



**INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL**

**INVITACIÓN PÚBLICA
MC-STD-CIMI-00248-2020**

**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL**

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.

GIRÓN, FEBRERO DE 2020

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 – 6800600
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

TABLA DE CONTENIDO

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

DISPOSICIONES GENERALES

1. OBJETO- ALCANCE DEL OBJETO
2. PLAZO DE EJECUCIÓN
3. FORMA DE PAGO DEL CONTRATO
4. CAUSALES DE ELIMINACIÓN DE LAS PROPUESTAS
 - 4.1. CAUSALES GENERALES
 - 4.2. CAUSALES ESPECÍFICAS
5. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
6. ADENDAS.
7. LUGAR FÍSICO EN QUE SE LLEVARÁ A CABO EL RECIBO DE LAS OFERTAS
8. REQUISITOS HABILITANTES
 - 8.1. CAPACIDAD JURÍDICA
 - 8.1.1. PARTICIPANTES
 - 8.1.2 EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL
 - 8.1.3 CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA
 - 8.1.4 CERTIFICADO ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS
 - 8.1.5 CERTIFICADO ANTECEDENTES FISCALES
 - 8.1.6 FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA, PARA PERSONA NATURAL O JURÍDICA (DAFP)
 - 8.1.7 CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO DE PAGO DE APORTES DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL
 - 8.1.8 REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO – RUT-
 - 8.1.9 CERTIFICACION BANCARIA
 - 8.2 REQUISITOS DE ORDEN TECNICO
 - 8.2.1 PERSONAL MINIMO REQUERIDO
 - 8.2.2 EXPERIENCIA MINIMA REQUERIDA
 - 8.2.3 MENUS Y CALIDAD DE LOS BIENES A PROVEER
 - 8.2.4 VISITA NO OBLIGATORIA
 - 8.2.5 CONCEPTO TECNICO SANITARIO FAVORABLE
 - 8.2.6 EQUIPO CONTRA INCENDIOS
 - 8.2.7 BOTIQUINES
 - 8.2.8 COMPONENTE AMBIENTAL
 - 8.2.9 REQUISITOS AMBIENTALES DE RESIDUOS SOLIDOS Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO
9. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS
10. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
 - OBLIGACIONES GENERALES
 - OBLIGACIONES ESPECÍFICAS
 - OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SERVICIO DE CAFETERIA Y SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES ADSCRITOS AL CENTRO
 - OBLIGACIONES SOBRE NORMAS DE HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS
 - OBLIGACIONES A QUE SE COMPROMETE EL CONTRATISTA SOBRE EL ARRENDAMIENTO DEL INMUEBLE
 - PROHIBICIONES DEL CONTRATISTA
 - BIENES QUE SERAN ENTREGADOS AL FUTURO CONTRATISTA
11. LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES Y/O PRESTACION DEL SERVICIO
12. OFERTA ECONÓMICA
13. PRESUPUESTO OFICIAL
14. PUBLICIDAD DE LA INVITACIÓN
15. OBSERVACIONES AL INFORME DE VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN
16. REGLAS DE SUBSANABILIDAD
17. FACTORES DE SELECCIÓN
18. CRITERIOS DE DESEMPATE
19. DECLARATORIA DE DESIERTA
20. GARANTIAS
21. LA ADJUDICACIÓN
22. DEL CONTRATO
 - 22.1 REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO LEGALIZACION Y EJECUCION DEL CONTRATO

ANEXOS

- ANEXO No. 1
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA
ANEXO No. 2
OFERTA ECONÓMICA
ANEXO No. 3



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020 CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

INFORMACIÓN TRIBUTARIA DEL PROponente O DE CADA UNO DE SUS INTEGRANTES SI EL MISMO ES UN CONSORCIO O UNA UNIÓN TEMPORAL

ANEXO No. 4

MODELO DE DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN PARA CONSORCIO

ANEXO N. 5

MODELO DE DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN PARA UNIÓN TEMPORAL

ANEXO No. 6

CERTIFICADO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

ANEXO No. 7

CUMPLIMIENTO GUIAS AMBIENTALES

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El compromiso anticorrupción tiene como fin apoyar la acción del Estado Colombiano¹ y del SENA Regional Santander, para fortalecer la transparencia de los procesos de contratación y la responsabilidad de rendición de cuentas, el cual deberá ser suscrito por los proponentes bajo la gravedad de juramento el que se entiende prestado con la sola suscripción del Anexo No. 1 - "Carta de presentación de la propuesta" de la presente invitación pública.

En el evento de conocerse casos especiales de corrupción en las Entidades del Estado, se debe reportar el hecho al Programa Presidencial "Lucha contra la Corrupción" a través de los números telefónicos: (1) 560 10 95, (1) 565 76 49, (1) 562 41 28; vía fax al número telefónico: (1) 565 86 71; la línea transparente del programa, a los números telefónicos: 01 8000 913 040 o (1) 560 75 56; en el correo electrónico: webmaster@anticorrupción.gov.co; al sitio de denuncias del programa, en el Portal de Internet: www.anticorrupción.gov.co; correspondencia o personalmente, en la dirección Carrera 8 No 7-27, Bogotá, D.C.

DISPOSICIONES GENERALES

La Subdirectora del Centro Industrial de Mantenimiento Integral del SENA Regional Santander, facultada mediante Resolución de Delegación No. 069 de 2014, para la celebración de contratos, invita las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, así como los consorcios o uniones temporales, considerados legalmente capaces en las disposiciones vigentes que se consideren idóneas, a presentar propuestas para participar en el presente proceso de selección del contratista.

1.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

¹ Programa Presidencial Lucha Contra la Corrupción.



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

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.

2. 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.

3. FORMA DE PAGO DEL CONTRATO:

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 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.

Sobre el canon de arrendamiento:

El contratista en calidad de arrendatario del área destinada para el servicio de cafetería del Centro Industrial de Mantenimiento Integral del SENA Regional Santander, se compromete a pagar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, un canon mensual por la suma **UN MILLON TREINTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE (\$1.038.000)** el cual se efectuará a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad en el contrato a celebrar.

El anterior valor no incluye servicios públicos (agua, luz y gas). El pago de los mismos será responsabilidad exclusiva del contratista, quien deberá allegar al supervisor del contrato de forma mensual la constancia del pago correspondiente. El servicio de gas corresponderá a la cifra que se evidencie según factura de la Empresa de Gas. Los servicios públicos de agua y luz se pagarán teniendo en cuenta el consumo que arrojen los contadores internos instalados por la entidad, previo a la consolidación de la información por parte del supervisor del contrato designado del SENA.



