PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	16/01/2023
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	CAFETERIA CDTI
ORDENADOR DEL GASTO:	CENTRO DE DISEÑO TECNOLÒGICO INDUSTRIAL
OBJETO:	CEDER A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE DESTINADO PARA EL RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS APRENDICES, INSTRUCTORES Y DEMÁS PERSONAL DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL, UBICADO EN LA CALLE 72K NO 26J-97, PONDAJE, DE LA CIUDAD DE CALI, CON UN ÁREA APROXIMADA DE 50.22 M^2, CONTANDO CON SERVICIO INDEPENDIENTE DE GAS (3 SALIDAS, PARA MARMITA, ESTUFA Y EXHIBIDOR DE VITRINA PARA COMIDA CALIENTE) Y COMPARTIDO DE AGUA, Y ENERGÍA; DOTADO CON DOS EXTRACTORES INDUSTRIALES Y MESÓN EN ACERO INOXIDABLE CON DOS LAVAPLATOS PROFUNDOS PARA OLLAS Y 2 LAVAPLATOS NORMALES

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

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

Con el fin de prestar servicio de alimentación y cafetería a los aprendices, instructores y a la comunidad educativa en general del Centro de Formación, quienes requieren de este servicio, se hace necesario "**Ceder a título de arrendamiento el inmueble destinado para el restaurante y cafetería para el servicio de alimentación de los Aprendices, instructores y demás personal del CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL, ubicado en la calle 72K No 26J-97, PONDAJE, de la ciudad de Cali, con un área aproximada de 50.22 M^2, contando con servicio independiente de gas (3 salidas, para marmita, estufa y exhibidor de vitrina para comida caliente) y compartido de agua, energía; dotado con dos extractores industriales y mesón en acero inoxidable con dos lavaplatos profundos para ollas y 2 lavaplatos normales",** debidamente equipado, para el funcionamiento del servicio de preparación y venta de alimentos.

El Centro de Diseño Tecnológico Industrial de la Regional considera esencial para el desarrollo de las políticas de bienestar, contar con el servicio de preparación y venta de alimentos para la comunidad educativa. Por lo tanto, se requiere ceder en arrendamiento el espacio correspondiente a la cafetería del Centro de Diseño Tecnológico Industrial ubicado en el barrio, Pondaje en la calle 72K No 26J-97 de la ciudad de Cali.

3. Análisis de conveniencia

No Aplica

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

(Codificar hasta el tercer nivel del clasificador de bienes y servicios según clasificación UNSPSC https://www.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios) Podrá

diligenciarse el Cuarto nivel cuando aplique. Emplee el número de cuadros necesarios, según requerimiento del objeto contractual. Con el objetivo de evaluar la experiencia en procesos públicos de selección solo se tendrá en cuenta hasta el tercer nivel de clasificación.

Código - Segmento	Código - Familia	Código - Clase	Nombre - Clase
80000000	80130000	80131500	Alquiler y arrendamiento de propiedades edificaciones

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

N/A

6. OBJETO

CEDER A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE DESTINADO PARA EL RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS APRENDICES, INSTRUCTORES Y DEMÁS PERSONAL DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL, UBICADO EN LA CALLE 72K NO 26J-97, PONDAJE, DE LA CIUDAD DE CALI, CON UN ÁREA APROXIMADA DE 50.22 M², CONTANDO CON SERVICIO INDEPENDIENTE DE GAS (3 SALIDAS, PARA MARMITA, ESTUFA Y EXHIBIDOR DE VITRINA PARA COMIDA CALIENTE) Y COMPARTIDO DE AGUA, Y ENERGÍA; DOTADO CON DOS EXTRACTORES INDUSTRIALES Y MESÓN EN ACERO INOXIDABLE CON DOS LAVAPLATOS PROFUNDOS PARA OLLAS Y 2 LAVAPLATOS NORMALES

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

N/A

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Además, el arrendatario deberá mantener el bien inmueble con los siguientes requerimientos:

Área en Arriendo SENA	50.22 M2
Estado de las Instalaciones	Buena
Equipos o Dotación Agregada, servicios Incluidos	1- Se entrega con Servicios de Agua- Energía - Gas. 2- dotada con los equipos necesarios para funcionar los cuales se entregarán al arrendatario conforme a acta
Objeto del Arriendo- Uso- valor de Posibles Ventas aspiradas mensuales	Objeto: Cafetería para uso de los aprendices y personal del Centro de Formación.

- El arrendatario se compromete a planear y organizar la alimentación de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.
- El arrendatario se compromete a realizar los análisis microbiológicos de la comida cuando la entidad lo considere indispensable y como una forma de evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o sólo como una forma de control microbiológico.
- El arrendatario SE comprometer a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos.
- Las preparaciones deben consultar la combinación exacta de proteínas, calorías y demás nutrientes mínimos que deben consumir los beneficiarios del servicio, que garanticen una nutrición balanceada. Previa presentación de los análisis cuantitativos firmados por nutricionista.

7.1. CONDICIONES DE ENTREGA:

Estará a su cargo el suministro de recipientes (Reducción de envases plásticos, e icopor entre otros) que cumplan la política de buenas prácticas ambientales, teniendo en cuenta

la política del sistema Integrado de Gestión Calidad – Calidez y demás menaje y enseres necesarios para la entrega de alimentación cuando sea necesario.

7.2. HORARIO DE ATENCIÒN EN CAFETERIA

El horario normalmente establecido para desayunar es de 6:30 a.m. a 9:30 a.m. y de almuerzo es de las 11:30 a.m. a las 14:00 horas.

8. REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO
8.1. LA OFERTA TECNICA SE ANALIZARÁ DE LA SIGUIENTE MANERA.:

8.1.1 REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO

Para efecto del aporte nutricional mínimo diario de alimentación para trabajadores, aprendices y visitantes, en cuanto a kilocalorías y macronutrientes, es el siguiente:

DESAYUNO

COMPÓSICION	CLASE DE ALIMENTO	CANTIDAD
Fruta o jugo en agua	Fruta entera o jugo en agua	Fruta picada (120 gramos) fruta de mano (1 unidad) jugo de fruta (un vaso de 8 oz /250 ml)
Bebida con leche	Café o té o chocolate o avena colada	Un pocillo 7 oz /200 ml
Alimento proteico	Huevos, carne o pollo en porción o en caldo, queso, tomates, productos de salsamentaría (salchichas, chorizos, sándwich)	Huevo (60 gramos unidad) 2 unidades, carne en porción (130 grs/crudo), pollo en porción (130 grs/crudo- 160 grs crudo con o sin hueso) queso fresco 60 gramos) tamales (300 gramos9 productos de salsamentaría (60 gramos equivalentes a una salchicha americana, un chorizo, dos tajadas de jamón.

