921810
Cartagena de Indias,

No: 13-2-2023-000803
7/03/2023 3:00:14 p. m.

Señores
INVERSIONES YL. S.A.S.
NIT. 901.450.313-9
Teléfono: 3003625348
distribucionesyl@gmail.com
Cartagena - Bolivar

Asunto: Invitación a Presentar oferta y documentación

Respetados Señores;

El Centro para la Industria Petroquímica Regional Bolívar del SENA, está adelantando un proceso de contratación directa, para lo cual requerimos los requisitos y la información necesaria para presentar propuesta para:

1. Objeto y Alcance del Contrato

1.1. Objeto: CONTRATAR LA ENTREGA EN ARRIENDO UN ESPACIO DE 49,15 METROS CUADRADOS, EN EL CENTRO PARA LA INDUSTRIA PETROQUIMICA DEL SENA REGIONAL BOLIVAR, PARA SER UTILIZADA COMO CAFETERIA- RESTAURANTE DURANTE LA VIGENCIA 2023.

1.2. Descripción de las condiciones Técnicas esenciales del contrato:

ITEM	DESCRIPCION DEL OBJETO	UNIDAD	CANTIDAD
1	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 49,15 METROS CUADRADOS, UBICADOS EN EL CENTRO PARA LA INDUSTRIA PETROQUIMICA DEL SENA REGIONAL BOLIVAR, PARA SER UTILIZADA DE CAFETERIA- RESTAURANTE	MESES	10
2	ESTUFA DE OCHO QUEMADORES INDUSTRIALES CON ESTRUCTURA EN ANGULO A/C DE 50MM*50MM; FREIDOR DE DOS PUERTAS EN LAMINA DE ACERO	UND	1
3	FREIDORA INDUSTRIAL MARCA GUINOVART CON DOS ENCENDEDORES DE AREIT CON MANGUERA LARGO 70 CMS, ANCHO 50 CMS, ALTO 1.10 MTS.	UND	1
4	MESON LAMINADO EN ACERO 1.50 x 1.40 ALTO 90 CMS	UND	1

Certificado No. SC-CER339681

Certificado No. CO-SC-CER339681

5	MODULO CAFETERIA DE 4 PUESTOS SUPERFICIE MADERA ENCHAPADO EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE, ESTRUCTURA EN TUBERIA COLD- ROLLED DE 3 PULGADAS CALIBRE 16. ACABADO EN PINTURA ELECTROSTATICA, TAPONES AL PISO ANTIDESLISANTE, ASIENTO Y ESPALDAR ELABORADO EN COPOLIMERO REFORSADO, ESPALDAR CON ORIFICOS PARA LA TRANSPIRACION	UND	30
6	LINEA DE AUTOSERVICIO FABRICADO TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE REFERENCIA 304 CALIBRE 20, SISTEMA DE TANQUE PARA BAÑO MARIA, CON SISTEMA DE CALEFACCION A GAS CON 8 RECIPIENTES, 4 MEDIANOS, 4 GRANDES, VITRINA ANTI ESTOPRNUDO CON VIDRIO CURVO MEDIDAS 2.60X0.70X0.90	UND	1
7	CAMPANA EXTRACTORA MEDIDAS: 3.00X0.80X0.60; FABRICADA EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE, REFERANCIA 304, CALIBRE 20 CON TENDIDO DE FILTRO, CANAL DE RECOLECCION Y LUZ INTERNA; DUCTO PARA EXTRACCION MEDIDAS: 2.00X0.30X0.30 FABRICADO EN TUBO GALVANIZADA CALIBRE 24; TRANSICION PARA MOTOR (EXTRACTOR DE 14") FABRICADO EN LAMINA GALVANIZADA CALIBRE 24 Y GORRO CHINO MEDIDAS:0.75 FABRICADO EN LAMINA GALVANIZADA CALIBRE 24.	UND	1

2. **<u>Canon de arrendamiento mensual</u> :** El canon de arrendamiento mensual corresponde al valor de UN MILLON DOSCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS PESOS MCTE ($1.258.600), que serán cancelados dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes a través del botón de PAGOS EN LÍNEA de la página web www.sena.edu.co.

