PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	17/01/2024
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	AREA DE INFRAESTRUCTURA Y LOGISTICA
ORDENADOR DEL GASTO:	DORYS ESTHER DEL TORO RUIZ – SUBDIRECTOR DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN.
OBJETO:	ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO, PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE-CAFETERÍA OFRECIENDO VENTA DE ALMUERZOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LOS APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y DEMÁS USUARIOS DE LA ENTIDAD, UBICADO EN EL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL ATLÁNTICO, UBICADA EN LA CALLE 30 NRO 3E - 164, BARRANQUILLA ATLANTICO.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación:	De conformidad con lo dispuesto la ley 80 de 1993, el literal c) del numeral 2 del artículo 2 de la ley 1150 y reglamentado por el Decreto 1082 de 2015 Artículos 2.2.1.1.2.1.1 y 2.2.1.2.1.2.20, además de las normas generales aplicables establecidas en el citado Decreto, los subdirectores de los Centros Nacional Colombo Alemán y Centro Industrial y de Aviación del SENA Regional Atlántico se permite realizar el siguiente estudio Previo de Conveniencia y oportunidad para entregar a título de arrendamiento el espacio y los equipos que conforman el restaurante-cafetería del Complejo Industrial Calle 30, ofreciendo venta de almuerzos y productos alimenticios a los aprendices y demás funcionarios de la entidad. El SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, cuyos fines se orientan a invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y desarrollando programas de formación profesional integral, promoviendo la incorporación y desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y educativo de la región y el país. El artículo 45 de la constitución política dispone que es derecho de las juventudes el ser protegido y el recibir una formación integral por parte del Estado y la sociedad en general. Que la Ley 1622 de 2013 tiene por objeto el marco institucional para garantizar a todos los y las jóvenes el ejercicio pleno de la ciudadanía juvenil en los ámbitos, civil o personal, social y público, el goce efectivo de los derechos reconocidos en el ordenamiento jurídico interno y lo ratificado en los Tratados Internacionales, y la adopción de las políticas públicas necesarias para su realización, protección y sostenibilidad; y para el fortalecimiento de sus capacidades y condiciones de igualdad de acceso que faciliten su participación e incidencia en la vida social, económica, cultural y democrática del país. El artículo 2° de la Ley 119 de 1994 establece que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA tiene la misión de ofrecer y ejecutar la formación profesional integral para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país; formación que hace parte del servicio público educativo. Por lo tanto, la Formación Profesional Integral debe contar con una estructura normativa y un plan general de bienestar que propicie la promoción y ejecución de acciones tendientes a la creación de ambientes educativos que faciliten el desarrollo del potencial individual y colectivo de los alumnos. Mediante Resolución 2406 de 2023 se otorgó delegaciones para la ordenación del gasto en materia de contratación estatal a los directores regionales y Subdirectores de Centros de Formación Profesional del SENA. Mediante Resolución No.452 de 2014, se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los Alumnos del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA. Por ello, se realizó el proyecto de PROTECCIÓN Y SERVICIOS INSTITUCIONALES, establecido en el programa de bienestar de 2012, 2013, contando en la actualidad con espacios de descanso y de consumo de alimentos para aprendices del SENA, así como de la comunidad educativa en general. Que hace parte de ese servicio a favor del aprendiz, el ofrecido por las cafeterías o restaurantes, los cuales pueden ser administrados a través de contratación externa o por SENA proveedor SENA. Que en la actualidad el Complejo Industrial Regional Atlántico del SENA ubicado en la calle 30, cuenta con un espacio exclusivo para cafetería y Restaurante en el que se verán beneficiados también instructores, funcionarios y contratistas SENA, así como los diferentes usuarios que ingresen a la entidad. Que en la actualidad el Complejo Industrial Regional Atlántico del SENA ubicado en la calle 30, cuenta con un espacio exclusivo para cafetería y Restaurante en el que se verán beneficiados también instructores, funcionarios y contratistas SENA, así como los diferentes usuarios que ingresen a la entidad.

Análisis de conveniencia	Que los Centros adscritos al Complejo Industrial del SENA, a través de un estudio de mercado, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus precotizaciones, determinando el valor del almuerzo para dar a conocer las cantidades a entregar por parte del contratista como contraprestación. La finalidad es entregar en arrendamiento el espacio y los equipos que conforman el restaurante-cafetería del Complejo Industrial del SENA Regional Atlántico; para que sea administrado por personas con experiencia en el área de comercialización de alimentos, los cuales deberán tener la cantidad nutricional requerida por los aprendices, instructores y demás funcionarios de la entidad y que el servicio cumpla con las especificaciones de calidad y oportunidad que la entidad necesita
Análisis de conveniencia	La Entidad requiere contratar por contraprestación el arrendamiento del espacio físico en el que funciona la cafetería incluyendo los equipos que en ella se encuentran, para la vigencia 2024, para prestar el servicio de restaurante-cafetería ofreciendo venta de almuerzos y productos alimenticios a los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la Entidad, ubicado en el Complejo industrial del SENA-Regional Atlántico Calle 30 No. 3E- 164 Barranquilla. Que la entrega en arriendo del espacio y equipos para la conformación del restaurante-cafetería no constituye un bien, obra o servicio a adquirir, y por lo tanto no se encuentra contemplado en el Plan Anual de Adquisiciones ni opera en gasto a la entidad, en consecuencia, no se incurre en ninguna erogación. Que, para efectos de dar cumplimiento a las necesidades nutricionales de la población estudiantil del SENA, esta entidad tomará como base la guía de alimentación colombiana, elaborada por el ICBF, la cual es “un conjunto de planteamientos que brindan orientación a la población sobre el consumo de alimentos, con el fin de promover un completo bienestar nutricional. Son dinámicas, flexibles, temporales es decir adaptables a las necesidades de las personas sanas, a las políticas y programas, toman en cuenta el patrón alimentario e indican los aspectos que deben ser modificado”. Es por esto que quien realice la preparación y entrega de alimentos para la comunidad educativa deberá tener en cuenta las “RECOMENDACIONES DE CONSUMO DIARIO DE CALORIAS Y NUTRIENTES PARA LA POBLACION COLOMBIANA” elaboradas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, teniendo en cuenta que la población educativa se encuentra entre los 16 a 49 años de edad en su mayoría.

3. Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad.

No aplica teniendo en cuenta que el presente proceso no genera erogación presupuestal.

Código UNSPSC(cada código separado por ;)	Descripción	Valor total
80131502	ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO, PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE-CAFETERÍA OFRECIENDO VENTA DE ALMUERZOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LOS APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y DEMÁS USUARIOS DE LA ENTIDAD, UBICADO EN EL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL ATLÁNTICO, UBICADA EN LA CALLE 30 NRO 3E - 164, BARRANQUILLA ATLANTICO.	$ 60.192.000

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

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)					
ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	DESCRIPCIÓN
1	F	80000000	80130000	80131502	Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

N/A

6. OBJETO

ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO, PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE-CAFETERÍA OFRECIENDO VENTA DE ALMUERZOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LOS APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y DEMÁS USUARIOS DE LA ENTIDAD, UBICADO EN EL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL ATLÁNTICO, UBICADA EN LA CALLE 30 NRO 3E - 164, BARRANQUILLA ATLANTICO.

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

El espacio del inmueble ubicado en el Complejo Industrial del SENA- Regional Atlántico Calle 30 No. 3E- 164 Barranquilla objeto del contrato de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a la prestación de los servicios de cafetería, venta de alimentos y demás bienes relacionados con el servicio, quedando prohibido cambiarle la destinación, así como desarrollar otro tipo de actividad comercial dentro del mismo, diferente a las antes señaladas.
El espacio objeto de arrendamiento no es un establecimiento comercial, sino un espacio con destino a satisfacer las necesidades de la comunidad educativa enmarcado dentro del plan de bienestar, lo cual no genera erogación presupuestal alguna.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El proponente seleccionado debe garantizar la prestación del servicio de conformidad con las siguientes especificaciones técnicas únicas requeridas así:

Del Menaje, Demás Elementos de Cocina y Zonas Comunes

a. Corresponde al menaje requerido para la prestación del servicio solicitado, deben revisar el anexo uno (1) de la presente invitación para que verifiquen los elementos que entrega la entidad y así ofrezcan el menaje requerido, el cual podrá ser retirado una vez finalice el contrato.

b. La distribución de la alimentación se hará por el sistema de auto servicio y los empleados del contratista deben efectuar la recolección de la vajilla, organizar las mesas y sillas de forma continua, así mismo la vajilla deberá ser colocada en sitios adecuados para secarse, no se podrán secar con trapos o elementos que hayan tenido o puedan tener cualquier contacto con otras superficies. Preferiblemente utilizar toallas de papel de cocina para esta labor de secado de menaje.
c. Para la puesta en marcha del restaurante y cafetería, el contratista deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje indispensable para la prestación del servicio, adicionalmente deberá realizar la señalización, instalación del extintor y botiquín.
d. El proveedor debe dotar la cocina con las neveras, congeladores, menaje de cocina, menaje de servicio y todo lo requerido para la prestación del servicio. A más de los equipos los facilitara el SENA.
e. En caso de requerir de otro tipo de equipos y elementos para una buena prestación de los servicios de restaurante y cafetería, éstos deben ser suministrados por el contratista, sin costo alguno para la Entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato.
f. Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.
g. El área de producción, áreas de servicios y zonas comunes deben garantizar plan de saneamiento, control de plagas, disposición de residuos sólidos y líquidos.

El mantenimiento de la cocina y áreas de servicio, así como la dotación del personal a laboral en las áreas, debe ser de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997.

El Centro Nacional Colombo Alemán del SENA Regional Atlántico requieren entregar a título de arrendamiento un espacio físico, para prestar el servicio de restaurante-cafetería ofreciendo venta de almuerzos y productos alimenticios a los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la entidad, ubicado en el complejo industrial del SENA regional atlántico, toda vez que en la DIRECTIVA No. 5- Ministerio de educación, se encuentran las Orientaciones para el regreso seguro a la prestación del servicio educativo de manera presencial en los establecimientos educativos oficiales y no oficiales.

Por lo anterior, se hace necesario el suministro de las cantidades de almuerzos para la vigencia fiscal de 2024, que se determine dentro del presupuesto oficial:

DESCRIPCION	CANTIDAD DE ALMUERZOS APRENDICES	VALOR UNITARIO	TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO
Canon de arrendamiento	684	$8.000	$5.472.000

NOTA: Luego del análisis realizado al estudio de mercado identificando el valor del almuerzo, se realizó un estudio de mercado con los históricos de Arrendamientos de restaurante y cafetería contratados en vigencias anteriores por el SENA, para entregar

en contraprestación teniendo en cuenta el movimiento de los datos de conformidad con el mercado y la variación del IPC.

ALIMENTOS Y PRODUCTOS DE CAFETERÍA Y NECESIDAD NUTRICIONAL

Productos de Restaurante Y Cafetería:

El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y proveedor de servicios de alimentación, basados en el la Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 1999.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Proveedor de servicios de alimentación debe suministrar acorde al artículo 9 de la Ley 1355 de 2009 una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

Almuerzo: debe aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.