GUARNICION FARINACES	100 gramos en cocido /80 gramos en crudo	1 pan de 60 grs o arepa de 60 grs o un amasijo de 60 grs

ALMUERZO

COMPOSICION ALMUERZO	**GRAMAJE**	**COMPOSICION**
SOPA O CREMA	Sopa 1 taza/240 gramos) , crema (taza de 200 gramos)	De vegetales, con granos o pastas tipo minestrones, sopas nacionales (ajiaco, sancocho, cuchuco, mondongo etc.) cremas con acompañamiento solido (croutones, papa fosforito, pollo desmechado, champiñones etc.)
ARROZ	125	Arroz blanco, con fideos o con vegetales
PROTEINA	Carne, pollo vísceras, res o pescado en filete (160 gramos crudo) carne con hueso pollo con hueso pescado entero (200 gramos crudo)	Carne de res, cerdo o ternera con o sin hueso , pollo en fileta o por presas, pescado en filete o entero vísceras (pata, mondongo, corazón e hígado de res) asados, salteados fritos estofados, horneados o de acuerdo a la preparación establecida en el menú. Con o sin salsa (el peso de la salsa o el acompañamiento no se incluye en el peso de la proteína
LEGUMINOSA	100 gramos en cocido /80 gramos en crudo	Frijol blanco, negro o rojo, lenteja, garbanzo, arveja verde o amarilla
GUARNICION FARINACEA	80 gramos en crudo	Papa, yuca, arracacha, plátano
VERDURA CALIENTE	100 gramos en cocido	Mazorca, habichuela, arveja fresca, verduras cocidas en general, tortas de verduras en general

ENSALADA	100 gramos en cocido	Barra de ensaladas, mínimo 4 ingredientes vegetales en vinagreta y un aderezo
JUGO	Un vaso de 8 oz /250 ml	Jugo con dulce y sin dulce , dos opciones diferentes de jugo en cada servicio
POSTRE	40 gramos	Postre empacado(cocada, panelita, galleta de leche o wafer, bocadillo) elaborado fresco (mousse, gelatina, fruta con crema, salpicón, mantecada, tortas dulces de frutas)

8.1.2. CICLO DE MENUS O MINUTAS

La aplicación de la minuta de patrón se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo con el tipo de consumo y tipo de preparación. Para elaborar los ciclos de menús, se debe considerar la disponibilidad de alimentos de la región, los alimentos de cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y garantizar la variedad en las preparaciones, además se deberá tener en cuenta evitar el exceso en la utilización de condimentos o aditivos artificiales, el exceso de azucares simples suprimir el uso de grasas solidas (mantecas) el exceso de sal limitando su uso a sal yodada de acuerdo con la minuta de patrón.

Los derivados lácteos utilizados en los menús deben cumplir con las normas del Decreto 616 de 2016 modificado por el Decreto 2838 de 2006 del Ministerio de la Protección social. El oferente seleccionado debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad entendida como el suministro de alimento libre de patógenos que constituyan agentes peligrosos para la salud del consumidor. El arrendatario seleccionado tomara las medidas necesarias para la compra, recibo de alimentos, conservación almacenamiento preparación y servido de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.

Los alimentos serán ofrecidos en vajilla de porcelana o similar que deberá suministrar el proponente. Se deberá presentar cartas de compromiso por separado por medio de las cuales en caso de ser seleccionado para la operación del servicio se comprometen a:

Elaborar un manual de operaciones que incluya las funciones del personal.

Elaborar según la infraestructura y características del servicio de alimentación a aplicar en la operación del servicio el plan de saneamiento básico conforme a la normatividad vigente, que incluya las actividades definidas, el cronograma y los formatos de registro y control; el cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria e incluirá como mínimo los siguientes elementos: a) programa de limpieza y desinfección, b) programa de monitoreo de calidad de agua c) programa de control de plagas, d) Programa adecuado de manejo de residuos sólidos(basura), e) Programa de salud ocupacional y seguridad industrial g) concepto sanitario favorable mediante visita de inspección por la autoridad sanitaria.

Compromiso de presentación de las fichas técnicas de los alimentos a utilizar en las diferentes preparaciones.

Compromiso de garantizar que las personas encargadas de la manipulación de los alimentos tengan actualizados los certificados de salud y capacitación en manipulación de alimentos expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo según la normatividad vigente.

El SENA se reserva la facultad de realizar pruebas microbiológicas no informadas de superficies, utensilios o menajes ambientes, agua, alimentos preparados fríos, alimentos preparados calientes y frotis de manos de un operario elegido al azar, Sus contra- muestras se practicarán en número igual a de las muestras.

Sera responsabilidad del contratista efectuar el control de calidad microbiológica en un laboratorio debidamente acreditado, avalado por la Secretaría de Salud del Valle y/o Entidad competente en el país, tanto a las materias primas utilizadas (se aceptan los resultados de análisis microbiológicos realizados por los proveedores) como los alimentos procesados áreas de trabajo, superficies de trabajo y manipuladores de alimentos. Esta actividad se realizará mensualmente. Los exámenes serán así, uno del alimento proteico, uno de los regulados o de los jugos de fruta uno del energético, o del cereal junto con uno realizado a materias primas.

A la presentación de la oferta, el ciclo de los menús debe incluir un mínimo de 15 días con su análisis cuantitativo de kilocalorías, proteína, grasa y carbohidratos totales por cada menú, de acuerdo a la Tabla y a las guías citadas anteriormente.

En el análisis químico se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2005 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.

Los quince (15) menús con su respectivo análisis químico deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.

8.1.3. INSTALACIONES SUMINISTRADAS POR EL COMPLEJO PONDAJE

El Centro de Diseño Tecnológico Industrial del SENA ubicado en el barrio PONDAJE pondrá a disposición del arrendatario las instalaciones de concina, agua, energía eléctrica y demás elementos que existen como dotación de esta. El arrendatario podrá realizar reparaciones básicas para garantizar el objeto del cumplimiento del contrato a las instalaciones entregadas para los fines del objeto contractual previa autorización a la finalización del contrato, el arrendatario deberá devolver las instalaciones en el mismo estado en que las recibió salvo el deterioro normal, incluidas las mejoras efectuadas si así las considera convenientes de igual manera el almacenista del Centro de Formación hará entrega de todos los bienes al inicio del contrato.