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

Contador Agua	V- BAR DN15- PN 16 Qn 1.5
Contador Luz (Trifasico 4 hilos)	INELCA T 37 G2

4. CAUSALES DE ELIMINACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Dará lugar a la eliminación o rechazo de las propuestas presentadas, la ocurrencia de cualquiera de los siguientes hechos:

4.1. CAUSALES GENERALES

1. El proponente se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad ó incompatibilidad para contratar, establecidas en la Constitución o en la ley.
2. La propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse.
3. Existan varias propuestas presentadas por el mismo proponente para el presente proceso de selección ya sea en forma individual o en calidad de integrante de un consorcio o unión temporal.
4. El SENA detecte inconsistencias que no puedan ser resueltas por los proponentes mediante pruebas que aclaren la información presentada.
5. El proponente señale su desacuerdo o imposibilidad de cumplir las obligaciones y condiciones previstas en la invitación, o presente condicionamiento para la adjudicación.
6. Cuando la propuesta se presente extemporáneamente o no se presente en el lugar establecido en la invitación.
7. En el caso en que el SENA comprabare la violación por parte del proponente, de sus empleados o de un agente comisionista independiente actuando en su nombre, de los compromisos anticorrupción asumidos por el proponente.
8. Cuando de conformidad con la información con la cual cuenta la entidad (definida a través de los documentos previos y estudios de mercado), se estime que el valor de una oferta resulta artificialmente baja y no logre demostrar que el valor de su propuesta responde a circunstancias objetivas tanto del proponente como de su oferta.
9. Cuando al oferente se le haya requerido con el propósito de subsanar o aclarar un documento de la propuesta y no lo efectúe dentro del plazo indicado o no lo realice de acuerdo con lo solicitado.
10. Cuando en el certificado de existencia y representación se verifique que el objeto social o actividad comercial del proponente (o de cualquiera de los miembros cuando sea Consorcio o Unión Temporal) no se ajuste o no tenga relación directa con el objeto, bienes/servicios que pretenden contratarse a través del presente proceso.
11. Se demuestre que a la fecha de presentación de su propuesta, el proponente no se encuentra al día, durante los últimos seis (6) meses con el cumplimiento en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Profesionales y los aportes parafiscales, cuando a ello hubiere lugar, en cumplimiento a lo estipulado en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.
12. Cuando el proponente no cumpla con cualquiera de los índices financieros solicitados por la entidad (en caso de requerirse).
13. Cuando se acrediten circunstancias ocurridas con posterioridad al plazo de entrega de oferta establecido en la invitación.
14. Cuando cualquiera de los miembros de la figura asociativa dispongan que la suscripción del documento de constitución sea efectuada y suscrita por el representante legal suplente de cualquiera de ellos de acuerdo con la inscripción que reposa en el certificado de existencia y representación legal y todos y/o alguno de ellos deban actuar solo en los



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

- casos de faltas absolutas y/o temporales del representante legal principal, y no sea acreditada tal situación al momento de presentación de la oferta.
15. Cuando de acuerdo con los documentos presentados, el representante legal del proponente (o cualquiera de los miembros del consorcio o unión temporal) o apoderado carezca de facultades suficientes para presentar la propuesta y el interesado no presente los documentos necesarios para acreditar que su representante o apoderado dispone de las facultades necesarias.
 16. Cuando de conformidad con el certificado de existencia y representación expedida por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente, con los estatutos de la persona jurídica o con certificación juramentada proveniente del representante legal del proponente, se determine que su duración no es igual a la del plazo para la ejecución del contrato y un (1) año más.
 17. En los demás casos que así lo contemple la ley, estudios previos o invitación pública.

4.2. CAUSALES ESPECÍFICAS

1. Cuando la Oferta Económica no cumpla con los aspectos técnicos y cantidades mínimas exigidos en la invitación.
2. Cuando el proponente no cotice uno o varios de los ítems requeridos dentro del presente proceso de selección.
3. Cuando el proponente condicione² o no presente el anexo No. 2. Oferta Económica.
4. El incumplimiento de la experiencia mínima requerida, relacionada y/o soportada, o la no presentación de los soportes y anexo de acreditación de experiencia (ambos) (en caso de que sea requerida).
5. En el evento en que el proponente no diligencie con valor alguna de las casillas correspondientes al valor unitario o que diligenciada se encuentra con valor \$0.
6. Cuando el valor registrado en la propuesta supere el valor del presupuesto oficial, asignado por el SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral y/o los valores presentado como unitarios superen el del presupuesto oficial en uno o todos los ítems.
7. Cuando el valor total corregido y/o el valor de la oferta económica de precio supere el valor del presupuesto oficial fijado por la entidad.
8. Cuando se compruebe que existe falta de veracidad en la documentación presentada por el proponente para acreditar los requisitos mínimos exigidos.
9. En los demás casos que así lo contemple la ley, los estudios previos y/o la invitación pública.

5. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Conforme a lo establecido en el Cronograma del proceso en el SECOP II.

6. ADENDAS:

La entidad podrá llevar a cabo las modificaciones a la invitación pública, a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar ofertas, entre las 7:00:00 am y las 7:00:00 pm.

Posterior a la entrega de las ofertas la entidad podrá en cualquier momento expedir adendas para extender las etapas establecidas en el cronograma.

² Condicionar: Hacer depender una cosa de alguna condición.



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

7. LUGAR EN QUE SE LLEVARÁ A CABO EL RECIBO DE LAS OFERTAS:

Antes de la hora límite establecida dentro del cronograma para la presentación de las ofertas los oferentes deberán realizar el total del trámite en la plataforma SECOP 2 , de Colombia Compra Eficiente.

8. REQUISITOS HABILITANTES:

8.1. CAPACIDAD JURÍDICA

8.1.1. 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.

8.1.2 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 más³.

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

³ Ley 80 de 1993, art. 6.



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

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 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 la por 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 numeral⁴ 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.

Cuando 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).

⁴ 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.



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

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.

8.1.3 CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

El oferente deberá suscribir la carta de presentación de la propuesta, conforme al formato establecido en el Anexo No. 1, "Carta de Presentación de la Propuesta" 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.

8.1.4 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-

8.1.5 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.

8.1.6 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.

8.1.7 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:

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 - 6800600

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



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

- 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".
- 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.

8.1.8 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.

8.1.9 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.

8.2 REQUISITOS DE ORDEN TECNICO

ETAPA PRECONTRACTUAL

En aras de cumplir con la Política de Fomento del Bienestar al Aprendiz SENA, adoptada mediante Resolución N° 0452 de 2014, el Centro de Formación regulara el listado de productos a proveer en la Cafetería de manera tal que los mismos cumplan con los estándares de calidad y balance nutricional necesario de nuestros aprendices y colaboradores. Además, se deberán acreditar las condiciones técnicas establecidas a continuación:

8.2.1 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:



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

Perfil	N° de Personas	Manipulación de alimentos
Administrador	Una (1) persona	No
Nutricionista	Una (1) Persona	Si
Jefe de cocina	Una (1) persona	Si
Auxiliar de cocina	Como mínimo una (1) persona	Si
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)	Perfil Mínimo: Tecnólogo en cocina/ gastronomía. Deberá demostrar experiencia mínima de dos (2) años como Jefe 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.	Si	Que contenga el perfil a desempeñar, junto con los documentos soporte respectivo.
Auxiliar de cocina (1)	Perfil Mínimo: Técnico en cocina/ gastronomía. 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	Si	Que contenga el perfil a desempeñar, junto con los documentos soporte respectivos.

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral
 Carrera 27 No. 15-07 – 6800600
 www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

	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.		
Auxiliar de cafetería (2)	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.	Si	Que contenga el perfil a desempeñar, junto con los documentos soporte respectivos.
2 Puestos de Caja	Deberá demostrar experiencia mínima de un (1) año, relacionada con el cargo a desempeñar	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.

EL SENA SE RESERVA EL DERECHO DE VERIFICAR LA INFORMACION APORTADA Y COTEJAR LOS DATOS CON LOS RESPONSABLES DE EMITIR LOS CERTIFICADOS.

Nota 1: La experiencia será verificada según certificaciones anexas y deberá contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre de la empresa Contratante (Dirección y Teléfono)
- N.I.T
- Nombre del Contratista
- 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.
- Número del contrato (si tiene)
- Objeto del contrato
- Valor del Contrato (si el contrato se encuentra en ejecución el valor ejecutado)
- Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 - 6800600



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

- i) Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)
- j) Nombre y firma de quien expide la certificación.