El suministro de según grupo de alimentos se recomienda en la relación de macronutrientes 70% Carbohidratos - 10% Grasas - 20% Proteínas de alimentos crudos según la tabla 2:

Tabla 2: Recomendación de alimentos según grupo de alimentos.

Calorías	2600	2800	3000
Grupo de Alimentos	Gramos	Gramos	Gramos
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	143	153	164
Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	37	41	44
Frutas	42	45	48
Carnes, huevos Leguminosas secas y mezclas vegetales	143	154	164
Lácteos	105	113	121
Grasas	21	23	24
Azúcares y dulces	63	68	73

ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS

Contenido	Cant x porción
Entrada (sopa, Cremas, Potaje, Caldos o Similares)	250 cc
Proteína	154 gr

Arroz	100 gr
Carbohidrato	143 gr
Vegetales	41 gr
Bebida Natural	9 onzas

Nota 1. La proteína Neta en el almuerzo deberá incluir otro aporte proteínico (vegetal) donde se incluyan las leguminosas.

Nota 2. La proteína de origen animal deberá ser mínimo de 100 gr- obligatorio.

- **Listado De Minutas**

Es la lista de preparaciones que conforman un día de alimentación; incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes de los usuarios. Describe las medidas, cantidades y número de comidas que cada día deber tener la alimentación suministrada.

Es el punto de partida para la programación de los menús. Se debe elaborar las minutas escogiendo los grupos de alimentos con base en las guías alimentarías colombianas vigentes teniendo en cuenta la población a atender y la tabla de composición de alimentos colombianos 2005 (vigentes).

Los alimentos a brindar en las preparaciones deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes, se deben tener en cuenta productos naturales para sazonar. Estos productos deberán estar incluidos en los menús presentados.

- **Variedad Del Menú Diario**

Se debe presentar con la oferta, como mínimo quince (15) menús para un mes los cuales deberán ser rotados. En caso de suscribirse el contrato deberá publicar el menú de forma semanal, dentro de las instalaciones del restaurante y cafetería, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

El ciclo de variedad y calidad de menú aprobado para la persona natural o jurídica seleccionada debe cumplirse y su incumplimiento periódico es causal de sanción o suspensión del contrato con base en lo estipulado por el SENA.

Periódicamente se realizarán encuestas de sensibilidad para determinar la aprobación de los menús y cuando se requieran cambios serán previamente autorizados por el supervisor del contrato.

- **De los productos ofrecidos en la cafetería**.

En atención a lineamientos impartidos desde la Dirección general y con la finalidad de buscar estrategias que permitan vincular a los aprendices SENA en la operación de

espacios de cafeterías, el operador deberá garantizar la comercialización de los productos fabricados por aprendices y estos productos deben ser avalados por los responsables de impartir la formación en los programas relacionados a preparación y manipulación de alimentos.

- **Espacios disponibles para comercialización de los productos de los programas de formación de gastronomía y de las unidades productivas.**

Dentro de las actividades a cargo del área de Bienestar al aprendiz y en coordinación con los diferentes centros de formación se ha trabajado en ferias gastronómicas que buscan incentivar en los aprendices el emprendimiento basado en los conocimientos teórico prácticos recibidos en los centros de formación por lo tanto el operador del espacio de cafeterías deberá garantizar espacios para la realización de estas actividades y la comercialización de productos previa solicitud por parte del área de Bienestar al Aprendiz.

- **Del Personal Ofrecido**

Para el servicio el contratista debe contar con un administrador, y el personal requerido para una excelente prestación del servicio y con la asesoría de un nutricionista o ingeniero de alimentos encargado que los menús cumplan con lo establecido en la oferta presentada y aprobada por el SENA; en todo caso el personal deberá contar con una experiencia mínima de tres años y debe estar certificado en su hacer y en buenas prácticas de manipulación, con carnet de manipulador de acuerdo a lo estipulado por la Ley 9/79 Resolución 2674 de 2013 y demás normas y resoluciones reglamentaria.

El oferente deberá contar como mínimo con el siguiente personal:

DIAS DE ATENCION	HORARIOS CAFETERIA	PERSONAL MINIMO POR HORARIO DE CAFETERIA
LUNES A VIERNES	6.30 AM A 9:30 AM	6 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR
	9:31 A 12:00 PM	5 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR
	12:01 PM A 7:00 PM	7 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR
	10:00 PM A 5:00 AM	2 PERSONAS
SABADOS	DE 7:00 AM A 2:00 PM	3 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR

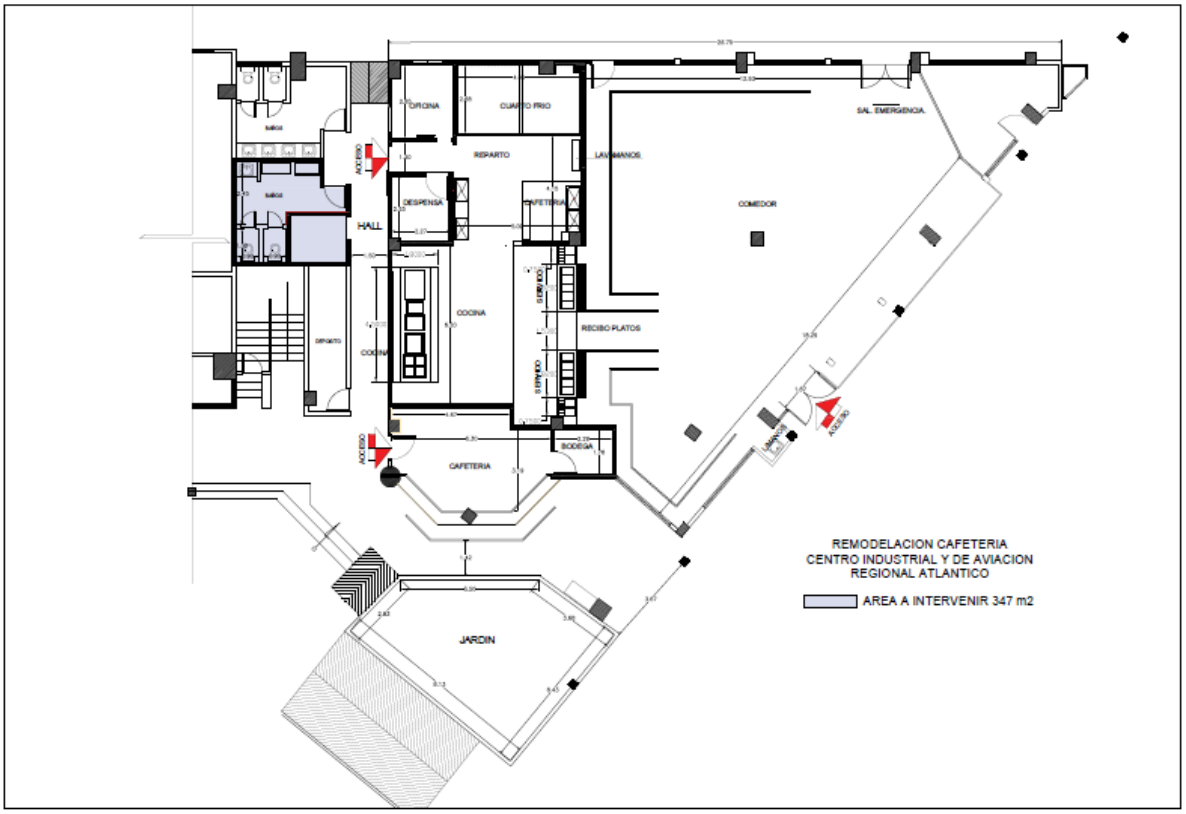
Entrega de Bienes: Se realizará la entrega de la infraestructura de la cocina industrial debidamente instalada y detallada en el anexo inventario del complejo, para que sea destinado única y exclusivamente al funcionamiento del servicio de restaurante y cafetería para la comercialización de alimentos para el uso de los aprendices, trabajadores oficiales, funcionarios, así como los diferentes usuarios que ingresen al Centro Nacional Colombo Alemán.

En cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, El SENA podrá verificar en cualquier momento que el arrendatario se encuentra al día con el pago de aportes parafiscales (Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar) y pagos al Sistema de Seguridad Social Integral y ARL, cuando a ello haya lugar.

<u>Supervisión del Sena</u>: Será realizada por quien designe la subdirectora del Centro Nacional Colombo Alemán.

<u>Área objeto de arrendamiento:</u>

El área objeto de arrendamiento esta comprendida por 204.00 Ms cuadrados Área Zona de Mesas y 108.00 Ms Cuadrados Área de cocona. Para el Complejo Industrial



7.1. ESPECIFICACIONES ESENCIALES Y TÉCNICAS DEL ARRENDAMIENTO.

Del espacio de arrendamiento.

El arrendatario deberá hacer saneamiento, control de plagas, disposición de residuos, cumpliendo así con la normatividad de salud y seguridad en el trabajo y ambiental.

Criterios Ambientales

El arrendatario deberá hacer uso adecuado de los desechos sólidos que genere en el espacio que utilizará, igualmente deberá cumplir con toda la normatividad ambiental relacionada con la disposición final de desechos. Cumplir con plan de saneamiento,

limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable.

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

Se realiza la entrega de sistema de tratamiento previo (trampa de grasa) del área de cafetería en óptimas condiciones de funcionamiento a partir del mantenimiento realizado el 10 de septiembre de 2023 mediante contrato CO1.PCCNTR.5227241 y teniendo como soporte el informe de mantenimiento entregado por el contratista.

Mediante carta de compromiso el contratista se compromete a cumplir todos los criterios ambientales y energéticos requeridos en la parte contractual y deberá describirlos.

Teniendo en cuenta los diferentes peligros o los que se exponen las personas que ingresan a nuestras instalaciones, el equipo se Seguridad y Salud en el Trabajo establece los siguientes requisitos para el ingreso seguro al complejo Industrial Calle 30:

1. Presentar documento de identificación.
2. Portar el carnet de identificación en un lugar visible.
3. Ingresar a las instalaciones con zapatos cerrados.
4. Evite ingresar en blusas con escote, minifaldas, short y pantalones con rotos.
5. Evite el consumo de alcohol, drogas y fumar dentro de las instalaciones.
6. Evite ingresar bajo condiciones de embriaguez o bajo la influencia de sustancias alucinógenas.
7. Identifique el punto de encuentro y las rutas de evacuación.
8. Evite correr por las instalaciones.
9. Evite traspasar las zonas prohibidas o aisladas con cintas y vallas.
10. Cumplir con las normas de seguridad y los protocolos de Bioseguridad establecidos por la Entidad.
11. Evite ingresar a talleres de formación sin los elementos de protección personal adecuados.
12. Evite traer niños menores de 12 años.
13. Evite portar armas de fuego.
14. En caso de que haya ingreso masivo de aprendices o visitantes, el área encargada de la actividad, deberá suministrar los listados del personal a ingresar a la empresa de vigilancia, para el control de ingreso.
15. Las demás que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato.