Nota: Las instalaciones se arriendan para la prestación del servicio de Cafetería y servicio de alimentación para trabajadores, aprendices y visitantes del Centro de Formación, pero cuando la entidad requiera hacer algún evento ya sea para funcionarios o aprendices estas deberán estar a disposición de la Entidad, sin embargo, se podrá prestar el servicio sin que afecte la programación de los eventos realizados por la Entidad.

8.1.4. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación. Los alimentos deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: los alimentos

calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 65º C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 4º C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano.

Debe presentarse carta de compromiso por separado para cada uno de los siguientes requisitos:

- **Elaboración de la lista de intercambios de alimentos:** considerada como agrupaciones, en las cuales los alimentos incluidos en cada una de las listas, poseen aproximadamente el mismo valor de energía, carbohidratos, proteínas y grasas; por lo tanto, un alimento se puede reemplazar por otro dentro de la misma lista. Estos alimentos se agrupan de acuerdo con los criterios de la Guías Alimentarias para la Población Colombiana. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado; el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios; dentro del mismo grupo, con el objetivo de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración (tomado de Lineamientos Técnicos Administrativos y estándares-PAE ICBF 2010).

- **Elaboración de la Guía de preparación de alimentos con mínimo 3 estandarizaciones de acuerdo al número promedio de raciones que se contraen en cada servicio:** la Guía de preparaciones permitirá definir el procedimiento para realizar una preparación de forma tal que se cuente con una herramienta que permita garantizar que indistintamente de quien realice la receta, el producto final será de una adecuada calidad nutricional y contara con las características organolépticas definidas (tomado de Lineamientos Técnicos Administrativos y
- estándares-PAE ICBF 2010).

8.1.5. COMPONENTE DE CALIDAD

Todos los alimentos a suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC y deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado según lo establecido en Resolución No.5109 de 2005 y el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de la Protección Social, hoy Ministerio de Salud y Protección Social.

Los productos alimenticios suministrados deben cumplir las siguientes condiciones de calidad:

Los productos cárnicos deben ser elaborados en aplicación del Decreto 1500 de 2007 y la Resolución No. 2905 de 2007 derogada por la resolución 240 de 2013 en el artículo 140 por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles expedidos por el Ministerio de la Protección Social

8.1.6. CALIDAD DEL PERSONAL OFRECIDO

El proponente debe presentar, una vez suscriba el contrato lo siguiente:

- Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos.

- Cualidades médicas y demás exigencias establecidas para el manipulador de alimentos, para lo cual se deberá incluir los exámenes médicos respectivos.

Observando que entre el personal contratado por el Arrendatario para el suministro de la alimentación de los trabajadores, aprendices y visitantes del Centro de Formación, no surgirá ninguna relación de carácter laboral o contractual, es responsabilidad exclusiva del arrendatario la contratación de dicho personal.

El personal de la firma contratada al momento de la legalización del contrato deberá presentar ante el SENA –, lo siguiente:

9. EXÁMENES DE LABORATORIO:

- Coprocultivo para salmonella y shiguella
- KOH para uñas
- Secreciones nasofaríngeas
- Seriado de baciloscopia
- Certificado medico

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.

9.1. EI PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

El personal Requerido por el Contratista, debe estar capacitado y Certificado por el Servicio de Salud del Valle o en su defecto por el SENA. Además, el contratista debe cumplir con las obligaciones de seguridad social.

Además, deben estar sujetos a tomarse muestras cuando el área de Salud Ocupacional del SENA lo considere necesario. En caso de presentar brotes de hepatitis, la persona(s) deberá(n) ser retirado(s) inmediatamente del servicio.

Con el fin de garantizar la calidad del menú, se deberá evitar la rotación de personal. No obstante lo anterior, el SENA –se reserva el derecho de solicitar al Contratista el retiro o traslado de cualquier trabajador suyo, cuando existan motivos para ello.

9.2. DOTACIÓN DEL PERSONAL

La dotación mínima que debe tener el personal que suministrará la alimentación deberá ser:

Un (1) delantal, que cubra toda la parte delantera del cuerpo, en color blanco.

Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color blanco

Un (1) tapabocas, en color blanco

Un (1) par de zapatos de suela antideslizante

Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato, deberán estar debidamente carnetizados y permanecer actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.

10. NUTRICIONISTA

El contratista deberá contar en el suministro de Alimentación, con un Nutricionista Dietista con título registrado, con experiencia en el manejo de servicios de alimentación de mínimo dos años y con las siguientes responsabilidades en el suministro de Alimentación.

Planear los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en el contrato.

Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.

Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.

Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la producción como en la servida.

Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.

Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera la Supervisión.

Siempre que el Nutricionista deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente quien en ese momento será el representante autorizado del contratista, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del contratante o de su representante.

11. PROGRAMA HIGIENICO-SANITARIO

El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente (Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013), y para tal efecto deberá presentar con la propuesta, debidamente documentados los siguientes programas:

- Programas de capacitación básica en protección de alimentos

- 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.

- Manual de conservación de alimentos.

El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los planes documentados y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente (Decreto 3075 de diciembre 23 de 1997).

Deberá suministrar todas las especificaciones en su propuesta so pena de ser rechazado técnicamente. Igualmente, los documentos técnicos solicitados deberán adjuntarlos en la propuesta.

NOTA: CABE ANOTAR QUE LOS ALIMENTOS QUE LOS OFERENTES COTICE DEBEN CUMPLIR CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍA SEGÚN LA CIRCULAR 3-2017-000011 DEL 26 DE ENERO DEL 2017 EMITIDA POR EL DOCTOR MILTON NUÑEZ PAZ SECRETARIO REGIONAL DEL SENA, LA CUAL SE PUEDE CONSULTAR EN EL SIGUIENTE LINK:

http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

El ciclo de menús debe contener como mínimo tres bebidas en leche semanalmente.

El ciclo de los menús debe incluir un mínimo de 15 días con su análisis cuantitativo de kilocalorías, proteína, grasa y carbohidratos totales por cada menú, de acuerdo a la Tabla y a las guías citadas anteriormente.

En el análisis químico se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2015 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.

Los quince (15) menús con su respectivo análisis químico deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.

Este suministro deberá ser entregado en el SENA – Centro de Diseño Tecnológico Industrial SENA Regional Valle y sede alterna donde se imparte formación en la ciudad de Cali, de acuerdo con los horarios establecidos por el centro de Formación.