Nota: Si el contratista deja de cancelar el canon durante dos (2) meses seguidos se decretara el incumplimiento del contrato, se dará por terminado el contrato unilateralmente, se exigirá la devolución del inmueble de manera inmediata y se harán efectivas las pólizas. Los servicios públicos: el pago de los servicios públicos estarán a cargo del SENA.

3. **Plazo de ocupación del inmueble:** El plazo para el arriendo del inmueble será de 10 meses, al cual no debe exceder del 30 de diciembre del 2023.

4. **Lugar y Fecha de Cierre: La recepción de las ofertas se realizará en Cartagena, el día 02 de marzo del 2023,** Oficina de Gestión Documental del Centro para la Industria Petroquímica Avenida Pedro de Heredia Sector Tesca los Cuatro Vientos**.**

5. **Documentos exigidos para la presente contratación:**

5.1. **<u>Requisitos para Presentar Ofertas:</u>**

. <u>Requisitos de orden jurídico</u>

- ✓ Certificado de existencia y representación legal vigente en original. La actividad prevista en su objeto social debe ser igual o similar al objeto contractual. El Certificado debe ser expedido con una antelación no superior a los 30 días de la fecha de presentación de propuesta
- ✓ Certificado de Registro Mercantil en original expedido con una antelación no superior a los 30 días de la fecha de presentación de propuesta.
- ✓ Fotocopia del RUT, con fecha de impresión no mayor a 30días de la presentación de la oferta, en el cual se pueda verificar el NIT y que la actividad económica esté directamente relacionado 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 por el Revisor Fiscal cuando este exista (anexar copia de la cedula de ciudadanía y tarjeta profesional

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

y certificado de vigencia de la Junta Central de Contadores expedido con una antelación no superior a los 90 días de la fecha de presentación de la propuesta..

- ✓ Las personas naturales deben aportar una declaración en la cual certifique que tiene plena capacidad y que no está incursa en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones.
- ✓ Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal
- ✓ Certificado de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República
- ✓ Certificado de antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación
- ✓ Certificado de encontrase a paz y salvo con el pago de multas Sistema Registro Nacional

Requisitos de orden técnico

- ✓ La experiencia del proponente en manejo y administración de cafetería y restaurantes.

Requisitos de orden SST – AMBIENTAL

REQUISITOS AMBIENTALES	ETAPA
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. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	Contractual
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.	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.	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 de la "Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Contractual
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Contractual
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual
Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución777 de 2021 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	Contractual
Normatividad que sustenta los requisitos: Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo. Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados. Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo. Ley 1990 de 2019 - Política para la prevención de pérdida de alimentos.Resolución 777 de 2021 - Protocolo de Bioseguridad Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano	

CRITERIO AMBIENTAL/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo.	Resolución 312 de 2019 Ministerio del Trabajo	1. Documento maestro (programa SG-SST (Actualizado) Evaluación de estándares mínimos realizada por la ARL (Actualizada) Plan anual de trabajo (Actualizado) con base en la Evaluación de estándares mínimos Licencia de seguridad y salud en el trabajo de quien diseña el Sistema de Gestión Curso de 50 horas de SG-SST (vigente) de quien diseña el Sistema de Gestión Nota: Los proponentes que se presenten bajo la figura jurídica de unión temporal o consorcio, cada integrante debe acreditar de manera individual el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, tal como se exige en este requisito.	Pre-contractual

12. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

12.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

12.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

1. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
2. Dar cumplimiento a las obligaciones del Sistema de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales), así como el SG-SST y demás normas aplicables y presentar los documentos respectivos que acreditentodos los anteriores.
3. Prestar el servicio, suministrar o entregar los bienes exigidos, de conformidad con los parámetros, lugar y precios propuestos.
4. Garantizar que los bienes y servicios prestados en desarrollo del contrato, sean de primera calidad y cumplan con las especificaciones técnicas requeridas por la Entidad.
5. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
6. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con la oferta económica y la invitación los cuales hacen parte integral del contrato.
7. Vincular al personal y celebrar subcontratos en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo, sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior, deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios,

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
IQNet
Certificado No. CO-SC-CER339681

horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.

8. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.
9. Las demás contemplados en el artículo 5 de la ley 80 de 1993.
10. Permanecer a paz y salvo junto con sus empleados en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar el paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
11. Asumir el transporte, cargue, descargue y entrega de los elementos en desarrollo del contrato. El riesgo y propiedad de los bienes será asumido por parte del CONTRATISTA hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado.
12. El contratista deberá cargar la cuenta de cobro en la plataforma Secop II - numeral 7 "ejecución del contrato" – Ítem - Plan de pagos; debidamente diligenciada y aceptada por el contratante, además de llenar la información, fecha de radicación, fecha de vencimiento y el valor total de la cuenta de cobro, de acuerdo a lo contemplado en las circulares No. 054 y 065 expedida por la Dirección Administrativa y financiera del SENA
13. Si el proveedor está obligado a facturar electrónicamente, deberá presentar la factura electrónica previamente validada por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme lo dispone la circular No. 01-3-2020-000193 del 28 de octubre de 2020, expedida por el SENA.
14. Suministrar la información necesaria al Supervisor del Contrato para elaborar el proyecto de acta de liquidación del mismo, dentro de los términos exigidos en la ley 1150 DE 2007 y el Decreto Ley 0019 de 2012.
15. Ostentar la validación del protocolo de bioseguridad con el visto bueno por parte de la secretaria de salud Municipal según corresponda.
16. Adjuntar la constancia de implementación de los protocolos de bioseguridad internos establecidos por el contratista. Este mismo debe manifestar que las personas que posiblemente vayan a ingresar a las instalaciones del predio a retirar los bienes o, así como del sitio donde se dispondrán, estén capacitadas y enteradas de cada una de las medidas de bioseguridad establecidas por la empresa y acataran los lineamientos internos de bioseguridad del Centro de formación.
17. Disponer de los respectivos elementos de bioseguridad necesarios para la ejecución y traslado de los bienes.
18. El riesgo y cuidado de los elementos será asumido por el PROVEEDOR hasta que se realice la entrega total a satisfacción de cada pedido en el lugar indicado.
19. Remplazar o sustituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, el servicio que resulte defectuosos o de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la Entidad,sin costo adicional para el SENA. Si el PROVEEDOR no restituye el servicio defectuoso dentro del término señalado por el SENA, éste podrá declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de multas señaladas en el contrato.
20. El contratista se obliga al cumplimiento de los criterios ambientales y entrega de las evidencias y soportes

Certificado No. SC-CER339681
Certificado No. CO-SC-CER339681

que apliquen y que se le requieran de conformidad con la guía de “requisitos ambientales para la compra de productos y servicios” expedida por la Dirección de Planeación y Direccionamiento corporativo de ladirección general del SENA.

12.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista:

1. CONTRATISTA debe suministrar toda la mano de obra, insumos/equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de la cafetería con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado y mantener en perfecto orden y aseo, tanto el espacio otorgado en arriendo como su alrededor
2. Está prohibido vender dentro del espacio otorgado en arrendamiento cigarrillos, bebidas alcohólicas, revistas, publicaciones, boletas para rifas y espectáculos, y en general otros servicios y elementos diferentes al objeto de esta Solicitud de Oferta.
3. El espacio dado en arriendo deberá mantenerse en condiciones óptimas de limpieza y desinfección, incluyendo pisos, paredes, techos, mesas. El aseo deberá realizarse al iniciar y al terminar las labores diarias.
4. La eliminación diaria de basuras y desperdicios del lugar estará a cargo del CONTRATISTA favorecido con la adjudicación, quien utilizará para esta labor canecas con tapas y bolsas plásticas que estarán a cargo del CONTRATISTA, con el cumplimiento de las normas definidas por la Entidad.
5. Los inventarios y la seguridad del montaje, equipos y demás implementos del CONTRATISTA favorecido en la adjudicación, estarán a cargo de él y el SENA no responderá por los daños o las pérdidas que se ocasionen. Teniendo en cuenta lo anterior el contratista deberá, contar con todos los elementos de seguridad que salvaguarden los elementos que suministre para sostenimiento del lugar dado en arriendo.
6. En el caso que, durante la ejecución del contrato EL SENA determine proveer otros muebles para el funcionamiento de la Cafetería, el CONTRATISTA deberá aceptar el cambio de mobiliario y retirar los muebles de su propiedad.
7. El CONTRATISTÁ favorecido en la adjudicación responderá por cualquier daño que ocasione al inmueble que ocupa y/o a los bienes del SENA.
8. El CONTRATISTA es el único responsable por el pago de salarios, prestaciones, seguridad social de los operarios, y parafiscales, y el SENA no responderá solidariamente por éstos.
9. El CONTRATISTA deberá suministrar al supervisor del contrato las pruebas del cumplimiento de las especificaciones del pliego y del contrato que éste solicite, incluyendo los pagos al sistema de seguridad social en salud, pensiones y riesgos laborales y aportes parafiscales correspondientes a todos sus empleados vinculados por contrato de trabajo, permisos, cumplimiento de las normas internas del SENA y salud publica
10. En el momento en que EL SENA lo requiera, se podrá cambiar de lugar el espacio otorgado, o modificar la dimensión del espacio a entregar en arriendo.
11. Aceptar las instrucciones que sobre decoración, exhibición de mercancías, control de calidad, atención al público, horarios de servicios, publicidad, entre otros, le imparta el SENA, a través del supervisor del contrato.

