



ESTUDIO PREVIO SIMPLIFICADO CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, adicionado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.1.5.1.y siguientes del Decreto 1082 de 2015, El Centro Industrial de Mantenimiento Integral del SENA Regional Santander, procede a efectuar estudio previo simplificado para contratar el Suministro de desayunos y almuerzos para los trabajadores oficiales, suministro de desayunos y almuerzos para los trabajadores oficiales, suministro de refrigerios para los aprendices del centro y entrega en arrendamiento del espacio destinado para la prestación del servicio de cafetería en el centro industrial de mantenimiento integral. Vigencia 2020

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER.

El Centro Industrial de Mantenimiento Integral del SENA Regional Santander, cuenta con un espacio físico destinado para la prestación del servicio de cafetería y restaurante para atender los requerimientos y las necesidades de los funcionarios, aprendices y visitantes, el cual requiere de la administración y manejo de personal idóneo que brinde la atención a los usuarios en las mejores condiciones de oportunidad y calidad.

Teniendo en cuenta que la anterior disposición hace referencia a un servicio relacionado con el funcionamiento de la cafetería (la cual se entrega en arrendamiento en cada vigencia) dicha contratación se encontrará ligada al suministro diario tanto de desayunos como de almuerzos de nuestros trabajadores oficiales, de manera tal que se cumpla con la disposición contenida en la Convención Colectiva y así mismo se ofrezca el servicio de Cafetería y Restaurante a los demás funcionarios y aprendices de la familia SENA.

El artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo SENA- SINTRASENA, establece el "AUXILIO DE ALIMENTACION" del cual son beneficiarios los trabajadores oficiales adscritos al Centro; en razón a ello surge la necesidad de contratar el suministro de desayunos y almuerzos a los trabajadores oficiales del Centro de Formación, esto es un total de ocho (8) trabajadores oficiales.

Que la entidad, en cumplimiento de la Convención Colectiva de Trabajo otorga este subsidio correspondiente al ochenta y cinco (85%) por ciento del valor total de cada una de las raciones a suministrar y el quince (15%) por ciento restante, deberá ser asumido por el trabajador oficial beneficiario.

Que de acuerdo con los planteamientos anteriores, se hace necesario garantizar el Auxilio de Alimentación de los Trabajadores Oficiales del Centro, Así mismo se hace necesario adelantar la contratación para la adjudicación y entrega a título de arrendamiento con destinación específica y condiciones especiales de uso un espacio físico del Centro que se realizará mediante Contrato de Arrendamiento del espacio habilitado como cafetería, en el cual el arrendatario quedará autorizado para destinarlo

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Santander – Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Kilómetro 7 Vía Palenque Rincón de Girón – 6468036

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



única y exclusivamente para prestar en forma directa el Servicio de Cafetería-Restaurante y venta de comestibles a los aprendices, funcionarios del SENA y visitantes ocasionales que se encuentren al interior del Centro de Formación.

Que con el fin de cumplir con lo indicado en la Resolución 1228 de 2018, " Por la cual se adopta el plan Nacional Integral de Bienestar de los Aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA" y de acuerdo a lo estipulado en el artículo 5 numeral 8 el cual señala Apoyos socioeconómicos: Brindar apoyos socioeconómicos a los aprendices que presentan condiciones de vulnerabilidad, de acuerdo a la disponibilidad presupuesta! de cada Centro de Formación Profesional y a los criterios socioeconómicos y académicos establecidos en la normatividad vigente, que incluye la reglamentación interna del SENA".

- Apoyo Nutricional: Apoyo nutricional a aprendices de formación titulada presencial en etapa lectiva que presentan dificultades y requerimientos específicos nutricionales y que cumplen con los requisitos del estudio socioeconómico, de acuerdo a la disponibilidad presupuesta! y a la normatividad vigente.

Que, desde el Programa de Fomento del Bienestar y Liderazgo del Aprendiz del centro de formación se ha programado la ejecución de eventos académicos, deportivos, culturales, recreativos que promuevan y fortalezcan el perfil de aprendices de manera integral promoviendo el desarrollo humano, la apropiación de competencias socioemocionales que favorezcan el crecimiento personal y el desempeño laboral y el aumento del nivel de logro educativo de los mismos, como lo indica el Artículo 6 "Dimensiones del Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices: Constituyen el marco de referencia para identificar las estrategias que desarrollará la entidad, con el fin de atender los objetivos del Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices. Las siguientes son las Dimensiones que componen el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices" numeral 4 y 5 de la Resolución 1228 de 2018, Numeral 4 Expresión cultural y artística: Fomenta la expresión artística y cultural de los aprendices, partiendo del reconocimiento de la diversidad de la comunidad SENA y fortaleciendo las tradiciones culturales propias de cada región. Numeral 5 Fomento de la actividad física, el deporte y la recreación: Fomenta la actividad física, el deporte y la recreación, con el fin de incentivar el espíritu de superación, la disciplina y la sana competencia."

De acuerdo a lo anterior y atendiendo a que mediante el presente proceso de contratación se pretende entregar en arrendamiento el espacio de cafetería y restaurante del centro, así como la adquisición de los almuerzos para los trabajadores oficiales, se observa que con el fin de adquirir alimentos frescos, y cuando la entidad lo requiera de manera oportuna para el desarrollo de certámenes académicos, deportivos, culturales y recreativos para los aprendices del centro, es viable también integrar a este proceso la adquisición de refrigerios para suministrarlos de manera más

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Santander – Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Kilómetro 7 Vía Palenque Rincón de Girón – 6468036
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



eficaz, oportuna y así poder verificar las condiciones de higiene, salubridad y la manipulación de alimentos con que elaboran todos los productos alimenticios.

Por lo anterior, se hace necesario entregar el espacio físico, destinado a la cafetería, a una persona idónea que preste el servicio de cafetería para aprendices, trabajadores y visitantes, lo anterior fundamentado en la misión que tiene la entidad de orientar el ofrecimiento y fortalecimiento de servicios que minimicen algunas de las contingencias económicas y sociales de los alumnos que contribuyan a elevar su calidad de vida y la culminación exitosa de su proceso formativo, siendo una de sus acciones prioritarias el de cafetería, comedores y restaurantes, sitio donde los aprendices van a tener la oportunidad de encontrar alimentos para satisfacer sus necesidades a precios muy cómodos, pues están igualmente regulados por el comité de cafetería establecida en el Centro de Formación.

La Resolución 770 de 2001 en el artículo 36 , " Delegar en los Subdirectores Administrativos y Financieros de las Regionales, los Directores Seccionales y Jefes de Centros, la función de autorizar mediante resolución motivada, el uso temporal de sitios (kioscos, casetas, locales, etc.), ubicados en las instalaciones del SENA, dispuestos para la prestación del servicio de cafetería o expendio de comestibles y servicios de fotocopiado a los alumnos y servidores públicos del SENA",

ARTÍCULO 37. En las Regionales, Seccionales y Centros, se organizará un comité de cafetería y servicios, encargado de velar por el funcionamiento, óptima calidad del servicio y fijación de precios, así como de emitir concepto en cuanto a solicitudes de las respectivas autorizaciones, sanciones a imponer a las personas autorizadas, revocación de las autorizaciones expedidas y en fin todos los casos que requieran de su intervención".

El arrendamiento del espacio se realiza de conformidad con los parámetros técnicos y económicos establecidos en el presente estudio y el servicio será prestado en el área destinada para la cafetería que se encuentra ubicada al interior de las instalaciones del Centro.

De acuerdo a la planeación inicial de todo el año 2020 se requiere contratar raciones de desayunos y almuerzos, y además se requieren refrigerios para cumplir con la necesidad inicial , de igual manera se deja la opción de poder aumentar cantidades en refrigerios y raciones hasta agotar presupuesto siempre y cuando el valor de la oferta de los proponentes este por debajo del presupuesto oficial designado para este proceso esto con el fin de poder obtener en su totalidad los desayunos, almuerzos y refrigerios planeados para la vigencia 2020, de acuerdo a la disponibilidad presupuestal y la necesidad.



2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR.

Objeto: suministro de desayunos y almuerzos para los trabajadores oficiales, suministro de refrigerios para los aprendices del centro y entrega en arrendamiento del espacio destinado para la prestación del servicio de cafetería en el centro industrial de mantenimiento integral.

Código del clasificador de Bienes y Servicios así:

50190000	Alimentos preparados y conservados
50192701	Comidas combinadas frescas
80131500	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones

Alcance del objeto: El presente proceso contractual, se adelanta con el ánimo de contratar el suministro de refrigerios para aprendices, suministro desayunos y almuerzos para los trabajadores oficiales del Centro Industrial de Mantenimiento Integral del SENA Regional Santander, así como la entrega en arrendamiento del espacio destinado para la prestación del servicio de cafetería para la atención del personal que ingresa al Centro, el cuál no genera erogación presupuestal alguna.

3. CONDICIONES JURIDICAS EXIGIDAS REQUISITOS HABILITANTES:

3.1. CAPACIDAD JURÍDICA

3.1.1. PARTICIPANTES:

Ninguno de los miembros de los integrantes del consorcio o unión temporal del proponente adjudicatario, podrá ceder su participación sin la autorización previa y escrita del Centro Industrial de Mantenimiento Integral del SENA Regional Santander.

Ninguna persona podrá participar en más de una propuesta, bien sea como proponente individual, sociedad o como integrante de un consorcio, unión temporal.

Cada uno de los integrantes del consorcio o de la unión temporal, deberá presentar individualmente los documentos que acrediten su capacidad jurídica, técnica y financiera y su existencia y representación legal.

Según si se trata de persona natural, persona jurídica, consorcio o unión temporal, los proponentes deberán presentar los documentos, de acuerdo con su naturaleza jurídica.



3.1.2 EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL:

- PARA PERSONAS NATURALES:

El proponente, persona natural, deberá presentar los documentos que se enuncian a continuación:

a) Fotocopia del documento de identidad.

b) Certificado de Registro Mercantil, expedido por la Cámara de Comercio con fecha no superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha prevista para la entrega de propuestas de la presente invitación, en el que conste que su actividad comercial guarda relación directa con los bienes/servicios que pretenden contratarse en el presente proceso de selección. En ningún caso serán admisibles actividades comerciales distintas o no relacionadas al objeto y alcance del presente proceso de selección.

d) Libreta Militar, si es hombre menor de 50 años. En caso de pérdida deberá anexar certificación de la Dirección de Reclutamiento donde conste que la situación militar se encuentra definida.

- PARA PERSONAS JURÍDICAS:

El objeto social del proponente debe permitir la actividad, gestión y operación para el suministro y/o prestación del servicio que pretende adjudicarse se solicita en esta convocatoria y en el contrato que de ella se derive. Así mismo para contratar, la persona jurídica proponente debe demostrar que su duración no será inferior a la duración del contrato y un (1) año más¹.

El proponente que sea persona jurídica (nacional o extranjera) debe presentar los siguientes documentos:

a) Fotocopia del documento de identidad del representante legal, persona designada para representarlo (Consortio o Unión Temporal) o apoderado según sea el caso.

En el evento de suscribirse la propuesta mediante apoderado, deberá anexarse con la carta de presentación de la oferta el poder debidamente conferido ante notario público o autoridad judicial competente, donde se indique expresamente que cuenta con poder para suscribir la propuesta en el monto señalado y en caso de resultar adjudicatario, suscribir el contrato respectivo.

b) Libreta Militar del representante legal.

c) Certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad competente. La fecha de expedición del certificado de

¹ Ley 80 de 1993, art. 6.



existencia y representación legal no podrá ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha del cierre de la convocatoria. En caso de prórroga del plazo de la convocatoria, este certificado tendrá validez con la primera fecha de cierre.

Cuando el certificado de existencia y representación legal sea expedido por una entidad diferente a la Cámara de Comercio, el proponente deberá presentar el certificado de existencia y representación legal expedido por la autoridad competente, con una fecha de expedición no superior a noventa (90) días calendario anteriores a la fecha de cierre de la convocatoria.

d) Autorización expresa del órgano social competente (Asamblea, Junta Directiva, etc.), de conformidad con los requisitos legales para su validez, en la que conste que el representante legal está plenamente facultado para presentar la propuesta y para suscribir el contrato hasta por el valor de la propuesta (cuando el representante legal de la persona jurídica tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma). El documento de autorización deberá presentarse debidamente suscrito y expedido con anterioridad a la presentación de la propuesta.

Para los efectos previstos en este numeral² se consideran personas jurídicas de origen extranjero, aquellas que no hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional, sea que tengan o no domicilio en Colombia a través de sucursales.

Las propuestas de personas jurídicas de origen extranjero se someterán en todo caso a la legislación colombiana. Para su participación deberán cumplir con los requisitos establecidos en las leyes y normas aplicables y los documentos señalados en este numeral.

- PARA CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES:

Los proponentes podrán presentar propuestas conjuntas en calidad de consorcio o unión temporal, para lo cual deberán indicar expresamente si su participación es a título de consorcio o unión temporal, conforme a lo señalado en el parágrafo 1º del artículo 7º de la Ley 80 de 1993.

Quando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, se requiere:

1. Acreditar la existencia del consorcio o de la unión temporal, para lo cual deberá aportarse el documento de constitución suscrito por todos los integrantes. Si los integrantes son personas jurídicas, este documento deberá estar firmado por el/los representante(s) legal(es).

² En caso de presentación de propuestas por parte de personas jurídicas extranjeras deberá tenerse en cuenta lo dispuesto en el numeral 4º del artículo 22 de la Ley 80 de 1993, así como los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil y el artículo 480 del Código de Comercio.



2. El proponente que se presente en cualquiera de estas formas, deberá presentar el documento de constitución, según anexos 5 o 6 en el cual deberá indicar como mínimo la información y declaraciones allí dispuestas.

3. Acreditar que el objeto social de los miembros (Consortio o Unión Temporal) permite la actividad, gestión y operación para el suministro/ prestación de bienes y/o servicios que se solicita en la presente convocatoria.

3.1.3 CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

El oferente deberá suscribir la carta de presentación de la propuesta, conforme al formato establecido en los anexos de la invitación Pública y será firmada por el proponente o su apoderado debidamente facultado, si fuere el caso. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica deberá ser firmada por el representante legal; si se tratará de una unión temporal o consorcio deberá venir firmada por la persona que los integrantes hayan seleccionado como representante del consorcio o unión temporal.

3.1.4 CERTIFICADO ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS:

El oferente deberá adjuntar los antecedentes disciplinarios en caso de ser persona natural y/o persona jurídica y para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, el Certificado del Sistema de Información y Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad –SIRI–

3.1.5 CERTIFICADO ANTECEDENTES FISCALES:

El oferente deberá adjuntar los antecedentes fiscales en caso de ser persona natural la persona jurídica y para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal el certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la Republica.

3.1.6 FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA, PARA PERSONA NATURAL O JURÍDICA (DAFP)

El proponente deberá adjuntar formato único de hoja de vida del Departamento Administrativo de la Función pública DAFP completamente diligenciado, para persona natural o jurídica, según en la calidad en que se presente la propuesta.

En el caso de Consorcios o Unión Temporales cada uno de los integrantes deberá diligenciar el formato correctamente diligenciado.

