguna reclamación durante la ejecución del contrato del desconocimiento de las condiciones físicas existentes.

La visita se llevará a cabo en la fecha y hora señalada en el Cronograma, al sitio donde se prestará el servicio. La Subdirección del Centro Textil y de Gestión Industrial, a través de su delegado, atenderá a los proponentes en la visita, se expedirá un Acta donde se especificará nombre del proponente, Representante legal o persona autorizada, fecha de la visita, observaciones presentadas en la visita.

La visita será realizada a costa y bajo la responsabilidad del interesado en participar en el proceso. El sitio de reunión será en el Centro Textil y de Gestión Industrial en la Diagonal 104 N. 69-120 Barrio Pedregal, Medellín Antioquia. En la fecha y hora establecida en el cronograma de la Invitación a Cotizar. La visita estará coordinada por los funcionarios delegados para tal efecto.

Los proponentes deberán visitar e inspeccionar los sitios donde se va a prestar el servicio, las condiciones físicas, los accesos y las demás que puedan afectar el costo de su propuesta.

El hecho de que los proponentes no se familiaricen con los detalles y las condiciones del sitio, no se considerará como excusa válida para posteriores reclamaciones.

A la visita deberá asistir el Representante Legal o en su defecto carta de autorización designando la persona que realizará la visita.

CESIÓN:

El contratista **no podrá ceder** ni subcontratar el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito del SENA, pudiendo éste negar la autorización de la cesión o del subcontrato.

PRORROGA Y ADICIONES:

Las partes, de común acuerdo podrán pactar prórrogas y adiciones al contrato. En virtud del artículo 40 de la ley 80 de 1993 y a las normas del Código Civil que rige los arrendamientos.

IDONEIDAD:

La actividad comercial u objeto social del proponente registrado en el Certificado de Existencia y Representación legal, en caso de tener personería jurídica o un establecimiento de comercio, debe estar relacionada con la necesidad de la Entidad, la cual da lugar al proceso de contratación. La propuesta que no cumpla con este requisito mínimo no será objeto de evaluación.

8. ANALISIS DEL SECTOR

Ver análisis de sector, elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manual de Contratación y la Guía de Colombia Compra Eficiente. (https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf).

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/

El valor del arrendamiento mensual será de **UN MILLÓN QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL SETENTA PESOS ML/CTE ($1.587.070),** incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos. valor que incluye acueducto, energía, tasa de aseo, vigilancia, agua.

EL VALOR TOTAL DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO durante los 7 meses será de **ONCE MILLONES CIENTO NUEVE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA PESOS ML/CTE ($11.109.490).**

9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

No aplica por ser un contrato de arrendamiento de espacio físico del SENA.

9.1.1 (Cuando corresponda a PROCESOS DE SELECCIÓN)

El presupuesto oficial para la presente contratación según el valor total del contrato de arrendamiento durante los 7 meses será **ONCE MILLONES CIENTO NUEVE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA PESOS ML/CTE ($11.109.490)**. incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

Dicho valor se tomará en cuenta para determinar el presupuesto.

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección para el arrendamiento, el comité de cafeterías adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para la entregar en calidad de arrendamiento un espacio del Centro para la puesta en funcionamiento de un cafetín, para la atención de los Aprendices, funcionarios, y público en general del Centro Textil y de Gestión Industrial, es la suma de **MILLÓN QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL SETENTA PESOS ML/CTE ($1.587.070),** tal como se evidencia en el documento anexo ESTUDIO de MERCADO o de SECTOR, el cual forma parte integral del presente documento.

CDP: NO APLICA

NOTA: Para esta contratación APLICA el estudio de mercado o de sector. SE ADJUNTA ANEXO.

9.1.2 (Cuando corresponda a CONTRATACION DIRECTA, diferente a Contratos de Prestación de Servicios Profesionales y de Apoyo a la Gestión.)

N/A

9.1.3 (Cuando la estimación del presupuesto corresponda a análisis diferentes:)

N/A

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES:

CDP:

No aplica por ser un contrato de arrendamiento de espacio físico del SENA.

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN:

La presente contratación se soporta en atención a la cuantía del contrato en los términos de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, en su Título I de la Eficiencia y de la Transparencia, artículo 2o. de las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección, más específicamente en lo establecido en el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, mediante el cual se adicionó el Articulo 2 de la Ley 1150 de 2007.

Además, el Decreto 1082 de 2015, Subsección 5, de la Mínima cuantía, establece y regula el procedimiento para la efectuación de los procesos de Mínima Cuantía así:

“Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La entidad estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener lo siguiente:

1. La descripción sucinta de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación.

2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios.

3. Las condiciones técnicas exigidas.

4. El valor estimado del contrato y su justificación.

5. El plazo de ejecución del contrato.

6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación". - NO APLICA.

Así mismo el Artículo 2.2.1.2.1.5.2, establece el procedimiento de la siguiente manera:

"Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía de la entidad estatal, independientemente de su objeto:

1. La entidad estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas.
2. La entidad estatal puede exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la entidad estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente.
3. La invitación se hará por un término no inferior a un (1) día hábil. Si los interesados formulan observaciones o comentarios a la invitación, estos serán contestados por la entidad estatal antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas.
4. La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.
5. La entidad estatal debe publicar el informe de evaluación durante un (1) día hábil.
6. La entidad estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la entidad estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato.
7. (Sic) En caso de empate, la entidad estatal aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo.
8. La oferta y su aceptación constituyen el contrato".

Con lo anterior se busca es que exista pluralidad de oferentes y que la persona (natural o jurídica) que resulte adjudicataria de los procesos para prestar el servicio de cafetería o expendio de comestibles, cuente con amplia experiencia, los mejores aspectos en la

parte técnica y que se garantice el mejor precio de conformidad con las necesidades de la Entidad.

Por lo tanto, el procedimiento descrito en el Decreto 1082 de 2015, se aplica para todas las adquisiciones de bienes, servicios y obras **que no superen el 10% de la menor cuantía**, sin importar el objeto del contrato de que se trate, entre ellos la prestación de servicio de cafetería o expendio de comestibles y la única excepción aplicable para este caso, es que dicho objeto esté enmarcado dentro de alguna de las causales de contratación directa, establecidas en el artículo 2o numeral 4 de la Ley 1150 de 2007.