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

12. Cumplir con todos los requisitos exigidos por las autoridades para su negocio con el fin de evitar requerimientos o imposición de multas que, de ocurrir serán exclusivamente de su cargo.

13. Recaudar para su cuenta y riesgo el valor de las ventas.

14. Realizar por su cuenta la publicidad que necesite, previa autorización del SENA.

15. Mantener y conservar en buen estado el espacio que se le otorga en Arrendamiento.

16. Responder, frente a terceros de daños o perjuicios que puedan ocasionarse con el funcionamiento de la cafetería y/o el consumo de los productos o alimentos ofrecidos, ya sea por el uso indebido de las instalaciones y equipos que se le entreguen, así como la venta, mala preparación y utilización de alimentos en mal estado susceptibles de descomposición. No será responsable EL SENA por perjuicio alguno originado por el desarrollo del contrato de arriendo siendo del contratista las indemnizaciones que particulares puedan reclamar.

17. No enajenar, ceder o gravar el espacio otorgado en arriendo, ni el negocio que opera en desarrollo de contrato.

18. El contratista no podrá efectuar ningún tipo de obra, transformación o demolición en el espacio otorgado en arriendo, salvo las de mera conservación del espacio

19. Hacer uso correcto y adecuado del espacio otorgado en arriendo.

20. Cumplir con las disposiciones legales y reglamentarias en materia de legislación laboral, seguridad Social, Normas sanitarias, así como las de naturaleza fiscal o tributaria que se deriven del funcionamiento de la cafetería.

21. EL SENA no tendrá relación jurídica ni laboral con el personal contratado por el CONTRATISTA, ni durante la vigencia del contrato de arriendo, ni al finalizar el mismo. Los Contratos que se celebren con el personal necesario para el funcionamiento de la cafetería, deben liquidarse y deberá el arrendatario presentar el paz y salvo y liquidación respectiva de los mismos.

22. Suministrar uniformes, gorras, tapabocas; delantales y demás implementos que garanticen la higiénica presentación de sus empleados.

23. Suministrar el menaje, los utensilios de cocina, los artículos necesarios para la preparación de los alimentos y en general, todos aquellos bienes y elementos necesarios para el eficaz funcionamiento de la cafetería

24. Mantener en condiciones óptimas de higiene los alimentos, al igual que las cantidades, calidades ypreparación de estos. En tal sentido los funcionarios del SENA encargados del control y la vigilancia podrán en cualquier momento supervisar y cuantificar la calidad, cantidad y precios de los alimentos que se suministran. y verificar que cumplan las condiciones higiénicas de los mismos.

25. Mantener en perfecto aseo los enseres de cocina, el comedor y en general todos los aspectos relacionados con la buena presentación de la cafetería y la venta de almuerzo.