3.1.7 CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO DE PAGO DE APORTES DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL:

El (los) proponente (s) y el (los) contratista (s) deberán adjuntar soporte donde se acredite que se encuentra al día a la fecha de cierre del proceso de selección con el



pago de los aportes relativos al Sistema de Seguridad Social Integral (con destino a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones) y aportes a las Cajas de Compensación Familiar.

De conformidad con lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 el proponente que sea persona jurídica, deberá entregar una certificación de cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje para lo cual deberá tener en cuenta lo siguiente:

- a) El proponente deberá presentar una certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de la ley o por determinación estatutaria, o por el representante legal cuando no se requiera revisor fiscal. Para esto el proponente podrá hacer uso del modelo que se adjunta en el **Anexo N° 6 “Certificación de pago de aportes” (anexo correspondiente a la invitación pública)**.
- b) El documento deberá certificar que, a la fecha de presentación de su propuesta, el proponente ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina durante los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.
- c) Si el proponente no tiene más de seis (6) meses de constituido, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.
- d) Se verificará únicamente la acreditación del respectivo pago a la fecha de presentación de la propuesta, sin perjuicio de los efectos generados ante las entidades recaudadoras por el no pago dentro de las fechas establecidas en las normas vigentes.
- e) En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, el proponente deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo.
- f) En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes cuando los mismos sean personas jurídicas constituidas en Colombia, deberán presentar en forma individual dicha certificación expedida por el Representante Legal o Revisor Fiscal respectivo, según corresponda.
- g) En caso que el proponente no tenga empleados a su cargo, o por cualquier motivo no esté obligado al pago de aportes de seguridad social y parafiscal, así deberá manifestarlo.

Nota: En el caso de personas naturales se deberá adjuntar el soporte emitido por la Entidad recaudadora, donde conste el pago de los aportes para los últimos seis meses.



3.1.8 REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO – RUT:-

El proponente, persona natural, jurídica, o cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberá adjuntar fotocopia del Registro Único Tributario – RUT- expedido por la DIAN.

3.1.9 CERTIFICACION BANCARIA

El proponente ya sea persona natural o jurídica, deberá adjuntar certificación bancaria de la cuenta en la cual la entidad cancelara el valor del contrato.

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

DESCRIPCION DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES
DESAYUNO PARA 8 TRABAJADORES OFICIALES	UNIDAD	1573
ALMUERZO PARA 8 TRABAJADORES OFICIALES	UNIDAD	1573
REFRIGERIOS DE APRENDICES		CANTIDAD DE REFRIGERIOS
Suministro de refrigerios que contengan: Bebidas: Jugo tipo néctar en botella no retornable de 250 c.c. y/o gaseosa y/o té de 350 c.c.; Cereal: Productos Elaborados y/o Energético de 140 gramos (ejemplo: Sándwich, empanada, arepas, flautas, mantecada y demás productos similares) y una fruta: de 100 gramos Cada una. Estos alimentos serán entregados, empacados herméticamente y con preparación el mismo día de entrega. Entregados con las normas de higiene correspondientes, en el sitio que sea indicado y para cada una de las fechas en las que se realicen las actividades, las cuales serán suministradas por el supervisor de contrato.	UNIDAD	9.300

Lo anterior, atendiendo a las condiciones que a continuación se señala:

- a. El menú para el desayuno para toda la comunidad educativa deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones:

MINUTA PATRON DE DESAYUNO				
GRUPO	CANTIDAD	CARACTERISTICA	VARIEDAD	FRECUENCIA
CALDO	200 A 300CC	BAJOS EN GRASA Y NUTRITIVOS PODRAN SER A BASE DE POLLO , RES O HUEVO	UNA OPCION	PERMANENTE
BEBIDA CALIENTE	250 CC	CAFÉ, CHOCOLATE O AVENA ETC	UNA OPCION	PERMANENTE
FARINACEO	60 GRMS	PAN O AREPA	UNA OPCION DE LAS DIFERENTES VARIEDADES, ENTEGRAL, RELLENO; Y AREPA AMARILLA O BLANCA, O ALMOJABANA, BOÑUELO, CROISANT DEDITOS DE QUESO, PAN DE BONO	PERMANENTE



FRUTA	150 GMS	ENTERA O PICADA	TODO TIPO DIFERENTE A LA DE LOS JUGOS	PERMANENTE
ALIMENTO PROTEICO	80 GMS	DE QUESO ó	CREMA O COSTEÑO UNA OPCION	PERMANENTE
	2 UND	HUEVOS TIPO A ó	PREPARADOS REVUELTOS, TORTILLAS, CON TOMATE. O PERICOS ETC	
	80 GMS COCIDOS	CHORIZO ó	CON PAPA QUE REEMPLAZA EL FARINACEO	
	70 GMS COCIDOS	SALCHICHA ó		
	80 GMS COCIDOS	PECHUGA A LA PLANCHA	CON PANTAJADO EN SANDWICH QUE REEMPLAZA EL FARINACEO	

Nota 1. El menú a ofrecer para el desayuno deberá contener como mínimo tres (03) opciones diarias para que los trabajadores oficiales y para el público en general, puedan escoger la opción que más les agrade. El contratista podrá incluir dentro del menú una vez a la semana, desayunos típicos colombianos. (tamal, calentado, huevos al gusto con jamón entre otros). (El proponente debe evitar repetir menús para cada semana del mismo mes, por lo cual debe tener en cuenta su variación de acuerdo a las opciones diarias).

Nota 2. Jugos de frutas: Preparar con frutas naturales frescas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. Deben ser preparados con agua ozonizada o hervida, con un porcentaje de preparación de fruta 60% y 40% agua o leche.

b. El menú para el almuerzo deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones:

MINUTA PATRON DE ALMUERZO				
GRUPO	CANTIDAD	CARACTERISTICA	VARIEDAD	FRECUENCIA
SOPA	200 A 300CC	BAJA EN GRASA Y NUTRITIVA PODRAN SER DE CEREAL , VERDURAS	UNA OPCION	PERMANENTE
CEREAL	100 GMS COCIDO	ARROZ O PASTAS	UNA OPCION	PERMANENTE
FARINACEO	120 GRMS COCIDO	PLATANO PAPA YUCA	UNA OPCION	PERMANENTE
LEGUMINOSA O VERDURAS ó ENSALADAS	100 GMS COCIDOS	FRIJOL,ARVEJAS, LENTEJAS (1 VECES POR SEMANA) ó VERDURAS COCIDAS Ó ENSALADA	UNA OPCION	PERMANENTE
ALIMENTO PROTEICO	180 GMS COCIDO	PIERNA PERNIL DE POLLO ó	AL HORNO, SUDADO , ORLY, FRITO, ALA PLANCHA	PERMANENTE
	1800 GMS COCIDO	PECHUGA DE POLLO ó		
	180 GMS COCIDO	CARNE DE RES O DE CERDO PULPA . CON HUESO 175 GMS		
	180 GMS COCIDO	PESACDO EN FILETTE, SI ES ENTERO 200 GMS		
BEBIDAS FRIAS	300 CC	JUGO DE FRUTA O LIMONADA	JUGO DE FRUTA VARIADAS, O DE PULPAS DE BUENA CALIDAD	PERMANENTE



POSTRE	30 GMS	DULCES NATURALES O PREFABRICADOS		PERMANENTE
--------	--------	----------------------------------	--	------------

Valor calórico aproximado: 1.500 Kcal.

Nota: El menú a ofrecer para el almuerzo deberá contener como mínimo tres (03) opciones diarias para que los trabajadores oficiales y para el público en general, puedan escoger la opción que más les agrade. Así mismo, Utilizar en cada preparación las cantidades estandarizadas con el fin de obtener una comida de óptima calidad en cuanto sabor, consistencia y presentación, lo que evita servir preparaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas o insípidas, excesivas en condimentos y grasosas. (El proponente debe evitar repetir menús para cada semana del mismo mes, por lo cual debe tener en cuenta su variación de acuerdo a las opciones diarias).

- Jugos de frutas:** Preparar con frutas naturales frescas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. Deben ser preparados con agua ozonizada por medio de un filtro purificador o hervida.
- Sopas:** Preparar siempre sopas tipo casero. No se deberá espesar ninguna sopa con harinas.
- Verduras:** Utilizar verdura fresca y de excelente calidad.
- Cereales:** Utilizar cereales de calidad seleccionada de acuerdo a normas y especificaciones del mercado.
- Aceites:** Manejar aceites vegetales, tales como: maíz, girasol, oliva. No se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco.
- Carnes:** Suministrar carnes de primera calidad y adecuadamente preparadas según los parámetros del mercado. El pollo debe cocinarse y servirse sin piel.

c) Menú patrón de refrigerios como referencia para el ciclo de minutos del Centro Industrial de Mantenimiento Integral del SENA Regional Santander.

REFRIGERIOS	PREPARACIONES	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Primera opción Refrigerio	Bebida de 250 c.c.	Leche Achocolatada	Juego de mora	Avena	Yogurt	Jugo de Piña
	Proteínico de 150 gramos	Sándwich de queso y jamón	Pincho de Pollo	Arepitas con queso	Cereal con fruta	Salchicha Con papa a la francesa
	Energético	Mantequilla	Porción fruta	Porción fruta		Porción fruta
Segundo opción Refrigerio	Bebida de 250 c.c.	Jugo de frutas	Helado de vainilla con fresa	Jugo natural	Jugo natural	jugo de frutas
	Proteínico de 150 gramos	Pastel de hojaldra con pollo		Sándwich de queso y jamón	Pincho de Pollo con papa	Empanada de Carne
	Energético	Masmelo	Galleta oreo	Mantequilla	Porción fruta	Porción fruta
	Bebida de 250 c.c.		Jugo de lúlo		Milo frio	Naranjada



Tercera opción de Refrigerio		Jugo de frutas		Jugo de mango		
	Proteínico de 150 gramos	Pan con Jamón y queso	empanada de pollo	Croissant de Jamón y queso	Arepa con jamón y queso	Pincho de Pollo y Papa
	Energético	porción Melon	porción fruta	Porción de papaya	Porción fruta	Porción fruta
Cuarto opción de Refrigerio	Bebida de 250 c.c.	Jugo de frutas	Avena	Yogurt	Naranjada	Jugo de frutas
	Proteínico de 150 gramos	Empanada de Pollo y queso	Sándwich de pollo tomate y lechuga	Torta casera	Pincho de Pollo y arepa	Hamburguesa con carne, lechuga tomate y queso
		porción fruta	porción de fruta	porción de fruta		
Quinta opción de Refrigerio	Bebida de 250 c.c.	Jugo de frutas	Juego de Mandarina	Jugo natural	Naranjada	Jugo de frutas
	Proteínico de 150 gramos	Pastel hojaldrado de pollo	Salchicha con papa francesa	1 porcion de pizza de jamón, queso y champignon	Arepa rellena de carne molida	Hamburguesa con carne, lechuga tomate y queso.
	Energético	Porción fruta	porción fruta	Chocolatina	Porción fruta	

Nota: Empacados individual y herméticamente, con preparación del mismo día de entrega, incluye vasos desechables, servilletas y entrega en el lugar que se indique, haciendo el respectivo registro de firma de recibido y entregando el listado a la oficina de Bienestar al aprendiz del CIDM.

4.1 PERSONAL MINIMO REQUERIDO

El proponente deberá presentar con su oferta, las hojas de vida de las personas requeridas para la efectiva prestación del servicio, junto con la certificación de capacitación y exámenes médicos vigentes para la manipulación de alimentos de cada una de ellas. Lo anterior, de conformidad con las siguientes exigencias:

Perfil	N° de Personas	Manipulación de alimentos
Administrador	Una (1) persona	No
Nutricionista	Una (1) Persona	Si
Jefe de cocina	Una (1) persona	Si
	Como mínimo una (1) persona	Si

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
 Regional Santander – Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Kilómetro 7 Vía Palenque Rincón de Girón – 6468036
 www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



Auxiliar de cocina		
Auxiliar de cafetería	Como mínimo dos (2) personas	Si
Caja dos puestos.	Como mínimo dos (2) personas	No

PERFIL	EXPERIENCIA	CARNE DE MANIPULACION VIGENTE	HOJA DE VIDA
Administrador (1):	Deberá demostrar experiencia mínima de dos (2) años como Administrador de restaurantes o cafeterías.	NO	Que contenga el perfil a desempeñar, junto con los documentos soporte respectivos.
Nutricionista (1):	Deberá demostrar experiencia mínima de un (1) año en el área de alimentos.	SI	Que contenga el perfil a desempeñar, junto con los documentos soporte respectivos.
Jefe de cocina (1)	<p>Perfil Mínimo: Tecnólogo en cocina/ gastronomía.</p> <p>Deberá demostrar experiencia mínima de dos (2) años como Jefe de cocina.</p> <p>Adicional a ello deberá aportar como mínimo una (1) certificación que acredite capacitación sobre la manipulación higiénica de alimentos expedida por autoridad local de salud o por personas naturales o jurídicas debidamente autorizadas por la autoridad sanitaria local.</p>	Si	Que contenga el perfil a desempeñar, junto con los documentos soporte respectivo.



Auxiliar de cocina (1)	<p>Perfil Mínimo. Técnico en cocina/ gastronomía.</p> <p>Deberá demostrar experiencia mínima de dos (2) años como jefe o auxiliar de cocina. Adicional a ello deberá aportar como mínimo una (1) certificación que acredite capacitación sobre la manipulación higiénica de alimentos expedida por autoridad local de salud o por personas naturales o jurídicas debidamente autorizadas por la autoridad sanitaria local.</p>	Si	Que contenga el perfil _____ a desempeñar, junto con los documentos soporte respectivos.
Auxiliar de cafetería (2)	<p>Deberán demostrar experiencia mínima de dos (2) años como auxiliar, ayudante de cafeterías o restaurantes. Adicional a ello deberá aportar como mínimo una (1) certificación que acredite capacitación sobre la manipulación higiénica de alimentos expedida por autoridad local de salud o por personas naturales o jurídicas debidamente autorizadas por la autoridad sanitaria local.</p>	Si	Que contenga el perfil _____ a desempeñar, junto con los documentos soporte respectivos.
2 Puestos de Caja	<p>Deberá demostrar experiencia mínima de un (1) año, relacionada con el cargo a desempeñar</p>	NO	Que contenga el perfil _____ a desempeñar, junto con los documentos soporte respectivos.



El personal empleado por el arrendatario, deberá estar afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensión, ARL) y parafiscales y no tendrá relación laboral y contractual alguna con el SENA. El futuro contratista/ arrendatario deberá presentar mensualmente a la entidad las constancias de pago al Sistema de Seguridad Social.

Adicional a lo anterior, el futuro contratista deberá garantizar el personal mínimo para atender la cafetería-restaurante y este deberá cumplir con las exigencias y experiencia requerida en la Invitación Pública.

4.2 HORARIO DE ATENCION AL PÚBLICO:

El contratista deberá prestar el servicio de cafetería de lunes a viernes de 7:00 a.m. a 8:00 p.m. y los sábados de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. En caso de eventos especiales el horario podrá ampliarse según acuerdo con el supervisor del contrato.