Por lo anterior, es viable contratar el servicio de cafetería a través de la modalidad de **contratación de mínima cuantía**, y el proceso se adjudicará a quien ofrezca el menor precio en el servicio.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Prestación de Servicios con persona juridica	
Otro:	No aplica

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

14.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

GENERALES:

a. Ejecutar el objeto en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras de acuerdo con la invitación y la propuesta presentada por el contratista.

b. Entregar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, Oportunidad y calidad.
c. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.
d. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a Hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del Supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades Competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.
e. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud y pensiones y Presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 05 de marzo de 2003, la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003, Ley 1150 de 2007 y demás que las adicionen, complementen o modifiquen.
f. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al Supervisor del contrato.
g. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio que presta en desarrollo de sus actividades, ya que es de propiedad del SENA, salvo requerimiento de autoridad competente.
h. De conformidad con los artículos 52 y 56 de la Ley 80 de 1993, EL CONTRATISTA responderá civil y penalmente por las acciones y omisiones en las que incurra en la ejecución de este contrato. Por su parte, EL SENA se obliga a brindar el máximo de colaboración y apoyo al CONTRATISTA para la Correcta ejecución del objeto contratado, así como a pagar su valor en la forma pactada. Las demás obligaciones que sean del carácter de los bienes entregados, como resultado del presente proceso de contratación para el arrendamiento del espacio.
i. El contratista se obliga a mantener al SENA indemne de cualquier reclamación provenientes de terceros que tengan como causa las actuaciones del contratista.
j. El contratista, por el hecho de presentar propuesta, se somete al cumplimiento estricto de las normas ambientales que aplique dentro de sus actividades para la protección de los tres recursos agua, aire y suelo.
k. El contratista, deberá constituir las garantías exigidas dentro de los dos días hábiles siguientes a la firma del contrato de arrendamiento – aceptación de la oferta.
l. El contratista deberá prorrogar y/o adicionar las garantías, en la misma proporción de las prórrogas y/o adiciones que se le llegare hacer al contrato.
m. El contratista deberá proceder de conformidad con las instrucciones impartidas por el Gobierno Nacional a la Luz de la emergencia Sanitaria generada por la Pandemia del Coronavirus COVID-19 mediante Decreto 457 de Marzo 22 de 2020, los

concordantes y subsiguientes, se hace necesario el acompañamiento y aplicación del mismo dentro del término de duración de la emergencia sanitaria por parte del futuro contratista en la ejecución del contrato en la medida de abordar, acompañar y proteger al personal que de acuerdo a las excepciones otorgadas por la ley deberán prestar sus servicios dentro del Centro.

n. Mantener los precios presentados en la propuesta de los insumos a vender, salvo cambios de fuerza mayor, o que sea requerido el cambio de precio o variación en las especificaciones técnicas de los elementos o productos finales a suministrar, previa solicitud y autorización por parte del SENA, lo anterior por necesidades del servicio.

o. Contar con los permisos y licencias requeridas por la ley, en cumplimiento a la normatividad vigente, al igual de contar con un personal idóneo y calificado.

14.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista:

a. Responder por los daños que se causen a terceros.

b. No pernoctar en el espacio destinado para el servicio de cafetín, salvo previa autorización de las situaciones que el supervisor del contrato requiera para la atención de algún tipo de evento extraordinario.

c. Utilizar el espacio destinado para el servicio de cafetín según los términos del contrato.

d. En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007, por tratarse de un contrato regido por la Ley General de Contratación Pública, el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes relativos al Sistema de Seguridad Social Integral de sus trabajadores, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar.

e. El personal que labore en la prestación del servicio de restaurante y cafetería está obligado a presentar los respectivos certificados de manipulación de alimentos.

f. Realizar el mantenimiento del espacio entregado al contratista.

g. Ofrecer de manera exclusiva el servicio de cafetería y expendio de alimentos a los aprendices, funcionarios y público en general del Complejo Pedregal y en especial al del Centro Textil y de Gestión Industrial

h. El contratista se obliga a suministrar los servicios adicionales de alimentación, cuando el Centro así lo requiera.

i. El contratista deberá proveer todos los elementos necesarios y en cantidad suficiente para atender adecuadamente la prestación de los servicios de cafetería y venta de comestibles, de manera tal que se garantice su calidad, conservación y/o refrigeración y no deberá vender productos próximos a vencerse.

j. El proponente deberá acatar las normas de salud ocupacional para el personal y tendrá en cuenta las instalaciones que estarán a su cargo teniendo en cuenta los principios Higiénico-sanitarios, según decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la protección social y los protocolos de SST y COVID.

k. Cumplir con el objeto del contrato de acuerdo con los requerimientos técnicos y de calidad requeridos.

l. Cumplir con la prestación de los servicios que se contratan con seriedad y eficiencia respondiendo ante el SENA hasta por la culpa leve.

m. Colaborar con EL SENA en todo lo necesario para que el objeto contratado se cumpla.

n. El precio de los alimentos (bebidas, comidas rápidas, golosinas y otros) de acuerdo a la oferta presentada por el contratista serán publicados en dos sitios visibles a todo el público en forma permanente en la cartelera informativa de la cafetería, cualquier variación en el precio deberá ser previamente autorizada por el comité de Cafetería quien verificará para ello los precios del mercado.

o. El servicio de cafetería y expendio de alimentos comprende la venta de comidas menores y artículos propios de cafetería de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada, de conformidad con la propuesta presentada por EL CONTRATISTA.

p. Garantizar la prestación del suministro de los alimentos en los horarios pico, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que a los usuarios no les demande más de diez (10) minutos el acceso a la barra del servicio.

q. Para la puesta en marcha de la cafetería, el contratista deberá efectuar el mantenimiento de las instalaciones con el mobiliario y menaje indispensable para la prestación del servicio.

r. El mantenimiento periódico y la conservación de las instalaciones incluidos los desagües, y cañerías estarán a cargo del contratista durante el termino de ejecución del contrato y deberán ser restituidos en el momento en que se termine el contrato en el mismo estado de recibo salvo el deterioro proveniente del tiempo y uso legítimo.

s. Realizar por su propia cuenta el mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria, equipos, nevera, muebles conexiones y menaje de su propiedad que utilice para prestar el servicio.

t. El contratista deberá suministrar la grifería y los repuestos con las mismas o mejores especificaciones de las averiadas.

u. En caso de requerir de otro tipo de equipos y elementos tales como maquinaria, equipos, mobiliario, menaje, y conexiones hidráulicas, eléctricas y de gas, para una buena prestación de los servicios de cafetería, éstos deben ser suministrados por el contratista, sin costo alguno para la Entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato.

v. Los empleados del contratista que prestan el servicio de atención al deberán cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la secretaria de salud para la manipulación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el **DECRETO 3075 DE 1997** y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato. Adicional, deberá cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de los alimentos.

w. Suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza, con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado.

x. Efectuar mensualmente por su cuenta, con una empresa idónea fumigaciones, gel y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades y deberá entregar certificación al supervisor del contrato.

y. Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.

z. Cumplir con los reglamentos y planes que en materia ambiental y de manejo de residuos existan.

aa. El contratista deberá entregar registro de la buena disposición final y/ o del manejo de residuos orgánicos los cuales deberán salir diariamente del Centro.

bb. Con la suscripción del acta de inicio el contratista deberá entregar una relación de las personas que prestaran el servicio con copia de los contratos suscritos con el personal que va a laborar en la cafetería, anexando de cada persona las afiliaciones al sistema de seguridad social integral (EPS, ARL, PENSION) y así mismo deberá hacer estas afiliaciones cuando realice cualquier cambio de personal.

