41-9527

Neiva, **No: 41-2-2024-001578**
5/03/2024 5:31:25 p. m.

Señore
MILLER QUINTERO
Celular: 3124733287
Correo electrónico: millerquino112@hotmail.com

Asunto: Invitación a presentar Oferta

Respetuoso saludo:

El Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Regional Huila, viene adelantado el proceso de contratación directa No. CD-HIL-CIES-001-2024, cuyo objeto es "*Entregar a título de arrendamiento las instalaciones destinadas para cafetería y restaurante en el Centro de la industria, la empresa y los servicios el SENA Regional Huila- Sede Comercio y Servicios",* y está interesado en invitarlo a presentar oferta, para lo cual, se permite remitir los términos de referencia:

1. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

1.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El proponente deberá vender a su riesgo los alimentos, e instalar los implementos que requiera para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, al igual que los equipos y suministros necesarios para distribuir los alimentos y para mantenerlos en condiciones apropiadas de higiene y temperatura; tales como vajilla, microondas, nevera, y botellero, entre otros.

El contratista deberá contar con los equipos y todos los insumos necesarios, para producir los alimentos. En estos casos se requiere que el espacio de Cafetería tenga los muebles mínimos necesarios, los cuales deberán ser aprobados por el SENA.

En caso de que en el desarrollo del contrato se determine el funcionamiento de muebles adicionales, el contratista deberá llevarlos previa autorización del supervisor del contrato y registro en la Sección que administra los inventarios del SENA.

Queda expresamente prohibido al CONTRATISTA realizar cualquier reforma locativa, cambio de colores en las instalaciones del SENA y ocupar cualquier espacio diferente al que se incluya en el contrato. El incumplimiento de lo anterior será causal de terminación anticipada del contrato.

El contratista deberá adquirir los alimentos en sitios autorizados para su comercialización; esto es, que cuenten con permiso y registro sanitario expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. Dicha situación podrá ser verificada en cualquier momento por parte del supervisor designado por la Entidad, el cual verificará los documentos mediante las facturas de compra y venta del contratista.

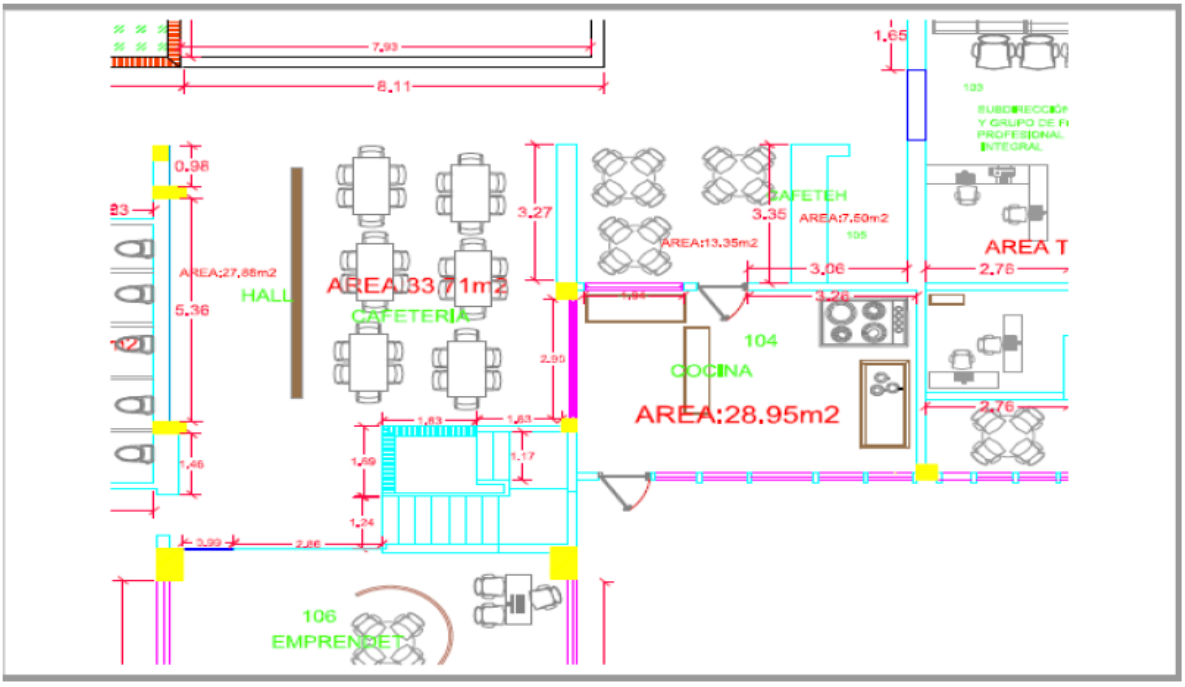
1.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES REQUERIDOS