8. ANALISIS DEL SECTOR

Análisis Del Mercado

a) Aspectos generales del mercado

El sector inmobiliario es uno de los que actualmente posee una fuerza económica significativa en todo el mundo, a diario conocemos nuevos proyectos de inversión para vivienda, construcción de conjuntos residenciales, empresariales y de más, puesto que ha quedado demostrado que invertir en bienes raíces es un negocio redondo, comprar terrenos, edificar y arrendar es un camino que muchos inversionistas han tomado, de la misma manera, edificar y vender predios, edificaciones, terrenos.

La realidad que en Colombia tenemos hoy día, demuestra que los precios del sector inmobiliario se han incrementado a un ritmo significativo, los terrenos sin ninguna clase de construcción o edificación ya están avalados por un precio elevado. Después de la inyección de capital, mano de obra y la debida transformación, el terreno duplica o triplica su valor, por lo tanto, este queda disponible para ser arrendado, comprado de la misma manera, o en su defecto para vivienda propia.

Según estudios, Colombia es el país de todo el continente americano con más índice de arriendos, llegando a un 34%, mientras que Estados Unidos tiene un 21%. Siguiendo por esa misma línea, Bogotá ocupa el primer puesto en concentración de arrendamientos en la escala nacional seguido por Medellín. Esto quiere decir que, de los 10 millones de personas que viven en la capital, aproximadamente 4.5 millones de personas viven en arriendo.

El departamento administrativo nacional de estadísticas DANE nos muestra el índice de precio de viviendas nuevas en las diferentes ciudades de Colombia para el año 2022 hasta el tercer trimestre del mismo, siendo Ibagué y armenia las ciudades que mayor elevación de precios tuvieron el tercer trimestre con 19 y 16 puntos, Así mismo, Neiva fue la ciudad con menor incremento de índice de precios de vivienda nueva, lo cual representa un panorama muy positivo para los expertos en temas de vivienda en Colombia.

VARIACIÓN ANUAL DEL ÍNDICE DE PRECIOS DE VIVIENDA NUEVA, POR ÁREAS URBANAS Y METROPOLITANAS

CIUDAD	TRIMESTRE		
	I	II	III
Armenia	13,08	13,11	16,00
Barranquilla	7,78	10,38	9,30
Bogotá- Soacha	9,14	9,63	8,26
Bucaramanga	3,77	3,54	5,04
Cali	4,49	4,21	4,31
Medellín	8,86	9,75	8,96
Pereira	7,05	15,03	13,32
Bogotá- Cundinamarca	9,00	9,27	8,05
Cartagena	5,99	2,98	6,93
Manizales	7,00	11,77	12,24
Popayán	7,94	11,74	13,13
Cundinamarca	8,85	7,98	7,30
Neiva	4,67	1,93	3,55

Villavicencio	-1,99	-6,11	3,64
Pasto	8,95	14,62	12,62
Cúcuta	10,69	4,06	4,80
Ibagué	1,34	14,88	18,69

Fuente: Elaboración propia con datos tomados del departamento administrativo nacional de estadísticas; https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-de-la-vivienda-nueva-ipvn

b) Desempeño económico

En términos económicos, las actividades inmobiliarias tienen mucha tela por donde cortar, es decir, son muchos los aspectos que incurren dentro de esta actividad económica, sin embargo, podemos iniciar con la representación de las actividades inmobiliarias dentro del pib

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Segundo trimestre 2023[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2023[pr]-II / 2022[pr]-II	2023[pr]-/ 2022[pr]	2023[pr]-II / 2023[pr]-I
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	-1,4	-0,3	0,4
Explotación de minas y canteras	3,8	4,1	1,1
Industrias manufactureras	-4,0	-1,6	-2,6
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	1,3	1,3	1,2
Construcción	-3,7	-3,6	0,5
Comercio al por mayor y al por menor[3]	-3,2	-1,3	-2,9
Información y comunicaciones	1,1	1,8	0,5
Actividades financieras y de seguros	3,7	12,7	-3,0
Actividades inmobiliarias	1,8	1,9	0,4
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	-0,2	0,8	-0,8
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	4,5	3,2	3,4
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	12,2	15,5	-2,2
Valor agregado bruto	**0,3**	**1,6**	**-1,0**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	0,8	2,4	-0,3
Producto Interno Bruto	**0,3**	**1,7**	**-1,0**

Fuente: DANE, Cuentas nacionales
[pr]preliminar
[1]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[2]Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental.
[3]Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida.
[4]Actividades profesionales, científicas y técnicas; Actividades de servicios administrativos y de apoyo.
[5]Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales.
[6]Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio.

Tenemos en la gráfica la tasa de crecimiento por diferentes actividades económica, por los principales sectores, a primera vista se puede evidenciar que las industrias manufactureras son las que mayor fuerza le representan a la productividad de nuestro país, recordemos que las industrias manufactureras abarcan demasiado campo en la economía general, es decir,

la mayoría de las empresas colombianas se encuentran en este desagregado del pib y de la misma forma, la mayoría de las empresas exportadoras de nuestro país, se encuentran en esta, junto al agricultura.

Por otro lado, las actividades inmobiliarias, ocupan el segundo lugar dentro de esta categorización, crece un 0.4 total de ese año, la estadística nos dice que las actividades inmobiliarias son muy importante dentro de los pilares que sustentan el equilibrio, puesto que, aportan gran cantidad de fuerza productiva, genera empleo y por tanto permite mejorar las condiciones de vida de muchas familias, acto seguido, existirá un incremento de la demanda agregada. La dinámica de la economía se sustenta básicamente en la productividad, un país altamente productor tendrá la capacidad de ofrecer calidad de vida a sus habitantes, oportunidades y entre otros muchos factores que caracterizan a un país fuerte económicamente y social.

En Colombia, las actividades inmobiliarias están manejadas en su mayoría por grandes elites, es decir, aquellas empresas que aportan la gran mayoría de la producción a dichas actividades, muy seguramente será una compañía con gran solvencia económica, es necesario, puesto que estas actividades requieren de grandes inversiones, sin embargo, estas no son las únicas que aportan, las Pymes personas del común que de alguna u otra manera arriendan, compran o venden terrenos y espacios, están contribuyendo de manera significativa.

Es importante resaltar también que las industrias manufactureras juegan un papel importante en el presente estudio, puesto que, las actividades que se realizaran el área a contratar están dentro de dichas industrias. Producción de copias es el desagregado de las industrias manufactureras que nos puede mostrar como se comporta dicho ámbito dentro de la dinámica productora de Colombia.

A continuación, se mostrará el crecimiento especifico de las actividades inmobiliarias a lo largo de los últimos años.

ACTIVIDADES INMOBILIARIAS- CRECIMIENTO ECONÓMICO



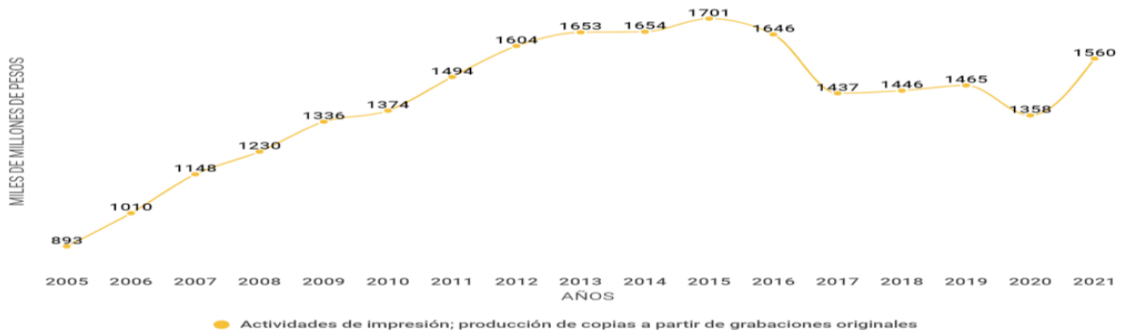
Elaboración propia con datos tomados del departamento administrativo nacional de estadísticas DANEhttps://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/construccion/indice-de-precios-de-vivienda-nueva-ipvn

Una tendencia claramente definida podemos ver en la gráfica, las actividades inmobiliarias en Colombia no solo son un motor de crecimiento y un medio para el desarrollo si no que también

representa grandes riquezas para sus principales actores. Desde el 2005 hasta el 2021, este sector creció un 204%, es decir, duplico su producción.

Es interesante ver cómo ni la pandemia detuvo el crecimiento de las cantidades inmobiliarias, del 2019 al 2020 creció en un 2.9%, del 2018 al 219 creció 6,4% y del 2020 al 2021 creció 4,3%, por tanto, la pandemia también golpeo las actividades porque la hizo crecer en menor rango, si vemos, del 2019 al 2020 se dio una reducción del crecimiento con respecto a los años anteriores y posteriores.

PIB DE ACTIVIDADES DE IMPRESIÓN; PRODUCCIÓN DE COPIAS A PARTIR DE GRABACIONES ORIGINALES



Elaboración propia con datos tomados del departamento administrativo nacional de estadísticas DANE

https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/cuentas-nacionales/cuentas-nacionales-anuales#principales-agregados

Es evidente que es un punto fuerte de la economía por su tendencia al alza, es decir, la mayor parte del tiempo, las actividades de impresión estuvieron creciendo, produciendo y aportando positivamente al PIB colombiano.
El final de la tendencia la vemos a partir del 2017, donde decreció 12.6%, posterior a eso intentó recuperarse y volver a la senda de crecimiento pero se topó con un 2020 que arrasó con todos los sectores económicos, en dicho año, decreció en un 7.3%, sin embargo, el sector demostró una fuerza y solvencia económica que se unió a la dinámica de la recuperación económica en el 2021, en dicho año creció 14.8% y se espera que siga subiendo, puesto que, el sector posee una alta demanda y una fuerza productiva significativa.

c) Legal

Analizado el objeto del presente proceso de selección el cual corresponde a **Arrendamiento de un espacio físico, para que preste el servicio de restaurante y cafetería para la comercialización de alimentos, en el Complejo Industrial del SENA Regional Atlántico, ubicada en la calle 30 nro 3e-164, Barranquilla, atlántico.** legalmente es viable, ya que el objeto que sustenta el presente proceso contractual es

de carácter licito y para el desarrollo de este, las personas naturales o jurídicas que se dediquen a la importación, comercialización y distribución de este tipo de bienes en particular, deberán cumplir con los requisitos previstos para el ejercicio de su actividad, es decir, se deben ajustar a las regulaciones legales y controles estatales.