cc. El Contratista deberá realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARL, PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado, estos pagos deberán ser presentados en forma mensual al Supervisor del Contrato. Lo anterior teniendo en cuenta que éste no adquiere ningún tipo de vinculación con EL SENA.

dd. El contratista se obliga a entregar al SENA mensualmente una copia de la relación de los pagos de salarios de cada una de las personas con quien contrate, incluida la liquidación de las prestaciones sociales del personal que labora bajo su dependencia, además deberá entregar mensualmente al SUPERVISOR del contrato copia de los pagos realizados al sistema de seguridad social tales como salud, pensión, ARL.

ee. Facilitar las inspecciones periódicas que realice EL SUPERVISOR o el designado para cerciorarse de que todas las instrucciones de seguridad, higiene y alimentación se cumplan. En caso de presentarse fallas o recomendaciones, éstas deberán ser informadas por el contratista, el cual contará con el plazo que la Administración considere conveniente para subsanarlas.

ff. Cancelar como contraprestación (Canon de Arrendamiento) por el uso del espacio la suma de un **MILLÓN QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL SETENTA PESOS ML/CTE ($1.587.070)** M/CTE suma que el futuro contratista tendrá que consignar en forma mensual los primeros cinco días de cada mes y de forma anticipada.

El soporte de consignación correspondiente al valor de cada mes deberá ser entregado oportunamente, dentro de los primeros cinco días de cada mes al supervisor del contrato y en la oficina de Contratación del Centro Textil y de Gestión Industrial, el cual deberá venir acompañado por el pago de seguridad social (EPS, Pensión, ARL) de cada uno de los empleados. (Copias Legibles).

gg. Las instalaciones del cafetín deben ser dotadas por parte del contratista de los demás elementos que permitan una estadía agradable y cómoda durante la permanencia en las instalaciones por parte de los Aprendices y funcionarios y público en general que hagan uso de ellas.

hh. El contratista para recolección de desechos orgánicos deberá contar con canecas con depósito para lixiviados orgánicos de conformidad con la normatividad vigente.

ii. Sera de obligatorio cumplimiento que todo el personal que se encuentre prestando servicio en la cafetería, porte los elementos de protección personal como bata, gorro, tapabocas y guantes.

jj. Restituir el espacio a la terminación del contrato, en el estado en que le fue entregado salvo el deterioro natural causado por el tiempo y el uso legítimo.

kk. En ningún caso el SENA será responsable por el pago de servicios o conexiones o acometidas que fueren directamente instaladas por el contratista, salvo pacto expreso entre las partes.

ll. No hacer mejoras al espacio distintas a las locativas, sin autorización del SENA. Si las hiciere serán de propiedad del SENA

mm. Proteger el buen estado de conservación de los bienes del SENA, que se pongan a su disposición para la ejecución del contrato.

nn. Responder por los daños y perjuicios causados al SENA por el uso indebido de los elementos de trabajo que le hayan sido entregados para el desarrollo de la gestión, o por el maltrato, destrucción o desaparecimiento de los bienes del SENA acaecidos en ejecución del contrato, o por la indebida prestación del servicio de cafetería.

oo. Cumplir con las normas que en desarrollo de los programas de salud ocupacional determine la Entidad contratante en aplicación de la ley 9 de 1979 y decreto 614 de 1984, además de las normas reglamentarias. El CONTRATISTA deberá presentar el programa de Salud Ocupacional a la contratante cuando ésta se lo solicite si a ello da lugar.

pp. No podrá en ningún momento instalar equipos diferentes a los requeridos para cumplir con el objeto de este contrato, sin obtener el visto bueno del comité de cafetería y del supervisor del contrato, quienes serán los encargados de autorizar por escrito cualquier instalación.

qq. Entregar el cronograma de Programas de limpieza, desinfección y sanidad.

rr. Dotación Operarios. Uniforme: De acuerdo con el servicio - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la camisa. - Zapato cubierto con suela antideslizante, delantales, elementos de protección, Tapabocas.

ss. Respecto a los alimentos así: a) Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el contratista deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes, el proveedor de los servicios de alimentación deberá exigir al proveedor copia de los análisis de laboratorios de los alimentos de alto riesgo y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y supervisor de contrato . b) Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior. c)

Las frutas y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad d) El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito. e) Deberán garantizarle el adecuado transporte, garantizar cadena de frio de los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, y deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según las clase de alimento, f) Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. g) Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.

h) conforme a lo establecido en el artículo 126 de Ley 019 de 2012. El Proveedor de servicios de alimentos debe contar con copia de las notificaciones sanitarias y/o permisos sanitarios expedidos por el Invima de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, y que estén clasificado como de mediano y bajo riesgo según la resolución 0719 de 2015, ejemplo Productos precocidos y fritos o a base de maíz, papa, yuca, harina o fécula de cereales, tubérculos o leguminosas con relleno de carne o derivados de cárnicos,, pollo o derivado de pollo y derivados de leche(empanadas, pasteles etc.). el Contratista debe mantener información documentada actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos, la cual debe estar a disposición del supervisor de contrato.

tt. **Forma de distribución de los alimentos**: a) Los alimentos se deberán servir con pinzas nunca con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.

uu. **Desperdicios:** a) Deberán depositarse directamente en canecas limpias, con tapa ajustable, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca la mano.

vv. Observar como mínimo las siguientes normas de limpieza y desinfección: Controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes, lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. Desinfectar puertas, paredes y ventanas

ww. Las demás relacionadas directamente con la prestación del servicio de cafetín.

14.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

a. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato (contrato de arrendamiento).

b. Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.
c. Suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA y SUPOERVISOR las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
d. Aprobar las garantías que en debida forma constituya el contratista.
e. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales.
f. Liquidar el contrato.
g. Poner a disposición del CONTRATISTA la información y/o documentación que requiera para la cabal ejecución del contrato.
h. Verificar previo a la suscripción del presente contrato los documentos requeridos para la contratación.
i. Las demás que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato.

15. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

15.1 Lo establecido en el numeral 7.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR.

16. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de siete (7) meses contados a partir de la fecha de cumplimiento de requisitos de ejecución, esto es, registro presupuestal, aprobación de la póliza y firma del acta de inicio, en todo caso no podrá exceder de la presente vigencia.

16.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Medellín, Colombia. Deberá ejecutarse en el complejo Norte del SENA, a nombre del Centro Textil y de Gestión Industrial, ubicado en la Calle 104 No 69 -120 barrio Pedregal en Medellín

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Medellín.