El contratista deberá contar con los equipos y todos los insumos necesarios, para producir los alimentos. En estos casos se requiere que el espacio de Cafetería tenga los muebles mínimos necesarios, los cuales deberán ser aprobados por el SENA.

La Sede COMERCIO Y SERICIOS cuenta con un área de 29 metros cuadrados y un área de servicio para comedor de 47,5 metros cuadros, ubicada en la Carrera 5 No. 16-16 de la ciudad de Neiva (Huila). El espacio para arrendar incluye los siguientes equipos:

a) Veintisiete (27) mesas en acero inoxidable en perfecto estado de conservación (19 rectangulares y 8 redondas).
b) Veintiséis (26) sillas sin brazos con asiento, espaldar y estructura en duraluminio.
c) Un (1) refrigerador-congelador combinado.
d) Una (1) estufa industrial a gas.
e) Un (1) extractor tipo centrifugo.
f) Una (1) bandeja reguladora de trófico.
g) Una (1|) Nevera Semiindustrial 30 pies Marca Refrimundial.
h) Un (1) Purificador de agua en acero inoxidable generador de ozono.
i) Una (1) trampa de gasas en acero inoxidable.
j) Un (1) teléfono con auricular.

Nota 1: El uso de los servicios públicos del SENA solo deben ser utilizados exclusivamente para los servicios prestados a la comunidad SENA. El valor del servicio de gas para la sede Comercio y Servicios debe ser cancelado por el arrendatario.



En caso de que en el desarrollo del contrato se determine el funcionamiento de muebles adicionales, el contratista deberá llevarlos previa autorización del supervisor del contrato y registro en la Sección que administra los inventarios del SENA.

Queda expresamente prohibido al CONTRATISTA realizar cualquier reforma locativa, cambio de colores en las instalaciones del SENA y ocupar cualquier espacio diferente al que se incluya en el contrato. El incumplimiento de lo anterior será causal de terminación anticipada del contrato.

Alimentación

El arrendatario de compromete a que los alimentarios que ofrecerá a los aprendices, funcionarios y contratistas, deberán preparase bajo los parámetros establecidos en la Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 1999.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús, el arrendatario 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 mínima de 2600 Calorías y 3000 diaria, así:

- Desayuno: Debe cubrir mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes
- Complemento alimentario jornada de la mañana (refrigerio): debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes. Este refrigerio se suministra de manera adicional no como único complemento alimentario.
- Almuerzo: Debe aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.
- Cena: Debe aportar mínimo el 15% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

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

MINUTA PATRON RESTAURANTE			
VR. CALORICO TOTAL	MINIMO 2.900 KCAL	VALOR CALORICO TOTAL (VCT)DIA mínimo 2900Kcal/ día	PORCENTAJES MACRONUTRIENTES
PROTEINAS	100 g -150 g	420-560	15-20%
GRASA	62,2 g -93,3 g	560 – 840	20-30%
CARBOHIDRATOS	385 g – 420 g	1540 – 1680	55-60%
DISTRIBUCIÓN DE KCAL MINIMA POR RACION DIARIA			
DESAYUNO	1160 kcal		35%
ALMUERZO	1160 Kcal		40%
CENA	1160 Kcal		25%