SEDE	DIRECCIÓN
SEDE PONDAJE	Calle 72 K # 26J-97 - El Pondaje

B.) LIMITACIONES PROHIBICIONES Y OBLIGACIONES

1) Recibir y restituir el inmueble y los equipos a entregar en el estado en que se encuentre, mediante acta suscrita por las partes.
2) El arrendatario deberá cumplir con todas las condiciones exigidas por las autoridades ambientales y de saneamiento y de salud y seguridad en el trabajo conforme al Decreto 1443 del 2014 Decreto Reglamentario 1072 de 2015-
3) El inmueble objeto de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a la prestación del servicio de preparación de alimentos y venta quedando prohibido cambiarle la destinación.
4) En ningún caso el arrendatario podrá subarrendar el bien inmueble o sus equipos esto dará terminación inmediata del contrato.
5) Pagar o cancelar los cánones mensuales de arrendamiento en forma anticipada de conformidad a lo estipulado en el contrato.
6) Efectuar y pagar durante la vigencia del contrato todas las reparaciones parciales y mano de obra que requiera la zona Cafetería por deterioro natural para su óptimo funcionamiento, mantenimiento y estado de presentación, en el entendido que el ARRENDATARIO no podrá separar o llevarse los materiales utilizados, así mismo está obligado expresamente en los términos señalados en los artículos 2029 y 2030 del código civil.
7) El mantenimiento de los equipos entregados por la entidad deberá ser asumida por el arrendatario presentar constancia y hoja de vida con el mantenimiento respectivo.

8) Toda adecuación, mejora o reparación deberá estar previamente autorizada por el ARRENDADOR, siendo entendido que, en cualquier caso, ellas quedaran de propiedad del SENA, en consecuencia el ARRENDADOR no queda obligado a pagar tales mejoras o reformas, ni indemnizar al ARRENDATARIO.
9) Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes.
10) El ARRENDADOR prohíbe expresamente y terminantemente AL ARRENDATARIO dar al inmueble destinación con fines ilícitos tales como los contemplados en el literal b del parágrafo del artículo 3 del Decreto 180 de 1.998 y el artículo 34 de la Ley 30 de 1.986 y en consecuencia EL ARRENDATARIO se obliga a no utilizar el inmueble objeto de este contrato, para ocultar o como depósito de armas o explosivos o dineros de grupos terroristas o artículos de contrabando o para que en él se elaboren o almacenes, vendan o usen drogas estupefacientes o sustancias alucinógenas y afines.
11) EL ARRENDATARIO se obliga a no guardar ni permitir que se guarde en el inmueble sustancias inflamables o explosivas que pongan en peligro la seguridad de él o de la comunidad y en caso que ocurriera dentro del inmueble enfermedad infecto-contagiosa, serán del ARRENDATARIO los gastos de desinfección que ordenen las autoridades sanitarias.
12) GOOD WIILL: EL ARRENDATARIO se obliga a que, bajo ninguna circunstancia, pretenderá cobrar al ARRENDADOR, suma alguna por conceptos tales como haber logrado una buena clientela, haber acreditado y posesionado el establecimiento, primas, buen nombre o Good Will o similares.
13) Queda expresamente estipulado que cualquier cerradura o implemento adicional que el ARRENDATARIO instale en las puertas o ventanas interiores o exteriores del inmueble no las podrá retirar y quedaran de propiedad del ARRENDADOR, sin que haya lugar a reconocimiento o suma alguna por este concepto.
14) Permitir a quien ejerza la vigilancia y supervisión del presente contrato el acceso y la inspección al bien inmueble arrendado para comprobar sus condiciones de funcionamiento, destinación y si están cumpliendo las demás obligaciones adquiridas por EL ARRENDATARIO.

OBLIGACIONES GENERALES:

- Cumplir a cabalidad el objeto del contrato
- Mantener los precios presentados en la precotización.
- Efectuar en las fechas estipuladas, el pago del canon de arrendamiento.
- Suministrar todos los elementos solicitados en la invitación y ofertadas en la propuesta

- Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes del personal que se requiera para el cumplimiento del contrato.
- Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato.
- Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones
- 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.
- Teniendo en cuenta que la cafetería es un bien del Estado y será entregado en arrendamiento en excelentes condiciones, el arrendatario deberá entregarla en iguales condiciones, sopena de sanción e inhabilidad por parte de los entes de control.
- Los equipos se entregaran mediante inventario y en caso de pérdida o daño deberán realizar la sustitución inmediata de estos con las mismas o mejores especificaciones técnicas.
- Obrar con buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.
- El incumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF), de acuerdo con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 , y el artículo 1 de la Ley 828 de 2003.
- Las demás obligaciones que sean del carácter de los elementos que contratamos, como resultado de la presente invitación y las demás que por Ley le corresponde.
- Presentar listado con precios de los demás artículos a ofrecer como dulcería y/o productos de Cafetería los cuales deben ser entregados con la oferta, igualmente se aclara que estos serán verificados en el mercado y no podrán ser superiores, los precios ofertados deberán mantenerse durante la vigencia del contrato y la supervisión constatara esto por medio de visitas a la Cafetería.

Producto	*Presentación*	*Peso*	*Precio (pesos $)*
Huevos al gusto	*Fritos, pericos o revueltos.*	*2 unidades de huevo*	
Huevos al gusto con arroz	*Fritos, pericos o revueltos + porción de arroz*	*2 unidades de huevo + 110 gr de arroz*	

Combo 1	*Huevos del día + tajada de pan+ vaso plástico o acopar de chocolate-café o jugo del día*	*2 unidades de huevo + tajada de pan 22.5gr + café-chocolate o jugo del día 7oz*	
Combo 2	*Huevos del día + porción de arroz + vaso plástico o acopar de chocolate-café o jugo del día*	*2 unidades de huevo + arroz 110gr + café-chocolate o jugo del día 7oz*	
Combo 3	*Consomé + porción de arroz+ 2 huevos + vaso plástico o icopor de café-chocolate o jugo del día*	*Consomé 9 onza +2 unidades de huevos+ porción de arroz 110gr + café-chocolate o jugo del día 7oz*	

Durante todo el día se encontrará:

LISTADO DE LA DULCERIA	**VOLUMEN O PESO DE LOS PRODUCTOS**	**VALOR VENTA AL PUBLICO**
Agua de bolsa (discriminar marca)		
Agua grande (discriminar marcas y presentaciones)		
Arequipe (discriminar marca)		
Avena bolsa 6 u		
Avena bolsa		

Avena dietética		
Avena natural		
Besitos		
Boliqueso		
Bombones (diferentes marcas)		
Bonyurth (diferentes marcas)		
Botella de agua		
Confites con chicle		
Café en Leche Grande		
Café en Leche Pequeño		
Caja de chicles grande x 20 u		
Caja de chicles mediana x 8 pastilla		
Caja de chicles pequeña x 100 u		
Bananas de chocolate		
Chocolatina		
Chocolatina Blanca		