16.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato**	**Requisito para el pago**
PAGO 1	14.28 %	Para realizar el pago deberán ingresar a la página web
PAGO 2	14.28%	

PAGO 3	14.28 %	www.sena.edu.co escoger el link “servicio al ciudadano” la cual se encuentra en la parte superior de la página web, escoger en seguida “pagos en línea” y seguir las instrucciones. Este valor se incrementa únicamente en caso de prórroga al contrato. El valor total que el contratista deberá cancelar por los siete (7) meses sin superar el 30 de diciembre de 2022 correspondientes al plazo de ejecución del contrato será de ONCE MILLONES CIENTO NUEVE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA PESOS ($11.109.490) .M/CTE Este monto no incluye el pago de los servicios públicos por parte del SENA. La propuesta que presente un valor inferior al mínimo establecido por la entidad será rechazada.
PAGO 4	14.28 %	
PAGO 5	14.28 %	
PAGO 6	14.28 %	
PAGO 7	14.32 %	

Otra forma de Pago:	Para realizar el pago deberán ingresar a la página web www.sena.edu.co escoger el link “servicio al ciudadano” la cual se encuentra en la parte superior de la página web, escoger en seguida “pagos en línea” y seguir las instrucciones

16.3 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	X	

17. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría: (Indique si el contrato requiere o no interventoría marcando “x”)	**SI:**	.
	NO:	X

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	La Supervisión del contrato será ejercida por el servidor público que sea designado por la subdirectora del Centro Textil y de Gestión Industrial

18. FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación se realizará por la menor oferta que se presente del presente listado

El proponente será elegido de conformidad a los precios que presente en el siguiente listado:

SUBTOTAL PRECIO CAFETERIA	UNIDAD	GRAMAJE	PRECIO
HAMBURGUESA (MÍNIMO 125 GRAMOS)	***1***		
PERRO CLIENTE (MÍNIMO 100 GRAMOS)	***1***		
AREPA DE QUESO (MÍNIMO 60 GRAMOS)	***1***		
AREPA DE CHOCOLO CON QUESITO	***1***		
SÁNDWICH DE JAMON ((MÍNIMO 100	1		
SUBTOTAL PRECIO PANADERIA	**UNIDAD**	GRAMAJE	PRECIO
PASTEL DULCE	***1***		
PASTEL DE SAL	***1***		
PAN CROAISAN	***1***		
TORTA DULCE	***1***		
PAPA CON CARNE	***1***		
TORTA DE CHÓCOLO	1		
TORTA DE CARNE DE 180 GRAMOS	***1***		
CROASAN DE QUESO DE 120 GRAMOS	***1***		
TORTA DE ZANAHORIA DE 120 GRAMOS	***1***		
PANDEQUESO	***1***		
BUÑUELO	***1***		
ALMOJÁBANA	1		
PALITO DE QUESO	1		
SUBTOTAL PRECIO DULCERÍA Y	**UNIDAD**	GRAMAJE	PRECIO
MANÍ DULCE	***1***		

MANÍ SALADO	***1***		
CHOCOLATINA GRANDE	***1***		
CHOCOLATINA PEQUEÑA	***1***		
PAQ. GALLETAS X4	***1***		
PAQ GALLETAS X6	1		
PAQ. PAPAS FRITAS	***1***		
PAQ. DEDOS DE MAÍZ	***1***		
BOMBÓN	***1***		
SUBTOTAL PRECIO LÍQUIDOS	**UNIDAD**	GRAMAJE	PRECIO
TINTO	***1***		
CAFÉ CON LECHE	1		
CAFÉ HELADO 10 ONZAS	1		
YOGURT	***1***		
TE	***1***		
AROMÁTICA BOLSITA 7 ONZAS	***1***		
GASEOSA 350 cc	***1***		
GASEOSA DISPENSADOR	***1***		
JUGO EN LECHE	1		
CAPUCHINO DE 7 ONZAS, EN VASO	***1***		
JUGO NATURAL EN AGUA DE 7 onzas	***1***		
JUGO NATURAL EN LECHE DE 7 ONZAS, EN	***1***		
LECHE EN VASO DE 7 ONZAS	***1***		
LECHE EN VASO DE 10 ONZAS	***1***		
MILO EN VASO DE 7 ONZAS	1		
AROMÁTICA DE PANELITA EN VASO DE 7	1		
CAFÉ CON LECHE EN VASO DE 7 ONZAS	***1***		
JUGOS NATURALES EN BOTELLA DE 500	***1***		
JUEGOS EN CAJA DE 200 MILILITROS	***1***		
GASEOSA EN BOTELLA DE 500 MILILITROS	***1***		
BOLSA DE YOGURT DE 150 GRM	***1***		
JUGO EN AGUA	1		
AGUA BOTELLA	***1***		
AGUA BOLSA	***1***		
SUBTOTAL FRUTAS Y CEREALES	UNIDAD	GRAMAGE	PRECIO
PORCIÓN DE PINA	***1***		
PORCIÓN DE PAPAYA	***1***		
MANZANA	1		
PERA	1		
PORCION DE MANGO	***1***		

PORCION DE CEREALES	***1***		
PORCION DE FRUTOS SECOS	1		
PORCION DE HELADO	1		
MICROONDAS SUBTOTAL	**CUMPLE**		
DEBERÁ PONER A DISPOSICIÓN DEL CENTRO CINCO (5) MICROONDAS PARA EL SERVICIO DE LOS APRENDICES. (Este servicio no debe tener costo para los aprendices) SIN NINGÚN COSTO	**5**		

18.1 Clasificación de la adjudicación

ANÁLISIS JURÍDICO

El artículo 13 de la Ley 80 de 1993, establece que los contratos que celebren las entidades a que se refiere el artículo 2o se regirán por las disposiciones civiles y comerciales, pertinentes salvo, en las materias particulares reguladas en esta Ley; y no encontrándose dentro de tal regulación **el contrato de arrendamiento**, se le aplican las normas de los Códigos Civil y de Comercio.

Es así que el contrato de arrendamiento está definido por el Código Civil en el Art. 1973, así: El arrendamiento es un contrato en que las dos partes se obligan recíprocamente, la una a conceder el goce de una cosa, o a ejecutar una obra o prestar un servicio, y la otra a pagar por este goce, obra o servicio un precio determinado."

De la precitada definición se deduce que son elementos esenciales del contrato de arrendamiento de bienes los siguientes: - La concesión del goce o uso de un bien - El precio que se paga por el uso o goce del bien - El consentimiento de las partes. Del contrato de arrendamiento surge para el arrendador la obligación de entregar el bien y permitir el uso y goce del mismo al arrendatario; para éste surge la obligación de pagar el precio correspondiente al canon por la tenencia del bien, conservarlo conforme al destino del mismo y restituirlo en la oportunidad convenida (arts. 1982 ss y 1996 ss C.C)

Al respecto, La sentencia del Consejo de Estado Radicación número: 25002326000199500704 01 (21.699) del 30 de abril de 2012, sobre los elementos esenciales y características del contrato de arrendamiento, señalo:

En las voces del artículo 1973 del Código Civil "[el] arrendamiento es un contrato en que las dos partes se obligan recíprocamente, la una a conceder el goce de una

cosa [arrendador], o a ejecutar una obra o prestar un servicio, y la otra a pagar por este goce, obra o servicio un precio determinado [arrendatario]".