ALIMENTO	PRODUCTO	PESO PROMEDIO PORCION PREPARADA/SERVIDA	FRECUENCIA
PROTEÍNICOS	PORCION DE CARNES (CERDO, AVE Y RES)	100 g – 120 g	Todos Los días
	POLLO CON HUESO	120 g -150 g	
	PORCION DE PESCADO	100 g -120 g	
MEZCLAS Y LEGUMINOSAS	LEGUMINOSAS SECAS: FRÍJOL, ARVEJA, GARBANZO, LENTEJA	100 g	Todos los días
HORTALIZAS Y VERDURAS	VEGETALES FRESCOS EN ENSALADA, EJEMPLO: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CABEZONA, AGUACATE, ZANAHORIA, REPOLLO, PEPINO COHOMBRO, ETC.	100 g CRUDAS	5 DIAS POR SEMANA
FRUTAS	VEGETALES EN PREPARACIONES COCIDAS, EJEMPLO: ACELGAS, ESPINACAS, ZANAHORIA, AHUYAMA, COLIFLOR, REMOLACHA, BROCOLI, CALABACÍN, HABICHUELAS, ARVEJA VERDE ETC.	100 g	3 DIAS POR SEMANA
	PORCIÓN ESTÁNDAR: NARANJA, MANDARINA, MANZANA, GRANADILLA, PERA, CIRUELA, MANGO, BANANO, ETC	120 g (UNIDAD)	OPCIONAL
	FRUTAS PORCIONADAS, EJEMPLO: PAPAYA, PIÑA, MELÓN, SANDÍA, ETC	100 g	OPCIONAL
JUGOS NATURAL	CANTIDAD DE FRUTA PARA JUGO, EJEMPLO: GUAYABA, MANGO, PAPAYA, MORA, TOMATE DE ARBOL, FRESAS, UVAS NEGRAS, LIMÓN CURUBA, LULO, MARACUYÁ, ETC	100 g -120 g/ VASO DE 8 ONZAS	TODA LA SEMANA
FARINACEOS	TUBÉRCULOS Y RAICES: PAPA, YUCA, PLÁTANO, ARRACACHA, BATATA, ÑAME, ETC,	100 g	Todos los días
HARINAS Y CERELAES	ARROZ	90 g	Todos los días
	PASTA- PLATO	100 g	En un menú

SOPAS Y CREMAS	VARIEDAD DE SOPAS, CREMAS, Y CALDOS.	SOPA / 240 g DESAYUNO OPCIONAL ALMUERZO	CALDOS EN ALGUNOS DESAYUNOS MENUS DE ALMUERZOS
POSTRES SURTIDOS	POSTRE ESTÁNDAR: GELATINA, MERMELADA, BOCADILLO, COCADA, MANJAR, PANELITA, JALEA, ARROZ DE LECHE, NATILLA, ETC.	40 g	OPCIONAL CON EL MENU

RESTAURANTE PRESENTAR CICLO DE MENU DE LA SEMANA CON GRAMAJE			
SERVICIO	PRECIO CORRIENTE	PRECIO EJECUTIVO	OBSERVACIONES
DESAYUNOS			
ALMUERZOS			
CENA			

CAFETERIA			
PRODUCTO	ARTICULO	PRECIO	OBSERVACIONES
FRITURAS HOJALDRADOS	EMPANADAS - PASTELES		
ESNAK EMPAQUETADOS	VARIEDAD		
DULCES	VARIEDAD		
PANES	VARIEDAD		
HELADERIA			
JUGOS NATURAL	VARIEDAD		
JUGOS EN LECHE	VARIEDAD		
HELADOS	VARIEDAD		
EMPAREDADOS SANDUCHES	VARIEDAD		
BEBIDAS AZUCARADAS	VARIEDAD		
AGUA PET			
JUGOS ENVASADOS	VARIEDAD		

El Proveedor deberá cumplir con:

Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)	
DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	**ETAPA**
El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Precontractual
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	Contractual

Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Contractual
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con 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
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	Contractual
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	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
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 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	Contractual
De acuerdo con el 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	Contractual

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.	
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	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 con 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

Normatividad que sustenta los requisitos:
Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos
Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo
Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica
Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados.
Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.
Ley 1990 de 2019 - Política para la prevención de pérdida de alimentos.
Resolución 777 de 2021 - Protocolo de Bioseguridad
Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano

2. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato corresponde a **CINCO MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL SETENTA Y OCHO PESOS ($5.484.078,00) M/CTE,** con valor del canon de arrendamiento mensual en la suma de **SEISCIENTOS NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($609.342,00)**

El valor arrojado, corresponde a la suma del valor total de los cánones de arrendamiento e incluye todos los gastos directos e indirectos derivados de la ejecución del contrato y los costos en que deba incurrir el contratista para la legalización y cumplimiento del contrato en condiciones de seguridad y calidad, pago de los impuestos y descuentos de ley a que haya lugar.