Chocolatina normal		
Chocolatina		
Chocolatina Tricolor		
Chocolatina con galleta		
Pastel con recubrimiento de chocolate		
Bananas de café		
Paquete surtido (papas, chicharrón)		
Galletas integrales unidad		
Galletas soda		
Yogurth discriminar marcas		
Galleta		
Galleta Tipo Leche (discriminar marcas)		
Gaseosa		
Gaseosa x 30 u		
Gaseosa gob pac x 30 u		
Gaseosa gob pac x 30 u		

Gaseosa pac x 6 u		
Gaseosa Plástica x 12 u		
Gaseosa Vidrio x 30 u		
Jugo botella (discriminar marca)		
Jugo en caja (discriminar marca)		
Jugo go pack (discriminar marca)		
Jugo pack x 12 u		
Jugo gob pack x 15 u Naranja		
Jugos en caja Grande x 30 u		
Jugo Pequeño		
Kumis (discriminar marca)		
Leche		
Mani diferentes presentaciones (discriminar marca)		
Menta Masticable x 100 u		
Bebida chocolatada Grande (discriminar marca)		
Bebida chocolatada Pequeña (discriminar marca)		

Té helado (discriminar marca)		
Palomitas		
Papa paquete (discriminar marcas y diferentes presentaciones)		
Tinto Grande		
Tinto pequeño		
Torta Combinada		
Bebidas energéticas (discriminar marcas)		
Bebidas energéticas (discriminar marcas)		
PRODUCTOS DE CAFETERIA	**VOLUMEN O PESO DE LOS PRODUCTOS**	**VALOR VENTA AL PUBLICO**
Dedo de queso		
Dedo hawaiano		
Dedo salchicha		
Empanadas		
Pastel de pollo		

Panceroti		
Sándwich		
Sándwich (cola cubana)		
Aplastado		
Almojábanas		
Pandebonos		
Pan queso		
Buñuelos		
Almojábana tradicional		
Arepitas		
Arepa con queso		
Papa rellena		
Papa aborrajada		
Aborrajado		
Arepa con salchichón		
Jugo natural grande		

Jugo natural pequeño		
Avena casera grande		
Avena casera pequeña		
Bebida chocolatada casero grande		
Bebida chocolatada casero pequeño		

Indicar que empresas proveen los productos.

Indicar como se ofrece los productos:

- Empacados de empresas de alimentos conocidas

OBLIGACIONES DEL SENA:

El SENA se obliga a:

- Prestar la mayor colaboración a EL ARRENDATARIO, para la correcta ejecución del objeto contratado.
- Verificar, revisar y aprobar a través del Supervisor designado, el cumplimiento de los requisitos y documentos de orden técnico exigidos como requisitos previos e indispensables para suscribir el contrato.
- Hacer cumplir las condiciones pactadas en el Contrato.
- Suministrar la documentación que se requiera para el cabal desarrollo del objeto contratado.

NOTA 1: CABE ANOTAR QUE LOS ALIMENTOS OFRECIDOS DEBEN CUMPLIR CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍA.

NOTA 2: SE REALIZARÁ VISITA TECNICA CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LO ESTABLECIDO EN LA GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍA.

NOTA 3: LOS PRECIOS OFERTADOS DEBERÁN DE PERMANECER DURANTE TODA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

NOTA 4: LA CAFETERÌA DEBERÁ ESTAR SURTIDA DURANTE TODA LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

D) MEDIDAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD:

Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la protección, higiene, salubridad y seguridad de las instalaciones de la Cafetería, la de sus empleados, trabajadores, proveedores y personal usuario de la Cafetería.

El ARRENDATARIO impondrá a sus empleados, trabajadores, proveedores y en general a todas aquellas personas relacionadas con la ejecución del contrato el cumplimiento de todas las condiciones relativas a higiene, salubridad, prevención de accidentes y medidas de seguridad y los obligará a cumplirlas.

Durante la ejecución del contrato, el Supervisor le podrá ordenar al ARRENDATARIO cualquier medida adicional que considere conveniente o necesaria para garantizar la prevención de accidentes

NOTA 5: ES DE ACLARAR QUE EL PRESENTE PROCESO SE ADELANTA POR MEDIO DE LA PLATAFORMA DEL SECOP II.

NOTA 6: SOLAMENTE EN CASO DE QUE LA PLATAFORMA SECOP II PRESENTE INDISPONIBILIDAD EN EL MOMENTO DE QUE LOS PROPONENTES PRESENTEN SU OFERTA, LOS CORREOS ALTERNOS PARA ENVIAR LA RESPECTIVA OFERTA Y DOCUMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS TERMINOS ESTABLECIDOS EN EL CRONOGRAMA SON: jasaa@sena.edu.co; contratavalle@sena.edu.co

NOTA 10: EN CASO DE INDISPONIBILIDAD DE LA PLATAFORMA SE DARÁ APLICACIÓN AL PROTOCOLO SEÑALADO EN LA PÁGINA DE COLOMBIA COMPRA EFICIENTE DE ACUERDO AL SIGUIENTE LINK:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/protocolo_de_indisponibilidad_secop_ii.pdf

El proponente deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos de cada uno de los servicios, incluyendo transporte, impuestos entre otros.

La propuesta debe hacerse claramente discriminando el valor neto de cada servicio e incluyendo dentro de éste toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para la ejecución del contrato. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios de los servicios que proponga, ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de este no sean incorporados en la respectiva propuesta.

ARRENDAMIENTO:

Para adelantar el arrendamiento se ha tenido en cuenta, entre otros: Régimen de Propiedad, el canon de arrendamiento de locales dados en alquiler aledaños al SENA PONDAJE; igualmente se tiene en cuenta un promedio aproximado de consumo de energía, sin contar el servicio de gas que deberá asumirlo el ARRENDATARIO.

Una vez el Centro de Diseño Tecnológico Industrial publicó la solicitud de pre-cotizaciones por medio de la plataforma del SECOP II, en donde se solicita el canon de arrendamiento, por este mismo medio se presentaron tres (3) posibles proponentes ofertando un canon de arrendamiento, presentando las siguientes justificaciones:

JOSE MACDONEL LENIS GALLEGO

En atención a su solicitud, presento pre-cotización para tomar **"A título de arrendamiento el inmueble destinado para el restaurante y cafetería para el servicio de alimentación de los aprendices, instructores y demás personal del centro de diseño tecnológico industrial, ubicado en la calle 72k no 26j-97, pondaje, de la ciudad de Cali, con un área aproximada de 50.22 m2, contando con servicio independiente de gas (3 salidas, para marmita, estufa y exhibidor de vitrina para comida caliente) y compartido de agua, y energía; dotado con dos extractores industriales y mesón en acero inoxidable con dos lavaplatos profundos para ollas y 2 lavaplatos normales"**.