4.3 PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO:

Los precios de venta de los artículos, alimentos y bebidas para la venta en la cafetería deberán estar acordes y estar sujetos a los precios reales del mercado y previamente acordados por el comité de cafetería y servicios del centro. los cuales no podrán ser variados en la ejecución del contrato. Los precios deberán permanecer publicados en lugar visible a los usuarios y guardarán congruencia con los precios del mercado actual 2020.

En el evento de considerar necesario incluir para la venta nuevos productos, los mismos deberán ser autorizados previamente por el supervisor del Contrato o por el Comité de Cafetería designado a través de acta.

5. REQUISITOS AMBIENTALES DE RESIDUOS SOLIDOS Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO.

El proponente que resulte adjudicatario del presente proceso deberá velar por el cumplimiento de las normas del SG – SST en general desde la etapa precontractual - contractual y hasta la liquidación del contrato:

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.	Decreto 1072 de 2015, libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulos 1,2,3, y 6 Artículo 2.2.4.1.3 Artículo 2.2.4.6.1 Artículo 2.2.4.6.4 Artículo 2.2.4.6.8 Resolución 312 de 2019 Ministerio del Trabajo	(VER ANEXO 2 DE ESTUDIO PREVIO)	Pre-contractual



5.1 CONCEPTO TECNICO SANITARIO FAVORABLE

De conformidad con la Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías el futuro contratista dentro de los 30 días siguientes a la suscripción del contrato, deberá tramitar la inscripción del establecimiento (cafetería) ante autoridad sanitaria competente (Resolución 2674 de 2013 artículo 50).

Si el concepto sanitario presentado es emitido como favorable con exigencia, aplazado o pendiente el contratista deberá cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el plazo establecido en el acta de visita mediante la aplicación de un plan de mejoramiento.

El concepto sanitario no exime al contratista de la revisión del cumplimiento de las condiciones del componente higiénico por parte de la Supervisión del contrato, Grupo de Seguridad y Salud en el trabajo COPASTT, los cuales en caso de hallar condiciones desfavorables podrán realizar una nueva solicitud de visita a la respectiva autoridad sanitaria.

5.2 CERTIFICADO DE INSCRIPCION DE ACEITES DE COCINA USADOS SEGÚN RESOLUCION 316 DE 2018.

El proponente deberá presentar copia de certificación expedida por un gestor externo autorizado donde se evidencie que tiene la prestación de servicio de disposición final de aceites de cocina usados.

Así mismo, una vez suscrito el contrato se debe adelantar de no tener el registro de inscripción de aprovechamiento de residuos de aceites de cocina Usados por la entidad ambiental competente de acuerdo con el numeral 8 de la etapa contractual.

El contratista se compromete dentro de la etapa Contractual entre otras a lo siguiente:

5.3 ETAPA CONTRACTUAL

1. Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para el consumo humano: Entregar soportes de registros sanitarios de los alimentos. Resolución 2674 de 2013 artículo 37.
2. Concepto sanitario concedido por la Secretaría de Salud al contratista cuando la actividad principal de comercio sea “expendio de alimentos”: Entregar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos. Para la entrega del concepto se tendrá 3 meses a partir de la firma del contrato. Resolución 2674 de 2013 artículo 51
3. Concepto sanitario concedido por la Secretaría competente al contratista cuando la actividad principal de comercio sea “preparación de alimentos” Copia del acta

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Santander – Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Kilómetro 7 Vía Palenque Rincón de Girón – 6468036

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de 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

4. Educación y capacitación para los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura – BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar. Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos. Para la entrega de los soportes de capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato. Resolución 2674 de 2013 art. 12 y ss.

5. Plan de capacitación para los manipuladores de alimentos en los contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013. Entregar copia del plan de capacitación (metodología duración, docentes, cronograma y temas sanitarios)

6. Plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento, o suministro de agua potable: Entregar copia del Plan de Saneamiento (procedimientos cronogramas registros, listas de chequeo y responsables). Resolución 2674 de 2013, artículo 26. Para la entrega del plan de saneamientos se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.

7. Cumplir lineamientos de la “guía técnica de seguridad y salud en el trabajo con lineamientos para restaurantes y cafetería” y/o versión que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA). Entregar copia de los documentos que le apliquen o le correspondan.

8. 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 este Centro de formación así lo decida, el manejo de estos residuos será gestionado por el SENA. Entregar copia del manifiesto de entrega de residuos. Decreto 1076 de 2015.

9. Personal manipulador de alimentos: El contratista se obliga a presentar la certificación de aptitud médica, capacitación, revisión diaria de los operarios según y conforme a la Guía anteriormente mencionada.

10. Análisis de laboratorio de los alimentos de alto riesgo: El contratista deberá exigir a los proveedores copia de los alimentos de alto riesgo. Así mismo deberá cumplir con toda la normatividad señalada en la Guía, donde se establecen las normas relacionadas con la adquisición, almacenamiento, recibo de alimentos, distribución de zonas de preparación, descongelamiento, servido etc.

11. Botiquín: El contratista deberá mantener en el espacio destinado a la prestación del servicio un poquitín con los siguientes elementos: gasas, baja lenguas, venda de algodón de 5 x 5 yardas, apósitos para ojos, tijera de trauma, linterna con baterías,

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Santander – Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Kilómetro 7 Vía Palenque Rincón de Girón – 6468036
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



esparadrapo de tela rollo de 4", guantes (no látex), venda elástica de 3 x 5 yardas, solución salina.

12. Equipo contra incendios: El contratista debe dotar y ubicar por lo menos un equipo portátil de extinción de incendios clase K, A,B,C (según corresponda).

13. Inspecciones de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional y miembros del COPASST previa notificación a la supervisión: Para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el programa de inspecciones planeadas por la Entidad.

14. El contratista deberá asistir a las sensibilizaciones dadas por parte del Centro de Formación siempre y cuando estén convocados

15. Los residuos sólidos generados por las actividades de fumigación deberán contar con adecuada disposición final, para lo cual se deberán entregar al apoyo ambiental o gestionar la entrega de forma independiente y presentar al apoyo ambiental el certificado de disposición final de una empresa con licencia ambiental otorgada por la autoridad competente.

Todo lo anterior, en concordancia con la información de la **Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías** visible en la página de Compromiso del SENA.

6. EXPERIENCIA EXIGIDA AL CONTRATISTA

Teniendo en cuenta que el presente proceso de selección contempla la prestación del servicio de Cafetería- Restaurante y el Suministro de Refrigerios – Desayunos y Almuerzos –, la experiencia requerida para participar en el presente proceso de selección será la establecida a continuación:

1. Dos (2) contratos relacionados con el Suministro de Alimentación diarias a Entidades Públicas y/o Privadas, cuya duración en tiempo para cada contrato no podrá ser inferior a 11 meses.
2. Los contratos deberán estar 100% ejecutados y para ello se requerirá la respectiva certificación donde conste el haber terminado el contrato.
3. El valor presupuestal de cada contrato deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto definido para la presente convocatoria.

En todo, el proponente que pretenda acreditar experiencia deberá aportar la certificación expedida por la entidad contratante en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos:

- a) Nombre y NIT de la empresa Contratante (Dirección y Teléfono)
- b) Nombre del Contratista

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Santander – Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Kilómetro 7 Vía Palenque Rincón de Girón – 6468036
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



- c) Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
- d) Número del contrato (si tiene)
- e) Objeto del contrato
- f) Valor del Contrato
- g) Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).
- h) Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)
- i) Nombre, cargo y firma de quien expide la certificación.

Nota 1: Cuando se pretenda acreditar experiencia con entidades privadas, adicional a las certificaciones, **deberá anexar copia de la minuta respectiva**, so pena de no ser tenida en cuenta para el cálculo de la experiencia.

Nota 2: En el evento que los contratos presentados por los proponentes, involucren servicios adicionales a los solicitados por la entidad, la certificación deberá reflejar el valor total correspondiente a dichos servicios.

Nota 3: La entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades y/o personas naturales o jurídicas, la información que suministran los proponentes.

Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal, la experiencia requerida deberá ser presentada para cada uno de los integrantes, es decir que cada integrante de la figura asociativa deberá avalar la experiencia requerida.

7. VISITA NO OBLIGATORIA.

Se llevará a cabo una visita el día y hora señalada en el Cronograma del Proceso, al sitio en donde se ejecutará el objeto de la presente invitación, los interesados deben asistir a la Centro Industrial de Mantenimiento Integral Km 7 vía Palenque Rincón de Giron. La visita será realizada a costa y bajo la responsabilidad del interesado en participar en este proceso. La visita estará coordinada por los funcionarios del SENA delegados para tal efecto.

NOTA: El SENA considerando que es importante que los proponentes conozcan las instalaciones, el estado físico, las condiciones del espacio, las vías de acceso, la disponibilidad de los equipos estableció esta visita, la visita facilitará al oferente proyectar el personal adicional necesario, la evaluación del lugar y de todos los costos a tener en cuenta en la ejecución del contrato, renunciando a presentar reclamación por concepto de reajustes, compensaciones e indemnizaciones que por estas causas o por dificultades ocasionadas por estos factores, se produzcan durante el desarrollo del contrato.



8. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

8.1 OBLIGACIONES GENERALES

- a) Dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), así como al SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.
- b) Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
- c) Prestar el servicio, de conformidad con los parámetros, lugar y cantidades propuestas.
- d) Garantizar que los bienes suministrados en desarrollo del contrato, sean de primera calidad y deberán cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por la entidad.
- e) Entregar al SENA los elementos, de acuerdo con las especificaciones dadas en la ficha técnica y demás condiciones requeridas por la entidad en los estudios previos, invitación y contrato.
- f) Presentar la factura de cobro mensualmente, previo visto bueno del supervisor del contrato.
- g) 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.
- h) 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 su propuesta y la invitación los cuales hacen parte integral del contrato.
- i) 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, 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.
- j) Sostener los precios de los elementos ofertados dentro de la ejecución del contrato.
- k) Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.
- l) Las demás contemplados en el artículo 5 de la ley 80 de 1993.
- m) Permanecer a paz y salvo 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 ese 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.
- n) El transporte, cargue, descargue y entrega de los elementos requeridos por el SENA, serán asumidos por el PROVEEDOR. El riesgo y propiedad de los bienes será asumido por parte del PROVEEDOR hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
- o) Asumir todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.
- p) Adecuar y/o acoger las directivas y estrategias del supervisor del contrato de acuerdo a temas ambientales relacionados especialmente con la calidad del vertimiento y demás temas ambientales.

8.2 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

- a. Suministrar alimentos de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia, para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Santander – Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Kilómetro 7 Vía Palenque Rincón de Girón – 6468036

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



- b. 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, combustibles, salarios, prestaciones sociales, dotaciones de personal, reparación y mantenimiento de equipo, fumigación, control de roedores y excelente administración.
- c. Ofrecer desayunos y almuerzos diariamente al público en general y a los trabajadores oficiales en las instalaciones del respectivo Centro.
- d. Garantizar que el personal a cargo de la manipulación de alimentos cuente con el carné de manipulación vigente.
- e. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, necesarios para la conservación y correcto cuidado de los mismos.
- f. Garantizar el correcto envase, almacenamiento, procesamiento y distribución de los alimentos. 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 suministrar en cualquier momento y/o de cualquier alimento que el SENA señale, las muestras necesarias para los respectivos análisis.
- g. 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 la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.
- h. Evitar la venta de productos similares o sustitutos que el respectivo Centro, oferte mediante el mecanismo de Producción de Centro.
- i. Vender únicamente lo definido en la lista de productos y garantizar los precios ofrecidos a través de la Oferta Económica dentro del plazo de ejecución del respectivo contrato.
- j. Publicar en lugar visible la lista de los precios, de cada uno de los productos a ofrecer.
- k. Prestar el servicio a personal interno o externo que visite el Centro, sin distinción alguna.
- l. Llevar el control mensual y presentar al supervisor del contrato informe sobre los desayunos y almuerzos entregados a los trabajadores oficiales.
- m. Soporte de registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.
- n. Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.
- o. Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.
- p. Certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos, Para la entrega el soporte de capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.
- q. Plan de Capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013, Copia del Plan de Capacitación (Metodología, duración, docentes, cronograma, y temas sanitarios)
- r. Plan de Saneamiento Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento suministro de agua potable, Para la entrega el soporte de capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato, copia del plan de saneamiento (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
- s. Cumplir 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). La entidad suministrará la información de la guía y además el proveedor deberá adjuntar las Copias de los documentos que le apliquen o le correspondan.

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Santander – Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Kilómetro 7 Vía Palenque Rincón de Girón – 6468036

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



t. Realizar el reporte diario del peso y cantidad de residuos sólidos, aceites y demás según al plan de gestión de residuos del centro

8.3 OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA PARA REFRIGERIOS

- a. Cada uno de estos alimentos serán empacados herméticamente y con preparación el mismo día de entrega. Entregados con las normas de higiene correspondientes, en el sitio que sea indicado y para cada una de las fechas en las que se realicen las actividades, las cuales serán suministradas por el supervisor de contrato.
- b. El proveedor debe garantizar la designación de un equipo de trabajo para la preparación y suministro de los alimentos.
- c. Proveer bienes de óptima y primera Calidad, libres de defectos e imperfecciones y cumplir con las especificaciones técnicas, de acuerdo con las normas de calidad del producto.
- d. El contratista deberá suministrar cada mes menús balanceados, nutritivos y variados para la revisión y aprobación del comité.

El SENA no se hace solidario de ninguna deuda que pueda generar u ocasionar alguno de los usuarios del servicio.

8.4 OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SERVICIO DE CAFETERIA Y SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJORES OFICIALES ADSCRITOS AL CENTRO

- a. Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente balanceada y en las calidades y cantidades especificadas en el presente estudio e Invitación Pública.
- c. Ofrecer la venta de alimentos de la mejor calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada (comestibles en paquetes (snacks) de sal y dulce, bebidas gaseosas, jugos, agua y café). No se autoriza la venta de cigarrillos ni bebidas alcohólicas.
- d. Garantizar que el personal cuente con el carné de manipulación y preparación de alimentos, requerido en el cuerpo del presente documento.
- e. 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 Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Dicha situación podrá ser 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.
- f. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios.
- g. Proporcionar al alcance de los usuarios los siguientes aditamentos: sal y azúcar y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables.
- h. 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 diez (10) minutos el obtener el servicio de alimentación.
- i. Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad públicas exigidas para los servicios de alimentación por parte del

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Santander – Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Kilómetro 7 Vía Palenque Rincón de Girón – 6468036

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



- arrendatario en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato.
- j. 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.
 - k. Devolver a la entidad al finalizar el contrato el menaje que se le haya asignado al comenzar sus actividades.
 - l. Almacenar las basuras, fuera del lugar de preparación y almacenamiento de alimentos, en recipientes plásticos tapados con bolsa plástica desechable, para el transporte hasta el lugar de recolección general de basuras, por cuenta del personal contratado por el arrendatario.
 - m. Efectuar de forma periódica fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores y dejar el respectivo registro escrito de dichas actividades.
 - n. Contar con un administrador de cafetería, quien debe estar pendiente de la atención al usuario y hacer, a este respecto, las correcciones necesarias. Así mismo deberá contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se le presenten.
 - o. Contar con un profesional en el área de nutrición sobre los menús ofrecidos, de forma tal que la alimentación sea nutricionalmente balanceada y en las calidades y cantidades especificadas en la propuesta.
 - p. Mantener constante comunicación con el supervisor del contrato y acatar de buena forma las recomendaciones necesarias para mejorar la calidad de la alimentación y el servicio.
 - q. Realizar por su cuenta, la limpieza de las instalaciones y/o equipos suministrados por la entidad para el normal funcionamiento de la cafetería, 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 mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.
 - r. 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.
 - s. Suministrar en caso de daño o avería de la grifería, los repuestos con las mismas o mejores especificaciones de las averiadas.
 - t. En caso de requerir cambio de personal o contratar mayor personal, para la prestación del servicio, de atención al público y preparación de los alimentos, estos deberán cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaría de Salud para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato y debe ser autorizado el nuevo perfil por el supervisor del contrato.
 - u. 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.