De esta definición legal, la jurisprudencia ha señalado los siguientes elementos esenciales y características **del contrato de arrendamiento:**

"-. **La concesión del goce o uso de un bien** -. El precio que se paga por el uso o goce del bien. -El consentimiento de las partes. Del contrato de arrendamiento surge para el arrendador la obligación de entregar el bien y permitir el uso y goce del mismo al arrendatario; para éste surge la obligación de pagar el precio correspondiente al canon por la tenencia del bien, conservarlo conforme al destino del mismo y restituirlo en la oportunidad convenida. Son características del contrato de arrendamiento ser un negocio jurídico bilateral, porque se celebra entre dos sujetos de derecho; oneroso, porque el precio es uno de sus elementos esenciales en cuya ausencia el contrato se torna en comodato; conmutativo, porque es fuente de obligaciones a cargo los dos sujetos contractuales, y de tracto sucesivo, porque es de ejecución periódica, continuada, distribuida en el tiempo ´en el cual las fases individuales de las prestaciones se pueden realizar con vencimiento fijo`…"

Para la doctrina "…el arrendamiento es el contrato en virtud del cual una de las partes se obliga a proporcionarle a la otra el uso y goce de una cosa, durante cierto tiempo, y ésta a pagar, como contraprestación, un precio determinado…"19-Subraya la Sala-, figura en la cual se tipifican, sin duda, los contratos que se analizan, según se desprende del clausulado relacionado con el objeto y las obligaciones que fueron arriba expuestas.

De ahí que es obligación del arrendador entregar el bien al arrendatario, mantenerlo en estado de servir para el fin a que ha sido arrendado y librarlo de toda turbación o embarazo en el goce de la cosa arrendada (art. 1982 del C.C.); y dentro de las obligaciones que emanan del contrato para el arrendatario, se encuentran las de usar la cosa según los términos o el espíritu del contrato (art. 1996 del C.C.); velar por la conservación de la cosa arrendada (art. art. 1997 ibídem); realizar las reparaciones locativas (art. 1998 ejusdem); pagar el precio o renta convenido (arts. 2000 y ss. ídem); y restituir la cosa a la terminación del contrato (art. 2005 y ss. C.C.).(cursiva fuera de texto).

Respecto al tema de las cafeterías en el SENA, el uso temporal de sitios (kioscos, casetas, locales, etc.), ubicados en las instalaciones del SENA, dispuestos para la prestación del servicio de cafetería o expendio de comestibles, se debe tener en cuenta lo señalado en la Resolución No. 770 de 2001 proferida por la Entidad, en el Título VII denominado “De la administración de los bienes”, en su artículo 36 señala:

ARTÍCULO 36: Delegar en los Subdirectores Administrativos y Financieros de las Regionales, los Directores Seccionales y Jefes de Centros, la función de autorizar

mediante resolución motivada, el uso temporal de sitios (kioscos, casetas, locales, etc.), ubicados en las instalaciones del SENA, dispuestos para la prestación del servicio de cafetería o expendio de comestibles a los alumnos y servidores públicos del SENA.

Tal como se desprende de la lectura del artículo anterior, lo que se busca es la prestación de un servicio, el cual conlleva obligaciones inherentes al mismo, en tal sentido y conociendo la importancia que tiene que se preste un servicio de calidad en lo que respecta a cafetería, pues de él se benefician tanto los aprendices como las personas que trabajan en el SENA y eventualmente quienes visitan las instalaciones.

Ahora bien, si lo que se busca con la entrega de los espacios para el servicio de cafetería, fotocopiado y las máquinas dispensadoras de paquetes y jugos, es la prestación de un servicio el cual conlleva obligaciones inherentes al mismo, en tal sentido y conociendo la importancia que tiene que se preste un servicio de calidad en lo que respecta a cafetería, pues de él se benefician tanto los aprendices como las personas que trabajan en el SENA y eventualmente quienes visitan las instalaciones, se hace imperativo que no se celebre un contrato de arrendamiento mediante la modalidad de contratación directa, sino un contrato de prestación de servicios mediante la modalidad de mínima cuantía.

El Centro Textil y de Gestión Industrial – Regional Antioquia adjudicará el contrato de arrendamiento, al proponente que haya ofertado el menor valor resultante de la sumatoria de todos los ítems del cuadro anterior incluido el impuesto al valor agregado I.V.A., y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirecto, de conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

El valor del contrato a celebrarse será el menor valor total ofertado.

La adjudicación se hará dentro del término previsto en el “CRONOGRAMA DEL PROCESO”, Este término podrá prorrogarse antes de su vencimiento y por un plazo no superior a la mitad del inicialmente fijado, siempre que las necesidades de la administración así lo exijan, mediante adenda de conformidad con el Inciso segundo artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015.

La presente contratación se soporta en atención a la cuantía del contrato en los términos de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, en su Título I de la Eficiencia y de la Transparencia, artículo 2o. de las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección, más específicamente en lo establecido en el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, mediante el cual se adicionó el Articulo 2 de la Ley 1150 de 2007.

Además, el Decreto 1082 de 2015, Subsección 5, de la Mínima cuantía, establece y regula el procedimiento para la efectuación de los procesos de Mínima Cuantía así:

“Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La entidad estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener lo siguiente:

1. La descripción sucinta de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación.
2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios.
3. Las condiciones técnicas exigidas.
4. El valor estimado del contrato y su justificación.
5. El plazo de ejecución del contrato.
6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación”.

Así mismo el Artículo 2.2.1.2.1.5.2, establece el procedimiento de la siguiente manera:

“Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía de la entidad estatal, independientemente de su objeto:

1. La entidad estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas.
2. La entidad estatal puede exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la entidad estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente.
3. La invitación se hará por un término no inferior a un (1) día hábil. Si los interesados formulan observaciones o comentarios a la invitación, estos serán contestados por la entidad estatal antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas.
4. La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.
5. La entidad estatal debe publicar el informe de evaluación durante un (1) día hábil.
6. La entidad estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la entidad estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato.

7. (Sic) En caso de empate, la entidad estatal aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo.
8. La oferta y su aceptación constituyen el contrato".

En consecuencia, y dadas las consideraciones anotadas, se tiene que la selección del contratista que ejecutará el contrato cuyo objeto es: **5_9206_0486 "Entregar a título de arrendamiento el espacio destinado a cafetería del Centro Textil y de Gestión Industrial"**, deberá adelantarse bajo la modalidad de Mínima cuantía en la -PLATAFORMA SECOP II, de acuerdo a lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007, observando el procedimiento establecido en el Articulo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015; teniendo en cuenta el presupuesto de la entidad para la presente vigencia fiscal y que el valor a contratar corresponde a la suma de .

18.2 Lotes

N/A.

19. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

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

19.1 REQUISITOS HABILITANTES

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

a) Capacidad Jurídica.

b) Capacidad Financiera.

c) Capacidad Técnica

19.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

En el proceso pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, consorcios o uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social les permita cumplir el objeto contractual y que no estén incursas en inhabilidades o incompatibilidades que impidan la celebración del contrato.

- ✓ Certificado de existencia y representación legal vigente, inferior a treinta (30) días de la fecha de presentación de oferta, en donde **el objeto social esté exactamente relacionado con el objeto contractua**l. Aclaración: Este documento aplica para personas naturales si el posible proponente se encuentra registrado en la cámara de comercio.