Valor de pre-cotización canon de arrendamiento: Un millón cien mil pesos mcte. ($1.100.000) mensual sin incluir el servicio de gas.

MARISOL VELA GOMEZ

De conformidad con su solicitud, presento pre-cotización para tomar a **"CEDER A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE DESTINADO PARA EL RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS APRENDICES, INSTRUCTORES Y DEMÁS PERSONAL DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL, UBICADO EN LA CALLE 72K NO 26J-97, PONDAJE, DE LA CIUDAD DE CALI, CON UN ÁREA APROXIMADA DE 50.22 M2, CONTANDO CON SERVICIO INDEPENDIENTE DE GAS (3 SALIDAS, PARA MARMITA, ESTUFA Y EXHIBIDOR DE VITRINA PARA COMIDA CALIENTE) Y COMPARTIDO DE AGUA, Y ENERGÍA; DOTADO CON DOS EXTRACTORES INDUSTRIALES Y MESÓN EN ACERO INOXIDABLE CON DOS LAVAPLATOS PROFUNDOS PARA OLLAS Y 2 LAVAPLATOS NORMALES"**.

Valor de pre-cotización canon de arrendamiento: Un millón quinientos cincuenta mil pesos mcte. ($1.550.000) mensual

INVERSIONES RAMFOR LTDA

Comedidamente, presento pre-cotización para tomar a **"Título de arrendamiento el inmueble destinado para el restaurante y cafetería para el servicio de alimentación de los alumnos, instructores y demás personal del centro de Diseño Tecnológico Industrial, ubicado en la calle 72F No. 26J-09, Pondaje, de la ciudad de Cali, con un área de 50.22 M2, contando con servicio independiente de gas (3 salidas, para marmita, estufa y exhibidor de vitrina para comida caliente) y compartido de agua, teléfono y energía; dotado con dos extractores industriales y mesón en acero inoxidable con dos lavaplatos profundos para ollas y dos lavaplatos normales".**

Valor de pre-cotización canon de arrendamiento: Un millón doscientos mil pesos mcte. ($1.200.000) mensual

De acuerdo con lo anterior, la entidad realiza estudio de mercado para el canon de arrendamiento y el promedio es el siguiente:

ESTUDIO DE MERCADO				
ITEM	**PROPONENTE**	**COSTO PROPUESTA**	**FORMAS DE PAGO**	**DURACION DESARROLLO DE LA PROPUESTA**
1	**JOSE MACDONELL LENIS GALLEGO**	$ 1.100.000,00	ANTICIPADO	11 MESES Y 10 DIAS
2	**INVERSIONES RAMFOR LTDA**	$ 1.200.000,00	ANTICIPADO	11 MESES Y 10 DIAS
3	**MARISOL VELA GOMEZ**	$ 1.550.000,00	ANTICIPADO	11 MESES Y 10 DIAS
	FORMULA APLICADA PARAMEDIA ARITMÉTICA	SUMATORIA DE PRE-COTIZACIONES	CANTIDAD DE PROPONENTES	**PROMEDIO**
	SUMA PROPUESTAS / CANTIDAD DE PROPONENTES	$ 3.850.000,00	3	**$ 1.283.333,33**

De acuerdo con los estudios económicos y de costos realizados, el canon de arrendamiento estimado a cobrar es de **UN MILLON QUINIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MCTE**

($ 1.550.000.00), incluido servicios públicos (energía, agua, aseo), sin incluir el servicio de gas, el cual deberá ser asumido por el ARRENDATARIO.

Teniendo en cuenta lo anterior, el proponente que cotizo el canon de arrendamiento mas alto es la señora MARIOL VELA GOMEZ, por lo tanto, la entidad adelantara proceso de contratación con el proponente antes mencionado, por medio de la modalidad de contratación directa.

8. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de once (11) meses y ocho (08) días contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución y/o hasta agotar presupuesto disponible lo primero que ocurra sin exceder el 31 de diciembre de 2023 el plazo se contará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución.

8.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución se llevará a cabo en el Centro de Diseño Tecnológico Industrial, ubicado en la calle 72K No 26J - 97 Barrio El Pondaje y en su sede alterna.

El contrato a suscribir será en la ciudad de Santiago de Cali en el Departamento del Valle del Cauca.

8.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

El arrendatario se compromete y obliga a pagar de manera mensual anticipada un valor de **UN MILLON QUINIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MCTE ($ 1.550.000.00),** dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, en la cuenta recaudadora única Nacional BANCOLOMBIA producción de centros a favor del Centro de Diseño Tecnológico Industrial a través de medio electrónico de “Pagos en Línea”, o a través de cruce de cuentas por servicios de atención a beneficio de los aprendices debidamente autorizados por la Subdirección.

Igualmente se debe entregar al supervisor del contrato, los soportes de cumplimiento del pago de aportes de seguridad social y parafiscales relativo al sistema de seguridad social

integral así como los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando corresponda en los términos del art. 23 de la ley 1150 de 2007, anexando además los soportes por los servicios autorizados para los aprendices.

El arrendatario deberá entregar mensualmente el recibo de consignación. El supervisor designado por la entidad revisara esta con el ánimo de realizar el respectivo seguimiento y certificar el cumplimiento de las cláusulas contractuales que garantizan la continuidad del contrato.

MODALIDAD DE CONTRATACIÒN

El proceso se realizará por contratación directa.

8.3 PAGO DE ANTICIPOS

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

Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato N/A	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**	**Amortización:** N/A	**Requisito para el desembolso** N/A
DESEMBOLSO 1	.	.	.
DESEMBOLSO 2	.	.	.
DESEMBOLSO 3	.	.	.
.	.	.	.

9. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	**SI:**	.
	NO:	X

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera,	La supervisión deberá ser adelantada conforme lo señalado en el Manual de Supervisión e

contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	Interventoría del SENA; y en cumplimiento de lo establecido en el marco normativo vigente, en especial, las disposiciones previstas en la Ley 1474 de 2011.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación del coordinador misional Nestor Vladimir Espitia Torres como supervisor del contrato, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

10. FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación será de manera total a lo solicitado.

10.1 Lotes

No Aplica

11. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

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

11.1 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 Técnica
c) Requisitos Ambientales
d) Requisitos de SST

11.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

1. Carta de presentación de la Oferta
2. Poder (En los casos que se actúe por medio de un apoderado)

3. Certificado de Existencia y Representación Legal vigente o Certificado de Matricula Mercantil o Certificado Ejercicio de profesionales liberales, con fecha de expedición inferior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha del cierre de la convocatoria.
4. Autorización del organismo (Acuerdo estatutos) (cuando se requiera)
5. Fotocopia del documento de identidad de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica.
6. Documento de constitución del consorcio o unión temporal (cuando se requiera)
7. 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, el certificado que arroja la Procuraduría General de la Nación y el certificado de antecedentes judiciales de la Policía Nacional.
8. El SENA realizara verificación de existencia registro de inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad
9. Fotocopia del RUT, con fecha de expedición inferior a ciento ochenta (180) días.
10. Documento que acredite la definición de la situación militar de los varones mayores de 18 años y menores de 50 años, ya sea en calidad de persona natural o en su calidad de representante legal de una persona jurídica.
11. Medidas correctivas
12. Certificación de aplicación de normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo (Diligenciar formato anexo)
13. Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona jurídica o natural (Diligenciar formato anexo)
14. Origen de los servicios - apoyo a la industria nacional (Diligenciar formato, si aplica)
15. Información financiera de proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia (Diligenciar formato, si aplica)
16. Formato acreditación socios que conforman la sociedad (Diligenciar formato si aplica)
17. Formato autorización para notificación electrónica de actos administrativos (Diligenciar formato, si aplica)

18. Constitución de unión temporal (Diligenciar formato, si aplica)
19. Constitución de consorcio (Diligenciar formato, si aplica)
20. Formato Único de Hoja de Vida Persona Natural o Jurídica según corresponda, (Diligenciar formato anexo).

Nota: Con la presentación de la oferta adjuntar ARL de último mes o certificación expedida por el revisor fiscal o contador del proponente donde conste que se encuentra a paz y salvo por este concepto

i. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

- Oferta económica y técnica

- El proponente debe presentar máximo dos (02) certificaciones o recibo a satisfacción o acta de liquidación firmadas donde se evidencie la ejecución del contrato público o privado los cuales se encuentren relacionados con el objeto a contratar, y que sumados o individuales superen el presupuesto oficial establecido por la Entidad. La Entidad se reserva el derecho a solicitar la copia de los contratos.

  NOTA: Las facturas no se tendrán en cuenta para revisar experiencia.

ii. REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA

No Aplica

iii. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

No Aplica

b. REQUISITOS PONDERABLES

No Aplica

21. 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

22. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
	Seriedad de la oferta: por el (10%) (podrá ser mayor) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato (podrá ser mayor)
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. (hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen)
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
x	**Cumplimiento:** por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y seis meses más.
x	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el (%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más. (Para fijarlo deberá tenerse en cuenta el objeto, el valor, la naturaleza, las obligaciones contenidas en el contrato, la garantía mínima presunta y los vicios ocultos)
x	**Calidad del servicio:** por el (50 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis meses más.

	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato
x	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

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

Al contratista no se le exigirá constituir la garantía por lo siguiente: No Aplica

23. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES: (Solo aplica para procesos superiores a US$125.000)					
No Aplica					
El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)	SI		NO		

24. ACUERDOS COMERCIALES:

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:**		**NO:**	x
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:**		**NO:**	x

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

Durante la ejecución del contrato, el proponente en todo momento deberá cumplir con los siguientes Requisitos Legales Ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo:

ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- ✓ Consumo de combustible
- ✓ Consumo de sustancias peligrosas
- ✓ Generación de residuos peligrosos
- ✓ Generación de vertimientos
- ✓ Potencial de lesiones o afectaciones a la salud

ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- ✓ Consumo de alimentos y bebidas.
- ✓ Viabilidad de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias.
- ✓ Generación de residuos no peligrosos.
- ✓ Generación de residuos especiales (aceites usados y/o quemados, papel impregnado de aceite y residuos de la campana extractora).
- ✓ Generación de vertimientos.
- ✓ Cumplimiento protocolo de bioseguridad
- ✓ Potencial de lesiones o afectaciones a la salud

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
Exigir a todos los proponentes que en el proceso pre contractual cumplan con: - Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo.	Decreto 1072 de 2015,Libro 2, Parte 2, Título 4, capítulos 1, 2, 3, y 6 Artículo 2.2.4.1.3 Artículo 2.2.4.6.1 Artículo 2.2.4.6.4 Artículo 2.2.4.6.8 Artículo 2.2.4.6.35 Resolución 312 de 2019 Ministerio del Trabajo	Informe de la gestión de seguridad y salud en el trabajo, Acta de constitución de COPASST o Vigía de SST, Acta de constitución CCL, Matriz de peligro, Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Plan de prevención y control de emergencia del proponente y certificado emitido por la ARL sobre evaluación de estándares mínimos año 2022	Exigir a todos los proponentes que en el proceso **precontractual** cumplan con: - Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo.
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea “Expendio de Alimentos”. Para la entrega del concepto se tendrá 3 meses a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 37 Resolución 2674 de 2013, Artículo 51	Soportes de registros Sanitarios de los alimentos Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos	Contractual Contractual

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea “Preparación de Alimentos” Para la entrega del concepto se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 51	Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Educación y capacitación para los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar. Para la entrega de los soportes de capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss.,	Certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Plan de Capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013 Para la entrega del plan de capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss.,	Copia del Plan de Capacitación (Metodología, duración, docentes, cronograma, y temas sanitarios)	Contractual

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Plan de Saneamiento, Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable) Para la entrega del plan de saneamiento se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 26	Copia del Plan de Saneamiento. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables)	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Disposiciones Legales Vigentes: Sanitarias, Ambientales, de Seguridad y Salud en el trabajo	Copia de los documentos que le apliquen o le correspondan	Contractual
Dentro del proceso contractual queda señalado que el futuro contratista tiene que cumplir con: En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado. En caso que el Centro de Formación así lo decida, el manejo de estos residuos será gestionado por el SENA.	Decreto 1077 de 2015. Título2. Capítulo 2. Sección 2. Subsección 3 Artículo 2.3.2.2.3.36	Manifiestos de entrega de los residuos	Contractual