Ley 820 del 10 de junio de 2003	Por la cual se expide el régimen de arrendamiento de vivienda urbana y se dictan otras disposiciones.
Decreto 579 de 2020	*Por el cual se adoptan medidas transitorias en materia de propiedad horizontal y contratos de arrendamiento, en el marco del estado de emergencias económica, social y ecológica*
Decreto legislativo 979 del 54 de junio de 2020	Por el cual se adoptan medidas transitorias en materia de arrendamiento de locales comerciales, en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica de que trata el Decreto 637 del 6 de mayo de 2020
NTC de 224/12	Etiquetas Ambientales Tipo 1. Sello Ambiental Colombiano. Criterios ambientales para materiales impresos. Proyecto de norma técnica colombiana.
ISO 14000	Norma internacionalmente aceptada que indica cómo establecer un Sistema de Gestión Ambiental (SGA) efectivo. La norma está diseñada para conseguir un equilibrio entre el mantenimiento de la rentabilidad y la reducción de los impactos en el ambiente.
ISO 12647	busca implantar las especificaciones básicas que condicionan las características visuales del impreso y su rango de tolerancias, con el fin de asegurar una separación de cuatricromía adecuada, una correspondencia entre prueba e impreso y finalmente la correcta comunicación del color entre cada fase del proceso productivo.

d) Análisis ambiental

Por parte de las normas ambientales sobre los sectores que en concreto nos interesa, incurren las principales normas que se aplican a los sectores productivos, teniendo en cuenta que todos generan residuos, la diferencia radica en la cantidad y el tipo de residuo, existen sectores que operan con sustancias que son más nocivos para nuestro ambiente.

Es importante tener en cuenta que el sector mobiliario depende en cierta medida del sector construcción y las normas ambientales están directamente ligadas entre ambos sectores.

Decreto ley 2811 de 1.974	Código nacional de los recursos naturales renovables RNR y no renovables y de protección al medio ambiente. El ambiente es patrimonio común, el estado y los particulares deben participar en su preservación y manejo. Regula el manejo de los RNR, la defensa del ambiente y sus elementos.

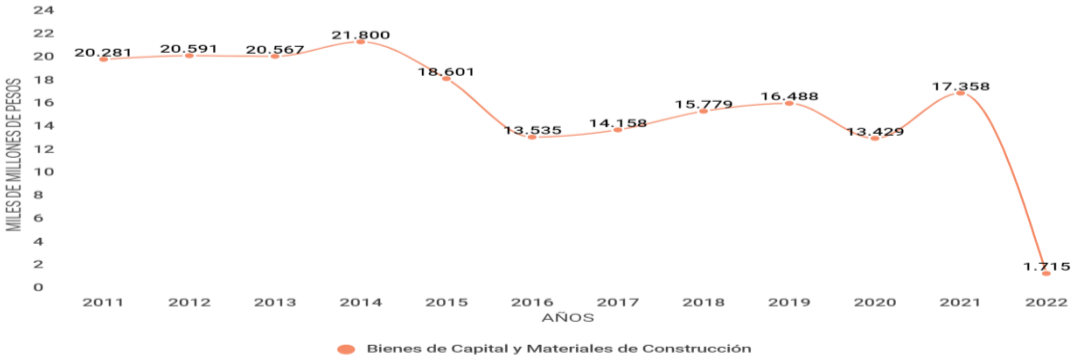
Ley 23 de 1973	Principios fundamentales sobre prevención y control de la contaminación del aire, agua y suelo y otorgó facultades al presidente de la República para expedir el Código de los Recursos Naturales
Decreto 2150 de 1995 y sus normas reglamentarias.	Reglamenta la licencia ambiental y otros permisos. Define los casos en que se debe presentar Diagnóstico Ambiental de Alternativas, Plan de Manejo Ambiental y Estudio de Impacto Ambiental. Suprime la licencia ambiental ordinaria
Decreto Reglamentario 2462 de 1989	Sobre explotación de materiales de construcción.

e) Análisis internacional

En el ámbito internacional, podemos hablar de las importaciones para la construcción. Se muestra que las importaciones para este sector han venido decreciendo de manera significativa, sin embargo, el año donde surgió el tema del covid-19, no fue el que mas decreció, en el 2016, los bienes traídos desde el exterior se desplomaron en un 27% con respecto al año inmediatamente anterior, mientras que, en el 2020, se redujeron en un 18%.

Es evidente que la reducción mayormente significativa la tiene el 2022, sin embargo, hay que tener en cuenta que, hasta ese punto, solo se están contando las importaciones hasta el primer, es decir, solo se están mostrando las importaciones del sector en cuestión para enero.

IMPORTACIÓN DE BIENES DE CAPITAL Y MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN



Elaboración propia con datos tomados del departamento administrativo nacional de estadísticas DANE
https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/comercio-internacional/importaciones

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de SESENTA MILLONES CIENTO NOVENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($60.192.000.)., por once (11) meses de arrendamiento, es decir el canon mensual de arrendamiento es por CINCO MILLONES CUATROCIENTOS SETENTAY DOS PESOS M/Cte. ($5.472.000). Este presupuesto no opera en gasto para la entidad, en consecuencia, no se incurre en ninguna erogación.

Este pago será realizado en especie previo acuerdo entre las partes, bajo la siguiente modalidad:

Entregar un mínimo de POR DEFINIR (DEFINIR) almuerzos corrientes mensuales para aprendices de lunes a sábado como contraprestación por el arriendo de las instalaciones y servicios públicos los cuales serán utilizados en el desarrollo de su objeto contractual, los cuales se detallan a continuación:

DESCRIPCION	CANTIDAD DE ALMUERZOS A APRENDICES	VALOR UNITARIO	TOTAL, CANON DE ARRENDAMIENTO
Canon arrendamiento	684	$8.000	$5.472.000.

9.1. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

En Colombia, la Ley 820 de 2003 establece el incremento anual de los cánones de arrendamiento para vivienda urbana y según dicha norma el aumento no podrá ser mayor al Índice de Precios al Consumidor (IPC) revelado cada año por el DANE. En caso de que el arrendador —es decir, el propietario de un bien inmueble— decida incrementar el valor del alquiler este año, el monto no podrá ser mayor a 9,28%., a su vez, el código de comercio establece que las partes de común acuerdo pueden establecer el porcentaje a incrementar el canon de arrendamiento, en el presente caso la entidad a muto propio establece el aumento del canon de arrendamiento se ajusta al valor más próximo a la cantidad de los almuerzos a entregar por parte del contratista en un monto de $5.472.000.

9.2. VALOR CONFORME A LA MODALIDAD DE CONTRATACION DIRECTA

El presupuesto oficial para la presente contratación es de SESENTA MILLONES CIENTO NOVENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($60.192.000.).

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, la Dirección la Oficina requirente adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el

valor para ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO, PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE-CAFETERÍA OFRECIENDO VENTA DE ALMUERZOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LOS APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y DEMÁS USUARIOS DE LA ENTIDAD, UBICADO EN EL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL ATLÁNTICO VIGENCIA 2024, es de SESENTA MILLONES CIENTO NOVENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($60.192.000.)., incluido el Impuesto al Valor Agregado, tal como se evidencia en el documento anexo ESTUDIO de MERCADO o de SECTOR, el cual forma parte integral del presente documento.

El Centro Nacional Colombo Alemán del SENA Regional Atlántico, con el fin de determinar el presupuesto oficial de arriendo para adelantar el presente proceso de contratación, realizó la gestión para obtener pre-cotizaciones determinando el valor del almuerzo, de las cuales se recibieron dos cotizaciones, sin embargo, se realizó un segundo estudio de mercado con los históricos de Arrendamientos de restaurante y cafetería contratados en vigencias anteriores por el SENA, para entregar en contraprestación los almuerzos teniendo en cuenta el movimiento de los datos de conformidad con el mercado y la variación del IPC, para poder determinar el valor promedio de acuerdo al presupuesto asignado para tal fin.

Presupuesto 2024: se proyecta teniendo en cuenta el valor de las cotizaciones recibidas por el valor del almuerzo, con los históricos de Arrendamientos de restaurante y cafetería contratados en vigencias anteriores por el SENA, para entregar en contraprestación los almuerzos teniendo en cuenta el movimiento de los datos de conformidad con el mercado y la normatividad al respecto, se fija un aumento del canon en un porcentaje 9.28%.

ESTUDIO DE MERCADO PARA ESTIMAR VALOR DE ARRENDAMIENTO

AÑO	ESTIMADO 2020		ESTIMADO 2021		ESTIMADO 2022		ESTIMADO 2023		ESTIMADO 2024	
VALOR ARRENDAMIENTO 2019	INCREMENTO IPC 2019-2020	VALOR INCREMENTADO IPC - 2020	INCREMENTO IPC 2020-2021	VALOR INCREMENTADO IPC - 2021	INCREMENTO IPC 2021-2022	VALOR INCREMENTADO IPC - 2022	INCREMENTO IPC 2022-2023	VALOR INCREMENTADO IPC 2022	INCREMENTO IPC 2023-2024	VALOR INCREMENTADO IPC 2023
$ 3.800.000	3,80%	$ 3.944.400	1,6%	$ 4.007.905	5,6%	$ 4.232.348	13,1%	$ 4.787.632	9,28%	$ 5.231.924

ESTUDIO DE MERCADO PARA ESTIMAR VALOR DE ALMUERZO

DESCRIPCIÓN	VALOR COTIZACION 1.	VALOR COTIZACION 2.	VALOR PROMEDIO UNITARIO	VALOR PROMEDIO UNITARIO
ALMUERZO	$ 7.800	$ 8.000	$ 8.200	$ 8.000

TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL APROXIMADO AL VACR MAS PROXIMO DE ALMUERZOS	$ 5.472.000
VALOR UNITARIO ALMUERZO	$ 8.000

CANTIDAD DE ALMUERZOS A ENTREGAR MENSUAL	$ 684
CANTIDAD DE ALMUERZOS A ENTREGAR MENSUAL - CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACIÓN	$ 342
CANTIDAD DE ALMUERZOS A ENTREGAR MENSUAL - CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN	$ 342

SE ESTIMA UN VALOR DE CINCO MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y DOS MIL PESOS M/C ($5.472.000) MENSUAL DE ARRENDAMIENTO.

10. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Que, tratándose de bienes fiscales, la necesidad planteada se enmarca dentro de las causales de selección de contratistas bajo la modalidad de contratación directa, de que trata el Decreto 1082 de 2015.

El artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015, señala la necesidad de expedir un acto administrativo, en la que la entidad estatal debe señalar la justificación para contratar bajo la modalidad de contratación directa y esta, debe estar inmersa dentro de una de las causales que establece la norma, el artículo 2.2.1.2.1.4.11 establece:

“Arrendamiento de bienes inmuebles”. Las entidades estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:

1. Verificar las condiciones del mercado mobiliario en la ciudad en la que la entidad estatal requiere el inmueble.

2. Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compras y contratación pública.

10.1. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Contratación directa

11. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Prestación de Servicios con persona juridica	
Otro:	Arrendamiento

12. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

12.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

12.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

1. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad y en cumplimiento de las obligaciones definidas en los documentos del Proceso de contratación.
2. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de

terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.

4. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
5. El contratista mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o perjuicios originados en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o la de sus dependientes durante la ejecución del objeto y de las obligaciones del contrato.
6. Asumir bajo su absoluta responsabilidad la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas vigentes, del personal que se requiera para el desarrollo del objeto contractual.
7. Cumplir con la normatividad vigente y procedimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo y ambientales.
8. Velar por el orden y aseo en los sitios de trabajo.
9. Utilizar materiales e insumos para la ejecución del contrato de excelente calidad.
10. El contratista deberá disponer de las herramientas y los equipos apropiados de acuerdo con el tipo de trabajo a realiza.
11. El contrato debe ser ejecutado por personal calificado, garantizando las condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional, y normas medioambientales para la disposición de desechos generados en la prestación del servicio en caso de aplicar.
12. Cumplir las instrucciones impartidas por el funcionario encargado del control y vigilancia del contrato y las demás que sean inherentes al objeto de la presente contratación.
13. Aceptar los procedimientos administrativos que determine la Entidad para la ejecución del contrato.
14. Presentar al SENA los recibos de pago de aportes al Sistema de Seguridad Social en Salud, en pensiones y ARL de los trabajadores a su cargo, al igual que el pago de los aportes parafiscales (Caja de Compensación, SENA e ICBF), cuando haya lugar a ello.
15. Informar al supervisor del contrato cualquier irregularidad que advierta en el desarrollo del contrato.
16. Cumplir con las demás instrucciones que le sean impartidas por el supervisor del contrato, que se deriven o tengan relación con la naturaleza del mismo.
17. Presentar la factura de venta al momento de la entrega de los elementos. En caso de estar obligado a presentar factura electrónica deberá entregarla validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020.
18. Reemplazar los bienes que resulten defectuosos o de mala calidad. Igualmente deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos. Si el CONTRATISTA no restituye los bienes defectuosos dentro del término señalado

por el SENA, éste podrá declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.

19. 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.
20. El Contratista saldrá al saneamiento de los vicios ocultos que pudieren presentar los bienes objeto del contrato.
21. El transporte, cargue, descargue y entrega de los bienes 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.
22. El contratista es responsable de cualquier daño que ocasione al SENA, a terceros con ocasión de la ejecución y desarrollo del objeto contractual.
23. El contratista tendrá el término máximo de tres (3) días hábiles posteriores a la firma del contrato o a la comunicación de aceptación de oferta para allegar las garantías en los términos establecidos en los estudios previos y la invitación y/o pliego de condiciones del presente proceso. En caso de que éste no cumpla dicho término será causal para la declaratoria de incumplimiento del contrato. (si aplica).
24. De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.
25. El contratista deberá presentar al supervisor del contrato el soporte de entrega de elementos de bioseguridad a sus empleados y/o personal vinculado previo al inicio del contrato.
26. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
27. Responder de manera autónoma por la vinculación de su personal y celebración 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 100/93 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personasnaturales que subcontrate.
28. Asumir el transporte y entrega de los bienes requeridos durante la ejecución del Contrato.
29. Avisar al SENA dentro de las doce (12) 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 legítimosdel SENA.

30. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.
31. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Este documento deberá incluir como mínimo los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable.
32. Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
33. Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo con la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores.
34. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el carguey descargue.
35. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.
36. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de

contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

37. Allegar certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días.
38. Presentar pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.
39. Deberá hacer entrega de soportes de registros Sanitarios de los alimentos. Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano. Resolución 2674 de 2013, Artículo 37.
40. Deberá hacer entrega de la copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos, tendrá plazo de veinte (20) días habilites desde el acta de inicio.
41. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos.
42. El contratista deberá presentar al supervisor del contrato un informe de ejecución en el cual describa de manera detallada adjuntado evidencias, las actividades realizadas.
43. Mantener al SENA indemne contra todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daño o perjuicios originados en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o la de sus subcontratistas o dependientes durante la ejecución del contrato.
44. 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 el paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
45. El CONTRATISTA, será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que se desarrolle en virtud del contrato, así como cuando con ellos cauce perjuicios a la administración o a terceros.
46. Dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), presentando certificados de afiliación y pago no mayor a 30 días, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada lo cual será verificado por el supervisor de contrato.
47. Dar cumplimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) según decreto 1072 de 2015 y resolución 312 de 2019, lo cual se verificará por parte del supervisor o interventor durante la ejecución del contrato.
48. Las demás contemplados en el artículo 5 de la ley 80 de 1993.
49. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta

ejecución del objeto de este.

50. Las demás contempladas en la ley 80 de 1.993, ley 1150 de 2007, decreto 1082 de 2015 y demás normas que rigen la materia y que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación**.**

51. De los productos ofrecidos en la cafetería: En atención a lineamientos impartidos desde la Dirección general y con la finalidad de buscar estrategias que permitan vincular a los aprendices SENA en la operación de espacios de cafeterías, el operador deberá garantizar la comercialización de los productos fabricados por aprendices y estos productos deben ser avalados por los responsables de impartir la formación en los programas relacionados a preparación y manipulación de alimentos.

52. Espacios disponibles para comercialización de los productos de los programas de formación de gastronomía y de las unidades productivas: Dentro de las actividades a cargo del área de Bienestar al aprendiz y en coordinación con los diferentes centros de formación se ha trabajado en ferias gastronómicas que buscan incentivar en los aprendices el emprendimiento basado en los conocimientos teórico prácticos recibidos en los centros de formación por lo tanto el operador del espacio de cafeterías deberá garantizar espacios para la realización de estas actividades y la comercialización de productos previa solicitud por parte del área de Bienestar al Aprendiz.

12.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista:

1. El CONTRATISTA debe suministrar toda la mano de obra, insumos/equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de la cafetería con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado y mantener en perfecto orden y aseo, tanto el espacio otorgado en arriendo como su alrededor.
2. Está prohibido vender dentro del espacio otorgado en arrendamiento cigarrillos, bebidas alcohólicas, revistas, publicaciones, boletas para rifas y espectáculos, y en general otros servicios y elementos diferentes al objeto de esta Solicitud de Oferta.
3. El espacio dado en arriendo deberá mantenerse en condiciones óptimas de limpieza y desinfección, incluyendo pisos, paredes, techos, mesas. El aseo deberá realizarse al iniciar y al terminar las labores diarias.
4. La eliminación diaria de basuras y desperdicios del lugar estará a cargo del CONTRATISTA favorecido con la adjudicación, quien utilizará para esta labor canecas con tapas y bolsas plásticas que estarán a cargo del CONTRATISTA, con el cumplimiento de las normas definidas por la Entidad.
5. Los inventarios y la seguridad del montaje, equipos y demás implementos del CONTRATISTA favorecido en la adjudicación, estarán a cargo de él y elSENA no responderá por los daños o las pérdidas que se ocasionen. Teniendo en cuenta lo anterior el contratista deberá, contar con todos los elementos de seguridad

que salvaguarden los elementos que suministre para sostenimiento del lugar dado en arriendo.

6. En el caso que, durante la ejecución del contrato EL SENA determine proveer otros muebles para el funcionamiento de la Cafetería, el CONTRATISTA deberá aceptar el cambio de mobiliario y retirar los muebles de su propiedad.
7. El CONTRATISTÁ responderá por cualquier daño que ocasione al inmueble que ocupa y/o a los bienes del SENA.
8. El CONTRATISTA es el único responsable por el pago de salarios, prestaciones, seguridad social de los operarios, y parafiscales, y el SENA no responderá solidariamente por éstos.
9. El CONTRATISTA deberá suministrar al supervisor del contrato las pruebas del cumplimiento de las especificaciones del pliego y del contrato que éste solicite, incluyendo los pagos al sistema de seguridad social en salud, pensiones y riesgos laborales y aportes parafiscales correspondientes a todos sus empleados vinculados por contrato de trabajo, permisos, cumplimiento de las normas internas del SENA y salud pública.
10. En el momento en que EL SENA lo requiera, se podrá cambiar de lugar el espacio otorgado, o modificar la dimensión del espacio a entregar en arriendo.
11. Aceptar las instrucciones que sobre decoración, exhibición de mercancías, control de calidad, atención al público, horarios de servicios, publicidad, entre otros, le imparta el SENA, a través del supervisor del contrato.
12. Cumplir con todos los requisitos exigidos por las autoridades para su negocio con el fin de evitar requerimientos o imposición de multas que, de ocurrir serán exclusivamente de su cargo.
13. Recaudar para su cuenta y riesgo el valor de las ventas.
14. Realizar por su cuenta la publicidad que necesite, previa autorización del SENA.
15. Mantener y conservar en buen estado el espacio que se le otorga en Arrendamiento.
16. Responder, frente a terceros de daños o perjuicios que puedan ocasionarse con el funcionamiento de la cafetería y/o el consumo de los productos o alimentos ofrecidos, ya sea por el uso indebido de las instalaciones y equipos que se le entreguen, así como la venta, mala preparación y utilización de alimentos en mal estado susceptibles de descomposición. No será responsable EL SENA por perjuicio alguno originado por el desarrollo del contrato de arriendo siendo del contratista las indemnizaciones que particulares puedan reclamar.
17. No enajenar, ceder o gravar el espacio otorgado en arriendo, ni el negocio que opera en desarrollo de contrato.
18. El contratista no podrá efectuar ningún tipo de obra, transformación o demolición en el espacio otorgado en arriendo, salvo las de mera conservación del espacio.

19. Hacer uso correcto y adecuado del espacio otorgado en arriendo.
20. Cumplir con las disposiciones legales y reglamentarias en materia de legislación laboral, seguridad Social, Normas sanitarias, así como las de naturaleza fiscal o tributaria que se deriven del funcionamiento de la cafetería.
21. EL SENA no tendrá relación jurídica ni laboral con el personal contratado por el CONTRATISTA, ni durante la vigencia del contrato de arriendo, ni al finalizar el mismo. Los Contratos que se celebren con el personal necesario para el funcionamiento de la cafetería, deben liquidarse y deberá el arrendatario presentar el paz y salvo y liquidación respectiva de los mismos.
22. Suministrar uniformes, gorras, tapabocas; delantales y demás implementos que garanticen la higiénica presentación de sus empleados.
23. Suministrar el menaje, los utensilios de cocina, los artículos necesarios para la preparación de los alimentos y en general, todos aquellos bienes y elementos necesarios para el eficaz funcionamiento de la cafetería.
24. Mantener en condiciones óptimas de higiene los alimentos, al igual que las cantidades, calidades y preparación de estos. En tal sentido los funcionarios del SENA encargados del control y la vigilancia podrán en cualquier momento supervisar y cuantificar la calidad, cantidad y precios de los alimentos que se suministran. y verificar que cumplan las condiciones higiénicas de los mismos.
25. Mantener en perfecto aseo los enseres de cocina, el comedor y en general todos los aspectos relacionados con la buena presentación de la cafetería y la venta de almuerzos.
26. Cambiar o reemplazar los alimentos que resulten de baja o deficiente calidad, bajo su costo y responsabilidad
27. Mantener un servicio suficientemente ágil que garantice la rápida y adecuada atención a los usuarios.
28. Fijar en un lugar visible los precios de cafetería.
29. Realizar el manejo de residuos sólidos de acuerdo con las especificaciones técnicas definidas por el SENA.
30. Efectuar el mantenimiento preventivo de los equipos de dotación que EL SENA le entregue para el adecuado funcionamiento de la cafetería.
31. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia, para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.
32. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales.
33. Suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar

las labores de aseo y limpieza del restaurante y cocina con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas. Debe utilizarse, además de jabón, hipoclorito de sodio. El piso, las mesas, las sillas, los vidrios deben permanecer impecables y se debe hacer limpiezageneral de cafetería y del área donde se ubicarán las máquinasdispensadoras (si las hay) y las mesas para consumo, cuantas, veces sea necesario.