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Santander – Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Kilómetro 7 Vía Palenque Rincón de Girón – 6468036

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



- v. Recibir las instalaciones físicas de cocina y cafetería, instalaciones eléctricas, gas y agua, equipos (horno otros) y muebles discriminados y relacionados conforme al inventario oficial, que se entregará mediante acta la cual es parte integral del presente contrato.
- w. Suministrar el menaje de cocina necesario para la prestación cabal del servicio, a saber: ollas, vajillas, cubiertos, elementos desechables etc.
- x. Evitar 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.
- y. 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.
- z. Avisar al SENA sobre cambios del personal colaborador. El Comité de Cafetería deberá avalar dichos cambios a través de acta escrita donde conste la verificación y el cumplimiento de los requisitos iniciales fijados por la entidad para la escogencia del contratista y demás personal colaborador.

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 especificaciones 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.

En caso que el Oferente presente precios ofrecidos que incluyan centavos, se aproximará a la centena anterior cuando las dos últimas cifras estén por debajo de cincuenta y a la centena superior cuando las dos últimas cifras sean superiores a cincuenta. La propuesta presentada que no estipule los precios a ofrecer será rechazada.

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 no deberán ser mayores a los valores de mercado de la ciudad. EL SENA se reserva el derecho de aceptar la prestación 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 contratista deberá 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 de mercado, 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.

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Santander – Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Kilómetro 7 Vía Palenque Rincón de Girón – 6468036
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



8.5 OBLIGACIONES SOBRE NORMAS DE HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS.

- a. Ofrecer en el menaje del restaurante: a) La vajilla debe ser de vidrio. b) Los cubiertos deben ser de metal, línea hotelera. c) Las bandejas deben ser grandes.
- b. Garantizar que los empleados ubicados en el área de preparación 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 ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de 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, estos deben ser autorizados por el supervisor del contrato y se debe verificar que cumplan con las medidas de protección y sanitarias adecuadas.
- c. Cumplir las siguientes condiciones respecto a los alimentos así: a) Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el contratista deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y tener en cuenta las fechas de vencimiento. b) Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior. c) Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad. d) El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito. e) Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, pescado y huevos y deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimento. c) Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. d) Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.
- d. Distribuir los alimentos de la siguiente forma: a) Los alimentos se deberán servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones, pero nunca con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.
- e. Manejar los residuos así: a) Deberán depositarse directamente en canecas limpias, con tapa ajustable, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca la mano; la loza sucia deberá lavarse tan pronto se recoja o una vez termine el servicio. b) Los residuos deberán ser retirados a diario del edificio preferiblemente media hora después de haberse terminado

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Santander – Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Kilómetro 7 Vía Palenque Rincón de Girón – 6468036

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



- cada servicio y máximo se almacenará para evacuarse en el transcurso del día, siguiendo el Plan de Manejo Integral de Residuos Sólidos fijados por el Centro.
- f. Garantizar que las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados.
 - g. Todo el personal que manipule alimentos debe tener formación en educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente, capacitados y demostrar experiencia en el cargo a desempeñar.
 - h. Evitar que cualquier persona de la que se sepa o sospeche tenga alguna enfermedad que sea susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante o presente heridas abiertas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea, tenga contacto con los mismos.
 - i. Tomar las medidas para que al personal manipulador de alimentos se le practiquen dos (2) reconocimientos médicos en el año.
 - j. Presentar al supervisor del contrato un plan que contenga: El procedimiento de limpieza y desinfección que deberá satisfacer las necesidades particulares del proceso.

8.6 OBLIGACIONES A QUE SE COMPROMETE EL CONTRATISTA SOBRE EL ARRENDAMIENTO DEL INMUEBLE

El contratista igualmente ostenta la calidad de arrendatario del área destinada para el servicio de cafetería-restaurante del Centro Industrial de Mantenimiento Integral, por lo cual se compromete a:

- a) Utilizar el espacio físico para ofrecer el servicio de cafetería- restaurante suministrando los alimentos y comestibles autorizados por la entidad.
- b) Cumplir con el canon fijo mensual. Lo anterior no incluye los costos de consumo de gas, agua y electricidad los cuales los servicios públicos los cancelará el contratista de acuerdo a la información de consumo generada por los contadores instalados en el área de la cafetería del Centro Industrial de Mantenimiento Integral.
- c) No darle otra destinación. Utilizar el espacio entregado en arrendamiento para prestar el servicio de cafetería- restaurante exclusivamente.
- d) Devolver el inmueble a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibió, excepto por deterioro debido al transcurso del tiempo y uso legítimo del bien.
- e) Pagar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, el canon de arrendamiento a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad en el contrato.
- f) Presentar mensualmente al supervisor del contrato el recibo del servicio de gas, agua y luz cancelado.
- g) Acogerse a las normas comerciales y civiles en materia de arrendamientos y cumplir con los términos del contrato.
- h) El arrendatario tendrá a su cargo las reparaciones locativas y aquellas que sean necesarias por hechos de él o sus dependientes y no podrá realizar otras sin el consentimiento previo y escrito del arrendador.

8.7 PROHIBICIONES DEL CONTRATISTA

- a) Cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento.



- b) Ingreso, almacenamiento o venta de bebidas embriagantes, cigarrillos, sustancias alucinógenas y demás sustancias prohibidas por la ley.
- c) Alterar los precios, sin previa autorización del Comité de Cafetería o supervisor del contrato.
- d) Abrir o prestar servicio en horas o días fuera del horario de atención.
- e) Permitir el ingreso o estancia de aprendices o personal no autorizado en el espacio de preparación de alimentos.
- f) El adjudicatario no podrá arrendar, subarrendar o ceder la cafetería como tampoco efectuar reformas y mejoras, salvo expresa autorización de la Subdirección de Centro.
- g) 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.
- h) Utilizar las instalaciones de la cafetería- restaurante para pernoctar.

9. BIENES QUE SERAN ENTREGADOS AL FUTURO CONTRATISTA

Se realizará la entrega de la infraestructura física de la cafetería, así como el inventario relacionado a continuación, para que sea destinada única y exclusivamente al funcionamiento del restaurante y cafetería para el servicio de los Aprendices y demás funcionarios del CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL - SENA REGIONAL SANTANDER, incluye la bodega destinada para el almacenamiento de alimentos no perecederos.

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	CANTIDAD	ESTADO
1	COCINA INDUSTRIAL A GAS Consta de cuatro puestos con parrillas de 40*40cms en fundición de hierro gris y quemadores tipo estrella de 25,000 BTU/H c/u en fundición de hierro, un horno con frente y puerta en lamina de acero C18 tipo 304 a gas interior en acero inoxidable y con dos parrillas cromadas c/u, una plancha asadora elaborada en lamina hot roll de 3/8" calentada por medio de quemadores tipo flauta en acero inoxidable con bandeja recolectora de grasa y gratinador en el interior, cubierta y cuerpo elaborado en lamina de acero inoxidable C18 y C20 tipo 304 2B, con bases nivelables al piso. Dimensiones 147 cm x 96 cm x 90 cm. Incluye transporte e instalacion	1	OPTIMO
2	MODULO GIGANTE Consta de un quemador guitarra y otro de media luna, parilla de 50*50cms, en fundición de hierro gris, cubierta y cuerpo elaborado en lamina de acero inoxidable C18 tipo 304 2b, con bases triangulares en lamina de acero C18. Dimensiones: 51cm x 60cm x 56cm. Incluye transporte e instalacion	2	OPTIMO



3	<p>FREIDOR A GAS CON TERMOSTATO: Fabricado en acero inoxidable, un tanque de alta resistencia en acero inoxidable, válvula de drenaje para aceite, tres quemadores con control automático independiente, termostato para control de temperatura, dos canastillas. Dimensiones: 46.5cm x 80cm x 98cm Incluye transporte e instalacion</p>	1	OPTIMO
4	<p>LICUADOR 12 LITROS Vaso, tapa y base en acero inoxidable 304. Transmisión reforzada totalmente en acero inoxidable de aleación especial. Sello mecánico contra fugas. Motor de 1 1/2 HP 110V/60 Hz de 3,700 rpm. Triple cuchilla en acero inoxidable tipo 304 calibre 16. Juego de tres rompeolas en acero inoxidable. Apagador industrial de 20 amp. Cono y contra en aluminio fundido. Asas para vaso y base en acero inoxidable calibre 16 Interior del vaso con terminado sanitario. Embrague múltiple. Cable de uso rudo 3 x 12 con clavija integrada. Dimensiones: 0.40 m x 0.33 m x 0.86 m Incluye transporte e instalacion</p>	1	OPTIMO
5	<p>CONGELADOR VERTICAL EN ACERO INOXIDABLE CON UNA PUERTA DE VIDRIO DE 18 PIES ILUMINACION LED, CONTROL ELECTRONICO DE TEMPERATURA. Volumen bruto: 507 (L), No Parrillas (5), Consumo de energia Kwh/24h 16.2, Voltaje (v) 115. Dimensiones: 75* 74* 206 cms Incluye transporte e instalacion</p>	2	OPTIMO
6	<p>ESTANTERÍA METÁLICA EN PINTURA EPÓXICA DE CUATRO NIVELES. Dimensiones: 150cm x 45cm x 180cm Incluye transporte e instalacion</p>	2	OPTIMO
7	<p>CAMPANA EXTRACTORA TIPO ISLA Fabricada en lámina de acero inoxidable C.22 tipo 304 2b, filtros para grasa en acero inoxidable, canal y recipientes recolectores de grasa en acero inoxidable, iluminación con lámpara tipo tortuga 110V. Dimensiones: 300cm x 112cm x 50cm Incluye transporte e instalacion</p>	1	OPTIMO



8	DUCTERÍA 8 metros de ducto circular de 16" en acero brillante, incluye 2 codos a 90° en acero brillante, 1 acople a campana, 1 acople a motor. Incluye transporte e instalacion	1	OPTIMO
9	EXTRACTOR AXIAL DE 20" Ventilador incorporado en aluminiofundido, 50cm de diámetro, caudal de 3.25 m³/s, 1800 RPM, 4 Amp, 110V. Incluye transporte e instalacion	1	NUEVO
10	Mesón doble vitrina caliente frio	1	FUNCIONAL
11	Mesón en L de doble poceta mescladores funcionando, con 13 puertas de las cuales 6 de ellas tienen manijas de abertura	1	FUNCIONAL
12	Mesón en acero inoxidable movil de 12 puertas de las cuales 3 tienen manijas	1	FUNCIONAL
13	Mesón funcional central en acero inoxidable	1	FUNCIONAL
14	Puerta de madera de la entrada principal	1	FUNCIONAL
15	Mesón ventana en acero inoxidable	1	FUNCIONAL
16	Puerta metalica de la entrada exterior	1	FUNCIONAL
17	Toma corrientes dobles	16	FUNCIONAL
18	Interruptores	3	FUNCIONAL
19	Ventana en aluminio	1	FUNCIONAL
20	Portones cortina	2	FUNCIONAL
21	Puerta metalica de Bodega	1	FUNCIONAL
22	Pisos de baldosin en granito recubierto con pintura epoxica blanca	Aprox 100 mts	Recien pintado para estrenar
23	Lamparas led pequeñas	7	FUNCIONAL
24	Reja de seguridad	1	FUNCIONAL
25	Extintor	1	FUNCIONAL
26	Puerta metalica de baño	1	FUNCIONAL
27	Lavamanos	1	FUNCIONAL
28	Sanitario	1	FUNCIONAL
29	Ventiladores industriales	2	FUNCIONAL
30	Mesas de 4 puestos en acero inoxidable	30	FUNCIONAL
31	Mesas en formica de 4 puestos	2	FUNCIONAL
32	Puntos ecologicos de 3 canecas plasticas	2	FUNCIONAL



10. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN.

El presente proceso se encuentra amparado con recursos del presupuesto del Centro Industrial de Mantenimiento Integral - SENA Regional Santander, según Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 2520 de enero 30 de 2020, del rubro N° 922410 C-3603-1300-14-0-3603025-02 Adquisición de Bienes y Servicios y 922442 C-3603-1300-14-0-3603025-02 Adquisición de Bienes y Servicios expedido por la Coordinación del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto del Sena Regional Santander.

Para la etapa contractual se debe tener en cuenta la asignación presupuestal de cada rubro Presupuestal teniendo en cuenta cada dependencia de la siguiente manera:

DEPENDENCIA: 922410
RUBRO: C-3603-1300-14-0-3603025-02
PROYECTO DE LEY: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL
REC: 10
VALOR: \$ 15.960.715

DEPENDENCIA: 922442
RUBRO: C-3603-1300-14-0-3603025-02
PROYECTO DE LEY: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL
REC: 10
VALOR: \$ 45.002.700

11. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO:

El análisis de Mercado se realizó a través de precios histórico del año 2019 más el incremento del I.P.C del 3.8 % establecido por el gobierno nacional para el 2020 y así se pudo establecer el presupuesto para el presente estudio de mercado. Esto con el fin de poder tomar precios reales del mercado y no tener precios inflados a los precios reales de los elementos requeridos y además poder optimizar los recursos presupuestales destinados para el suministro de alimentación. El valor de 2019 se tomó del valor ofertado por el contratista de la vigencia anterior es decir 2019.



DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL
DESAYUNO	1573	3.970	6.245.361
ALMUERZO	1573	6176	9.715.005
		VALOR TOTAL	\$ 15.960.366

PRESUPUESTO OFICIAL:

DESCRIPCION DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES	PRECIO HISTORICO 2019	VALOR DEL PRECIO HISTORICO 2020 MAS EL INCREMENTO DEL IBC 2019 ES DEL 3,8%	
			V/R UNITARIO	V/R UNITARIO	VR/TOTAL
DESAYUNO PARA 8 TRABAJADORES OFICIALES	UNIDAD	1573	\$ 4.500	\$ 4.671	\$ 7.347.483
ALMUERZO PARA 8 TRABAJADORES OFICIALES	UNIDAD	1573	7000	\$ 7.266	\$ 11.429.418
			VALOR TOTAL 100%		\$ 18.776.901
			V/R15% T.O		\$ 2.816.535
			V/R TOTAL SENA 85%		\$ 15.960.366
RERIGERIO DE APRENDICES		CANTIDAD DE REFRIGERIOS			
Suministro de refrigerios que contengan: Bebidas: Jugo tipo néctar en botella no retornable de 250 c.c. y/o gaseosa y/o té de 350 c.c.; Cereal: Productos Elaborados y/o Energético de 140 gramos (ejemplo: Sándwich, empanada, arepas, flautas, mantecada y demás productos similares) y una fruta: de 100 gramos Cada una. Estos alimentos serán entregados, empacados herméticamente y con preparación el mismo día de entrega. Entregados con las normas de higiene correspondientes, en el sitio que sea indicado y para cada una de las fechas en las que se realicen las actividades, las cuales serán suministradas por el supervisor de contrato.	UNIDAD	9300	\$ 4.662	\$ 4.839	\$ 45.002.700
VALOR TOTAL					\$ 45.002.700
TOTAL					\$ 60.963.066

Teniendo en cuenta el presupuesto disponible según Certificado de Disponibilidad N° 2420 del 27 de enero de 2020, el presente proceso de selección será adjudicado por la suma de **QUINCE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA MIL TRESCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE (\$15.960.366)** y comprometerá el número de raciones (desayunos y almuerzos para trabajadores oficiales) previsto en las especificaciones técnicas del presente documento, hasta agotar el presupuesto. Lo anterior teniendo en consideración que la Entidad otorga un subsidio de alimentación por el ochenta y cinco (85%) del valor total del contrato. El quince (15%) restante será asumido por cada uno de los trabajadores oficiales y entregado directamente al futuro contratista. (Referencia cuadro anterior).



Que para el suministro de refrigerios aprendices se ha designado un presupuesto de **CUARENTA Y CINCO MILLONES DOS MIL SETECIENTOS PESOS MCTE (\$45.002.700)**, por lo anterior el valor total de presupuesto asignado para el presente proceso es por un valor de **SESENTA MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y TRES MIL SESENTA Y SEIS PESOS MCTE (\$60.963.066)**

NOTAS IMPORTANTES:

1. **Los valores y gramaaje que se oferten para desayunos y almuerzos dentro del proceso de suministro para los trabajadores oficiales permanecerán constantes durante la vigencia del contrato y se constituirán como precios regulados para la venta de los desayunos y almuerzos para los aprendices, administrativos, instructores, funcionarios y público en general que visite las instalaciones del Centro.**
2. **No habrá lugar a variación del valor y/o modificación del gramaaje o especificaciones técnicas requeridas en el presente estudio para los desayunos y almuerzos a la venta del público en general, pues corresponderán a los mismos de los trabajadores oficiales.**
3. **Al momento de la presentación de su oferta, absténgase de hacer ofrecimientos artificiales. En todo caso, cuando la Entidad observe que el valor de una oferta parece artificialmente baja, requerirá al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido (Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.1.2.2.4.)**

El valor de la sumatoria de los desayunos, almuerzos y refrigerios ofrecidos, constituirá el factor de selección del presente proceso.

Para efectos de pagos al contratista, los pagos que serán reconocidos por parte del SENA para dicho servicio corresponden al ochenta y cinco (85%) de cada ración, pues el quince (15%) restante será asumido por cada uno de los trabajadores oficiales y entregado directamente al futuro contratista.

12. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SUSTENTAN LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

Por tratarse de un contrato inferior al 10% de la menor cuantía, de conformidad con el numeral 5 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y el artículo 274 de la ley 1450 de 2011 y en concordancia con el artículo 94 de la ley 1474 de 2011, 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 se contratará mediante una invitación pública en la modalidad de mínima cuantía, teniendo en cuenta como factor de selección el menor precio de la oferta que cumpla con las condiciones establecidas en la Invitación.

Dicho precio corresponderá a la sumatoria de los desayunos y almuerzos de los 8 trabajadores oficiales adscritos al Centro de Formación y los refrigerios requeridos.

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Santander – Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Kilómetro 7 Vía Palenque Rincón de Girón – 6468036
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



Se aclara que, para efectos de pagos al contratista de los desayunos y almuerzos de los trabajadores oficiales, los pagos que serán reconocidos por parte del SENA para dicho servicio corresponden al ochenta y cinco (85%) de cada ración, pues el quince (15%) restante será asumido por cada uno de los trabajadores oficiales y entregado directamente al futuro contratista (quien deberá llevar registro de ello).

13. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del contrato es de diez (10) meses a partir de la suscripción del acta de inicio, sin exceder el 18 de diciembre de 2020.

14. VALOR DEL CANON ESTIMADO PARA EL ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO COMO CAFETERIA.

En el contrato celebrado en el año inmediatamente anterior, el canon de arrendamiento se fija por la suma de **UN MILLON DE PESOS M/CTE. (\$1.000.000)**, sin incluir el pago de los servicios públicos, los cuales eran cancelados por el contratista en atención a el consumo mensual verificado de los contadores independientes o facturas de servicios.

Para la presente vigencia, el valor del canon corresponderá al mismo del año anterior con el aumento del IPC acumulado de la vigencia anterior.

Así las cosas, el valor corresponderá a la suma de **UN MILLON TREINTA Y OCHO MIL PESOS PESOS M/CTE (\$1.038.000)** a través de consignación en la cuenta recaudadora del SENA a nivel nacional.

El consumo de los servicios públicos: En relación con los servicios públicos (energía eléctrica, agua y gas), teniendo en cuenta que el Centro Industrial de Mantenimiento Integral en la actualidad cuenta con contadores independientes que determina el consumo para estos servicios, el contratista deberá cancelar el valor de los servicios públicos que las empresas facturen al SENA.

El Centro, a través del Comité de Cafetería, verifica que los alimentos proporcionados por el contratista sean de calidad, con las calidades nutricionales adecuadas y en cantidades suficientes, pero los mismos deben ser ofrecidos a precios asequibles para la comunidad educativa, de modo que les permita a nuestros aprendices y funcionarios acceder a una alimentación adecuada y al alcance de su presupuesto.

15. FORMA DE PAGO:

EL SENA cancelará al CONTRATISTA el valor del contrato contratos de suministro en pagos mensuales de acuerdo a las raciones consumidas, previa certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, y presentación de la factura de cobro objeto del presente contrato, dentro de los treinta (30) días siguientes al recibo de satisfacción del SENA, con el

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Santander – Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Kilómetro 7 Vía Palenque Rincón de Girón – 6468036

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



cumplimiento de todas sus obligaciones precontractuales, además, de los aportes al sistema general de seguridad social en pensión y en salud e igualmente las constancias expedidas por las entidades respectivas en las cuales se certifique que el contratista se encuentra a paz y salvo con el pago de los aportes a seguridad social y parafiscales. El CONTRATISTA debe indicar el número de cuenta activa y el nombre del titular de la misma en donde EL SENA consignará el pago.

cuando se realicen contratos con auto retenedores, deberán informar en la factura esta condición a fin de no realizar retención alguna.

Los proponentes deben manifestar la aceptación expresa de la forma de pago establecida por EL SENA.

Respecto al canon de arrendamiento el contratista deberá pagar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, el canon de arrendamiento a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad.

16. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS DESTINADAS A AMPARAR LOS PERJUICIOS DE NATURALEZA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL, DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DEL OFRECIMIENTO DEL CONTRATO SEGÚN EL CASO

Debe entenderse que los mecanismos contenidos en el contrato, permiten mantener las condiciones económicas y financieras existentes al momento de la presentación de la propuesta por parte del contratista y consecuentemente, están diseñados para establecer y mantener la ecuación del equilibrio contractual en los términos señalados en la Ley 80 de 1.993.

Para el contratista garantizar las obligaciones derivadas del contrato, El CONTRATISTA se compromete a constituir a favor del Centro Industrial de Mantenimiento Integral SENA Regional Santander, NIT. 899.999.034-1, como mecanismo de cobertura del riesgo, una garantía que podrá consistir en contrato de seguro contenido en una póliza, Patrimonio autónomo, Garantía bancaria y expedidas en el exterior solo en el caso que las personas naturales o jurídicas sean extranjeras y no tengan domicilio o sucursal en Colombia. Esta garantía deberá constituirse máximo dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de la firma del contrato y requerirá ser aprobada por el SENA Regional Santander. La garantía deberá cumplir los siguientes amparos:

Cumplimiento: Equivalente al 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y seis (6) meses más, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad.

Calidad del servicio: Por el 10% del valor del contrato con una vigencia igual al término de duración del contrato y seis (6) meses más.



Pago de Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales: Por cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo del mismo y tres (3) años más.

Responsabilidad Civil Extracontractual: En cuantía equivalente a doscientos (200) salarios mínimos legales mensuales vigentes y con una vigencia del plazo de ejecución del contrato.

17. SUPERVISIÓN

La supervisión de la ejecución del presente contrato estará a cargo del funcionario que designe la Subdirectora del Centro Industrial de Mantenimiento Integral SENA de la Regional Santander, siendo su responsabilidad cualquier acción u omisión en el ejercicio de sus funciones que cause perjuicios a la Entidad, debiendo informar al Subdirector del Centro de Formación oportunamente cualquier irregularidad, con el fin de que se hagan efectivas las cláusulas respectivas. El funcionario designado deberá cumplir con las obligaciones propias de la supervisión, conforme a la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y Resolución Interna del SENA No. 202 de 2014. Así mismo, deberá proyectar el Acta de liquidación (en caso de requerirse), previa presentación del informe final de supervisión

Con la presentación de este estudio, queda evidenciada la necesidad del contrato tendiente a cumplir con los propósitos establecidos para la buena marcha y efectivo cumplimiento de los cometidos del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, por consiguiente, se solicita adelantar el proceso contractual respectivo y su perfeccionamiento.

Dada en Bucaramanga, a los Treinta (30) días del mes de enero de 2020.

ELLA JOHANNA MENDOZA PEDRAZA
Subdirectora (e) Centro Industrial de Mantenimiento Integral
Regional Santander

Proyectó: Elkin Mauricio Ortega Barbosa Cargo: Contratista- Gestión Contractual
Proyecto aspecto técnico SG-SST: Mery Niño Gómez – Contratista SGST.

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Santander – Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Kilómetro 7 Vía Palenque Rincón de Girón – 6468036
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



ESTUDIO DE MERCADO

OBJETO: suministro de desayunos y almuerzos para los trabajadores oficiales, suministro de refrigerios para los aprendices del centro y entrega en arrendamiento del espacio destinado para la prestación del servicio de cafetería en el centro industrial de mantenimiento integral. PAA No 1649.

El análisis de Mercado se realizó a través de precios histórico del año 2019 más el incremento del I.P.C del 3.8 % establecido por el gobierno nacional para el 2020 y así se pudo establecer el presupuesto para el presente estudio de mercado. Esto con el fin de poder tomar precios reales del mercado y no tener precios inflados a los precios reales de los elementos requeridos y además poder optimizar los recursos presupuestales destinados para el suministro de alimentación.

DESCRIPCION DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES	PRECIO HISTORICO 2019	VALOR DEL PRECIO HISTORICO 2020 MAS EL INCREMENTO DEL IBC 2019 ES DEL 3,8%	
			V/R UNITARIO	V/R UNITARIO	VR/TOTAL
DESAYUNO PARA 8 TRABAJADORES OFICIALES	UNIDAD	1573	\$4.500	\$ 4.671	\$ 7.347.483
ALMUERZO PARA 8 TRABAJADORES OFICIALES	UNIDAD	1573	\$ 7000	\$ 7.266	\$11.429.418
VALOR TOTAL 100%					\$ 18.776.901
V/R15% T.O					\$ 2.816.535
V/R TOTAL SENA 85%					\$ 15.960.366
RERIGERIO DE APRENDICES		CANTIDAD DE REFRIGERIOS			
Suministro de refrigerios que contengan: Bebidas: Jugo tipo néctar en botella no retornable de 250 c.c. y/o gaseosa y/o té de 350 c.c.; Cereal: Productos Elaborados y/o Energético de 140 gramos (ejemplo: Sándwich, empanada, arepas, flautas, mantecada y demás productos similares) y una fruta: de 100 gramos Cada una. Estos alimentos serán entregados, empacados herméticamente y con preparación el mismo día de entrega. Entregados con las normas de higiene correspondientes, en el sitio que sea indicado y para cada una de las fechas en las que se realicen las actividades, las cuales serán suministradas por el supervisor de contrato.	UNIDAD	9300	\$ 4.662	\$ 4.839	\$ 45.002.700
VALOR TOTAL					\$ 45.002.700
TOTAL					\$ 60.963.066

Así las cosas, con la información recopilada y atendiendo el presupuesto definido para adquirir estos bienes y/o servicios, se elaborará el presupuesto de la entidad el cual comprenderá todos los costos directos e indirectos derivados de la contratación (IVA, impuestos, retenciones y contribuciones, gastos de legalización, gastos de ejecución, etc.).

Se expide en Girón, a los veintiocho (28) días del mes de enero de 2020.

Andrés Orlando Alvarado



ANÁLISIS DE RIESGO EN EL PROCESO DE CONTRATACION

El Centro Industrial de Mantenimiento Integral del SENA Regional Santander procede a realizar el análisis de carácter social, económico y político e identificar los riesgos que pueden presentarse dentro del proceso de contratación que se procede a adelantar, teniendo como referencia las variables definidas en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo publicado por Colombia Compra Eficiente

1. CONTEXTO

El objeto del proceso de contratación: Suministro de desayunos y almuerzos para los trabajadores oficiales, suministro de refrigerios para los aprendices del centro y entrega en arrendamiento del espacio destinado para la prestación del servicio de cafetería en el Centro Industrial de Mantenimiento Integral SENA Regional Santander. Vigencia 2020.

Los partícipes del proceso de contratación: Por parte de la entidad el Centro Industrial de Mantenimiento Integral del SENA Regional Santander, por parte de los participantes todos aquellos proponentes que consideren su participación en el proceso, de los cuales se determinará el adjudicatario correspondiente.

La ciudadanía que se beneficia del proceso de contratación: El proceso a desarrollar, beneficiaria a todos los aprendices y demás personal del centro, que requieren del servicio de cafetería-restaurant y los trabajadores oficiales quienes se beneficiaran de los desayunos y almuerzos.

La capacidad de la entidad entendida como la disponibilidad de recursos y conocimientos para el proceso de contratación: Teniendo en cuenta el presupuesto disponible según Certificado de Disponibilidad N° 2520 del 30 de enero de 2020, el presente proceso de selección será adjudicado por la suma de **QUINCE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA MIL TRESCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE (\$15.960.366)** y comprometerá el número de raciones (desayunos y almuerzos para trabajadores oficiales) previsto en las especificaciones técnicas del presente documento, hasta agotar el presupuesto. Lo anterior teniendo en consideración que la Entidad otorga un subsidio de alimentación por el ochenta y cinco (85%) del valor total del contrato. El quince (15%) restante será asumido por cada uno de los trabajadores oficiales y entregado directamente al futuro contratista.