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: La implementación y ejecución del protocolo de bioseguridad	Resolución 777 del 02 de junio de 2021, Ministerio de Salud Resolución 1687 de 2021	El oferente a quien se adjudique el contrato aportara a la entidad Protocolo de bioseguridad establecido por el oferente para la prevención del COVID-19 y certificación emitida por la entidad territorial. Junto con las evidencias de implementación	contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: En relación a los aceites de cocina generados en la ciudad, se gestiona a través de proveedores que se encuentren registrados ante la autoridad ambiental	Resolución 0316 de 2018	Copia de registro de inscripción ante la autoridad ambiental competente	Precontractual
Se deberá entregar mensualmente al responsable de la implementación del SGA de la entidad, los certificados de aprovechamiento de ACU de el o los gestores de ACU inscriptos ante la autoridad ambiental competente	Resolución 0316 de 2018	Certificados de aprovechamiento de aceite de cocina – ACU	Contractual
Se deberá demostrar que el gestor de ACU se encuentra inscripto ante la autoridad ambiental competente	Resolución 0316 de 2018	Registro de inscripción del gestor ACU	Contractual
Se deberá demostrar que se realizó el reporte anual ante la autoridad ambiental de los kg totales de ACU generados durante la vigencia anterior	Resolución 0316 de 2018	Reporte anual	Precontractual

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
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, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. Se deberá implementar en conjunto con el responsable de SGA una estrategia para disminuir los utensilios de un solo uso	Norma de la entidad	Fichas técnicas, certificación que no se hará uso de: pitillos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	Ley 1990 de 2019 – Política para la prevención de pérdida de alimentos.	Constancia que acredite del cumplimiento del requisito	Contractual
Se deberá dar cumplimiento a la implementación del Sistema de Gestión de Eficiencia Energética del centro de formación	Sistema de Gestión de Eficiencia Energética – ISO 50001	Inventario de equipos de consumo de energía y reporte de equipos de consumo de energía nuevos	Contractual

Para la persona jurídica o natural que vaya a ejecutar el contrato al momento de ingresar a la sede debe presentar su seguridad social vigente (ARL, EPS y AFP)Todas las sustancias químicas deberán llegar rotuladas según la siguiente información de acuerdo Sistema Globalmente Armonizado:

- Nombre de la sustancia química contenida en el envase.

- Datos de fabricante, proveedor o importador: nombre, dirección y número de teléfono del fabricante, importador y/o proveedor de la sustancia o mezcla
- Pictogramas de peligro;
- Palabra de advertencia (Peligro o Atención);
- Indicaciones de peligro (Frases H);
- Consejos de prudencia oportunos (Frases P).

Todas las Sustancias Químicas contarán con hojas de seguridad en físico material resistente a la intemperie (FDS) que contengan las 16 Secciones; entre estas indicando peligros, cómo almacenarla, manipularla, eliminarla, aplicación de primeros auxilios, el lenguaje utilizado en las FDS deberá ser sencillo, claro y preciso, evitando jergas, acrónimos y abreviaturas. Se evitará el uso de expresiones vagas y equívocas. Tampoco se recomiendan frases como “puede ser peligroso”, “sin efectos sobre la salud”, “seguro en casi todas las condiciones de uso”, o “inocuo”. Y Deben estar en idioma español.”

NOTA: Los posibles oferentes pueden soportar la implementación del SGSST de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 de 2019 Estándares mínimos Fase 3. Ejecución, de Enero a Diciembre de 2018, mediante certificación emitida por la ARL a que este afiliado con el porcentaje de cumplimento en la implementación del Sistema de gestión y la evaluación Inicial estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

De igual manera la empresa a quien se adjudique el contrato deberá cumplir con lo siguiente:

La Empresa contratada debe tener documentado y cumplir con el plan básico legal de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) y lo establecido en la Resolución 0312 de 2019 Estándares mínimos Fase 3. Ejecución, de enero a diciembre de 2018.

- ✓ Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
- ✓ Acta de constitución de COPASST o Vigía de SST.
- ✓ Acta de constitución CCL.
- ✓ Matriz de peligro.
- ✓ Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.
- ✓ Plan de prevención y control de emergencia.

Igualmente cumplirá con lo establecido en la legislación Colombiana y normas establecidas por el SENA: Reglamento de higiene y seguridad Industrial y en la siguiente normatividad:

- ✓ Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979.
- ✓ Resolución 2013 de 1983, expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social
- ✓ Decreto 1295 del 22 de Junio de 1994.
- ✓ Decreto 1072 de 26 de Mayo de 2015.
- ✓ Resolución 1409 de Julio 23 de 2012.
- ✓ Ley 9 de Enero 24 de 1979.
- ✓ Ley 55 de Julio 2 de 1992.
- ✓ RETIE
- ✓ Resolución 0312 de 2019

Y otras legislaciones Colombianas en Seguridad y Salud en el Trabajo que nos aplique y les aplique.

Para la persona jurídica o natural que vaya a ejecutar el contrato al momento de ingresar a la sede debe presentar su seguridad social vigente (ARL, EPS y AFP)

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

NO APLICA

28. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

NO APLICA

29. ANEXOS

MATRIZ DE RIESGO, CERTIFICACIÒN DE APORTES PERSONA NATURAL, CERTIFICACIÒN PAA, CERTIFICACIÒN CONTROL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÒN DEL TERRORISMO, FORMATO CERTIFICACIÒN APORTES PERSONA JURIDICA, ORIGEN DE LOS SERVICIOS - APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (DILIGENCIAR FORMATO, SI APLICA), INFORMACIÓN FINANCIERA DE PROPONENTE EXTRANJERO SIN SUCURSAL O DOMICILIO EN COLOMBIA (DILIGENCIAR FORMATO, SI APLICA), FORMATO ACREDITACIÓN SOCIOS QUE CONFORMAN LA SOCIEDAD (DILIGENCIAR FORMATO SI APLICA), FORMATO AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA DE ACTOS ADMINISTRATIVOS (DILIGENCIAR FORMATO, SI APLICA), CONSTITUCIÓN DE

UNIÓN TEMPORAL (DILIGENCIAR FORMATO, SI APLICA), CONSTITUCIÓN DE CONSORCIO (DILIGENCIAR FORMATO, SI APLICA), FORMATO HOJA DE VIDA PERSONA JURIDICA Y NATURAL.

.

Santiago de Cali,

Firmado digitalmente por Álex Amed Valencia Rojas
Fecha: 2023.01.18 13:29:06 -05'00'

ÀLEX AMED VALENCIA ROJAS
SUBDIRECTOR CDTI

Proyectó y elaboró: Jhonathan Andres Saa Tibaduiza
Revisión jurídica: Stephanie Ordoñez Daza

Revisión Técnica: Nestor Vladimir Espitia Torres