34. Realizar el mantenimiento periódico a los equipos y las instalaciones incluidos baños, desagües, trampas de grasas y cañerías durante el termino de ejecución del contrato y deberán ser entregados en el momento en que termine el contrato en el mismo estado de recibo salvo el deterioro proveniente del tiempo y del uso legítimo.
35. Suministrar en caso de daño o avería de la grifería y los repuestos con las mismas o mejores especificaciones de las averiadas.
36. Suministrar los equipos y elementos para una buena prestación de los servicios de restaurante y cafetería y estos deben ser suministrados por el contratista sin costo alguno para la entidad y deberán ser referidos de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato
37. Presentar al comité de cafetería y servicios del Centro la lista de precios de los alimentos y bienes ofrecidos en la Cafetería, el cual para ser publicado deberá se previamente autorizado por el mismo en un lugar visible de la cafeteria.
38. EL CONTRATISTA destinará el espacio a una cafetería destinada a tender a los aprendices y funcionarios del SENA y en general a la comunidad educativa. EL SENA no garantiza el número de aprendices y funcionarios que utilicen los servicios de cafetería, por lo que el contrato se desarrolla a riesgo y ventura del arrendatario.
39. EL CONTRATISTA deberá suministrar e instalar en el comedor, a más tardar la segunda semana de funcionamiento, dos (2) fuentes de agua (fría y caliente) de libre utilización y fácil acceso para los aprendices, instructores, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la entidad.
40. EL CONTRATISTA deberá suministrar e instalar en el comedor, a más tardar la segunda semana de funcionamiento, dos (2) hornos microondas de libre utilización y fácil acceso para los aprendices, instructores, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la entidad.

12.1.3. El contratista ostenta la calidad de arrendatario del área destinada para el servicio de cafetería del Complejo Industrial SENA Regional Atlántico, por lo cual se compromete a:

1. Tomar el espacio o lugar destinado específicamente para la preparación, venta y consumo de los alimentos.

2. Utilizar el espacio entregado en arrendamiento para prestar el servicio de cafetería y dar oportuno y cabal cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato.
3. El Contratista deberá entregar el espacio de la Cafetería a la terminación del contrato.
4. Regresar en perfecto estado, con los desgastes naturales por el uso, todos y cada uno de los elementos que le sean facilitados por el SENA para ser utilizados en la cafetería.
5. Acogerse a las normas sanitarias comerciales y civiles en materia de arrendamientos.

12.1.4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA INHERENTES AL ARRENDAMIENTO DE LA CAFETERIA.

1. El arrendamiento se efectúa salvo el derecho de propiedad y sin perjuicio de tercero y no implica cesión de dominio público, ni de las facultades que sobre el espacio tiene el arrendador.
2. HORARIOS Y PERSONAL REQUERIDO: El horario de prestación del servicio de cafetería será de lunes a sábado:

DIAS DE ATENCION	HORARIOS CAFETERIA	PERSONAL MINIMO POR HORARIO DE CAFETERIA
LUNES A VIERNES	6.30 AM A 9:30 AM	6 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR O QUIEN LO REEMPLACE
	9:31 AM 12:00 PM	5 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR O QUIEN LO REEMPLACE
	12:01 PM A 7:00 PM	7 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR O QUIEN LO REEMPLACE
	10:00 PM A 5:00 AM	2 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR O QUIEN LO REEMPLACE
SABADOS	DE 7:00 AM A 2:00 PM	3 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR O QUIEN LO REEMPLACE

3. El espacio del inmueble objeto del contrato de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a la prestación de los servicios de CAFETERIA Y VENTA DE COMESTIBLES, así como procedimiento y/o transformación de productos alimentos naturales (frutas, verduras, lácteos, cárnicos, entre otros), bebidas calientes y frías y comidas rápidas, que no generen riesgos en su procesamiento y/o contaminación por olores, quedando prohibido cambiarle la destinación, así como desarrollar otro tipo de actividad comercial dentro del mismo, diferente a las antes señaladas.
4. DOTACIÒN DEL ESPACIO: El SENA por intermedio del supervisor realizará la entrega de la infraestructura física de la cafetería, así como el inventario para que sea destinación única y exclusivamente al funcionamiento de la cafetería para el servicio de los Aprendices y demás funcionarios del COMPLEJO INDUSTRIAL SENA REGIONAL ATLANTICO.
5. Los bienes como vitrinas y muebles que se requieran para el funcionamiento del servicio materia del presente contrato los suministrará el contratista, pero no podrá ingresar ni retirar muebles, enseres o mercancías sin la autorización previa del SENA. En caso de requerirlo puede ingresar aparatos eléctricos y demás

equipos y herramientas necesarias para brindar un excelente servicio en la cafetería.

12.1.5. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA RESPECTO DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN

1. Ofrecer desayunos, almuerzos y refrigerios a toda la comunidad que asiste a los Centros de Formación.
2. El contratista, deberá adquirir los alimentos en sitios autorizados para su comercialización, esto es, que cuenten con permiso y registro sanitario expedido por el Instinto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Dicha situación será 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.
3. Asegurar que los precios propuestos incluyan todos los costos directos e indirectos en que incurra el contratista, para garantizar una excelente prestación del servicio así: alimentos, transporte de víveres, preparación y servicio de los mismos, salarios, prestaciones de personal, reparación y mantenimiento de equipo, fumigación, control de roedores y excelente administración, sin embrago en ningún evento podrán ser más costoso que los precios de mercado.
4. Garantizar que los precios ofrecidos en la cafetería permanezcan en todo momento exhibidos al público.
5. Garantizar que el personal cuente con el carné de manipulación y preparación de alimentos, requerido en el cuerpo del presente documento.
6. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de los mismos.
7. Las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados. EL SENA se reserva el derecho de realizar pruebas aleatorias con instructores y aprendices del Programa de Control de Calidad de Alimentos; para este fin, el contratista se obliga a respectivos análisis.
8. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.
9. Garantizar la publicidad de los precios, de cada uno de los productos a ofrecer, a través de cartelera y/o similares, ubicada en un lugar visible al público.
10. Prestar el servicio a personal externo que visite a los Centros, en las diversas actividades propuestas dentro de las instalaciones del mismo.
11. La distribución de la venta se hará a través de fila atendida y el contratista se debe comprometer a efectuar la recolección de la zona se las mesas en forma rápida, ordenada y adecuada, de manera que se mantenga una buena presentación del lugar. Es decir, que el sitio permanezca limpio y ordenado.
12. EL SENA no se hace solidario de ninguna deuda que pueda generar u ocasionar alguno de los usuarios del servicio.

13. Suministrar espacio para que el contratista que suministre los almuerzos de los trabajadores oficiales pueda servir y entregar el suministro de almuerzos para el consumo de los trabajadores oficiales dentro del espacio de cafetería.

13.1.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA RESPECTO DE LA LISTA DE PRECIOS DE LOS ALIMENTOS OFRECIDOS.

1. El contratista deberá presentar de todos los alimentos a consumirse en la cafetería y/o restaurante, con nombre, descripción o especificación si se requiere, cantidad, unidad de medida, peso y precio teniendo en cuenta el precio del mercado popular, el cual deberá ser aprobado previa publicación del mismo en la cafetería y/o restaurante.
2. En caso de 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.
3. 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.
4. El contratista se compromete a mantener visible en el punto de cafetería la lista de precios.
5. Si durante la ejecución del contrato ocurre una variación significativa de los precios ofertados. El contratista deberá solicitar al SENA ajustes de precios.
6. Los cambios de precios propuestos por el CONTRATISTA deben ser presentados por escrito al SENA quien realizará el análisis de los mismos.
7. 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.
8. 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.

13.1.7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA RELACIONADAS CON EL SERVICIO DE CAFETERIA

1. Ofrecer la venta de alimentos de la mejor calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada (comestibles en paquetes (snacks) de sal y dulce, debidas gaseosas, jugos, agua y café). No se autoriza la venta de cigarrillos ni bebidas alcohólicas.

   Parágrafo: EL CONTRATISTA se obliga a mantener diariamente a la venta por lo menos una clase de jugo natural tales como avena, agua de arroz, limonada, chicha, jugos de frutas de temporadas etc.

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

15. Contar con un administrador de cafetería, quien debe estar pendiente de la atención al usuario y hacer las correcciones necesarias. Así mismo deberá contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se le presenten.
16. Cumplir con las normas de seguridad que establecerá la entidad para el ingreso de personal de servicio del restaurante y transporte de alimentos.
17. Realizar por cuenta, la limpieza de las instalaciones y/o equipos suministrados por la entidad para el normal funcionamiento del restaurante, deberán realizarse periódicamente, de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por el uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.
18. Ofrecer los alimentos (almuerzos, bebidas, golosinas y otros) de conformidad con los precios aprobados previamente por el Comité designado para el efecto.
19. Publicar la lista de precios aprobada por el supervisor en tamaño y lugar visibles.
20. Publicar la minuta de desayunos y almuerzos semanal en un lugar visible, en los términos señalados anteriormente.
21. Garantizar que los hornos microondas de propiedad del Centro (en el caso de que existieren) estén a disposición de los aprendices y funcionarios, quienes podrán sin ningún costo utilizarlos, así como en las instalaciones del restaurante.
22. En caso de requerir cambio de personal o contratar mayor personal, para la presentación del servicio de atención al público y preparación de los alimentos, estos deberían cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para la manipulación y preparación de los alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento regular de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considera relevantes, previo aval y revisión del supervisor del contrato.
23. Realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARL, PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado. Lo anterior, teniendo en cuenta que este no adquiere ningún tipo de vinculación, con el SENA.
24. Contar con personal suficiente para la presentación del servicio, el cual deberá contar con la experiencia mínima requerida.
25. En caso de que el servicio demande más personal para agilidad, oportunidad en la satisfacción del cliente, el contratista deberá incluir más personal en los roles de Auxiliar de cocina y Auxiliar de cafetería u otros que el Comité considere conveniente y/o necesarios.
26. Permitir la realización de análisis microbiológicos de la comida cuando la entidad lo considere necesario y como una forma de evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o solo como una forma de control microbiológico.

27. Recibir las instalaciones físicas de cocina y cafetería, instalaciones eléctricas, gas y agua, equipos (hornos, y otros) y muebles discriminados y relacionados conforme al inventario oficial, que se entregará mediante acta la cual es parte integral del presente contrato.
28. Suministrar el menaje de cocina necesario para la prestación cabal del servicio, a saber: ollas, vajillas, cubiertos, elementos desechables etc.
29. El contratista no podrá tener ningún elemento por fuera de las instalaciones que entrega el SENA, tales como: canastillas, bombonas de gas, equipos, asadores, salvo autorización expresa de la Subdirección del Centro.