El valor del servicio de gas para la Sede Comercio y Servicios debe ser cancelado por el arrendatario de acuerdo con el consumo registrado durante el mes a través de la facturación remitida por Alcanos del Huila. Se aclara que, en la Sede Comercio y Servicios, el único ambiente y/o área que consume gas es la Cafetería.

El contratista debe efectuar un pago por concepto de canon por el uso de las instalaciones para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, así:

3. RESENTACIÓN DE LA OFERTA

Presentar la Propuesta a través de la plataforma SECOP II en idioma castellano, firmada por el representante legal del proponente y/o por quien esté debidamente autorizado para ello, so pena de ser rechazada, dentro del plazo señalado para ello.

La propuesta debe ser presentada sin tachones, enmendaduras o raspaduras que hagan dudar del ofrecimiento.

Tener en cuenta que el SENA, sólo pagará los precios contratados y, por lo tanto, no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad previamente formalizada de acuerdo con los procedimientos legales y presupuestales que corresponda.

Formular la propuesta teniendo en cuenta que todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de garantías a que diera lugar, que son de cargo exclusivo del CONTRATISTA, por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.

3.1 REQUISITOS EXIGIDOS POR LA ENTIDAD A PRESENTAR CON LA OFERTA

Teniendo en cuenta que se contratará bajo la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA, si bien no se establecerá factores de ponderación a efectos de comparar propuestas, el Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios, considera oportuno y necesario establecer unos requisitos mínimos y adecuados que debe cumplir de manera obligatoria el Oferente, los que a continuación se relacionan:

REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO

1. **Carta de Presentación de la propuesta: FORMATO No.1**

   El documento debe contener la información mínima del proponente, firmada por el Representante Legal de la persona jurídica o por quien esté debidamente autorizado, para ello mediante poder notarial.

   Con la firma de la propuesta se entiende que el oferente afirma, bajo la gravedad de juramento, que no se halla incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad legal para contratar con el Estado y que acepta las condiciones y exigencias de la invitación pública y los estudios y documentos previos del presente proceso.

2. El proponente deberá adjuntar y diligenciar la Autorización Para Notificaciones Electrónicas de Actos Administrativos: **FORMATO No. 2.**

3. El proponente deberá adjuntar y diligenciar el Compromiso Anticorrupción **FORMATO No. 3.**

4. El proponente deberá adjuntar y diligenciar la Declaración de no estar incurso en inhabilidades ni

incompatibilidades ni conflicto de intereses**: FORMATO No. 4**.

5. El proponente deberá adjuntar y diligencias la Certificación de aplicación de normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo - **FORMATO No. 5.**

6. El proponente deberá adjuntar la autorización de consulta para verificación de Delitos Sexuales - **FORMATO No. 6.**

7. **Certificación de consulta al REDAM**. Legible y en formato PDF. No mayor a 30 días. https://www.redam.gov.co/ Ley 2097 de 2021 "*Por medio de la cual se crea el registro de deudores alimentarios morosos (REDAM) y se dictan otras disposiciones*".

8. **En el caso de que el proponente sea Persona Natural y Hombre, mayor de edad y hasta los cincuenta (50) años, deberá presentar Fotocopia legible de la Libreta Militar,** en concordancia con lo establecido en el Art. 111 del Decreto 2150 de 1995, por medio del cual se modificó el artículo 36 de la Ley 48 de 1993, de la misma manera aplica el anterior requerimiento para el Representante Legal de la Persona Jurídica o Consulta Situación Militar: Conforme a lo estipulado en la Ley 1861 de 2017, deberá allegar captura de pantalla de la consulta a la página web https://www.libretamilitar.mil.co, en donde se verifique su situación militar, del representante legal cuando el proponente es persona jurídica, o del proponente siendo esta persona natural; en caso de consorcio, unión temporal o propuesta avalada, se deberá presentar este documento por cada uno de sus integrantes o el profesional que avala la propuesta. Tratándose de varón menor de 50 años. En caso de requerirse.