Que para el suministro de refrigerios aprendices se ha designado un presupuesto de **CUARENTA Y CINCO MILLONES DOS MIL SETECIENTOS PESOS MCTE (\$45.002.700)**, por lo anterior el valor total de presupuesto asignado para el presente proceso es por un valor de **SESENTA MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y TRES MIL SESENTA Y SEIS PESOS MCTE (\$60.963.066)**.

En atención a que el avalúo comercial del espacio donde se va a prestar el servicio de cafetería, la justificación del consumo de los servicios públicos y atendiendo que se busca es la prestación de un servicio de calidad en lo que respecta a cafetería, pues de él se benefician tanto los aprendices como las personas que trabajan en el SENA y eventualmente quienes visitan las instalaciones, al realizar un análisis costo – beneficio, el Centro Industrial de Mantenimiento Integral SENA de la Regional Santander establece el valor del canon de arrendamiento mensual para la vigencia 2020 en la suma de **UN MILLON TREINTA Y OCHO MIL PESOS PESOS M/CTE (\$1.038.000)**.



El anterior valor no incluye servicios públicos (agua, luz y gas). El pago de los mismos será responsabilidad exclusiva del contratista según factura.

El consumo de los servicios públicos: En relación con los servicios públicos (energía eléctrica, agua y gas), teniendo en cuenta que el Centro Industrial de Mantenimiento Integral en la actualidad cuenta con contadores independientes que determina el consumo para estos servicios, el contratista deberá cancelar el valor de los servicios públicos que las empresas facturen al SENA.

El Centro, a través del Comité de Cafetería, verifica que los alimentos proporcionados por el contratista sean de calidad, con las calidades nutricionales adecuadas y en cantidades suficientes, pero los mismos deben ser ofrecidos a precios asequibles para la comunidad educativa, de modo que les permita a nuestros aprendices y funcionarios acceder a una alimentación adecuada y al alcance de su presupuesto.

Para realizar el presente contrato, no se hace necesario la constitución de disponibilidad presupuestal para el arriendo de la cafetería, teniendo en cuenta que no se generará erogación alguna del presupuesto de la entidad.

Las condiciones geográficas y de acceso del lugar en el cual se debe cumplir el objeto del proceso de contratación: El Departamento de Santander se encuentra localizado en la zona nororiental del país en la Región Andina, limita al norte con los departamentos de Norte de Santander, Cesar y Bolívar, al occidente con Antioquia, al sur con Boyacá y al oriente con Boyacá y Norte de Santander.

Santander se ubica en el sector nororiental de los Andes colombianos. Está conformado por 87 municipios, 2 corregimientos, 477 inspecciones de policía. Estos entes territoriales se agrupan en siete provincias reorganizadas en ocho núcleos de desarrollo provincial denominados así: Área Metropolitana con su capital en Bucaramanga, Comunero con su capital en El Socorro, García Rovira con su capital en Málaga, Guanentá con su capital en San Gil, Mares con su capital en Barrancabermeja, Soto Norte con su capital en Matanza y Vélez con su capital en Vélez.

El SENA cuenta con ocho (8) Centros de Formación que ofrecen formación en las áreas de salud ocupacional, panadería, alimentos, empresas agropecuarias, seguridad industrial, mantenimiento industrial y automotriz, telecomunicaciones, desarrollo de videojuegos, producción de calzado, marroquinería, confección, construcción, carpintería, sistemas, joyería, administración empresarial, gestión documental, hotelería, sistemas de información, producción pecuaria, gestión de mercados y estética, entre otros, los cuales se encuentran estratégicamente ubicados en los municipios de Málaga (Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes), San Gil (Centro Agroturístico), Piedecuesta (Centro de Atención al Sector Agropecuario), Vélez (Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente), Bucaramanga (Centro de Servicios Empresariales y Turísticos), Girón (Centro Industrial de Mantenimiento Integral), Florida (Centro Industrial del Diseño y la Manufactura) y Barrancabermeja (Centro Industrial y del Desarrollo Tecnológico).

El Centro Industrial de Mantenimiento Integral ubicado en el municipio de Girón fue creado en el año de 1966, por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, como un medio de formación para el desarrollo económico y social de los sectores industriales localizados en el Área Metropolitana. Ubicado en una zona de gran actividad industrial, su influencia abarca polos de



desarrollo regional como el Área Metropolitana de Bucaramanga y desarrolla acciones de Formación Profesional en los campos tecnológicos de la soldadura de metales; el mantenimiento eléctrico, electrónico, mecánico, de redes y parque automotor, Telecomunicaciones e Informática.

El entorno socio ambiental: El Departamento de Santander diversidad de pisos térmicos y una gran biodiversidad, situación que ha permitido aprovechar esta condición para impulsar la formación y desarrollo empresarial en temas como turismo de aventura y gastronomía, incentivando esta misma práctica en sus pequeños municipios aledaños.

De igual forma, la oferta de productos y servicios, es hoy para el departamento una oportunidad para la ampliación de su portafolio de ingresos, lo que ha permitido a la entidad, formar a más jóvenes con mejores competencias para atender, coordinar e implementar acciones propias en éstas áreas.

El sector del objeto del Proceso de Contratación y su mercado: El cual encuentra su estudio de análisis en el documento denominado Análisis del Sector, el cuál será debidamente publicado en el Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co junto con los demás documentos que soportan el Estudio Previo.

La normativa aplicable al objeto del Proceso de Contratación: Constitución Política, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás decretos reglamentarios.

2. IDENTIFICACION Y CLASIFICACION DE LOS RIESGOS

Tomando como referencia la práctica y desarrollo de los diferentes procesos de contratación en vigencias anteriores, los riesgos identificados por otras entidades y proponiendo planes de acción- tratamiento que mermen dichas circunstancias y permitan garantizar el cumplimiento de la finalidad que persigue el proceso contractual.

Al respecto, la entidad establece la clasificación del riesgo según su clase, su fuente, la etapa del proceso de contratación y su tipo:

Clase	General
	Específico
Fuente	Interno
	Externo
Etapa:	Planeación
	Selección
	Ejecución
Tipo	Riesgo económico
	Riesgo Social o Político
	Riesgos Operacionales
	Riesgos Financieros
	Riesgos Regulatorios
	Riesgos de la Naturaleza
	Riesgos Ambientales
Riesgos Tecnológicos	



3. EVALUAR Y CALIFICAR LOS RIESGOS

Una vez definido lo anterior, la entidad procede a evaluar los riesgos identificados estableciendo el impacto de los mismos frente al logro de los objetivos del proceso y la probabilidad de ocurrencia del evento, atendiendo a lo dispuesto en la siguiente tabla:

	Categoría	Valoración
Probabilidad	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1
	Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2
	Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3
	Probable (probablemente va a ocurrir)	4
	Casi cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias)	5

Posteriormente, se realiza la calificación cualitativa del riesgo, y la calificación monetaria, la cual corresponde a la estimación de los sobrecostos ocasionados por la ocurrencia del riesgo como un porcentaje del valor total del presupuesto del contrato.

		Impacto				
Calificación Cualitativa		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente.	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja. Aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual.	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes.	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual.	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual.
Calificación Monetaria		Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato.	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince por ciento (15%).	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta por ciento (30%).	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%).
Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
		1	2	3	4	5

A continuación se sumaron las valoraciones de probabilidad e impacto para obtener la valoración total del riesgo:



Impacto						
Calificación Cualitativa		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente.	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se pueden lograr el objeto contractual.	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes.	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual.	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual.
Calificación Monetaria		Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato.	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince por ciento (15%).	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta por ciento (30%).	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%).
Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
		1	2	3	4	5
Probabilidad	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	2	3	4	5	6
	Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	3	4	5	6	7
	Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	4	5	6	7	8
	Probable (probablemente va a ocurrir)	5	6	7	8	9
	Casi cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias)	6	7	8	9	10

Con la información anterior, la valoración completa del riesgo permite establecer su categoría:

Valoración del Riesgo	Categoría
8, 9 y 10	Riesgo extremo
6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo medio
2, 3 y 4	Riesgo bajo

4. ASIGNACIÓN Y TRATAMIENTO DE LOS RIESGOS

Para establecer la asignación y tratamiento de los riesgos, el SENA Regional Santander, seleccionó la opción apropiada teniendo en cuenta el costo y el beneficio de cualquiera de las acciones identificadas para el tratamiento de dichos riesgos, teniendo en cuenta que en la mayoría de los casos una combinación de opciones permite un mejor resultado.

Información que se encuentra plasmada en la matriz adjunta al presente documento, que relaciona una a una las tareas previstas y los responsables en cada caso, que responden a los eventos indicados como posibles riesgos, así como los cronogramas, recursos (personal, información) y presupuesto, necesidades de informes de seguimiento, reportes de monitoreo, etc.

5. MONITOREAR LOS RIESGOS

Como acción de seguimiento, el SENA Regional Santander tiene previsto el monitoreo constante a los riesgos del proceso de contratación pues las circunstancias cambian rápidamente y los



riesgos no son estáticos. La matriz y el plan de tratamiento serán revisadas constantemente y se evaluará si es necesario hacer ajustes al plan de tratamiento de acuerdo con las circunstancias.

De conformidad con lo anterior, se tiene como documento matriz el documento Excel adjunto denominado **MATRIZ DE RIESGOS**.

6. FUENTES DE INFORMACION DEL DOCUMENTO

[http://es.wikipedia.org/wiki/Santander_\(Colombia\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Santander_(Colombia))

http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/cce_manual_riesgo_web.pdf -

Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo.

Dada en Bucaramanga, a los treinta (30) días del mes de enero de 2020


ELKIN MAURICIO ORTEGA BARBOSA
Apoyo de Contratación
Centro Industrial de Mantenimiento Integral
SENA Regional Santander

CARTÓN INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL
MATRIZ DE RIESGOS

Tipo	Descripción	Nº	Clase	Fuente	Etapas					Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	A qué se le asigna		Tratamiento	Impacto después del tratamiento			Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	
					Planificación	Selección	Contratación	Ejecución	Post-ejecución					SEMA	Propositiva/ajustabilizable		Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo				Categoría
Económico	La fluctuación de los precios de los insumos.	1	General	Externo	X					2	4	6	Riesgo Alto	0	100%	Verificar que las observaciones al respecto sean correctas y proceder a ajustar los precios según corresponda.	1	4	5	Riesgo medio	Personal encargado de la etapa de Planificación, Supervisor	Etapa de Planificación, fecha a partir de inicio	fecha de recibio final fecha de liquidación
	Sobrecostos en los bienes/servicios a contratar en el estudio de mercado.	2	General	Externo	X					3	5	8	Riesgo Extremo	50%	50%	Revisión de los estudios de mercado al ejecutarlos depistando en sus valores.	1	3	4	Riesgo Bajo	Personal encargado de la etapa de Planificación, Supervisor	Etapa de Planificación	Inicio de etapa de selección
	Ofertas irrisultivamente bajas	3	General	Externo		X				3	5	8	Riesgo Extremo	0%	100%	Da aplicación al artículo 28 del Decreto 1510 de 2013	1	3	4	Riesgo Bajo	Comité evaluador	Etapa de Selección	Inicio de etapa de selección
	Compromiso del equilibrio económico del contrato	4	General	Interno/ Externo			X			2	4	6	Riesgo Alto	50%	50%	Revisión de los estudios de mercado al ejecutarlos depistando en sus valores.	1	4	5	Riesgo medio	Personal encargado de la etapa de Planificación	Etapa de Planificación	Inicio de etapa de selección
	Pagos, huelgas, actos terroristas, estados de excepción	5	General	Interno/ Externo	X	X	X	X	X	1	4	5	Riesgo medio	100%	0%	Consultar las alertas de orden público y buscar recomendaciones que aminoren los efectos del tiempo	1	3	4	Riesgo Bajo	Personal que interviene en cada una de las etapas del proceso contractual	Etapa de Planificación	Inicio de etapa de selección
Social político	Existencias de inadecuados procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos	6	General	Interno	X	X	X	X		2	2	4	Riesgo Bajo	0%	0%	Reorientación en visitas de campo y comités de seguimiento	1	1	2	Riesgo Bajo	Personal que interviene en cada una de las etapas del proceso contractual	Etapa de planeación	fecha de liquidación
	Inadecuancia del presupuesto fiscal, plazo o estructura de las acciones	7	General	Interno	X			X		2	2	4	Riesgo Bajo	100%	0%	Seguimiento a la ejecución administrativa y presupuestal del contrato	1	1	2	Riesgo Bajo	Supervisor y/o interventor	Etapa de planeación	fecha de liquidación
	No sujeción del contrato por parte del contratante, incumplimiento de las garantías requeridas o retrasos en su entrega	8	General	Externo			X			3	5	8	Riesgo Extremo	0%	100%	Aplicación de la política de seriedad de la oferta y/o normalidad y entrega	2	4	6	Riesgo Alto	Profesional encargado del proceso	Etapa de planeación	Etapa de Contratación
	Falta de especificación del registro presupuestal	10	General	Interno				X		2	5	7	Riesgo Alto	0%	0%	Seguimiento por parte del profesional encargado del proceso.	1	4	5	Riesgo Medio	Profesional encargado del proceso	Etapa de Ejecución	Etapa de Ejecución
	Incumplimiento de la politización del presupuesto	11	General	Interno			X			4	2	6	Riesgo Alto	100%	0%	Seguimiento por parte del profesional encargado del proceso.	3	1	4	Riesgo Bajo	Profesional encargado del proceso	Etapa de Contratación	Etapa de Ejecución
Liquidación del contrato de manera oportuna	12	General	Interno/ Externo					X	2	2	4	Riesgo Bajo	50%	50%	Seguimiento por parte del profesional encargado del proceso.	1	1	2	Riesgo Bajo	Supervisor y/o Profesional encargado del proceso	Etapa Ejecución	Etapa Pos entrega	
Financiero	Riesgos de consecución de financiación, de liquidez para obtener recursos y el riesgo de las condiciones financieras establecidas	13	General	Externo				X		3	4	7	Riesgo Alto	0%	100%	Exigibilidad y verificación de capacidad financiera del fínno contratista. Estudiar la solvencia de origen anticipos o pagos anticipados	2	3	5	Riesgo Medio	Personal que interviene en cada una de las etapas del proceso contractual	Etapa de planeación	Etapa de Selección
	Cambios en las tarifas, cambios en las regimenes especiales, especificación de normas de calidad técnica o calidad	14	Específico	Externo	X	X	X	X		3	2	5	Riesgo medio	100%	0%	Consultar las posibles variaciones de la normatividad al respecto y aplicar mecanismos que aminoren los efectos del riesgo	2	1	3	Riesgo Bajo	Personal que interviene en cada una de las etapas del proceso contractual	Etapa de planeación	Etapa de Ejecución
De la naturaleza Ambiental	Tembales, inundaciones, huich, sequías, entre otros, siempre y cuando los mismos, puedan prevenirse	15	General	Externo				X		3	2	5	Riesgo medio	50%	50%	N/A	1	1	2	Riesgo Bajo	Supervisor y/o interventor	Etapa de Ejecución	Etapa de Ejecución
	Obligaciones que emanan de las licencias ambientales, de los planes de manejo ambiental y de otros documentos ambientales o tecnológicos exigidos	16	Específico	Interno	X	X	X	X		1	1	2	Riesgo Bajo	50%	50%	Revisión de los registros ambientales, ambientales, ambientales y permisos, planes de manejo aplicables a contratos	1	1	2	Riesgo Bajo	Personal responsable de la etapa de planeación y selección Supervisor y/o interventor	Etapa de planeación	Etapa de Ejecución
Tecnológico	Faltos en las telecomunicaciones, interrupción de servicios públicos, advenimiento de nuevos desarrollos tecnológicos	17	General	Interno/ Externo	X	X	X	X		1	2	3	Riesgo Bajo	50%	50%	Establecer cronograma alternativo para los posibles eventos de riesgo, requerir medios de comunicación alternos (mail, WhatsApp), revisar la aplicabilidad de los procesos modernos a las normas vigentes	1	1	2	Riesgo Bajo	Personal responsable de la etapa de planeación y selección Supervisor y/o interventor	Etapa de planeación	Etapa de Ejecución



ANEXO No. 1

**AUTORIZACION PREVIA DE CONTRATO DE SUMINISTRO
LA SUBDIRECTORA DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL DEL SENA
REGIONAL SANTANDER**

CERTIFICA:

Que, para el normal funcionamiento del Centro, la prestación de los servicios a su cargo y/o el debido cuidado de los bienes muebles o inmuebles es necesario contratar suministro de desayunos y almuerzos para los trabajadores oficiales, suministro de refrigerios para los aprendices del centro y entrega en arrendamiento del espacio destinado para la prestación del servicio de cafetería en el centro industrial de mantenimiento integral. Vigencia 2020. Que el Centro Industrial de Mantenimiento Integral cuenta con los recursos presupuestales suficientes para la presente contratación y ha cumplido con los trámites previos a la autorización de acuerdo a las normas generales e internas de la entidad.