26. Cambiar o reemplazar los alimentos que resulten de baja o deficiente calidad, bajo su costo y responsabilidad

27. Mantener un servicio suficientemente ágil que garantice la rápida y adecuada atención a los usuarios.

28. Fijar en un lugar visible los precios de cafetería

29. Manejo de residuos sólidos de acuerdo con las especificaciones técnicas definidas por el SENA.

30. Efectuar el mantenimiento preventivo de los equipos de dotación que EL SENA le entregue para el adecuado funcionamiento de la cafetería

31. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

normatividad en la materia, para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.

32. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales.

33. Suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del restaurante y cocina con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas. Debe utilizarse, además de jabón, hipoclorito de sodio. El piso, las mesas, las sillas, los vidrios deben permanecer impecables y se debe hacer limpieza general de cafetería y del área donde se ubicarán las máquinas dispensadoras (si las hay) y las mesas para consumo, cuantas, veces sea necesario

34. Realizar el mantenimiento periódico los equipos y las instalaciones, desagües, trampas de grasas y cañerías durante el termino de ejecución del contrato y deberán ser entregados en el momento en que termine el contrato en el mismo estado de recibo salvo el deterioro proveniente del tiempo y del uso legítimo

35. Suministrar en caso de daño o avería de la grifería y los repuestos con las mismas o mejores especificaciones de las averiadas

36. Suministrar los equipos y elementos para una buena prestación de los servicios de restaurante y cafetería y estos deben ser suministrados por el contratista sin costo alguno para la entidad y deberán ser referidos de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato

37. Presentar al comité de cafetería y servicios del centro para la industria petroquimica la lista de precios de los alimentos y bienes ofrecidos en la Cafetería, el cual para ser publicado deberá se previamente autorizado por el mismo.

38. EL CONTRATISTA destinará el espacio a una cafetería destinada a tender a los aprendices y funcionarios del SENA y en general a la comunidad educativa. EL SENA no garantiza el número de aprendices y funcionarios que utilicen los servicios de cafetería, por lo que el contrato se desarrolla a riesgo y ventura del arrendatario.

- **EL CONTRATISTA IGUALMENTE OSTENTA LA CALIDAD DE ARRENDATARIO DEL ÁREA DESTINADA PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL CENTRO PARA LA INDUSTRIA PETROQUÍMICA, POR LO CUAL SE COMPROMETE A**:

1. Tomar en arrendamiento el espacio o lugar destinado específicamente para la preparación, venta y consumo de los alimentos, el cuál será por el valor del canon mensual estipulado para la presente vigencia.
2. Utilizar el espacio entregado en arrendamiento para prestar el servicio de cafetería y dar oportuno y cabal cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato.
3. Pagar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, el cano de arrendamiento a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad.
4. Regresar en perfecto estado, con los desgastes naturales por el uso, todos y cada uno de los elementos que le sean facilitados por el SENA para ser utilizados en la cafetería.
5. Acogerse a las normas comerciales y civiles en materia de arrendamientos.

12.1.3 LIMITES DEL ARRENDAMIENTO DE LA CAFETERIA

El arrendamiento se efectúa salvo el derecho de propiedad y sin perjuicio de tercero y no implica cesión de dominio público, ni de las facultades que sobre el espacio tiene el arrendador. El contratista, no podrádestinar con as posibles modificaciones que posteriormente se le autoricen.

Horarios: EL HORARIO DE PRESTACIÒN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA, será de lunes a viernes de 6: 00 a.m. a 10:00 p.m., sábados de 8 a.m. a 2 p.m.

El espacio del inmueble objeto del contrato de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a laprestación de los servicios de CAFETERIA Y VENTA DE COMESTIBLES, así como procedimiento y/otransformación de productos alimentos naturales (frutas, verduras, lácteos, cárnicos, entre otros), bebidas calientes y frías y comidas rápidas, que no generen riesgos en su procesamiento y/o contaminación por olores, quedando prohibido cambiarle la destinación, así como desarrollar otro tipo de actividad comercial dentro del mismo, diferente a las antes señaladas.