- ✓ Documento de constitución del consorcio o unión temporal (cuando se requiera).
- ✓ Copia del documento de identidad del Representante Legal de la empresa.
- ✓ Fotocopia del RUT – en el cual se pueda verificar el NIT y que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto contractual.
- ✓ Acreditación de encontrarse a paz y salvo en el pago de aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, contratación de aprendices, cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el representante legal o revisor fiscal cuando este exista.
- ✓ Presentar Certificación Bancaria con el Nº de la cuenta que reportarán al SENA, en caso de adjudicarle el contrato, la misma debe ser igual a la registrada en el SECOP II

El SENA verificará en la evaluación y dejará evidenciado a través de la impresión de los certificados, si el futuro contratista se encuentra reportado en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República (www.contraloriagen.gov.co), y en el certificado que arroja la Procuraduría General de la Nación (www.procuraduria.gov.co)

19.1.2 El Proponente deberá presentar cada uno de los documentos que a continuación se relacionan, con el fin de evaluar cada una de las propuestas en igualdad de condiciones.

a. Carta de Presentación

La carta de presentación de la propuesta deberá estar firmada por la persona natural o por el representante legal si es persona jurídica, o por el apoderado constituido para el efecto, según el caso, quien debe estar debidamente facultado, indicando el nombre, cargo y documento de identidad. En el caso de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa permitida por la Ley Colombiana, deberá estar firmada por el representante designado.

Con la firma de la carta de presentación de la propuesta se presumirá la aprobación, legalidad y conocimiento de todos los documentos que acompañan el Pliego de Condiciones.

b. Certificado de Existencia y Representación Legal (Personas Jurídicas)

Si el Proponente es una persona jurídica, deberá comprobar su existencia y representación legal, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio o por el organismo o autoridad competente.

El certificado, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- ➢ Fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del plazo de presentación de

propuestas del presente proceso.

- El objeto social de la persona jurídica deberá estar acorde con el objeto y las actividades a contratar.

- La duración de la persona jurídica no puede ser inferior al plazo establecido para el contrato y dos (2) años más.

Si el representante legal tiene limitaciones para comprometer o contratar a nombre de la persona jurídica, deberá presentar copia de los Estatutos, del acta de la junta de socios o junta directiva en la cual haya sido facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato en el evento de resultar adjudicatario. En todo caso, dicha autorización debe ser anterior a la fecha del cierre para la presentación de la propuesta.

Si el proponente es persona jurídica extranjera sin sucursal en Colombia, deberá; acreditar su existencia y representación legal, para lo cual deberá presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, expedido por lo menos dentro de los sesenta (60) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso conforme a lo establezca el pliego de condiciones, en el que conste su existencia, objeto, fecha de constitución, vigencia, nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, señalando expresamente, si fuere el caso, que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta.

En el evento en que el Interesado extranjero no cuente con un documento que contenga la totalidad de la información, deberá presentar los documentos que sean necesarios para acreditar lo solicitado en el presente numeral expedidos por las respectivas autoridades competentes.

Si no existiese ninguna autoridad o entidad que certifique la información aquí solicitada, el proponente extranjero deberá presentar una declaración juramentada de una persona con capacidad para vincular y representar a la sociedad en la que conste: Que no existe autoridad u organismo que certifique lo solicitado en el presente numeral; y que la capacidad para vincular y representar a la sociedad de la persona que efectúa la declaración y de las demás personas que puedan representar y vincular a la sociedad, si las hay.

- Acreditar que su objeto social principal o complementario permite la celebración y ejecución del Contrato, para lo cual presentará un extracto de sus estatutos sociales o un certificado del representante

legal o funcionario autorizado (esta persona deberá aparecer en los documentos señalados en el numeral anterior). Para estos efectos, la autorización se entiende contenida dentro de las autorizaciones generales otorgadas para comprometer a la sociedad.

- Acreditar la suficiencia de la capacidad de su representante legal o de su apoderado especial en Colombia para la suscripción del Contrato, para lo cual presentará un extracto de sus estatutos sociales o un certificado del representante legal o funcionario autorizado (esta persona deberá aparecer en los documentos señalados en el numeral anterior.
- Acreditar que su duración es por lo menos igual al plazo del contrato y dos (2) años más, para lo cual presentará un extracto de sus estatutos sociales o dos (2) certificados del representante legal o funcionario autorizado (esta persona deberá aparecer en los documentos señalados en el numeral anterior).

c. Poder

Cuando el Proponente concurre por intermedio de un representante o apoderado deberá aportar documento mediante el cual se confiere dicha representación el cual deberá contener expresamente los términos y el alcance de la representación.

d. Certificado de Registro Mercantil (Personas Naturales)

Si el proponente es una persona natural y tiene establecimiento de comercio, deberá comprobar su existencia, mediante certificado de registro mercantil expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio o por el organismo o autoridad competente.

El certificado, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de cierre del plazo de presentación de propuestas del presente proceso.
- Actividad comercial, la cual deberá estar acorde con el objeto y las actividades a contratar.

e. Copia de la Cédula del Representante Legal (Personas Jurídicas) o Persona Natural

El representante legal o persona natural, deberá aportar copia del documento de identidad vigente (cédula amarilla con hologramas), en atención al decreto 4969 de 2009.

f. Documento Formal que Acredite la Constitución del Consorcio o Unión Temporal

Cuando el proponente sea un Consorcio o Unión Temporal deberá adjuntar los certificados de Existencia y representación legal de cada uno de los miembros que los conforman, en caso de ser persona jurídica, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha de cierre del plazo de presentación de propuestas del presente proceso. El objeto social de la persona jurídica deberá tener relación con el objeto y las actividades a contratar; adicionalmente, deberá aportar el Acta de Constitución, con el lleno de los requisitos exigidos por el parágrafo 1º del artículo 7º de la Ley 80 de 1993 e indicando lo siguiente:

- En caso de que el proponente sea una Unión Temporal indicará el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes, en la ejecución del contrato, teniendo en cuenta las obligaciones contractuales que estarán a cargo de cada uno de sus miembros.

- La duración del consorcio o unión temporal será igual al plazo de ejecución del contrato y dos (2) años más.

- En el caso de la Unión Temporal, las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato, se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución de cada uno de los miembros de esta.

- Los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal, designarán en el respectivo acto de constitución, la persona que los representará en lo atinente a la presentación de la propuesta, suscripción, legalización, ejecución y liquidación del contrato.

- Si este documento no es aportado se procederá a rechazar la oferta.

g. Certificación de Pago de Seguridad Social y Aportes Parafiscales.

- **<u>Para personas jurídicas:</u>**

Acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, pensión, administradora de riesgos laborales y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, o aporte al CREE si estuviere obligado a ello, mediante certificación expedida por el revisor fiscal si a ello hubiere lugar o contador y el anexo de los documentos que acreditan dicha calidad (tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios vigentes expedido por la Junta Central de Contadores) o por el Representante Legal, según el caso.