Nota 2: No se acepta que una persona ostente varios perfiles.

Nota 3: Se debe adjuntar la Hoja de Vida firmada por cada una de las personas postuladas al cargo (en original) acompañada de los soportes que acrediten experiencia.

Nota 4: Cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el contratista se obliga a presentar al supervisor del contrato los originales y a mantener copia de los mismos además de los documentos que a continuación se señalan:

- Certificado de Aptitud Médica: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado de aptitud médica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos.
- La supervisión podrá pedir al contratista el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias.
- Certificado de capacitación: El contratista deberá garantizar cuenten con capacitación y manejo adecuado de alimentos y constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas.
- Formato de revisión diaria de operarios: El contratista deberá permitir al supervisor del contrato designado la revisión diaria de sus operarios, quienes deberán contar con perfecto estado de higiene y aseo al momento de entregar alimentos (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados antideslizantes y guantes).

8.2.2 EXPERIENCIA MÍNIMA REQUERIDA

Teniendo en cuenta que el presente proceso de selección contempla la prestación del servicio de Cafetería- Restaurante y el Suministro de Almuerzos – Desayunos, 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 de la empresa Contratante (Dirección y Teléfono)
- b) N.I.T
- c) Nombre del Contratista
- d) 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.
- e) Número del contrato (si tiene)



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

- f) Objeto del contrato
- h) Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).
- i) Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)
- j) Nombre 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.

8.2.3 MENUS Y CALIDAD DE LOS BIENES A PROVEER

El proponente deberá presentar para el momento del cierre del proceso, certificación suscrita por el mismo (firma original) donde conste su compromiso para realizar la entrega de los desayunos, almuerzos y refrigerios, de conformidad con las minutas patrón propuestas a través del estudio previo.

Además de lo anterior, garantizar el cumplimiento de la Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías y los Requisitos Ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo para la compra de productos y Servicios, la cual señala el manejo para la adquisición, almacenamiento, alistamiento, procesamiento y servido de alimentos.

(Ver Anexo Cumplimiento Guías Ambientales).

8.2.4 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 Girón. 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.



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

8.2.5 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 hábiles 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.

8.2.6 EQUIPO CONTRA INCENDIOS

El futuro contratista deberá dotar y ubicar en el espacio destinado a la cafetería por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores) de clase k.

8.2.7 BOTIQUINES

El futuro contratista deberá adquirir un botiquín dotado con los elementos relacionados a continuación:

ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD
Paquete de gasas limpias	Paquete x 20	1
Baja Lenguas por 20	Paquete x 20	1
Venda de algodón 5x5 yardas	Unidad	1
Apósitos para ojos	Unidad	1
Tijera de trauma	Unidad	1
Linterna con baterías	Unidad	1
Esparadrapo de tela rollo de 4"	Unidad	1
Guantes para examinar (no latex)	Caja por 100	1
Venga elástica 3 x 5 yardas	Unidad	1
Venda de algodón 3 x 5 yardas	Unidad	1
Venda de algodón 3 x 5 yardas	Unidad	1
Solución salina	Unidad de 500 cc	1

8.2.8 COMPONENTE AMBIENTAL

El futuro contratista deberá adoptar los lineamientos ambientales del SENA y la normatividad ambiental vigente que reglamenta las actividades derivadas de la prestación del servicio, además de dar cumplimiento a la gestión ambiental del SENA en temas de reciclaje, separación en la fuente, disminución progresiva de papel y manejo de residuos peligrosos.

8.2.9 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:



**INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL**

CRITERIO AMBIENTAL/TÉCNICO	REQUISITO ASOCIADO	LEGAL	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

Los expendios de alimentos, como fuentes importantes de generación de residuos deberán separarse diariamente según el Plan de Manejo Integral de Residuos Sólidos establecido por la entidad

5.2.8.2.10 CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN DE ACEITES DE COCINA USADOS SEGÚN RESOLUCIÓN 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.

9. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS:

ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES
DESAYUNOS	Unidad	1573
ALMUERZOS	Unidad	1573
REFRIGERIOS	Unidad	9300

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

MINUTA PATRON DE DESAYUNO				
GRUPO	CANTIDAD	CARACTERÍSTICA	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

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 – 6800600

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



**INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL**

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

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 - 6800600

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



**INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL**

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).

- a. 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.
- b. Sopas: Preparar siempre sopas tipo casero. No se deberá espesar ninguna sopa con harinas.
- c. Verduras: Utilizar verdura fresca y de excelente calidad.
- d. Cereales: Utilizar cereales de calidad seleccionada de acuerdo a normas y especificaciones del mercado.
- e. Aceites: Manejar aceites vegetales, tales como: maíz, girasol, oliva. No se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco.
- f. 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	Jugo 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
Tercera opción Refrigerio	Bebida de 250 c.c.	Jugo de frutas	Jugo de lúlo	Jugo de mango	Milo frio	Naranjada
	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 Melón	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

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 – 6800600

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



**INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL**

	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	Jugo de Mandarina	Jugo natural	Naranjada	Jugo de frutas
	Proteínico de 150 gramos	Pastel hojaldrado de pollo	Salchicha con papa francesa	1 porción 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.

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 de 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 lo 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.

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral
Carrera 27 No. 15-07 – 6800600



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020 CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

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, 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.

10. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

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.

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020 CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

- 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 esa 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.

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.
- 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.



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020 CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

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

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

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.

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.
- b. 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.
- c. Garantizar que el personal cuente con el carné de manipulación y preparación de alimentos, requerido en el cuerpo del presente documento.
- d. 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.
- e. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios.
- f. Proporcionar al alcance de los usuarios los siguientes aditamentos: sal y azúcar y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables.
- g. 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.

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral
Carrera 27 No. 15-07 – 6800600



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

- h. Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad públicas exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendatario en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato.
- i. 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.
- j. Devolver a la entidad al finalizar el contrato el menaje que se le haya asignado al comenzar sus actividades.
- k. 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.
- l. 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.
- m. 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.
- n. 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.
- o. 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.
- p. 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.
- q. 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.
- r. Suministrar en caso de daño o avería de la grifería, los repuestos con las mismas o mejores especificaciones de las averiadas.
- s. 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.
- t. En caso de que el servicio demande más personal para agilidad, oportunidad en la satisfacción del cliente, el contratista deberá incluir más personal en los roles de Auxiliar de cocina y Auxiliar de cafetería.
- u. 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.
- v. Suministrar el menaje de cocina necesario para la prestación cabal del servicio, a saber: ollas, vajillas, cubiertos, elementos desechables etc.
- w. 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.
- x. 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.
- y. 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.



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020 CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

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.

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

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 – 6800600



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020 CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

- 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 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.

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.



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

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.