12.1.4 OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÒN

a) Ofrecer desayunos, almuerzos y refrigerios a toda la comunidad que asiste al Centro de Formación.

b) El futuro contratista, deberá adquirir los alimentos en sitios autorizados para su comercialización, esto es, que cuenten con permiso y registro sanitario expedido por el Instinto Nacional de Vigilancia deMedicamentos y Alimentos – INVIMA. Dicha situación podrá se verificada en cualquier momento por parte del supervisor designado por la Entidad, el cual verificará los documentos mediante la factura de compra y venta del contratista.

c) Asegurar que los precios propuestos incluyan todos los costos directos e indirectos en que incurra el contratista, para garantizar una excelente prestación del servicio así: alimentos, transporte de víveres, preparación y servicio de los mismos, salarios, prestaciones de personal, reparación y mantenimiento de equipo, fumigación, control de roedores y excelente administración, sin embrago en ningún evento podrán ser más costoso que los precios de mercado.

d) Garantizar que los precios ofrecidos en la cafetería permanezcan en todo momento exhibidos al público.

e) Garantizar que el personal cuente con la carne de manipulación y preparación de alimentos, requerido en el cuerpo del presente documento.

f) Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de los mismos.

g) Permitir operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de losalimentos debe estar sujetas a los controles de calidad apropiados. EL SENA se reserva el derecho de realizar pruebas aleatorias con instructores y aprendices del Programa de Control de Calidad de Alimentos; para este fin, el contratista se obliga a respectivos análisis.

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

h) Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.
i) Garantizar la publicidad de los precios, de cada uno de los productos a ofrecer, a través de cartelera y/o similares, ubicada en un lugar visible al público.
j) Prestar el servicio a personal externo que visite el Centro, en las diversas actividades propuestas dentro de las instalaciones del mismo.
k) La distribución de la venta se hará a través de fila atendida y el contratista se debe comprometer aefectuar la recolección de la zona se las mesas en forma rápida, ordenada y adecuada, de manera que se mantenga una buena presentación del lugar. Es decir, que el sitio permanezca limpio y ordenado.
l) EL SENA no se hace solidario de ninguna deuda que pueda generar u ocasionar alguno de los usuarios del servicio.

12.1.5 LISTA DE PRECIOS DE LOS ALIMENTOS OFRECIDOS.

El Oferente deberá presentar de todos los alimentos a consumirse en la cafetería y/o restaurante, con nombre, descripción o especificación si se requiere, cantidad, unidad de medida, peso y precio teniendo en cuenta el precio del mercado popular, el cual deberá ser aprobado previa publicación del mismo en la cafetería y/o restaurante.

El Oferente podrá ofrecer productos de alimentos procesados (Otros productos ofrecidos), los cuales deberá estipular en su propuesta, incluyendo la información de unidad de medida, peso y precio. Estos precios nodeberán ser mayores a los valores de mercado de la ciudad EL SENA se reserva el derecho de aceptar laprestación de estos servicios adicionales o cancelarlos durante la ejecución del contrato si los precios no corresponden al mercado o no son de buena calidad. Una vez adjudicado el contrato, el contratista se compromete a mantener visible en el punto de cafetería la lista de precios.

Si durante la ejecución del contrato ocurre una variación significativa de los precios ofertados El contratistadeberá solicitar al SENA ajustes de precios. Los cambios de precios propuestos por el CONTRATISTA deben ser presentados por escrito al SENA quien realizará el análisis de los mismos.

Si el SENA determina que, si algunos de los nuevos precios están por fuera de los límites de los rangos demercado, podrá no aceptar dicha solicitud.

Durante la ejecución del contrato, los precios podrán ser incrementados por el CONTRATISTA, previa autorización del supervisor del contrato y Comité de Cafetería. La propuesta deberá ser presentada en pesos colombianos.