ANTECEDENTES: El SENA hará las consultas de los antecedentes y dejará un archivo anexo al informe de verificación de aspecto Jurídico, los siguientes:

- Verificara si el futuro contratista se encuentra reportado en el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República.
- Verificara los antecedentes disciplinarios que arroja la página web de la Procuraduría General de la Nación.
- Verificara antecedentes Judiciales cuando se trate de personas naturales y el represéntate legal de la persona jurídica.
- Verificara si el futuro contratista se encuentra reportado en el Sistema del Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC.
- Verificara si el futuro contratista se encuentra con inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad.

Nota: En el caso de resultar adjudicatario, deberá allegar**, certificación de la cuenta bancaria con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario**, una vez publicada la evaluación final del proceso de selección, documento necesario para proferir la aceptación de oferta.

REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO

Especificaciones Técnicas FORMATO No. 7

El proponente debe ofertar la totalidad de los ítems requeridos en las unidades, medidas y cantidades requeridas. La oferta técnica no debe omitir, variar, eliminar o modificar ningún ítem ni las especificaciones técnicas señaladas, ni las cantidades o unidades de medida establecidas por la Entidad

CUMPLIMIENTO IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD YSALUD EN EL TRABAJO (SG-SST) – FORMATO No. 8

•Diligenciar el formato adjunto - Certificado de Implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, GCCON-F-065 de la Entidad SENA, firmado por el representante legal o persona Natural, adjuntando

•Certificado de la A.R.L inferior a un año, donde conste que el contratista tiene documentado la autoevaluación del SG-SST incluidos los estándares mínimos que se reglamenten, de acuerdo con el número de trabajadores y nivel de riesgo o Registro de la Autoevaluación no mayor a un año firmada por el Represente Legal y Profesional con Licencia en Seguridad y Salud en Trabajo vigente y curso de 50 horas en SG-SST vigente (adjuntar licencia SST y certificado del curso). NOTA 1: El profesional que realice la autoevaluación del SG-SST, deberá ser acorde al perfil establecido en la Resolución 0312 de 2019. En caso que el proponente sea persona natural y/o independiente y quien es la única persona responsable del desarrollo del objeto contractual, no está obligado a la implementación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), pero sí debe garantizar la cobertura al Sistema General de Riesgos Laborales, de acuerdo al Decreto 1563 de 2016, por lo anterior deberá presentar el formulario de afiliación con sello de la Entidad y/o certificado de afiliación.

CERTIFICACION DE EQUIPOS y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE.

El contratista deberá proveer todos los elementos necesarios y en cantidad suficiente, incluida el mobiliario (sillas, mesas) para atender adecuadamente la prestación de los servicios de cafetería y restaurante, de manera tal que se garantice su calidad y conservación.

Para cumplir con el presente requisito el proponente deberá anexar un documento firmado, en el que certifique que cuenta con todos los equipos y elementos mínimos requeridos para la prestación del servicio de restaurante y cafetería.

CUMPLIMIENTO IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL Y EFICIENCIA ENERGÉTICA (SGA-SGEE)

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.

PRESENTACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA

La oferta económica se debe presentar, cumpliendo con los siguientes requisitos:

El Oferente deberá presentar su oferta económica a través de la plataforma SECOP II, la cual debe incluir costos directos e indirectos en el valor total de la oferta, no podrán superar el presupuesto oficial establecido en el estudio previo so pena de rechazo.

El valor ofertado debe estar análisis del mercado y de la cotización formulada previamente.