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 fundicion 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: 51 cm x 60cm x 56cm. Incluye transporte e instalacion	2	OPTIMO
3	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	1	OPTIMO

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 – 6800600
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



**INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL**

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.</p> <p>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 instalación</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 energía Kwh/24h 16.2, Voltaje (v) 115. Dimensiones: 75" 74" 206 cms Incluye transporte e instalación</p>	2	OPTIMO
6	<p>ESTANTERÍA METÁLICA EN PINTURA EPÓXICA DE CUATRO NIVELES. Dimensiones: 150cm x 45cm x 180cm Incluye transporte e instalación</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 instalación</p>	1	OPTIMO
8	<p>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 instalación</p>	1	OPTIMO
9	<p>EXTRACTOR AXIAL DE 20" Ventilador incorporado en aluminio fundido, 50cm de diámetro, caudal de 3.25 m³/s, 1800 RPM, 4 Amp, 110V. Incluye transporte e instalación</p>	1	NUEVO
10	<p>Mesón doble vitrina caliente frío</p>	1	FUNCIONAL
11	<p>Mesón en L de doble poceta mezcladores funcionando, con 13 puertas de las cuales 6 de ellas tienen manijas de abertura</p>	1	FUNCIONAL
12	<p>Mesón en acero inoxidable móvil de 12 puertas de las cuales 3 tienen manijas</p>	1	FUNCIONAL
13	<p>Mesón funcional central en acero inoxidable</p>	1	FUNCIONAL

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 – 6800600

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



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

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 pequenas	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

11. LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES Y/O PRESTACION DEL SERVICIO:

El contratista deberá prestar el servicio en el espacio destinado para la cafetería del Centro Industrial de Mantenimiento Integral del SENA Regional Santander (Municipio de Girón).

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.

12. OFERTA ECONÓMICA:

El proponente debe presentar la oferta económica, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

En todo caso, las ofertas económicas se entenderán presentadas en moneda legal colombiana, con los impuestos, tarifas y descuentos correspondientes a que hubiere lugar.

El proponente deberá diligenciar el **Anexo No. 2 "Oferta Económica"**.

El proponente debe indicar el valor de la propuesta incluido el IVA si hubiere lugar a él, en pesos colombianos.

Si el proponente no discrimina el impuesto al valor agregado (IVA) y los bienes objeto de la presente invitación pública causan dicho impuesto, el SENA lo considerará **INCLUIDO** en el valor total de la oferta y así lo aceptará el proponente.

El proponente que no sea responsable del IVA debe informarlo en el texto de la propuesta. El porcentaje del IVA debe sujetarse a lo establecido en el Estatuto Tributario. En el evento en que la propuesta económica tenga centavos, el proponente deberá aproximarla al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor o menor a 0.50 centavos.



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

Oferta con valor artificialmente bajo. Cuando de conformidad con la información a su alcance la entidad estime que el valor de una oferta resulta artificialmente bajo, requerirá al oferente para que explique las razones que sustenten el valor por él ofertado. Oídas las explicaciones, el comité evaluador recomendará al jefe de la entidad o su delegado, el rechazo o la continuidad de la oferta en el proceso.

13. PRESUPUESTO OFICIAL:

El presupuesto oficial destinado para el presente proceso de selección es la suma de **SESENTA MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y TRES MIL SESENTA Y SEIS PESOS MCTE (\$60.963.066)** y cuyo respaldo presupuestal se encuentra en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 2520 del 30 de enero de 2020. El presupuesto anterior, será desagregado de la siguiente forma:

- **DESAYUNOS Y ALMUERZOS:** 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.

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.

En caso que esporádicamente un trabajador oficial no cancele el valor del quince por ciento (15%) al momento del suministro, el contratista podrá abstenerse del suministro del almuerzo o desayuno, caso en el cual se reconocerá al contratista el ochenta y cinco por ciento (85%) del valor de la ración.

- **REFRIGERIOS:** La suma de **CUARENTA Y CINCO MILLONES DOS MIL SETECIENTOS PESOS MCTE (\$45.002.700)**, para el suministro de refrigerios aprendices.

NOTAS IMPORTANTES:

1. Los valores y gramaje 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 gramaje 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.)

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 – 6800600

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



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

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.

14. PUBLICIDAD DE LA INVITACIÓN:

Los actos del desarrollo de la invitación se publicarán en la página Web del Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co

15. OBSERVACIONES AL INFORME DE VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN:

Los interesados podrán enviar las observaciones y/o sugerencias dentro de la plataforma SECOP 2 de Colombia Compra Eficiente dentro del proceso de selección correspondiente.

16. REGLAS DE SUBSANABILIDAD

En todo proceso de selección de contratistas primará lo sustancial sobre lo formal.

La entidad otorga al proponente con la oferta más económica, el plazo establecido en el cronograma para subsanar sus documentos, so pena del rechazo definitivo de su propuesta, caso en el cual procederá la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente.

Los documentos de subsanación deberán ser radicados en la correspondiente plataforma de SECOP 2 de Colombia Compra Eficiente del correspondiente Proceso de selección de Contratista.

17. FACTORES DE SELECCIÓN

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.

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).

18. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate a menor precio, la entidad adjudicará a quien haya entregado primero la oferta entre los empatados, según el orden de entrega de las mismas.



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

19. DECLARATORIA DE DESIERTA

Podrá declararse desierto la presente invitación en los siguientes eventos:

1. Por motivos o causas que impidan la escogencia objetiva de una propuesta.
2. Cuando no se presente propuesta alguna.
3. Cuando ningún proponente resulte habilitado luego de surtida la etapa de verificación y evaluación.
4. Cuando ninguna propuesta se ajuste a las condiciones consignadas en la invitación pública.

20. GARANTIAS

Para garantizar las obligaciones derivadas del contrato, el futuro 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 y/o garantía bancaria.

Esta garantía deberá constituirse 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.

Restablecimiento o Ampliación de las garantías: En el evento de una reclamación por parte de la entidad que afecte el valor de las coberturas en las garantías pactadas, el contratista deberá garantizar el restablecimiento de los valores y coberturas garantizadas. Igualmente y en caso de realizar prórroga o adición al mismo, el contratista a su costa deberá ampliar las garantías en la proporción correspondiente.

21. LA ADJUDICACIÓN:

La adjudicación se realizará mediante comunicación de aceptación que se publicará en la página Web del Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co

22. DEL CONTRATO

Adjudicado el contrato, se procederá a su perfeccionamiento dentro del plazo indicado en el cronograma de actividades. Los gastos que ocasione la legalización del mismo correrán a cargo del contratista, tales como la prima de la póliza de seguros adquirida, si se escogió esta modalidad de garantía. La entidad contratante procederá a emitir el correspondiente registro presupuestal. Con la presentación de la carta de presentación (anexo 1) el proponente se compromete y conoce desde ya que en el evento de adjudicación del contrato se estipulará lo siguiente:



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

MULTAS en caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones adquiridas por el CONTRATISTA, el SENA podrá imponer y hacer efectivas multas equivalentes hasta por el dos por ciento (2%) del valor del contrato, sin que en su totalidad excedan del diez por ciento (10%) del mismo de conformidad con lo establecido en el artículo 17 y el Parágrafo 2 del artículo 33 de la Ley 1150 de 2007.

Parágrafo Primero. El CONTRATISTA Y EL SENA acuerdan que el valor de las multas se descontará por EL SENA del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere, previa comunicación escrita al CONTRATISTA. Si no hay tal saldo, se efectuará la respectiva reclamación ante la aseguradora que expidió la garantía única del contrato, en los términos y condiciones establecidos en el Código de Comercio. La ocurrencia del siniestro y la determinación del valor a pagar se acreditarán ante la aseguradora con una comunicación suscrita por el ordenador del Gasto, previo agotamiento del procedimiento de imposición de multas adoptado por la entidad.

Parágrafo Segundo. Sin perjuicio de lo anterior, EL SENA adelantará las acciones pertinentes ante la jurisdicción competente, incluida la coactiva, cuando así se requiera.

Parágrafo Tercero. Las multas aquí pactadas se impondrán, de conformidad con el procedimiento señalado en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 y el Manual de Contratación del SENA y sin que por ello EL SENA pierda su derecho a reclamar la indemnización de los perjuicios causados con el incumplimiento que dio lugar a la aplicación de la multa.