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

12.1.6 OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SERVICIO DE CAFETERIA

1. Ofrecer la venta de alimentos de la mejor calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada (comestibles en paquetes (snacks) de sal y dulce, debidas gaseosas, jugos, agua y café). No se autoriza la venta de cigarrillos ni bebidas alcohólicas
2. Proporcionar como mínimo, los siguientes aditamentos: sal y azúcar y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables.
3. Establecer el ciclo de menú con las recetas estandarizadas por porción y por el número de usuarios a atender en servicio de alimentación de la entidad; esto garantiza tener la misma calidad en las preparaciones.
4. Abstenerse de utilizar ingredientes nocivos para la salud, en caso de que así suceda la entidad se reserva el derecho de prohibir el uso de determinados productos.
5. Prestar atención al suministro de los alimentos en los horarios pico de almuerzo, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que a los usuarios no les demande más de quince (15) minutos el obtener el servicio de alimentación.
6. Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad públicas exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendatario en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato (que será designado por elsubdirector del Centro) en cuanto a manejo higiénico de los víveres, prestación de comidas y condiciones higiénico sanitarias de los equipos, instalaciones y manejo. Los vegetales deben desinfectarse con Hipoclorito de sodio.
7. Limpiar permanentemente el área en donde se preparan alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga liquido desinfectante.
8. Cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento yconservación de alimentos. Los empleados del arrendatario deben tener carnet de manipulación de alimentos.
9. Prestar durante el desarrollo del contrato, informe trimestral al supervisor del contrato, donde informe de las actividades desarrolladas en avance del contrato. Es importante que se de cumplimiento con las normas higiénico sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la normatividad posterior que lo modifique, agregue o limite.
10. Cumplir con las normas de calidad e higiene hasta el último día del contrato, y a responder por el menaje que se le haya asignado al comenzar sus actividades.
11. Almacenar las basuras, fuera del lugar de preparación y almacenamiento de los alimentos, en recipientes (canecas) tapados con bolsa plástica desechable correspondiente al residuo generado, para el transporte hasta el lugar de recolección general de basuras por cuenta del personal contratado por el arrendatario.
12. Efectuar mensualmente fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas yroedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades.
13. Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.
14. Garantizar que le despensa y cuartos fríos permanezcan totalmente aseados y debidamente

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

organizados, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden y limpieza del lugar

15. Contar con un administrador de cafetería, quien debe estar pendiente de la atención al usuario y hacer las correcciones necesarias. Así mismo deberá contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se le presenten.

16. Cumplir con las normas de seguridad que establecerá la entidad para el ingreso de personal de servicio del restaurante y transporte de alimentos.

17. Realizar por cuenta, la limpieza de las instalaciones y/o equipos suministrados por la entidad para el normal funcionamiento del restaurante, deberán realizarse periódicamente, de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por el uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.

18. Ofrecer los alimentos (almuerzos, bebidas, golosinas y otros) de conformidad con los precios aprobados previamente por el Comité designado para el efecto.

19. Publicar la lista de precios aprobada por el supervisor en tamaño y lugar visibles.

20. Publicar la minuta de desayunos y almuerzos semanal en un lugar visible, en los términos señalados anteriormente.

21. Garantizar que los hornos microondas de propiedad del Centro (en el caso de que existieren) estén a disposición de los aprendices y funcionarios, quienes podrán sin ningún costo utilizarlos, así como en las instalaciones del restaurante.

22. En caso de requerir cambio de personal o contratar mayor personal, para la presentación del servicio de atención al público y preparación de los alimentos, estos deberían cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para la manipulación y preparación de los 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; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento regular de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considera relevantes, previo aval y revisión del supervisor del contrato.

23. 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. Lo anterior, teniendo en cuenta que este no adquiere ningún tipo de vinculación, con el SENA.

24. Contar con personal suficiente para la presentación del servicio, el cual deberá contar con la experiencia mínima requerida.

25. En caso de que el servicio demande más personal para agilidad, oportunidad en la satisfacción del cliente, el contratista deberá incluir más personal en los roles de Auxiliar de cocina y Auxiliar de cafetería u otros que el Comité considere conveniente y/o necesarios.

26. Permitir la realización de análisis microbiológicos de la comida cuando la entidad lo considere necesario y como una forma de evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o solo como una forma de control microbiológico.

27. Recibir las instalaciones físicas de cocina y cafetería, instalaciones eléctricas, gas y agua, equipos (hornos, y otros) y muebles discriminados y relacionados conforme al inventario oficial, que se

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

entregará mediante acta la cual es parte integral del presente contrato.