4. OBLIGACIONES CONTRACTUALES

4.1. DEL CONTRATISTA

4.1.1. Obligaciones Generales del Contratista:

1. Acatar la Constitución Política, la ley y las demás disposiciones pertinentes.
2. Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA
3. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
4. Asumir todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.
5. Cumplir con las especificaciones técnicas y objeto contractual, acorde con lo presentado en la oferta.
6. 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 sobresus obligaciones.
7. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
8. El contratista se obliga a mantener indemne al SENA.
9. Permanecer a paz y salvo en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, las Leyes 828 de 2003, 1122 de 2007 y 1562 de 2012, los Decretos 1703 de 2002 y 510 de 2003, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012 y las demás normas que las adicionen, complementeno modifiquen.
10. Dar cumplimiento con todas las obligaciones que se desprendan del Sistema de Gestióny Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) conforme a las normas aplicables, presentando los documentos respectivos que acrediten todo lo anterior.
11. El contratista se obliga a sostener los precios ofertados dentro de la ejecución del contrato.
12. Constituir las garantías pactadas en el contrato, en el tiempo estipulado en el cronogramadel proceso de contratación.
13. Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.
14. Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalíaque afecte la ejecución del contrato.
15. Atender las instrucciones, observaciones, solicitudes, sugerencias y cambios que formule el supervisor del contrato y realizar los ajustes a que haya lugar, durante el desarrollo delcontrato.
16. El contratista es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.Por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.
17. Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir, guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente porlos perjuicios de su divulgación y/o

utilización indebida que, por sí, o por un tercero, causea la administración o a un tercero.

18. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. comprometiéndose a repararla en forma inmediata.
19. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al SENA por el incumplimientodel contrato.
20. Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere.
21. Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo con lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento.
22. Las demás obligaciones que garanticen a satisfacción, la realización del objeto contractual resultado del proceso de contratación

4.1.2. Obligaciones Específicas del Contratista:

1. Prestar el servicio, de conformidad con los parámetros, lugar y cantidades propuestas
2. Acogerse a las normas comerciales y civiles en materia de arrendamientos.
3. No cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento
4. No ingresar, ni vender bebidas embriagantes, cigarrillos o sustancias alucinógenas
5. El servicio de cafetería comprende la venta de comidas menores y artículos propios de cafetería de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada.
6. En ninguna circunstancia, motivo, razón o causa, el ARRENDATARIO cederá en todo o en parte el local o el contrato mismo estipulado en este documento
7. Prestar el servicio de cafetería en el siguiente horario: de lunes a viernes de 6:00 a.m. a 9:00 p.m. y sábados de 6:00 a.m. hasta las 1:00 p.m., sin embargo, debe haber disponibilidad de ampliar los horarios por necesidad del servicio en el centro en las tres jornadas académicas (mañana, tarde y noche) de lunes a sábado.
8. PROHIBICIONES: Se prohíbe expresamente a EL CONTRATISTA guardar dentro del espacio arrendado sustancias explosivas, prohibidas legalmente o perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene tanto del inmueble objeto de este contrato, como de los inmuebles colindantes.
9. Utilizar el bien inmueble según los términos del contrato.
10. Conservar los inmuebles objeto del contrato en buen estado, salvo su deterioro normal por uso que del mismo se haga.
11. Pagar el valor del canon de arrendamiento mensual dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad.
12. Pagar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, el canon de arrendamiento a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad
13. El contratista no podrá ofrecer ni comercializar en la cafetería productos vencidos o en malas condiciones.
14. Los equipos suministrados por el Centro deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.
15. El contratista deberá garantizar el almacenamiento adecuado de los alimentos vulnerables, perecederos o que requieran de cadena de frio.
16. El contratista deberá garantizar el servicio de cafetería y restaurante en el horario que requerido por la entidad para lo cual debe contar con el personal suficiente; así mismo debe contar mínimo un punto de pago, de tal manera que a los usuarios no les demande más de diez (10) minutos el acceso a la barra del servicio de cada uno de los dos puntos de cafetería. Debe contar además con dos (2) líneas o filas de suministro: una para aprendices y otra para funcionarios, contratistas y la comunidad educativa en general, en cada uno de los puntos
17. 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.