Penal pecuniaria: El CONTRATISTA, reconocerá al SENA a título de cláusula penal pecuniaria como estimación anticipada de perjuicios, una suma equivalente al diez (10%) por ciento del valor del contrato, suma que, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, EL SENA hará efectiva, previa declaratoria del incumplimiento, directamente por compensación de los saldos que adeude al contratista si los hubiere, o mediante cobro de la garantía única de cumplimiento, o si esto no fuere posible, podrá acudir a la jurisdicción competente, incluida la coactiva. **PARAGRAFO:** La cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios no cubiertos por la aplicación de dicha sanción.

22.1 REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El Contrato (compuesto por Oferta Económica y la Comunicación de aceptación) se entenderá perfeccionado una vez suscrita la Comunicación de aceptación por parte de la Entidad. Para su legalización se requerirá de la constitución de la Garantía Única, por parte del CONTRATISTA. Para su ejecución se requiere la expedición del registro presupuestal, la aprobación de la garantía y, en caso de tratarse de un contrato ejecutado por persona natural, la afiliación al sistema de seguridad social integral de la persona que prestará el servicio, lo cual será verificado por el supervisor como requisito para la suscripción del acta de iniciación o iniciación de actividades por parte del contratista. Estos requisitos de ejecución deberán surtirse en su totalidad, por lo que la iniciación de actividades no podrá realizarse sin que se surta el último requisito establecido.

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 SGS

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 - 6800600

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



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

ANEXO NO. 1
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Bucaramanga, dd - mm - aa

Doctora
ELLA JOHANNA MENDOZA PEDRAZA
Subdirectora (E) Centro Industrial de Mantenimiento Integral
Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Bucaramanga, Colombia

Asunto: Carta de presentación de la propuesta Invitación pública MC-STD-CIMI-00248-2020

OBJETO: _____

El/los suscrito (s) de acuerdo con las condiciones que se estipulan en los documentos de la contratación, hacemos la siguiente oferta y en caso de que el SENA nos adjudique el contrato objeto de la presente contratación, nos comprometemos a suscribir el contrato correspondiente. El valor económico de la propuesta es el establecido en Anexo No. 2 Oferta Económica.

Declaramos así mismo:

1. Que esta oferta y el contrato que llegare a celebrarse solo compromete a los aquí firmantes.
2. Que ninguna entidad o persona distinta de los firmantes tienen interés comercial en esta oferta ni en el contrato que de ella se derive.
3. Que conocemos la información general y especial y demás documentos de la invitación, y aceptamos las exigencias en ella contenida.
4. Que hemos recibido las siguientes adendas (si los hubo) y aceptamos su contenido.
 - a. Adenda No. ___ de fecha ___
 - b. Adenda No. ___ de fecha ___
5. Que hemos recibido las siguientes informaciones sobre preguntas y respuestas (si las hubo) y aceptamos su contenido:
 - a. Información sobre preguntas y respuestas No. de fecha ___
 - b. Información sobre preguntas y respuestas No. de fecha ___
6. Que nos comprometemos a cumplir el plazo del contrato de conformidad con lo solicitado en la invitación, contado a partir de la fecha de suscripción del Acta de Inicio.
7. Que si somos adjudicatarios, nos comprometemos a suscribir el contrato, a constituir y presentar las garantías y a realizar todos los trámites necesarios para su perfeccionamiento y legalización, en los plazos señalados en la invitación.
8. Que no nos hallamos incurso en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad de las señaladas en la Constitución Política y la Ley y no nos encontramos en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar.
9. Que no nos hallamos relacionados en el boletín de Responsables Fiscales (Art. 60 de la Ley 610 de 2000).
10. Que la siguiente oferta consta de (x) folios.
11. Que nos comprometemos a sostener los precios en caso de que el contrato nos sea adjudicado.
12. Que hemos tomado nota cuidadosa de las especificaciones y condiciones de la presente contratación y aceptamos todos los requisitos de la misma.
13. Que la vigencia de la presente propuesta es de noventa (90) días calendario, contados a partir de la entrega de la presente oferta.
14. Que nos comprometemos a cumplir con todas las especificaciones técnicas contempladas en la invitación y con todos los requerimientos señalados en el mismo.
15. Que no hemos sido sancionados o multados por ninguna Entidad Oficial por incumplimiento de contratos estatales, mediante providencia ejecutoriada dentro de los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de cierre de este Proceso de Selección.
16. Que aceptamos recibir notificaciones concernientes a la presente invitación y de todos los actos y comunicaciones que se expidan por el SENA, dentro del curso del contrato hasta su liquidación y en general los que surjan entre las partes por medio electrónico al E-mail abajo consignado

Atentamente,

Nombre o Razón Social del PROPONENTE
Nombre del Representante Legal
Nit., o Cédula de Ciudadanía No
Dirección
Ciudad, Teléfono, Fax
Correo electrónico

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

ANEXO 2
OFERTA ECONÓMICA

No.	ITEM	Cantidad	Unidad de medida	Valor Unitario	IVA (Si aplica)	Valor Unitario incluido IVA (Si aplica)	Valor Total
1	DESAYUNO PARA 8 TRABAJADORES OFICIALES	UNIDAD	1573				
2	ALMUERZO PARA 8 TRABAJADORES OFICIALES	UNIDAD	1573				
3	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				
VALOR TOTAL, DE LA OFERTA						\$	
VALOR TOTAL 15% TRABAJADOR OFICIAL						\$	
VALOR TOTAL DEL SENA 85%						\$	

Declaro que el valor anterior (desayunos, almuerzos y refrigerios) compromete las especificaciones técnicas definidas en la Invitación, en las raciones y con los gramajes mínimos estipulados por el SENA en las minutas patrón del numeral 9 de la presente Invitación.

Nota 1: Teniendo en cuenta el valor de la oferta presentada, la Entidad se reserva hacer el aumento de cantidades hasta agotar el presupuesto según la necesidad del servicio.

Nota 2: Se debe tener en cuenta que el valor de la oferta no puede superar el valor presupuestado para cada ítem (Ver numeral 13 Invitación Pública).

FIRMA: _____

Nombre o razón social del proponente:

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 – 6800600

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



**INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL**

Para la presentación de la oferta económica deberá tener en cuenta lo siguiente:

En ella se deben considerar todos los gastos necesarios para el suministro de los bienes y prestación del servicio (costos de manipulación, transporte, personal, elementos, equipos, servicios, impuestos a que haya lugar y en general todo lo necesario que permita la correcta ejecución del contrato).

Teniendo en cuenta que este punto es de la esencia de la oferta, no podrá estar condicionado, ni ser adicionado, modificado o completado después de presentada la oferta. El Centro Industrial de Mantenimiento Integral del SENA Regional Santander podrá efectuar las correcciones aritméticas a que haya lugar.

Así mismo, en el presente documento manifiesto expresamente tomar en arrendamiento el espacio destinado para prestar el servicio de cafetería y restaurante en el Centro Industrial de Mantenimiento Integral C.I.M.I y me comprometo a cumplir las obligaciones que se derivan del proceso en mención. Incluido el pago puntual de los Servicios Públicos de agua, luz y gas bajo las condiciones que en la misma se establecen.

Este formato deberá entregarse firmado por el proponente persona natural, por el representante legal de la persona jurídica y en el caso de consorcios o uniones temporales, deberá ser firmado por el representante legal o por cada uno de sus integrantes.

FIRMA: _____

Nombre o razón social del proponente: _____

Este formato deberá entregarse firmado por el proponente persona natural, por el representante legal de la persona jurídica y en el caso de consorcios o uniones temporales, deberá ser firmado por el representante legal o por cada uno de sus integrantes.