28. Suministrar el menaje de cocina necesario para la prestación cabal del servicio, a saber: ollas, vajillas, cubiertos, elementos desechables etc.

29. El contratista no podrá tener ningún elemento por fuera de las instalaciones que entrega el SENA, tales como: canastillas, bombonas de gas, equipos, asadores, salvo autorización expresa de la Subdirección del Centro.

30. Se conformará un Comité de cafetería encargado de realizar una evaluación mensual del servicio prestado por el contratista, reunión de la cual podrán surgir recomendaciones y aspectos a mejorar que deberán ser acatados y aplicados por el contratista.

12.1.7 OBLIGACIONES SOBRE NORMAS DE HIGENE Y MANEJO DE ALIMENTOS

- Ofrecer el menaje del restaurante: a) la vajilla debe ser de vidrio. b) los cubiertos de metal, líneahotelera. C) las bandejas deben ser grandes
- Garantizar que los empleados ubicados en el área de prestación de alimentos deben usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos:
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
- Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas limpias y sin esmalte.
- Usar calzado antideslizante cerrado, de material resistente e impermeable.
- De ser necesario el uso de guantes estos deben mantenerse limpios sin roturas o desperfectos y de ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección El material de los guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.
- Es obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.
- No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.
- En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- No se permite comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
- En general no se permiten visitantes en las áreas de preparación, si por fuerza mayor es necesario recibir visitantes, esto deben ser autorizados por el supervisor del contrato y se debe verificar que cumpla con las medidas de protección y sanitarias adecuadas.

6. Garantías para la Ejecución del Contrato Adjudicado

El CONTRATISTA seleccionado deberá constituir a su consta y a favor del SENA, una garantía de cumplimiento, en los términos señalados en los estudios previos; para amparar el cumplimiento de las obligaciones surgidas

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

en el contrato, la cual se mantendrá vigente durante el plazo de la ejecución del contrato y liquidación del mismo y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

De Cumplimiento: Para proteger eventuales perjuicios por incumplimiento del contratista en el desarrollo del objeto del contrato y sus obligaciones, así como el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria y será equivalente al diez (10%) del valor del Contrato, con una vigencia mínima equivalente a la duración del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento.

De Calidad del servicio: Para cubrir a la entidad de los perjuicios imputables al contratista garantizado que surjan con posterioridad a la terminación del que se deriven de la mala calidad del servicio prestado, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato, equivalente al 10% del valor total del contrato, por el término de duración del mismo y dos (2) años más. Contados a partir de la expedición de la misma.

Pago de Salarios y Prestaciones Sociales e Indemnizaciones Laborales: Equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del Contrato, por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más, contados a partir de la fechad e su expedición.

7. Multa, Clausula Penal y Caducidad Administrativa:

En caso de mora o de incumplimiento parcial del contrato que llegare a suscribirse, el SENA impondrá al CONTRATISTA multas diarias y sucesivas equivalentes al 0,15% del valor del contrato por cada día de incumplimiento durante los primeros treinta (30) días a título de indemnización moratoria. Así mismo, en caso de mora superior a treinta (30) días o incumplimiento total del contrato que se llegare a suscribirse por parte DEL CONTRATISTA, o en caso de que se declare la caducidad, el "SENA" le impondrá un sanción pecuniaria equivalente al diez por ciento (10%) del valor total DEL CONTRATO a título de cláusula penal.

En el evento de presentarse algún hecho constitutivo de incumplimiento total de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, que afecte de manera grave y directa la ejecución DEL CONTRATO, la Entidad mediante Resolución motivada lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre. La declaratoria de caducidad, dará lugar a la efectividad de las multas contractuales establecidas y efectividad de la Cláusula Penal y la inhabilidad DEL CONTRATISTA, de conformidad con el Artículo 18 de la Ley 80 de 1993.

Cordial saludo,

Firmado digitalmente por JORGE ALBERTO VILLANUEVA VILLARREAL
Fecha: 2023.03.07 15:16:05 -05'00'

JORGE ALBERTO VILLANUEVA VILLAREAL
Subdirector Centro para la Industria Petroquímica
Regional Bolívar

Adaptó: Armando Sinning.
Proyecto: Oscar Álvarez