Dicho documento debe certificar que ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina, el cual, en todo caso, deberá indicar que se encuentra a paz y salvo dentro de los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha del cierre del proceso de selección, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos, de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002. En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, deberá manifestar que existe acuerdo de pago y que se encuentra al día en cumplimiento de este. En este evento el oferente deberá anexar certificación expedida por la entidad con la cual existe el acuerdo de pago.

Cuando se trate de consorcio o uniones temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona jurídica, deberá aportar el certificado aquí exigido.

- Para personas naturales con personal a cargo:

Deberá presentar una declaración donde certifique el pago de su aporte y de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, pensiones, administradora de riesgos laborales y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, o aporte al CREE si estuviere obligado a ello. Dicho documento, el cual, en todo caso, deberá indicar que se encuentra a paz y salvo dentro de los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha del cierre del proceso de selección, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos o la autoliquidación de los aportes en el evento de que se trate de persona individual, de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002.

En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, deberá manifestar

que existe acuerdo de pago y que se encuentra al día con el cumplimiento del mismo. En este evento el oferente deberá anexar certificación expedida por la entidad con la cual existe el acuerdo de pago.

Cuando se trate de consorcio o uniones temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona natural, deberá aportar el certificado aquí exigido.

- c) Para persona natural sin personal a cargo:

De conformidad con lo establecido en el inciso primero del artículo 23 del decreto 1703 de 2002, que señala que en los contratos en donde esté involucrada la ejecución de un servicio por una persona natural a favor de una persona natural o jurídica de derecho público o privado, tales como contratos de obra, de arrendamiento de servicios, de prestación de servicios, consultoría, asesoría, la parte contratante deberá verificar la afiliación al Sistema de Seguridad Social y a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL).

Disposiciones generales en cuanto al pago de Seguridad Social y

Aportes Parafiscales:

En concordancia con los artículos 3 y 4 de la Ley 797 de 2003, que modifican los artículos 15 y 17 de la Ley 100 de 1993, en concordancia con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, deberá acreditar que al momento de la presentación de la propuesta se encuentra afiliado al Sistema General de Seguridad Social en Salud y al Sistema General de Seguridad Social en Pensiones.

Con respecto a la ACREDITACIÓN DEL PAGO AL SISTEMA DE

SEGURIDAD SOCIAL

los proponentes y contratistas, la Ley 1150 de 2007 en su artículo 23 modificó el inciso segundo del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, estableciendo: "... *El proponente y el contratista deberán acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y*

Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda".

- Para personas extranjeras

Si la propuesta es presentada por una persona natural o jurídica extranjera, deberá presentar el formato de pago o el documento que haga sus veces, en donde acredite el pago de seguridad social de acuerdo a la reglamentación que rija en el país de origen, adjuntando la Ley o norma

que la regula. Dicha norma puede anexarse en copia digital o impresa y citar en los documentos presentados con la propuesta, en que numerales y páginas de esta, se evidencia lo solicitado en el pliego.

h. Registro Único Tributario (RUT)

Con el fin de conocer el régimen Tributario a que pertenece el proponente, deberá presentarse con la propuesta, fotocopia del Registro Único Tributario, actualizado y expedido por la Dirección General de Impuestos Nacionales, donde aparezca claramente el NIT del proponente. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los integrantes deberá aportar este documento, o el Registro Único Tributario de la respectiva forma asociativa.

i. Multas, Sanciones Apremios, y Declaratorias de Incumplimiento Contractual

Sin perjuicio de dar aplicación a la inhabilidad consagrada por el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, el proponente deberá presentar con su propuesta una manifestación escrita donde se indique que no han sido objeto de multas, apremios, sanciones o declaratorias de incumplimiento contractual mediante acto administrativo ejecutoriado por ninguna Entidad oficial, con ocasión de celebración y ejecución de contratos dentro de los últimos cinco (5) años anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección, o en su defecto, deberá informar las multas, sanciones, apremios o declaratorias de incumplimiento contractual, con las entidades respectivas (indicar el nombre de cada Entidad). En caso de Consorcio o Unión Temporal este requisito debe ser cumplido por todos y cada uno de los integrantes. Si la persona jurídica presenta multas, apremios, sanciones o declaratorias de incumplimiento contractual deberá registrar la información en el Formulario No 03; cuando no presenta multas o sanciones deberá realizar manifestación escrita, la cual se entiende bajo la gravedad del juramento.

La Entidad podrá verificar la información suministrada en la página web www.anticorrupcion.gov.co.

RECIPROCIDAD

En el evento de existir reciprocidad con el país de domicilio del oferente, este deberá anexar a su propuesta copia del correspondiente acuerdo, convenio o tratado celebrado entre ambos países, de conformidad con el artículo 20 de la Ley 80 de 1993.

j. El proponente deberá diligenciar los siguientes formatos de contenido jurídico:

Formato No 1: Carta de presentación de la propuesta.

Formato No.2: Cumplimiento aportes a la seguridad social y Parafiscales

Formato No.3: Cumplimiento aportes a la seguridad social y Parafiscales

(Persona Natural)

Formato No.4: Certificado lavado de activos.

Formato No.5: Certificado de Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Formato No.6: Cumplimiento del Contrato de Aprendizaje.

Formato No.7: Compromiso Anticorrupción.

Formato No.8: Certificado de Inhabilidades, Incompatibilidades y consultas.

Formato No.9: Certificado multas sanciones o declaratoria de incumplimiento, caducidad.

Formato No.10: Compromiso Consorcial (Si a ello hay lugar)

REQUISITOS HABILITANTES AMBIENTALES

- **Criterio:** Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la seguridad y salud en el trabajo.

Requisito Legal Asociado: Decreto 1072 de 2015, libro 2, parte 2, titulo 4, capítulos

1, 2, 3 y 6; Articulo 2.2.4.1.3; Articulo 2.2.4.6.1; Articulo 2.2.4.6.4; Articulo 2.2.4.6.8.

Certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal del resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

EXPERIENCIA REQUERIDA:

El proponente deberá acreditar **mínimo con un (2) contratos debidamente ejecutados** relacionado con el objeto de la presente contratación y cuyo valor sea superior a dos veces el 100% del presupuesto total del contrato de arrendamiento, expresado en SMLMV.

Para este criterio de habilitación atendiendo a la cuantía de la contratación de C/U y la naturaleza de los contratos que se suscriban únicamente se habilitarán las propuestas que tengan experiencia mínima cuya sumatoria sea igual o superior a dos (2) veces el 100% del presupuesto, expresado en SMLMV.