Que, en el Centro Industrial de Mantenimiento Integral, cuenta con los recursos presupuestales para la presente contratación y ha cumplido con los trámites previos a la autorización de acuerdo a las normas generales e internas de la Entidad.

Que esta contratación se encuentra incluida en el PAA 2020 publicado del Centro de formación y se encuentra registrado en la fila No. 1649.

ELLA JOHANNA MENDOZA PEDRAZA
Subdirectora (e) Centro Industrial de Mantenimiento Integral
Regional Santander



ANEXO 2

CRITERIOS A EVALUAR DE LOS PROPONENTES ESTÁNDARES MÍNIMOS DE RESOLUCIÓN 0312 DE 2019 SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	CRITERIOS. EMPRESAS DE DIEZ (10) O MENOS TRABAJADORES CLASIFICADAS EN RIESGO I, II, III	Documento que se debe soportar
<p>Asignación de persona que diseña el Sistema de Gestión de SST</p>	<p>Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil: El diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para empresas de menos de diez (10) trabajadores en clase de riesgo I, II, III puede ser realizado por un técnico en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) o en alguna de sus áreas, con licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo, que acredite mínimo un (1) año de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de Seguridad y Salud en el Trabajo y que acredite la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas. Esta actividad también podrá ser desarrollada por tecnólogos, profesionales y profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo y el referido curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.</p>	<p>1- Hoja de vida del encargado de SG-SST (Técnico salud ocupacional con licencia) 2-Certificación Virtual de 50 en sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo horas vigente acorde a la Resolución 4927/2016 3-Asignación de responsabilidades firmado por la gerencia (soportar con contrato de trabajo ó documento donde se evidencia la asiganción de responsabilidades del SG-SST)</p>
<p>Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral</p>	<p>Afiliación a los Sistemas de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales de acuerdo con la normatividad vigente.</p>	<p>1- Presenta los soporte de pago de salud, pensión y ARL de los últimos 2 meses en el cual se evidencia los trabajadores dependientes de la empresa</p>
<p>Capacitación en SST</p>	<p>Elaborar y ejecutar programa o actividades de capacitación en promoción y prevención, que incluya como mínimo lo referente a los peligros/riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control.</p>	<p>1- Cronograma de capacitaciones la cual debe se acorde con las necesidades de la empresa y los riesgo identificados en la matriz de peligros 2- Presentar soportes de capacitaciones (puede soportar 2 documentos como evidencia)</p>



ANEXO 2

<p>Plan Anual de Trabajo</p>	<p>Elaborar el Plan Anual de Trabajo del Sistema de Gestión de SST firmado por el empleador o contratante, en el que se identifiquen como mínimo: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.</p>	<p>1- Plan anual de trabajo (firmado por la gerencia) 2- Política de seguridad y salud en el trabajo firmada por la gerencia 2- Objetivos de la política de seguridad y salud en el trabajo firmada por la gerencia</p>
<p>Evaluaciones médicas ocupacionales</p>	<p>Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad y los peligros/riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.</p>	<p>1-Solo se debe soportar el informe del perfil sociodemográfico.</p>
<p>Identificación de peligros: evaluación y valoración de riesgos</p>	<p>Realizar la identificación de peligros y la evaluación y valoración de los riesgos con el acompañamiento de la ARL.</p>	<p>1- Matriz de peligros 2- Documento donde se evidencie la participación de los trabajadores para la identificación de los riesgos (soportat 2 documentos de evidencia) 3- Reglamento de higiene seguridad y salud en el trabajo donde se evidencie la clase de riesgos (I,II,III, IV, V) asociada en al administradora de riesgos laborales, cantidad de trabajadores.</p>
<p>Medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados</p>	<p>Ejecutar las actividades de prevención y control de peligros y/o riesgos, con base en el resultado de la identificación de peligros, la evaluación y valoración de los riesgos.</p>	<p>1- listados de asistencia de inducción y reintroducción o documento de informe de actividades de intervención de peligros identificados en la matriz de peligros (soportat 2 documentos de evidencia)</p>



ANEXO 2

ÍTEM	CRITERIOS. EMPRESAS DE ONCE (11) A CINCUENTA (50) TRABAJADORES CLASIFICADAS EN RIESGO I, II, III	CUMPLE
Asignación de una persona que diseñe el Sistema de Gestión de SST	<p>Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil:</p> <p>El diseño del Sistema de Gestión de SST puede ser realizado por un tecnólogo en Seguridad y Salud en el Trabajo o en alguna de sus áreas, con licencia vigente en SST, que acredite mínimo dos (2) años de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de seguridad y salud en el trabajo y que certifique la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.</p> <p>Esta actividad también podrá ser desarrollada por profesionales en SST y profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia vigente en SST y el referido curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.</p>	<p>1- Hoja de vida del encargado de SG-SST (Tecnólogo salud ocupacional con licencia)</p> <p>2- Certificación Virtual de 50 en sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo horas vigente acorde a la Resolución 4927/2016</p> <p>3- Asignación de responsabilidades firmado por la gerencia (soportar con contrato de trabajo ó documento donde se evidencia la asignación de responsabilidades del SG-SST)</p>
Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral	Afiliación a los Sistemas de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales de acuerdo con la normatividad vigente. Pago de pensión de trabajadores de alto riesgo.	1- Presenta los soporte de pago de salud, pensión y ARL de los últimos 2 meses en el cual se evidencia los trabajadores de dependientes de la empresa



ANEXO 2

<p>Conformación y funcionamiento del COPASST</p>	<p>Conformar, capacitar y verificar el cumplimiento de las responsabilidades del COPASST.</p>	<p>1- Soportar el documentos designación de Vigía o el documento donde se evidencia el nombramiento de los representantes del COPASST la cual debe estar en vigencia.</p>
<p>Conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral</p>	<p>Conformar, capacitar y verificar el cumplimiento de las responsabilidades del Comité de Convivencia Laboral</p>	<p>1- Soportar el documentos designación de Vigía o el documento donde se evidencia el nombramiento de los representantes del comité de convivencia laboral la cual debe estar en vigencia.</p>
<p>Programa de capacitación</p>	<p>Elaborar y ejecutar el programa de capacitación en promoción y prevención, que incluye lo referente a los peligros/riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control, extensivo a todos los niveles de la organización.</p>	<p>1- Cronograma de capacitaciones la cual debe se acorde con las necesidades de la empresa y los riesgo identificados en la matriz de peligros 2- Presentar soportes de capacitaciones (puede soportar 2 documentos como evidencia)</p>
<p>Política de Seguridad y Salud en el Trabajo</p>	<p>Elaborar política de SST escrita, firmada, fechada y comunicada al COPASST y a todos los trabajadores.</p>	<p>2- Política de seguridad y salud en el trabajo firmada por la gerencia 2- Objetivos de la política de seguridad y salud en el trabajo firmada por la gerencia 3-listado de asistencia de socialización de la política</p>
<p>Plan Anual de Trabajo</p>	<p>Elaborar el Plan Anual de Trabajo firmado por el empleador o contratante, en el que se identifiquen como mínimo: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.</p>	<p>1- Plan anual de trabajo (firmado por la gerencia)</p>



ANEXO 2

<p>Archivo y retención documental del Sistema de Gestión de SST</p>	<p>Mantener el archivo de los siguientes documentos, por el término establecido en la normatividad vigente:</p> <p>Política en Seguridad y Salud en el Trabajo. Identificación de peligros en todos los cargos/oficios y áreas. Conceptos exámenes médicos ocupacionales Plan de emergencias Evidencias de actividades del COPASSST Afilación a Seguridad Social Comunicaciones de trabajadores, ARL o autoridades en materia de Riesgos Laborales</p>	<p>No soportar este documento</p>
<p>Descripción socio demográfica y Diagnóstico de condiciones de salud</p>	<p>Identificar las características de la población trabajadora (edad, sexo, cargos, antigüedad, nivel escolaridad, etc.) y el diagnóstico de condiciones de salud que incluya la caracterización de sus condiciones de salud, recopilar, analizar e interpretar los datos del estado de salud de los trabajadores</p>	<p>1-documento que contenga el perfil sociodemográfico y el diagnóstico de condiciones de salud</p>



ANEXO 2

<p>Actividades de medicina del trabajo y de prevención y promoción de la salud</p>	<p>Desarrollar las actividades de medicina del trabajo, prevención y promoción de la salud de conformidad con las prioridades identificadas en el diagnóstico de condiciones de salud y con los peligros/riesgos prioritarios.</p>	<p>1-evidencias que constaten la definición y ejecución de las actividades de medicina del trabajo, promoción y prevención de conformidad con las prioridades que se identificaron con base en los resultados del diagnóstico de las condiciones de salud (solo soportar un informe el cual debe estar firmado por la gerencia o médico con licencia en salud ocupacional que lo realiza, o soportar informe de las actividades realizadas)</p>
<p>Evaluaciones médicas ocupacionales</p>	<p>Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad y los peligros/riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.</p>	<p>No soportar este documento</p>
<p>Identificación de peligros y evaluación y valoración de riesgos</p>	<p>Identificar peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer controles que prevengan efectos adversos en la salud de los trabajadores.</p>	<p>1- Matriz de peligros 2- Reclamo de higiene seguridad y salud en el trabajo donde se evidencie la clase de riesgos (I, II, III, IV, V) asociada en el administrador de riesgos laborales, cantidad de trabajadores.</p>
<p>Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas</p>	<p>Realizar los mantenimientos periódicos de instalaciones, equipo, máquinas y herramientas, de acuerdo con los manuales y/o las fichas técnicas de los mismos.</p>	<p>1- Aplica en caso que se requiera utilizar una herramienta o equipo al interior de la institución como servicio contratado para lo cual deberán soportar la hoja de vida de la maquinaria, equipos o herramientas.</p>



ANEXO 2

Entrega de los elementos de protección personal – EPP y capacitación en uso adecuado	Realizar la entrega de los elementos de protección personal, acorde con el oficio u ocupación que desempeñan los trabajadores y capacitar sobre el uso adecuado de los mismos.	1 - Presentar soporte donde se evidencie la entrega de elementos de protección personal (2 soportes)
Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	Elaborar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.	1- plan de emergencias
Brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	Conformar, capacitar y dotar la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.	1 - Acta de conformación de brigada de emergencia. 1 - un soporte de capacitación de brigadistas
Revisión por la alta dirección.	Revisar como mínimo una (1) vez al año, por parte de la alta dirección los resultados del Sistema de Gestión de SST.	No soportar este documento

ITEM	<p align="center">CRITERIOS. EMPRESAS DE MÁS DE CINCUENTA (50) TRABAJADORES RIESGO I, II, III, IV Ó V Y LAS DE CINCUENTA (50) O MENOS TRABAJADORES RIESGO IV Ó V</p>	<p align="center">CUMPLE</p>
------	---	-------------------------------------



ANEXO 2

<p>Asignación de una persona que diseñe e implemente el Sistema de Gestión de SST</p>	<p>Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil: El diseño e implementación del Sistema de Gestión de SST podrá ser realizado por profesionales en SST, profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y el curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.</p>	<p>1- Hoja de vida del encargado de SG-SST (Profesional) 2- Certificación Virtual de 50 en sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo horas vigente acorde a la Resolución 4927/2016 3- Asignación de responsabilidades firmado por la gerencia (soportar con contrato de trabajo ó documento donde se evidencia la asignación de responsabilidades del SG-SST)</p>
<p>Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral</p>	<p>Garantizar que todos los trabajadores, independientemente de su forma de vinculación o contratación están afiliados al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales.</p>	<p>1- Presenta los soporte de pago de salud, pensión y ARL de los últimos 2 meses en el cual se evidencia los trabajadores de dependientes de la empresa</p>
<p>Identificación de trabajadores que se dediquen en forma permanente a actividades de alto riesgo y cotización de pensión especial</p>	<p>En el caso que aplique, identificar a los trabajadores que se dediquen en forma permanente al ejercicio de las actividades de alto riesgo establecidas en el Decreto 2090 de 2003 o de las normas que lo adicionen, modifiquen o complementen y cotizar el monto establecido en la norma, al Sistema de Pensiones</p>	<p>1- Soportar el documento de procedimiento seguro para las actividades de alto riesgo 2- Si la empresa no tiene actividades de alto riesgo citadas en el Decreto 2090 de 2003 la empresa deberá soportar un documento firmado por la gerencia donde se evidencia que la empresa no tiene actividades de alto riesgo.</p>



ANEXO 2

<p>Conformación y funcionamiento del COPASST</p>	<p>Conformar y garantizar el funcionamiento del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo – COPASST.</p>	<p>1- Solo debe soportar el documento donde se evidencian el nombramiento de los representantes / vigia del COPASST, firmado por la gerencia.</p>
<p>Capacitación de los integrantes del COPASST</p>	<p>Capacitar a lo (sic) integrantes del COPASST para el cumplimiento efectivo de las responsabilidades que les asigna la ley.</p>	<p>1- soportar listados de asistencia donde se evidencia capacitación a los integrantes del COPASST o Vigía en temas relacionados con SG-SST</p>
<p>Conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral</p>	<p>Conformar y garantizar el funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral de acuerdo con la normatividad vigente.</p>	<p>1- Solo debe soportar el documento donde se evidencian el nombramiento de los representantes / de comité de convivencia laboral , firmado por la gerencia.</p>
<p>Programa de capacitación anual</p>	<p>Elaborar y ejecutar el programa de capacitación en promoción y prevención, que incluye lo referente a los peligros/riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control, extensivo a todos los niveles de la organización.</p>	<p>1- cronograma de capacitaciones en el cual se debe asociar los riesgos identificados en la matriz de peligros</p>
<p>Inducción y reintucción en SST</p>	<p>Realizar actividades de inducción y reintucción, las cuales deben estar incluidas en el programa de capacitación, dirigidas a todos los trabajadores, independientemente de su forma de vinculación y/o contratación, de manera previa al inicio de sus labores, en aspectos generales y específicos de las actividades o funciones a realizar que incluya entre otros la identificación de peligros y control de los riesgos en su trabajo y la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales.</p>	<p>1- Soportar listados de asistencia de inducción y reintucción (mínimo 2 soportes)</p>