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 – 6800600

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



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

ANEXO No. 3

INFORMACIÓN TRIBUTARIA DEL PROPONENTE O DE CADA UNO DE SUS INTEGRANTES SI
EL MISMO ES UN CONSORCIO O UNA UNIÓN TEMPORAL

PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS, EN QUE RÉGIMEN SE ENCUENTRA CLASIFICADO COMO PROPONENTE, PROVEEDOR O CONTRATISTA.		SI	NO
	• Gran Contribuyente		
	• Régimen Común		
	• Régimen Simplificado		
	• Profesional Independiente		
RENTA			
1. ¿Es usted Sujeto Pasivo de Retención en la Fuente?			
2. ¿Tiene usted la calidad de autoretenedor? Si es así, anexe fotocopia de la resolución impuesta por la DIAN			
IMPUESTO AL VALOR AGREGADO – IVA			
1. ¿Es usted responsable del Impuesto al Valor Agregado IVA?			
2. A qué régimen impositivo pertenece usted como contratista o proveedor			
• Contratista			
• Proveedor			
IMPUESTO DE INDUSTRIA Y COMERCIO ICA			
De acuerdo con las actividades sujetas al impuesto, en cual se considera clasificado y cual es el porcentaje			
• Industrial			
• Comercial			
• Servicios			

FIRMA: _____

Nombre o razón social del proponente:

Este formato deberá entregarse firmado por el proponente persona natural, por el representante legal de la persona jurídica y en el caso de consorcios o uniones temporales, deberá ser firmado por el representante legal o por cada uno de sus integrantes.

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 – 6800600

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



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

ANEXO No. 4
MODELO DE DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN PARA CONSORCIO

Entre los suscritos, a saber:

_____, mayor de edad de nacionalidad colombiana, identificado con la cédula de ciudadanía No. _____ expedida en _____, quien obra en nombre propio o en representación legal de (Escribir el nombre completo incluyendo el tipo de sociedad, o de entidad) legalmente constituida, con domicilio principal en _____, con NIT _____, y debidamente facultado por los estatutos sociales (O Junta de Socios o el órgano directivo correspondiente, en este evento allegar el documento respectivo), ó _____ (Persona natural, identificada con cédula de ciudadanía No. _____) y _____ mayor de edad de nacionalidad colombiana, identificado con la cédula de ciudadanía No. _____ expedida en _____, quien obra en nombre propio o en representación legal de (Escribir el nombre completo incluyendo el tipo de sociedad, o de entidad) legalmente constituida, con domicilio principal en _____, con NIT _____, y debidamente facultado por los estatutos sociales (O Junta de Socios o el órgano directivo correspondiente, en este evento allegar el documento respectivo), ó _____ (Persona natural, identificada con cédula de ciudadanía No. _____), manifestamos que mediante el presente documento hemos acordado integrar un **CONSORCIO** cuya integración, conformación y reglamentación se regirá por las siguientes cláusulas:

ARTICULO 1. OBJETO DEL CONSORCIO.- El objeto del presente acuerdo es la integración de un consorcio entre: _____ Y _____, plenamente identificados en el encabezamiento del presente documento, con el propósito de presentar en forma conjunta propuesta, para la invitación No. _____ de _____ abierta por el SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral, cuyo objeto es: "....." y para la ejecución del contrato si nos fuere adjudicado.

La integración del consorcio se refiere únicamente al desarrollo de las actividades y ejecución de los actos necesarios para la preparación y presentación de la Propuesta para participar en la invitación pública, así como al cumplimiento de las obligaciones directamente emanadas de la eventual adjudicación, de acuerdo con los términos y condiciones de la invitación pública, así como la ejecución del contrato en los términos y condiciones establecidos en la invitación pública y los términos contractuales del contrato en caso de ser adjudicatarios del proceso de selección.

Las Partes acuerdan y manifiestan que el presente consorcio no constituye una persona jurídica distinta de las Partes individualmente consideradas, ni sociedad de hecho, o sociedad alguna.

ARTICULO 2. NOMBRE Y DOMICILIO.- El Consorcio que las partes constituyen mediante el presente Acuerdo se denominará para todos los efectos de la invitación pública de la ejecución del contrato, en caso de resultar adjudicatario, "Consortio _____ y su domicilio será la ciudad de _____, Dirección: _____ Teléfono: _____, Fax: _____.

ARTICULO 3. SOLIDARIDAD.- Para efectos de lo ordenado en el artículo 7 de la ley 80 de 1.993, las Partes reconocen la **solidaridad** que resulte de todas y cada una de las obligaciones derivadas de la Propuesta y del contrato que se llegare a celebrar con El SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral. En consecuencia nuestra responsabilidad será solidaria, mancomunada e ilimitada en todas y cada una de las obligaciones derivadas de la propuesta y el contrato, por virtud de lo cual entendemos que las actuaciones, hechos y omisiones que se presenten en desarrollo de la invitación pública, y del contrato afectan a todos los integrantes que la conforman.

ARTICULO 4. REPRESENTANTE DEL CONSORCIO.- Las Partes han designado a _____, domiciliado en Bucaramanga, ciudadano colombiano, identificado con la cédula de ciudadanía



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

No. _____, expedida en _____, para que actúe como representante y vocero del Consorcio frente al SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral y terceros.

El representante del consorcio tendrá todas las facultades necesarias para actuar en nombre del CONSORCIO y en el de cada uno de sus miembros, en los asuntos relacionados directa e indirectamente con la elaboración y presentación de la Propuesta y la celebración y ejecución del contrato en el caso de que el SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral adjudicase la invitación pública al consorcio. En especial tendrá las facultades suficientes para:

- Presentar la Propuesta.
- Suscribir la carta de presentación de la Propuesta.
- Atender todos los posibles requerimientos que formule el SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral con aclaraciones a la Propuesta.
- Suscribir cualquier otro documento y ejecutar cualquier otro acto que se requiera para la elaboración y presentación de la Propuesta, dentro de los términos y condiciones de la invitación pública
- Notificarse del acto de adjudicación de la invitación pública, así como de todos los documentos que el SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral emita en el curso del proceso de selección como en la ejecución del contrato, en el evento que el consorcio resulte adjudicatario.
- Suscribir el contrato correspondiente, así como las modificaciones, prórrogas, adiciones, liquidación y demás documentos que se produzcan en desarrollo del mismo.
- Ejecutar todos los actos y suscribir todos los documentos necesarios para la ejecución del Contrato, dentro de los términos y condiciones de la invitación pública.
- Presentar los recursos pertinentes tanto en nombre del consorcio como en nombre sus integrantes.

En el evento de presentarse inhabilidades sobrevivientes para el consorcio, los miembros del consorcio o los representantes legales de éstos el representante del consorcio tendrá la obligación de informarlo por escrito al SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral dentro de los cinco días hábiles siguientes a la ocurrencia de los hechos que dieron lugar a ella.

Por el sólo hecho de la firma del presente Acuerdo, el representante legal acepta esta designación y entiende las obligaciones que se deriva del mismo.

Durante la ejecución del contrato, si llegare a ser adjudicado, las partes podrán reemplazar de mutuo acuerdo el representante del consorcio, mediante documento suscrito por los integrantes del mismo, que se comunicará a la entidad contratante.

ARTICULO 5. PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN.- Los miembros del consorcio tienen la siguiente participación:

INTEGRANTE	% DE PARTICIPACION

ARTICULO 6. EXCLUSIVIDAD.- Durante la vigencia del presente Acuerdo las Partes se obligan a no participar directa o indirectamente en cualquier acto, negocio o contrato, relacionado con la presentación de otra Propuesta para la invitación pública _____ de 2013.