18. El Contratista deberá entregar el espacio de la Cafetería a la terminación del contrato, a paz y salvo de todos los servicios públicos, garantizando el pago de los recibos que lleguen con posterioridad a la entrega pero que su cobro corresponda a al periodo previo a la entrega.
19. Por ningún motivo retirar del local entregado en arrendamiento, los elementos que la entidad le haya entregado en préstamo con el arrendamiento.
20. Efectuar las mejoras necesarias cuando sea por causa de hechos culposos o dolosos realizados por EL ARRENDATARIO o sus dependientes.
21. Permitir las visitas al inmueble que requiera hacer EL ARRENDADOR, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación del mismo u otras circunstancias que le sean de interés al ARRENDADOR
22. La cafetería deberá ser dotada por parte del contratista del menaje suficiente y adecuado requerido para la efectiva prestación del servicio.
23. Garantizar la recolección de los envases de vidrio o plásticos de las gaseosas o bebidas que se suministren; de tal forma que no se evidencien envases tirados fuera del espacio destinado para la prestación del servicio de cafetería, esto acogiendo los lineamientos estipulados dentro del plan de gestión integral de residuos sólidos del Centro de Formación.
24. Instalar recipientes de almacenamiento primario de residuos con tapa y bolsas de colores acordes al código cromático establecido en la resolución 2184 de 2019. Los desechos deben ser transportados a la unidad de almacenamiento temporal de residuos por el contratista y con una frecuencia. Los recipientes para el almacenamiento de residuos deberán ubicarse en un sitio estratégico de tal forma que evite la contaminación de los alimentos; adicionalmente el contratista es el responsable del transporte interno de los residuos y de garantizar las condiciones de limpieza en el área diaria, siguiendo los lineamientos establecidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos
25. El contratista deberá hacer entrega al SENA dentro de la primera (1) semana de ejecución del contrato el listado de todos los productos a ofertar los cuales los precios deberán ajustarse a los referentes comerciales, con el fin de que el comité de cafetería revise los precios, elementos y apruebe los mismos. De igual manera si durante el contrato se incluyen otros alimentos se deberá informar así mismo al comité para su aprobación y se dará respuesta al contratista de su aprobación mediante comunicación escrita u otro medio autorizado para tal fin. **El Centro, a través del Comité de Cafetería, verifica que los alimentos proporcionados por el contratista sean de calidad, con las calidades nutricionales adecuadas y en cantidades suficientes, pero los mismos deben ser ofrecidos a precios asequibles para la comunidad educativa, de modo que les permita a nuestros aprendices y funcionarios acceder a una alimentación adecuada y al alcance de su presupuesto.**
26. Garantizar que el personal que manipule y distribuya los alimentos esté debidamente capacitado y que posea la idoneidad técnica para el objeto a contratar, así mismo que tenga las calidades humanas que para el trato que con los aprendices se requiere. Así mismo, el personal deberá contar con una adecuada dotación de vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: prendas de colores claros; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, gorro que cubra la totalidad del cabello, tapabocas y zapatos cerrados de material resistente e impermeable y de suela baja.
27. Garantizar que el personal que prepara los alimentos cuente con el carnet de manipulación y preparación de alimentos.
28. Entregar el certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos de los trabajadores que manipulen alimentos.
29. Hacer entrega del plan de saneamiento básico y los respectivos formatos que se deriven de su implementación. Este documento deberá incluir como mínimo los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable. Cuenta con un (1) mes a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio.
30. Respecto a residuos aprovechables, no aprovechables y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado, de conformidad con el Decreto 1076 de 2015 y la Resolución 316 de 2018. Los residuos de aceite de cocina usado no podrán ser vertidos a la red de alcantarillado, suelo u otras áreas, por lo

cual se deberán envasar, rotular y entregar a una empresa gestora autorizada y con licencia ambiental vigente y garantizar la entrega de los certificados de aprovechamiento o disposición final de los residuos de aceite de cocina usados al supervisor del contrato y dinamizador ambiental.

31. El contratista debe garantizar acciones de orden, limpieza y desinfección de las mesas y sillas usadas para el consumo de los productos alimenticios suministrados en el marco de la ejecución del contrato.

32. 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.

33. Los plásticos 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; globos decorativos y se debe evitar el uso de plásticos de un solo uso.

34. 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 garantizar su manejo como compostaje.

35. El contratista deberá reportar ante la ARL y E.P.S. todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas a los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los (2) días hábiles o como lo disponga la normatividad vigente, siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. La copia del reporte deberá suministrarse al trabajador, a la supervisión del contrato y al integrante de Seguridad y Salud en el trabajo del Centro de Formación.