ANEXO 2

<p>Política de Seguridad y Salud en el Trabajo</p>	<p>Establecer por escrito la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo y comunicarla al Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo. COPASST.</p> <p>La Política debe ser fechada y firmada por el representante legal y expresa el compromiso de la alta dirección, el alcance sobre todos los centros de trabajo y todos sus trabajadores independientemente de su forma de vinculación y/o contratación, es revisada, como mínimo una vez al año, hace parte de las políticas de gestión de la empresa, se encuentra difundida y accesible para todos los niveles de la organización. Incluye como mínimo el compromiso con:</p> <ul style="list-style-type: none">– La identificación de los peligros, evaluación y valoración de los riesgos y con los respectivos controles.– Proteger la seguridad y salud de todos los trabajadores mediante la mejora continua.– El cumplimiento de la normatividad vigente aplicable en materia de riesgos laborales.	<p>1- Política de seguridad y salud en el trabajo firmada por la Gerencias</p> <p>2- documento donde se evidencia la revisión de la política de SST, firmado por la gerencias</p> <p>3- objetivos de la política firmados por la Gerencia</p> <p>4- evidencia de socialización de la política a los integrantes del COPASST o vigía</p>
--	---	---



ANEXO 2

<p>Objetivos de SST</p>	<p>Definir los objetivos del Sistema de Gestión de SST de conformidad con la política de SST, los cuales deben ser claros, medibles, cuantificables y tener metas, coherentes con el plan de trabajo anual, compatibles con la normatividad vigente, se encuentran documentados, son comunicados a los trabajadores; son revisados y evaluados mínimo una vez al año, actualizados de ser necesario y se encuentran en documento firmado por el empleador.</p>	
<p>Evaluación Inicial del Sistema de Gestión</p>	<p>Realizar la evaluación inicial del Sistema de Gestión de SST, identificando las prioridades para establecer el plan de trabajo anual o para la actualización del existente. Debe ser realizada por el responsable del Sistema de Gestión de SST o contratada por la empresa con personal externo con licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo.</p>	<p>1 - Evaluación inicial del sistema de gestión de seguridad y salud en le trabajo firmado por el encargado de seguridad y salud en el trabajo y la gerencia.</p>
<p>Plan Anual de Trabajo</p>	<p>Diseñar y definir un plan anual de trabajo para el cumplimiento del Sistema de Gestión de SST, el cual identifica los objetivos, metas, responsabilidades, recursos, cronograma de actividades, firmado por el empleador y el responsable del Sistema de Gestión de SST.</p>	<p>1 - Plan anual de trabajo firmado por la gerencia.</p>



ANEXO 2

Rendición de cuentas	Realizar anualmente la Rendición de Cuentas del desarrollo del Sistema de Gestión de SST, que incluya a todos los niveles de la empresa.	1- presentar soporte de rendición de cuentas anual (solo un documento puede ser el de la vigencia del año anterior 2018 en caso de no haberlo realizado en el 2019)
Matriz legal	Definir la matriz legal que contemple las normas actualizadas del Sistema General de Riesgos Laborales aplicables a la empresa.	1- matriz de requisitos legales que le aplique y cumpla la empresa que licita en el proceso
Identificación y evaluación para la adquisición de bienes y servicios	Establecer un procedimiento para la identificación y evaluación de las especificaciones en SST de las compras y adquisición de productos y servicios.	1- Presentar documento donde se evidencia el procedimiento para la adquisición de bienes y servicios en el cual se evidencia la exigencia del cumplimiento por parte de los proveedores de la implementación del SG-SST.
Gestión del cambio	Disponer de un procedimiento para evaluar el impacto sobre la Seguridad y Salud en el Trabajo que se pueda generar por cambios internos o externos.	1- procedimiento para evaluar el impacto sobre la Seguridad y Salud en el Trabajo que se pueda generar por cambios internos o externos.
Descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud de los trabajadores	Recolectar la siguientes información actualizada de todos los trabajadores del último año: la descripción socio demográfica de los trabajadores (edad, sexo, escolaridad, estado civil) y el diagnóstico de condiciones de salud que incluya la caracterización de sus condiciones de salud, la evaluación y análisis de las estadísticas sobre la salud de los trabajadores tanto de origen laboral como común y los resultados de las evaluaciones médicas ocupacionales.	1- documento consolidado con la información socio demográfica acorde con lo requerido y el diagnóstico de condiciones de salud.



ANEXO 2

<p>Manejo de Residuos</p>	<p>Eliminar los residuos sólidos, líquidos o gaseosos que se producen, así como los residuos peligrosos, de forma que no se ponga en riesgo a los trabajadores.</p>	<p>1- procedimiento de la empresa respecto a la disposición final de residuos.</p>
<p>Reporte de accidentes de trabajo y enfermedades laborales</p>	<p>Reportar a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) y a la Entidad Promotora de Salud (EPS) todos los accidentes de trabajo y las enfermedades laborales diagnosticadas.</p> <p>Reportar a la Dirección Territorial del Ministerio del Trabajo que corresponda los accidentes graves y mortales, así como las enfermedades diagnosticadas como laborales.</p> <p>Estos reportes se realizan dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al evento o recibo del diagnóstico de la enfermedad.</p>	<p>1- Documento donde se evidencie el procedimiento de reporte de accidente de la empresa</p>
<p>Identificación de peligros y evaluación y valoración de riesgos con participación de todos los niveles de la empresa</p>	<p>Realizar la identificación de peligros y evaluación y valoración de los riesgos con participación de los trabajadores de todos los niveles de la empresa y actualizarla como mínimo una (1) vez al año y cada vez que ocurra un accidente de trabajo mortal o un evento catastrófico en la empresa o cuando se presenten cambios en los procesos, en las instalaciones, o maquinaria o equipos.</p>	<p>1- soporte donde se evidencie la participación de los trabajadores con la identificación de los riesgos, 2- Matriz de peligros 3- Reglamento de higiene seguridad y salud en el trabajo donde se evidencie la clase de riesgos (I, II, III, IV, V) asociada en al administradora de riesgos laborales, cantidad de trabajadores.</p>



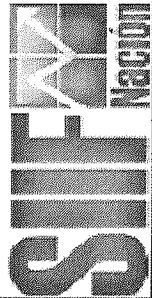
ANEXO 2

<p>Procedimientos e instructivos internos de seguridad y salud en el trabajo</p>	<p>Elaborar procedimientos, instructivos y fichas técnicas de seguridad y salud en el trabajo cuando se requiera y entregarlos a los trabajadores.</p>	<p>1- presentar las fichas de seguridad de los elementos, herramientas, o maquinarias de acuerdo al servicio contratado</p> <p>2- Presentar las fichas técnicas y las fichas de seguridad de acuerdo a los servicios contratados con la entidad como proveedor.</p>
<p>Mantenimiento periódico de las instalaciones, equipos, máquinas y herramientas</p>	<p>Realizar el mantenimiento periódico de las instalaciones, equipos, máquinas y herramientas, de acuerdo con los informes de las visitas de inspección o reportes de condiciones inseguras y los manuales y/o las fichas técnicas de los mismos.</p>	<p>1- Si aplica, si el servicio que se requiere contratar se debe utilizar maquinaria diferente a la institucional el proveedor debe presentar la hoja de vida de los equipos, herramientas y maquinaria a utilizar.</p>
<p>Entrega de los Elementos de Protección Personal (EPP) y capacitación en uso adecuado</p>	<p>Suministrar a los trabajadores los elementos de protección personal que se requieran y reponerlos oportunamente, conforme al desgaste y condiciones de uso de los mismos.</p> <p>Verificar que los contratistas y subcontratistas entregan los elementos de protección personal que se requiera a sus trabajadores y realizan la reposición de los mismos oportunamente, conforme al desgaste y condiciones de uso.</p> <p>Realizar la capacitación para el uso de los elementos de protección personal.</p>	<p>1- evidencia de entrega de elementos de protección individual (presentar un soporte)</p>



ANEXO 2

<p>Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias</p>	<p>Elaborar un plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias que identifique las amenazas, evalúe y analice la vulnerabilidad.</p> <p>Como mínimo el plan debe incluir: planos de las instalaciones que identifican áreas y salidas de emergencia, así como la señalización, realización de simulacros como mínimo una (1) vez al año.</p> <p>El plan debe tener en cuenta todas las jornadas de trabajo en todos los centros de trabajo y debe ser divulgado.</p>	<p>1- plan de emergencias</p>
<p>Brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias</p>	<p>Conformar, capacitar y dotar la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias (primeros auxilios, contra incendios, evacuación, etc.), según las necesidades y el tamaño de la empresa.</p>	<p>1- acta de conformación de brigada de emergencias 2- capacitación de brigada de emergencias 3- entrega de dotación de brigada de emergencia.</p>
<p>Revisión por la alta dirección. Alcance de la auditoría del Sistema de Gestión</p>	<p>Revisar como mínimo una (1) vez al año, por parte de la alta dirección, el Sistema de Gestión de SST, resultados y el alcance de la auditoría de cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo con los aspectos señalados en el artículo 2.2.4.6.30 del Decreto número 1072 de 2015.</p>	<p>1- presentar el informe de rendición de cuentas sino se ha presentado en el año en vigencia soportar el de el año anterior</p>



Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante: MHacardena ANGELICA ALEXANDRA CARDENAS MOSQUERA
 Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 36-02-00-068-922410 CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL-SANTANDER
 Fecha y Hora Sistema: 2020-01-30 2:18 p. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Número:	Fecha Registro:	Unidad / Subunidad Ejecutora:	Valor Total Operaciones:	Valor Actual:	Saldo x Comprometer:	Uso Caja Menor	Valor Bloqueado
2520	2020-01-30	36-02-00-068-922410 CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL-SANTANDER	Generado	0,00	60.963.415,00	Ninguno	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Número:	Fecha Registro:	Número:	Tipo de contrato:
2520	2020-01-30		

AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
922410 CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL-SANTANDER	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SEVA NACIONAL	Nación	10	CSF		15.960.715,00	0,00	15.960.715,00	15.960.715,00	0,00
Total:						15.960.715,00	0,00	15.960.715,00	15.960.715,00	0,00

922442 CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL-SANTANDER -BIENESTAR APRENDICES.	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	10	CSF	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
						45.002.700,00	0,00	45.002.700,00	45.002.700,00	0,00
Total:						45.002.700,00	0,00	45.002.700,00	45.002.700,00	0,00

Objeto: SUMINISTRO DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS PARA TRABAJADORES OFICIALES, REFRIGERIOS PARA APRENDICES DEL CENTRO Y ENTREGA EN ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA EN EL CIMI



LEONARDO AUGUSTO CAMARGO CORZO
COORDINADOR GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO



EL DIRECTOR DE LA REGIONAL SANTANDER DEL SENA

Con base en lo anterior, el Director Regional autoriza la contratación, de conformidad con el artículo Primero de la Resolución 1958 de 2013, modificada por la Resolución 0019 de 2014. No obstante, para suscribir los correspondientes contratos de suministro, el Subdirector de Centro debe contar los estudios previos descritos en el Decreto 1082 de 2015, y velar por el cabal cumplimiento en la adquisición de bienes y servicios, dando cumplimiento a la normatividad establecida.

OBJETO: suministro de desayunos y almuerzos para los trabajadores oficiales, suministro de refrigerios para los aprendices del centro y entrega en arrendamiento del espacio destinado para la prestación del servicio de cafetería en el centro industrial de mantenimiento integral. Vigencia 2020.

PLAZO: El plazo de ejecución del contrato es de diez (10) meses a partir de la suscripción del acta de inicio, sin exceder el 18 de diciembre de 2020.

VALOR: SESENTA MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y TRES MIL SESENTA Y SEIS PESOS MCTE (60.963.066).

RECURSOS: Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 2520 de enero 30 de 2020, del rubro N° 922410 C-3603-1300-14-0-3603025-02 Adquisición de Bienes y Servicios y 922442 C-3603-1300-14-0-3603025-02 Adquisición de Bienes y Servicios expedido por la Coordinación del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto del Sena Regional Santander.

AUTORIZACION No. _____

Para constancia se firma en Bucaramanga, a los

ORLANDO ARIZA ARIZA
Director SENA Regional Santander.

Vo.Bo. Ella Johanna Mendoza Pedraza
Subdirectora (e) Centro Industrial de Mantenimiento Integral.

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Santander – Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Kilómetro 7 Vía Palenque Rincón de Girón – 6468036
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



EL DIRECTOR DE LA REGIONAL SANTANDER DEL SENA

Con base en lo anterior, el Director Regional autoriza la contratación, de conformidad con el artículo Primero de la Resolución 1958 de 2013, modificada por la Resolución 0019 de 2014. No obstante, para suscribir los correspondientes contratos de suministro, el Subdirector de Centro debe contar los estudios previos descritos en el Decreto 1082 de 2015, y velar por el cabal cumplimiento en la adquisición de bienes y servicios, dando cumplimiento a la normatividad establecida.

OBJETO: suministro de desayunos y almuerzos para los trabajadores oficiales, suministro de refrigerios para los aprendices del centro y entrega en arrendamiento del espacio destinado para la prestación del servicio de cafetería en el centro industrial de mantenimiento integral. Vigencia 2020.

PLAZO: El plazo de ejecución del contrato es de diez (10) meses a partir de la suscripción del acta de inicio, sin exceder el 18 de diciembre de 2020.

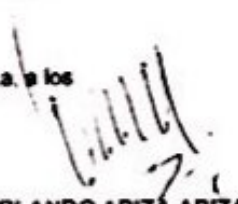
VALOR: SESENTA MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y TRES MIL SESENTA Y SEIS PESOS MCTE (60.963.066)

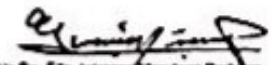
RECURSOS: Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 2520 de enero 30 de 2020, del rubro N° 922410 C-3603-1300-14-0-3603025-02 Adquisición de Bienes y Servicios y 922442 C-3603-1300-14-0-3603025-02 Adquisición de Bienes y Servicios expedido por la Coordinación del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto del Sena Regional Santander.

AUTORIZACION No 04 FEG 2020

350

Para constancia se firma en Bucaramanga, a los


ORLANDO ARIZA ARIZA
Director SENA Regional Santander.


Vio Bto. Elio Jarama Mendocza Padilla
Subdirector del Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Santander – Centro Industrial de Mantenimiento Integral
Kilómetro 7 Vía Palenque Rincón de Girón – 6468036
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270