ARTICULO 7. REGLAS BÁSICAS. - (LAS PARTES PODRÁN INDICAR LAS REGLAS BÁSICAS POR LAS CUALES SE REGIRÁN LAS RELACIONES INTERNAS DE LOS INTEGRANTES DEL CONSORCIO.)

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 – 6800600



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

ARTICULO 8. DURACION.- La duración del presente CONSORCIO en caso de salir favorecido con la adjudicación será igual al plazo del contrato del contrato y un (1) año más. En todo caso EL CONSORCIO durará todo el término necesario para liquidar el contrato y atender las garantías prestadas. En caso que la Propuesta presentada por el Consorcio no resulte favorecida, la vigencia del presente Acuerdo se extinguirá de manera automática.

ARTICULO 9. CESIÓN.- No se podrá ceder en todo o en parte la participación de alguno de los integrantes del CONSORCIO, entre ellos. Cuando se trate de cesión a un tercero se requerirá aprobación escrita previa del SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral, quien, en virtud de la ley, podrá reservarse la facultad de aprobar dicha cesión.

ARTICULO 10. LEY Y JURISDICCIÓN APLICABLE- EL presente Acuerdo se rige por las leyes de la República de Colombia, en especial en lo dispuesto por la Ley 80 de 1993 y demás disposiciones complementarias.

En constancia de lo anterior, se firma por quienes intervinieron en el presente documento a los _____ días del mes de _____ del año _____,

POR _____ Representante Legal Nombre: C.C Firma: _____	POR _____ Representante Legal Nombre: C.C Firma: _____
--	--

Acepto el nombramiento como Representante del Consorcio:

Nombre:
C.C.
Firma: _____

Nota: El documento de consorcio podrá contener otras CLÁUSULAS que los integrantes consideren pertinentes, siempre y cuando no contravengan lo dispuesto en la ley 80/93 o incluyan limitaciones o exclusiones de los Consorciados.

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 – 6800600

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



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

ANEXO N. 5

MODELO DE DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN PARA
UNIÓN TEMPORAL

Entre los suscritos, a saber:

____, mayor de edad de nacionalidad colombiana, identificado con la cédula de ciudadanía No. _____ expedida en _____, quien obra en nombre propio o en representación legal de (Escribir el nombre completo incluyendo el tipo de sociedad, o de entidad) legalmente constituida, con domicilio principal en _____, con NIT _____, y debidamente facultado por los estatutos sociales (O Junta de Socios o el órgano directivo correspondiente, en este evento allegar el documento respectivo), ó _____ (Persona natural, identificada con cédula de ciudadanía No. _____) y _____ mayor de edad de nacionalidad colombiana, identificado con la cédula de ciudadanía No. _____ expedida en _____, quien obra en nombre propio o en representación legal de (Escribir el nombre completo incluyendo el tipo de sociedad, o de entidad) legalmente constituida, con domicilio principal en _____, con NIT _____, y debidamente facultado por los estatutos sociales (O Junta de Socios o el órgano directivo correspondiente, en este evento allegar el documento respectivo), ó _____ (Persona natural, identificada con cédula de ciudadanía No. _____), manifestamos que mediante el presente documento hemos acordado integrar una **UNION TEMPORAL** cuya integración, conformación y reglamentación se registrá por las siguientes cláusulas:

ARTICULO 1. OBJETO DE LA UNION TEMPORAL.- El objeto del presente acuerdo es la integración de una UNION TEMPORAL entre: ____Y____, plenamente identificados en el encabezamiento del presente documento, con el propósito de presentar en forma conjunta propuesta, para la invitación pública No. _____ de _____ abierta por el SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral, cuyo objeto es: "....." y para la ejecución del contrato si nos fuere adjudicado.

La integración de la UNIÓN TEMPORAL se refiere únicamente al desarrollo de las actividades y ejecución de los actos necesarios para la preparación y presentación de la propuesta para participar en la invitación pública, así como al cumplimiento de las obligaciones directamente emanadas de la eventual adjudicación, de acuerdo con los términos y condiciones de la invitación pública, así como la ejecución del contrato en los términos y condiciones establecidos en la invitación pública y los términos contractuales del contrato en caso de ser adjudicatarios de la invitación pública.

Las Partes acuerdan y manifiestan que la presente unión temporal no constituye una persona jurídica distinta de las Partes individualmente consideradas, ni sociedad de hecho, o sociedad alguna.

ARTICULO 2. NOMBRE Y DOMICILIO.- La UNION TEMPORAL que las partes constituyen mediante el presente Acuerdo se denominará para todos los efectos de la invitación pública, y de la ejecución del contrato, en caso de resultar adjudicatario, "UNION TEMPORAL _____ y su domicilio será la ciudad de _____, con Dirección: _____ Teléfono: _____, Fax: _____.

ARTICULO 3. SOLIDARIDAD.- Para efectos de lo ordenado en el artículo 7 de la ley 80 de 1.993, las Partes reconocen la **solidaridad** que resulte de todas y cada una de las obligaciones derivadas de la Propuesta y del contrato que se llegare a celebrar con el SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral. En consecuencia nuestra responsabilidad será solidaria, mancomunada e ilimitada en todas y cada una de las obligaciones derivadas de la propuesta y el

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

contrato, por virtud de lo cual entendemos que las actuaciones, hechos y omisiones que se presenten en desarrollo de la invitación pública y del contrato afectan a todos los integrantes que la conforman.

ARTÍCULO 4. TERMINOS Y EXTENSION DE LA PARTICIPACION DE ACUERDO CON LA LEY.- Sin perjuicio de la solidaridad consagrada en el artículo 3 inmediatamente anterior, las Partes acuerdan y manifiestan que los términos y extensión de participación de cada uno de los integrantes, en la presentación de la Propuesta y en la ejecución y cumplimiento del contrato, en el evento en que la invitación pública, sea adjudicada a la Unión Temporal, son los que se describen en las siguientes actividades y porcentajes de participación:

INTEGRANTE	ACTIVIDADES A EJECUTAR (*)	% DE PARTICIPACIÓN

(*)Se deben discriminar actividades a ejecutar tanto en la presentación de la propuesta como en la ejecución del contrato, para cada uno de los integrantes de la unión Temporal.

PARAGRAFO: La participación de cada una de las partes que conforman el ciento por ciento (100%), de la UNIÓN TEMPORAL no podrá ser modificado sin el consentimiento previo del SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral.

ARTICULO 5. OBLIGACIONES Y SANCIONES.- Los miembros de la UNION TEMPORAL responderán solidariamente en cada uno de los compromisos que esta celebre con el SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral. Las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución de cada uno de los miembros de la Unión Temporal, (numeral 2, del artículo 7° de la Ley 80 de 1993).

ARTICULO 6. REPRESENTANTE DE LA UNION TEMPORAL.- Las Partes han designado a _____, domiciliado en Bogotá, D.C., ciudadano colombiano, identificado con la cédula de ciudadanía No. _____, expedida en _____, para que actúe como representante y vocero de la unión temporal frente al SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral y terceros.