Para acreditar la experiencia los contratos deberán constar por escrito, como experiencia que contengan cualquiera de los siguientes códigos de las Naciones Unidades hasta el tercer nivel (clase):

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASES	PRODUCTO
(G) Terrenos, Edificios, Estructuras y Vías	(95000000) Terrenos, Edificios, Estructuras y Vías	(95120000) Estructuras y Edificios Permanentes	(95121500) Edificios y Estructuras Comerciales y de Entretenimiento	(95121503) Cafetería
(F) Servicios	(80000000) Servicios de Gestión, Servicios profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	(80130000) Servicios Inmobiliario	(80131500) Alquiler y arrendamientos de propiedades o edificaciones	(80131502) Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

Deberá acreditar mínimo dos de los siguientes códigos, en los contratos en los cuales acredita experiencia de acuerdo con las reglas de este numeral

- ✓ Certificados de experiencia: El PROPONENTE deberá presentar mínimo 2 certificaciones expedidas por el funcionario competente de la respectiva entidad pública o privada con las que haya suscrito contratos en los último cinco años, que hayan tenido relación directa con el objeto del presente proceso, por lo menos dos (2) veces el presupuesto del valor total del contrato de arrendamiento.

Personal utilizado para la prestación del suministro del servicio de alimentación:

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 manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.

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

El oferente debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

Exámenes de Laboratorio:

- 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 materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto, todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Disposiciones higiénicas sanitarias y ambientales:

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente. El contratista debe presentar, documentados los siguientes planes y programas:

- Programa de manejo de alimentos
- 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 además los controles microbiológicos.
- Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
- Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía

La Coordinación del Grupo Administrativo Mixto del Complejo Norte realizará periódicamente la verificación de la ejecución y los registros que evidencien el cumplimiento de los planes y programas y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente. Los programas y planes 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
- Programación
- Parámetros de verificación del programa
- Responsables
- Definiciones
- CTGI: procedimientos, actividades.
- Documentos, formatos, soporte técnico

Personal:

El Contratista deberá asignar a alguno del personal que requerirá para la prestación del servicio en calidad de ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE, quien mantendrá contacto permanente con la Coordinación del Grupo Administrativo Mixto del Complejo Norte o el Supervisor del contrato, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.

Calidad sensorial del servicio

En caso de que el contratista requiera prepara alimentos de panadería se deberá indicar que preparaciones y contar con la autorización del Centro y entregar los métodos de cocción, en todo coso en dicho espacio no se pueden preparar alimentos.

Otros aspectos del servicio

- Presentar dentro de su oferta los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos con su correspondiente cronograma, teniendo en cuenta la normatividad descrita en el DECRETO 3075 DEL 1997. Para los restaurantes se debe utilizar gel para control de cucarachas, especificar marca del producto a utilizar.

- Para cumplir con la prestación del servicio de restaurante y cafetería El SENA proporciona las condiciones del servicio como las instalaciones físicas, eléctricas, sanitarias, agua potable y de gas.

El espacio físico destinado al servicio de cafetín se entrega totalmente desocupado.

El contratista deberá estar provisto de las estanterías, nevera o refrigerador, horno microondas, vajillas, sillas, mesas y demás elementos que considere necesarios para prestar el servicio.

El horario previsto en que el Contratistas deberá prestar los servicios de Cafetín es el que se relaciona a continuación, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificación, de acuerdo a la necesidad del Centro Textil y de Gestión Industrial las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:

De lunes a viernes: De 07:00 a.m. a 09:00 p.m.
Sábados: De 07:00 a.m. a 12:00 m
Domingos: En caso de que la entidad requiera.

TIPO DE CONTRATO

Contrato de arrendamiento para el uso del espacio físico de Cafetín para la atención de los aprendices, funcionarios y público en general del Centro Textil y de gestión Industrial

PLAZO DEL CONTRATO

El plazo y ejecución del contrato que se suscriba como consecuencia de la adjudicación del presente proceso será de siete (7) meses contados a partir de la fecha de suscripción del acta de iniciación, previo perfeccionamiento y legalización del mismo, sin superar la vigencia actual.

El servicio de cafetería se prestará dentro de este plazo de acuerdo con el calendario académico, administrativo y de acuerdo con las necesidades del SENA, programado para la vigencia 2022.

INVERSIÓN INICIAL

El arrendatario deberá realizar las adecuaciones al lugar físico que dispone la Entidad para cumplir el objeto de la presente contratación para el arrendamiento del espacio. El arrendatario deberá garantizar la operación de los servicios de cafetín desde el momento mismo de inicio del contrato. Toda inversión que se requiera para poner a punto el servicio dado en uso será por cuenta y riesgo del Arrendador.

El SENA, Centro Textil y de Gestión Industrial considera que la operación de los servicios trae como consecuencia la imperiosa adecuación del lugar físico que deberá realizar el arrendatario, debiendo revertir estas inversiones una vez terminado el plazo de operación determinado en estos estudios.

19.1.3 REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA

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

19.1.4 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

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

19.2 REQUISITOS PONDERABLES

No aplica

20. ANALISIS DE RIESGOS

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

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

21. GARANTÍAS

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y y cuatro meses más
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
X	**Calidad del servicio:** por el (10 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y doce 12 meses más.
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** Por un valor asegurado de Doscientos (200) SMMLV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

Nota. Si se requiere otro amparo que no esté incluido deberá agregarse.

22. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

No aplica.

23. ACUERDOS COMERCIALES:

24. No aplica.

25. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA. Indique si se requiere visita del personal de la Entidad o no, a los lugares o zona objeto del contrato.	**SI:**	SI	**NO:**	
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:				
MUESTRA Indique si se requiere o no presentación de muestra	**SI:**		**NO:**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN. Indique si requiere o no una visita para verificación de información a las sedes o instalaciones del proponente.	**SI:**	SI	**NO:**	

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

- **Criterio:** Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la seguridad y salud en el trabajo

Requisito Legal Asociado: Decreto 1072 de 2015, libro 2, parte 2, titulo 4, capítulos

1, 2, 3 y 6; Articulo 2.2.4.1.3; Articulo 2.2.4.6.1; Articulo 2.2.4.6.4; Articulo 2.2.4.6.8;

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Precontractual
Entregar certificado de aptitud Medica del personal manipulador de alimentos con énfasis en (osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico, y frotis faríngeo).	Precontractual Contractual
Presentar Matriz de identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos, (Guía técnica colombiana GTC 4, OiRA , etc)	Precontractual Contractual
Certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días	Precontractual Contractual
El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Precontractual
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Precontractual Contractual

Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	
Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Precontractual Contractual
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	Precontractual Contractual
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Precontractual Contractual
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual
Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar Resolución 350/2022 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Precontractual Contractual
Entregar los certificados de disposición final de los residuos y similares generados en la atención prestada al SENA.	Contractual
Pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.	Contractual

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

No aplica

28. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

NO APLICA

29. VEEDURÍAS CIUDADANAS

De conformidad con lo dispuesto en la ley, se convoca a las veedurías ciudadanas para que desarrollen su actividad durante la etapa precontractual, contractual y post-contractual en el proceso de selección.

30. ANEXOS

Análisis del Sector; Estudio de Mercado, Matriz de riesgo.

OLGA LUCIA LOPERA LOPERA

Subdirectora de Centro

Proyecto: Diana Carolina Giraldo G – Contratación de bienes y servicios

Revisó: Ivet Patricia Martinez - SST

Carlos Mario Baca – Líder ambiental

Mónica Cecilia Arango – Apoyo Jurídico