13.1.8. OBLIGACIONES SOBRE NORMAS DE HIGENE Y MANEJO DE ALIMENTOS.

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

13.2. OBLIGACIONES DEL SENA:

1. Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA.

2. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
3. Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.
4. Suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA y/o la INTERVENTORIA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
5. Realizar la supervisión de la ejecución del contrato según el manual de supervisión y el marco legal vigente.
6. Las demás establecidas en la normatividad vigente y que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato.

14. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

Informes mensuales sobre la ejecución y balance del contrato.

15. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Plazo del Contrato: El contrato tendrá un plazo de 11 meses contado a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, previo el perfeccionamiento y legalización del mismo. El servicio de restaurante-cafetería se prestará dentro de este plazo de acuerdo con el calendario académico programado para cada vigencia. El contrato se suspenderá automáticamente en los periodos de vacaciones y culminación de labores académicas, conforme al cronograma de actividades del año 2024.

El contrato no será susceptible de prórrogas automáticas. Las prórrogas que se hagan a la vigencia inicial del contrato estarán condicionadas a la evaluación previa realizada por el SENA previa verificación del cumplimiento de la calidad del servicio y demás obligaciones contractuales.

El presupuesto establecido no opera en gasto para la entidad, por lo tanto, no es aplicable el principio de anualidad y el plazo se ha estipulado por once (11) meses.

14.1. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La prestación del servicio se realizará en la ciudad de Barranquilla; en las instalaciones del Complejo Industrial del SENA Regional Atlántico, Calle 30 No. 3E – 164.

14.2. FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

No aplica.

14.3. PAGO DE ANTICIPOS

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

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

15. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

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

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	**La supervisión debe ser ejercida por funcionario del área de infraestructura y logística.**
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de un funcionario del área solicitante con conocimientos específicos sobre los bienes objeto del proceso como supervisor del contrato. quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

16. FORMA DE ADJUDICACIÓN

Que, tratándose de bienes fiscales, la necesidad planteada se enmarca dentro de las causales de selección de contratistas bajo la modalidad de contratación directa, de que trata el Decreto 1082 de 2015.

El artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015, señala la necesidad de expedir un acto administrativo, en la que la entidad estatal debe señalar la justificación para contratar bajo la modalidad de contratación directa y esta, debe estar inmersa dentro de una de las causales que establece la norma, el artículo 2.2.1.2.1.4.11 establece:

“Arrendamiento de bienes inmuebles”. Las entidades estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:

1. Verificar las condiciones del mercado mobiliario en la ciudad en la que la entidad estatal requiere el inmueble.

2. Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compras y contratación pública.

16.1. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

El Centro Nacional Colombo Alemán del SENA Regional Atlántico, de acuerdo a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.4.8 del Decreto 1082 de 2015, debe realizar una contratación directa cuando no existe pluralidad de oferentes, por lo tanto, se evaluará que se cuente con la documentación solicitada necesaria para la realización del contrato.

16.1.1. REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO

1. **Carta de Presentación de la Oferta**

La carta de presentación de la propuesta debe presentarse firmada por el proponente o el representante legal para el caso de personas jurídicas o proponentes asociativos, utilizando el modelo del ANEXO No. 1 “CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA”. Dicho documento debe contener como mínimo, la identificación del proponente, número de teléfono, dirección, correo electrónico y la manifestación sobre el conocimiento de las condiciones establecidas en la invitación pública y la aceptación de su contenido, los riesgos previsibles y la normatividad aplicable al mismo.

El ANEXO No.1 FORMATO CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA, es un modelo que contiene todas las declaraciones que debe realizar el proponente. Por lo tanto, el proponente podrá transcribirlo u obtenerlo en medio magnético. En cualquier caso, la carta que presente el proponente deberá incluir todas las manifestaciones requeridas por la entidad.

Como complemento a la carta de presentación el proponente deberá allegar el **ANEXO No. 2** FORMATO AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA DE ACTOS ADMINISTRATIVOS.

2. **Acreditación de Existencia y Representación Legal**

Si el proponente es una persona jurídica nacional o extranjera con sucursal en Colombia, deberá comprobar su existencia y representación legal, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio. Cuando se trate de personas jurídicas extranjeras, que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberán comprobar su existencia y representación legal de conformidad con las normas de su país de origen, atendiendo lo establecido en la Invitación pública para la presentación de documentos expedidos en el extranjero.

En el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, se deberá constatar la vigencia de la sociedad, la cual no podrá ser inferior al término de ejecución del contrato y un (1) año más, las facultades de limitación para la

celebración de contratos del representante legal y que el objeto social guarde relación con el objeto del presente proceso.

Para el caso de Consorcios y Uniones Temporales, cada sociedad integrante de los mismos deberá comprobar su existencia y representación, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio, el cual deberá contener la información y cumplir las mismas exigencias anteriormente citadas.

La fecha de expedición no podrá ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la estipulada como fecha límite para presentar propuestas o a la fecha límite para subsanar en caso de efectuarse algún requerimiento. En caso de prórroga del plazo del cierre del presente proceso, el certificado tendrá validez con respecto a la primera fecha de cierre.

Si la propuesta fuere suscrita por una persona jurídica extranjera a través de la sucursal que se encuentre abierta en Colombia y/o por el representante de ésta, deberá acreditarse la capacidad jurídica de la sucursal y/o de su representante mediante la presentación del original del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de la ciudad de la República de Colombia en la cual se encuentre establecida la sucursal, cuya fecha de expedición deberá ser dentro de los noventa (90) días anteriores a la fecha de presentación de la Propuesta

3. **Autorización del Representante Legal y/o Apoderado**

Cuando el representante legal de la persona jurídica se encuentre limitado para presentar propuesta o para contratar o comprometer a la corporación, deberá anexar la AUTORIZACIÓN del órgano social correspondiente, que lo autorice para presentar la propuesta y suscribir el contrato en el caso que le sea adjudicado.

Si el proponente actúa a través de un representante o apoderado, deberá acreditar mediante documento legalmente expedido, que su representante o apoderado está expresamente facultado para presentar la propuesta y firmar el contrato respectivo.

4. Fotocopia del RUT en el cual se pueda verificar el NIT y que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto contractual.

5. Acreditación de encontrarse a paz y salvo en el pago de aportes en salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF y SENA.

El proponente debe acreditar estar dentro de los seis (6) meses anteriores a la fecha de la diligencia de cierre del proceso y entrega de propuestas, a paz y salvo con el pago de las obligaciones asumidas por concepto de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, para lo cual deberá aportar certificación suscrita por la persona natural, o por el revisor fiscal de la persona jurídica inscrito en el certificado de existencia y representación legal, en caso de que la persona jurídica no

cuente con revisoría fiscal debe presentarse la certificación debidamente suscrita por el representante legal, según sea el caso, de conformidad el modelo del ANEXO No.4 FORMATO CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES DE PERSONA NATURAL ó ANEXO No.5_CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES DE PERSONA JURÍDICA, según sea el caso, y atender las disposiciones determinadas en estos anexos. Lo anterior, con el fin de dar cumplimiento a lo señalado por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y las demás normas complementarias y modificatorias.

6. Certificación expedida por el representante legal o revisor fiscal cuando éste exista, de encontrarse a paz y salvo con el SENA por concepto de contratación de aprendices cuando a ello haya lugar.

7. **Certificado de Antecedentes Disciplinarios y tarjeta profesional del Revisor Fiscal (cuando aplique)**

Cuando la certificación de pago de aportes allegada deba ser suscrita por el revisor fiscal del proponente o de cada uno de los miembros del consorcio o de la unión temporal, deberá allegar copia legible de la tarjeta profesional y el certificado de vigencia de inscripción y antecedentes disciplinarios, vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, de la tarjeta profesional del contador público responsable de la suscripción de dicha certificación. Lo anterior permite garantizar la idoneidad y desempeño ético y profesional del (contador público) que suscribe dicha certificación.

8. **Boletín de Responsables Fiscales**

El proponente deberá adjuntar dicha certificación actualizada a su propuesta. El SENA consultará y verificará si la persona natural, jurídica, o integrantes de consorcio, unión temporal, así como sus representantes legales se encuentran señalados en el último Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República.

9. **Certificado del Sistema de Información y Registro de Sanciones y Causas De Inhabilidad –SIRI– Vigente, Expedido por la Procuraduría General de la Nación**

El proponente deberá adjuntar dicha certificación actualizada a su propuesta. El Sena consultará y verificará, en la página Web de la Procuraduría General de la Nación, los antecedentes disciplinarios de quienes van a participar en el presente proceso de conformidad con lo establecido en la Ley 1238 de 2008. En todo caso el proponente deberá anexar a la propuesta dicho certificado actualizado.

10. **Certificado de Antecedentes Judiciales**

El proponente deberá adjuntar dicha certificación actualizada a su propuesta. El SENA consultará y verificará en la página Web de Policía Nacional de Colombia los antecedentes penales de la persona natural y el representante legal de la persona

jurídica o de los integrantes del consorcio, unión temporal. En todo caso el proponente deberá anexar a la propuesta dicho certificado actualizado.

11. Situación en el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas -RNMC

El proponente deberá adjuntar dicha certificación actualizada a su propuesta. El SENA en cumplimiento del artículo 183 de la Ley 1801 de 2016, el SENA consultará en el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas -RNMC, el estado del proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica, con base en el documento certificación aportada por el oferente, así como cada uno de los de los integrantes del proponente asociativo para verificar que no tengan multas pendientes, con morosidad superior a los seis (6) meses. Sin embargo, y a efectos de la suscripción del contrato, el proponente adjudicatario (persona natural o representante legal, según sea el caso) deberá estar al día en el pago de las multas señaladas en la citada Ley y en los términos dispuestos en ésta.

12. Certificado de no Inhabilidad por la comisión de Delitos Sexuales Cometidos Contra Menores de 18 Años. Ley 1918 de 2018.

El proponente deberá adjuntar dicha certificación actualizada a su propuesta. En cumplimiento del artículo 4 de la Ley 1918 de 2018, el SENA consultará, previa autorización del proponente, que se entiende efectuada con la presentación de la oferta, en el aplicativo virtual determinado para tal fin, que NO se encuentra incurso en inhabilidad alguna por Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. En todo caso el proponente deberá anexar dicho certificado actualizado. Para efectos de la consulta e impresión de certificado por parte del proponente, el NIT del SENA es 899999034-1.

13. Documento de Identificación de la Persona Natural o Representante Legal del Proponente

Si el proponente es persona jurídica, deberá aportar junto con su propuesta fotocopia legible de la cédula de ciudadanía del representante legal o quien haga sus veces

14. Declaración de Inhabilidades e incompatibilidades:

Declaración de no estar incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993.Con la firma de la propuesta, la persona natural o el representante legal de la sociedad oferente, afirma bajo la gravedad del juramento, que no se halla incurso en las mencionadas inhabilidades e incompatibilidades.