El representante tendrá todas las facultades necesarias para actuar en nombre de la UNIÓN TEMPORAL y en el de cada uno de sus miembros, en los asuntos relacionados directa e indirectamente con la elaboración y presentación de la Propuesta y la celebración y ejecución del contrato en el caso de que el SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral adjudicase la invitación pública a la unión temporal. En especial tendrá las facultades suficientes para:

- Presentar la Propuesta.
- Suscribir la carta de presentación de la Propuesta.
- Atender todos los posibles requerimientos que formule el SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral con aclaraciones a la Propuesta.
- Suscribir cualquier otro documento y ejecutar cualquier otro acto que se requiera para la elaboración y presentación de la Propuesta, dentro de los términos y condiciones de la invitación pública.
- Notificarse del acto de adjudicación de la invitación pública, así como de todos los documentos que el SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral emita en el curso del



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

proceso de selección como en la ejecución del contrato, en el evento que la unión temporal resulte adjudicataria.

- Suscribir el contrato correspondiente, así como las modificaciones, prorrogas, adiciones, liquidación y demás documentos que se produzcan en desarrollo del mismo.
- Ejecutar todos los actos y suscribir todos los documentos necesarios para la ejecución del Contrato, dentro de los términos y condiciones del la invitación pública.
- Presentar los recursos pertinentes tanto en nombre de la unión temporal como en nombre sus integrantes.

En el evento de presentarse inhabilidades sobrevivientes para la unión temporal, los miembros de la misma, o los representantes legales de éstos, el representante del consorcio tendrá la obligación de informarlo por escrito al SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral, dentro de los cinco días hábiles siguientes a la ocurrencia de los hechos que dieron lugar a ella.

Por el sólo hecho de la firma del presente Acuerdo, el representante legal acepta esta designación y entiende las obligaciones que se deriva del mismo.

Durante la ejecución del contrato, si llegare a ser adjudicado, las partes podrán reemplazar de mutuo acuerdo el representante de la unión temporal, mediante documento suscrito por los integrantes del mismo, que se comunicará a la entidad contratante.

ARTICULO 7. EXCLUSIVIDAD.- Durante la vigencia del presente Acuerdo las Partes se obligan a no participar directa o indirectamente en cualquier acto, negocio o contrato, relacionado con la presentación de otra Propuesta para la invitación pública.

ARTICULO 8. REGLAS BÁSICAS. – (LAS PARTES PODRÁN INDICAR LAS REGLAS BÁSICAS POR LAS CUALES SE REGISTRARÁN LAS RELACIONES INTERNAS DE LOS INTEGRANTES DE LA UNION TEMPORAL.)

ARTICULO 9. DURACION.- La duración de la unión temporal, en caso de salir favorecida con la adjudicación, será igual al plazo del contrato del contrato y un (1) año más. En todo caso la unión temporal durará todo el término necesario para liquidar el contrato y atender las garantías prestadas. En caso que la Propuesta presentada por la unión temporal no resulte favorecida, la vigencia del presente Acuerdo se extinguirá de manera automática.

ARTICULO 10. CESIÓN.- No se podrá ceder en todo o en parte la participación de alguno de los integrantes de la unión temporal, entre ellos. Cuando se trate de cesión a un tercero se requerirá aprobación escrita previa del SENA Centro Industrial de Mantenimiento Integral, quien, en virtud de la ley, podrá reservarse la facultad de aprobar dicha cesión.

ARTICULO 11. LEY Y JURISDICCIÓN APLICABLE- EL presente Acuerdo se rige por las leyes de la República de Colombia, en especial en lo dispuesto por la Ley 80 de 1993 y demás disposiciones complementarias.

En constancia de lo anterior, se firma por quienes intervinieron en el presente documento a los

_____ días del mes de _____ del año _____,

POR _____ Representante Legal Nombre: C.C	POR _____ Representante Legal Nombre: C.C
--	--

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 – 6800600

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



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

Firma: _____ Firma: _____

Acepto el nombramiento como Representante de la Unión Temporal:

Nombre: _____
C.C. _____
Firma: _____

Nota: El documento de unión temporal podrá contener otras CLÁUSULAS que los integrantes consideren pertinentes, siempre y cuando no contravengan lo dispuesto en la ley 80/93 o incluyan limitaciones o exclusiones de los Unionados.

El presente contrato tiene como objeto el nombramiento de un representante de la Unión Temporal para el Centro Industrial de Mantenimiento Integral, en virtud de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007, para el desarrollo de las actividades de mantenimiento integral de los equipos y sistemas de la planta de generación de energía eléctrica del Centro Industrial de Mantenimiento Integral.

La presente se emite en virtud de lo establecido en el artículo 50 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007.

En caso de presentar un sueldo de pago con signo de las unidades anteriormente mencionadas deberá presentarse el pago y el plus respectivo para el sueldo de pago, con indicación del cumplimiento de esta obligación.

La presente se expide a los _____ días del mes de _____ del año 2020 en _____.

Concediente:
Revisor Fiscal:
Nombre y Apellidos:
Número de identificación:
Tarjeta Profesional N.º:
Firma: _____

Fecha Expedición: _____
C.C. No. _____



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

ANEXO No. 6
CERTIFICACION DE PAZ Y SALVO POR CONCEPTO DEL PAGO DE
OBLIGACIONES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

Señores
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
REGIONAL SANTANDER

Asunto: Certificación de paz y salvo por concepto del pago de obligaciones al Sistema de Seguridad Social y aportes Parafiscales

El suscrito (revisor fiscal o representante legal, según sea el caso), certifica que la sociedad _____, identificada con NIT. _____, se encuentra a paz y salvo por concepto del pago 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 de todo el personal que se encuentra laborando dentro de la misma y que así lo requiere, durante los últimos seis (6) meses.

Lo anterior para cumplir lo establecido en el art. 50 de la ley 789 de 2002 y la ley 1150 de 2007.

En caso de presentar acuerdo de pago con alguna de las entidades anteriormente mencionadas, deberá precisarse el valor y el plazo previsto para el acuerdo de pago, con indicación del cumplimiento de esta obligación.

La presente se expide a los ____ días del mes de _____ del año 2020, en _____

Cordialmente,

Revisor Fiscal

Nombre y Apellidos:

Número de identificación:

Tarjeta Profesional No.

Firma _____

Firma Representante Legal _____
C.C. No. _____

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 – 6800600

www.sena.edu.co Línea gratuita nacional: 01 8000 10 370



INVITACION PÚBLICA MC-STD-CIMI-00248-2020
CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL

ANEXO No. 7
CUMPLIMIENTO GUIAS AMBIENTALES

Bucaramanga, dd - mm - aa

Doctora
ELLA JOHANNA MENDOZA PEDRAZA
Subdirectora (E) Centro Industrial de Mantenimiento Integral
Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Girón, Santander

Nombre del proponente (_____) persona natural/persona jurídica
identificada con cédula de ciudadanía N° _____ de _____ actuando en
representación legal de la empresa _____ con NIT (_____), en caso
de resultar adjudicatario del presente proceso de selección, me comprometo a realizar entrega
de los bienes materia del contrato (desayunos, almuerzos y refrigerios) en cumplimiento estricto
de las especificaciones técnicas definidas en la Invitación, en las raciones y con los gramajes
mínimos estipulados por el SENA en las minutas patrón disponibles en el estudio previo.

Además de lo anterior, me comprometo a dar cumplimiento estricto a la "Guía Técnica de
Seguridad y Salud en el Trabajo con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías" del SENA y a
la Guía que establece los "Requisitos Ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo para la
compra de productos y Servicios", la cual señala el manejo para la adquisición, almacenamiento,
alistamiento, procesamiento y servido de alimentos.

Nombre del Proponente: _____

Cédula: _____

Nombre de la Empresa o establecimiento de
comercio: _____

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Industrial de Mantenimiento Integral

Carrera 27 No. 15-07 - 6800600

Teléfono nacional: 01 8000 9 10 270