15. Compromiso anticorrupción

El SENA verificará en la evaluación y dejará evidenciado a través de la impresión de los certificados, si el futuro contratista se encuentra reportado en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República

(www.contraloriagen.gov.co), en la Procuraduría General de la Nación (www.procaduria.gov.co).

15.1. CERTIFICADO REDAM- REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS, para personas naturales.

16. Certificado implementación SG-SST

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

16.1.2. REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS - CAPACIDAD FINANCIERA

NO APLICA

16.1.3. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Describa los requisitos de capacidad organizacional de acuerdo con el Manual de Contratación y la Normativa Vigente.

16.1.4. REQUISITOS PONDERABLES

NO APLICA

17. ANALISIS DE RIESGOS

EL PROPONENTE es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Con relación al IVA, el PROPONENTE deberá discriminar en la cotización este impuesto, si pertenece al régimen común. En caso de no indicarlo, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el SENA y el contratista deberá asumir el costo del impuesto.

El contratista deberá 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 pueda poner en peligro los intereses legítimos del SENA. De hacer caso omiso a esta obligación deberá responder por los daños y perjuicios que se causen al SENA como consecuencia.

El contratista deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los servicios o especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos. Si el PROVEEDOR no restituye los servicios dentro del término señalado por el SENA, este podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.

18. GARANTÍAS

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
	Seriedad de la oferta: por el (10%) (podrá ser mayor) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato (podrá ser mayor)
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. (hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen)
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
X	**Cumplimiento:** por el (10%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro 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. Tal garantía deberá constituirse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al registro presupuestal del contrato. (No podrá ser inferior al 20% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada. Debe tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato. En el evento en que el valor del contrato sea superior a 1.000.000 SMMLV aplican las reglas establecidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.12 del decreto reglamentario 1082 de 2015.)
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del Contrato, por el término de duración del contrato y tres (3) años más, contados a partir de su perfeccionamiento.
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el (20 %) del valor del contrato y con una vigencia igual al término de duración del contrato y un año más.
X	**Calidad del servicio:** Equivalente al (10%) del valor del contrato, por el término de duración del mismo y cuatro (4) meses más, a partir de la fecha de aprobación de la garantía única. En los **contratos de interventoría**, la vigencia de este amparo debe ser igual al plazo de la garantía de estabilidad del contrato principal en cumplimiento del parágrafo del artículo 85 de la Ley 1474 de 2011.)
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual: Póliza de Responsabilidad extracontractual:** Equivalente a 200 SMMLV al momento de la expedición de la póliza. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el periodo de ejecución del contrato a fin de garantizar la responsabilidad civil frente a terceros.

19. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

N/A

20. ACUERDOS COMERCIALES:

De conformidad con lo establecido en el “Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Proceso de Contratación”, emitido por Colombia Compra Eficiente, Literal D, para los procesos de contratación directa y mínima cuantía, no se debe hacer este análisis

21. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA. Se realizará visita por parte del evaluador técnico del proceso para verificación de aspectos técnicos requeridos en el proceso.	**SI:**		**NO:**	X
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:				
MUESTRA	**SI:**		**NO:**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN. Se realizará visita por parte del evaluador técnico del proceso para verificación de aspectos técnicos requeridos en el proceso.	**SI:**		**NO:**	X

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

Los oferentes, y el proveedor que le sea adjudicado el contrato debe dar estricto cumplimiento a los criterios ambientales según el anexo de verificación del cumplimiento de requisitos legales ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y de energía relacionados a continuación:

“De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.“

22.1. REQUERIMIENTOS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)	

El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Precontractual
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	Contractual
Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Contractual
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	Contractual
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).	Contractual
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Contractual
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	Contractual
Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen en las instalaciones de la cafetería	Contractual
Para la presentación de los alimentos deberá disponer de elementos diferentes al icopor y que en la medida de lo posible sean biodegradables.	Contractual
Certificar y seguir la implementación de las recomendaciones de buenas prácticas, en el uso Eficiente de la Energía: * En espacios con climatización deben permanecer puertas y ventanas cerradas. * El sistema de iluminación debe permanecer apagado cuando no exista personal ejecutando actividades dentro de las instalaciones de la cafetería * Si se requiere uso de agua, debe ser de manera responsable y eficiente, promoviendo la reutilización en los casos que aplique. * Realizar un uso eficiente del gas.	Contractual

Contar con un sistema de pretratamiento previo de aguas residuales, como trampas de grasas. Para realizar descargas de vertimientos al sistema de alcantarillado.	Contractual
Realizar mantenimiento del sistema de tratamiento previo de aguas residuales cada 6 meses o cuando se requiera. Y conservar registros de mantenimiento mediante formato establecido por el SENA.	Contractual
Conservar certificados de disposición de los residuos retirados en cada mantenimiento realizado, que deberán ser emitidos por un gestor autorizado.	Contractual
Para el uso de equipos y aparatos eléctricos el contratista deberá emplear preferiblemente equipos de uso final de energía que tengan la etiqueta de eficiencia energética o su equivalente, deberá ser A o B, con el fin de que se encuentre dentro del rango de menor consumo de energía eléctrica: * RETIQ tipo B o inferior * EU tipo B o inferior * Energy Star o equivalente Los equipos que deben tener algún tipo de etiquetado de eficiencia energética o demostrar con certificaciones de fabricante o comercializador que son los mas eficientes del mercado son: *Acondicionadores de aire para recintos y unitarios. *Equipos de cómputo. *Refrigeradores y/o congeladores de uso doméstico y comercial. * Lavavajillas. * Lavadoras y lavadoras-secadoras. * Frigoríficos, incluidos frigoríficos para vinos. * Lámparas. * Pantallas electrónicas, incluidas televisores, los monitores y las pantallas digitales de señalización. * Balastos electromagnéticos y electrónicos para iluminación. * Motores eléctricos monofásicos desde 0.18 kW hasta 373 kW. * Motores eléctricos trifásicos desde 0.18 kW hasta 373 kW. * Lavadoras de ropa eléctrica de uso doméstico. * Calentadores de agua eléctricos tipo acumulador. * Gasodomésticos para cocción. * Calentadores a gas de paso.	Contractual

Deberá contar con un cronograma y planificación de mantenimientos a realizar a todos los equipos y aparatos eléctricos que emplee para prestar servicios en el área de cafetería.	Contractual
Contar con soportes de mantenimiento realizados a todos los equipos y aparatos eléctricos que emplee para prestar servicios en el área de cafetería, según el cronograma de mantenimiento. Lo anterior, con el fin de garantizar la eficiencia energética de estos	Contractual
Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Contractual
Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Contractual
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica	Contractual
Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos	
Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual
Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	Contractual
Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Contractual

Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Contractual
Acogerse al plan integral de atención de emergencias establecido por el grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo. Equipos contra Incendios	Contractual
El arrendatario debe adquirir un botiquín dotado con los siguientes elementos: aplicadores, baja lenguas, bolsa de residuos, compresas, collar cervical, curitas, esparadrapo de tela x rollo de 4 o 5" , esparadrapo Micropore, gasas estériles, gel anti-bacterial, guantes nitrilo o látex, inmovilizador cervical graduable, inmovilizador miembros superiores, jeringas, linterna básica con pilas de repuestos, libreta y esfero, manual primeros auxilios, mascara de reanimación RCP , pito o silbato, radio pequeño con pilas de repuesto, solución salina, tapabocas, termómetro digital o de mercurio, tijera de trauma, venda elástica 2, 3 y 5 yardas, venda de algodón 3x5 y 5x5 yardas y venda triangular.	Contractual
El arrendatario debe dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores) tipo K y CO2	Contractual
Aportar carta de compromiso para dar cumplimiento a los requisitos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo en la etapa de ejecución contractual.	Contractual

23. INDEMNIDAD

El arrendatario mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el arrendatario o su personal durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. EL SENA, a solicitud del arrendatario, podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el arrendatario a su vez reconocerá los costos que estos le ocasionen al SENA, sin que la responsabilidad del arrendatario se atenué por este reconocimiento, ni por el hecho que el SENA en un momento dado haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas o acciones legales. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral el Contratista no asume debida y oportunamente la defensa del SENA, éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al arrendatario, quien pagará todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el arrendatario, el SENA tendrá derecho a descontar el valor de tales

erogaciones de cualquier suma que adeude al ARRENDATARIO, por razón de los servicios motivo del contrato, o a utilizar cualquier otro medio legal.

24. RELACION LABORAL

El contrato no genera relación laboral alguna del SENA con el arrendatario y en consecuencia tampoco está obligado al pago de las prestaciones sociales y de ningún tipo de costos distintos al valor acordado en la cláusula tercera de este contrato.

25. SOLUCION DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES.

Las partes en aras de solucionar en forma ágil rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas en la ejecución del contrato, acudirán a los mecanismos de solución revistas en la ley, tales como, la conciliación, amigable composición y la transacción.

26. PERFECCIONAMIENTO

El Contrato se entenderá perfeccionado con la firma de las partes y la aprobación de los mecanismos de cobertura de los riesgos.

27. INTERPRETACION, MODIFICACION Y TERMINACION.

Son aplicables al presente contrato los principios de terminación, modificación e interpretación unilaterales en los términos establecidos en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993.

28. LIQUIDACIÓN.

Terminada la ejecución del contrato los Supervisores proyectarán la liquidación del contrato dentro de los cuatro (4) meses siguientes a terminación del mismo.

29. CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA

No aplica.

30. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

No aplica.

31. AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS

No aplica

32. INDISPONIBILIDAD DE LA PLATAFORMA SECOP II

En caso de indisponibilidad de la plataforma SECOP II, el correo electrónico dispuesto para ejecutar el Protocolo de Indisponibilidad:
comprascolombo@sena.edu.co

33. ANEXOS

- Matriz de Riesgos
- Anexo No. 3 Compromiso Anticorrupción
- Formato No. 1. Carta para presentación de la propuesta.
- Formato No. 2. Autorización para notificación electrónica.
- Formato No. 5A Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona jurídica.
- Formato No. 5B Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona natural.
- Formato No 6 Certificación de aplicación de normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo.
- Formato No. 7 Certificado de implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo
- Estudio de Mercado.
- CDP.

DORYS ESTHER DEL TORO RUIZ
Firmado digitalmente por DORYS ESTHER DEL TORO RUIZ
Fecha: 2024.02.14 17:12:01 -05'00'

DORYS ESTHER DEL TORO RUIZ
Subdirectora Centro Nacional Colombo Alemán

Vo. Bo: Carlos Giraldo Ceballos.
Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Intercentros.

Estructurador Técnico – Eduardo Gomez Peña.
Responsable de Infraestructura y Logística CNCA.

Estructuración Componente Ambiental: Deisy Maria Pajaro Meza
Dinamizador Ambiental y Energético MC.

Estructuración Componente Seguridad y Salud en el Trabajo: Diana Lubo
Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo CNCA

Revisó: Jaime Julio Perdomo.
Apoyo Jurídico de Adquisición de Bienes y Servicios CNCA

Estructuración Estudio de Mercado: Fabian Andres Conrado Sarabia.
Contratista - Apoyo a la Gestión Contractual del CNCA.