36. En relación con el uso de químicos para la limpieza de las áreas el contratista se compromete a mantener en el lugar de trabajo las hojas de seguridad de los productos usados y éstos últimos tienen que permanecer rotulados acorde con la normatividad vigente. Decreto 1496 de 2018 “Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química”

37. En caso de que se presenten daños a los equipos de refrigeración, el contratista deberá garantizar que las bebidas estén frías a la hora de servirse, para ello deberá buscar estrategias de aprovisionamiento de tal situación.

38. Limpiar y desinfectar permanentemente el área destinada para la prestación del servicio de cafetería y el espacio destinado para la ubicación de las mesas y sillas.

39. Suministrar mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de la cafetería. Debe utilizarse, además de jabón, hipoclorito de sodio. El piso, las mesas, las sillas, los vidrios deben permanecer impecables y se debe hacer limpieza general de cafetería y del área donde se ubicarán las máquinas dispensadoras (si las hay), cuantas veces sea necesario.

40. Para la puesta en marcha de la cafetería, el contratista deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje indispensable para la prestación del servicio; adicionalmente deberá realizar señalización e instalación del extintor y botiquín, los cuales no podrán estar vencidos.

41. Contar con un administrador de cafetería, quien debe estar pendiente de la atención al usuario.

42. Contar con un Personal Mínimo y permanente en las instalaciones para desarrollar actividades de Cafetería:

- 1 Administrador
- 1 Auxiliar de cafetería
- 1 Jefe de cocina

43. Contar con Equipos Mínimos para la prestación del SERVICIO DE CAFETERIA: El contratista deberá garantizar tener a su disposición elementos mínimos para para la debida prestación del servicio, es responsabilidad del contratista, proporcionar los demás elementos necesarios para el óptimo funcionamiento del restaurante y cafetería.

44. Realizar por su propia cuenta el mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria, equipo, muebles conexiones y menaje de su propiedad y de los que le fueron entregados en calidad de préstamo para la prestación del servicio.

45. El contratista arrendatario deberá dar cumplimiento a la GUIA TECNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERIAS, adoptado por el SENA, la cual solicitará al Supervisor del contrato al inicio de ejecución.

46. Los precios de los desayunos y almuerzos que quieran ofrecer al centro en general, al personal, **deberán ser**

asequibles y económicos, considerando la población que demanda el centro de Formación.

47. Las demás contempladas en el acuerdo marco legal para este proceso.

RECOMENDACIONES SOBRE NORMAS DE HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS.

1. El contratista será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
2. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.
3. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
4. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.
5. 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 o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
6. Cumplir con las siguientes normas para la presentación del personal: a) Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. b) No podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico el personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis, tuberculosis, roséola e infección intestinal.
7. Cumplir las siguientes condiciones respecto a los alimentos así: a) Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el contratista deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y tener en cuenta las fechas de vencimiento. b) Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior. c) Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad. d) El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito. e) Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, etc y deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimento, f) Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. g) Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.
8. Distribuir los alimentos de la siguiente forma: a) Los alimentos se deberán servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones, pero nunca con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa y teniendo en cuenta los estándares manejados a nivel nacional con ocasión a la pandemia COVID-19.
9. Manejar los residuos así: a) Deberán depositarse directamente en recipientes limpios, con tapa ajustable y según los criterios establecidos en la resolución 2184 de 2019. b) Los residuos deberán de ser retirados del edificio conforme a la ruta de recolección del gestor con el cual se contrate el servicio de recolección de residuos.
10. El contratista deberá velar por la adecuada iluminación del sector de la cafetería.
11. Todo el personal que manipule alimentos debe tener formación en educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente, capacitados y demostrar experiencia en el cargo a desempeñar.
12. Evitar que cualquier persona de la que se sepa o sospeche tenga alguna enfermedad que sea susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante o presente heridas abiertas,

irritaciones cutáneas infectadas o diarrea, tenga contacto con los mismos.

13. Los residuos orgánicos deberán ser recolectados por una empresa que haga aprovechamiento de estos y que a su vez emita al contratista certificado de aprovechamiento.

4.2. OBLIGACIONES DEL SENA:

Además de las obligaciones y estipulaciones señaladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, así como las que se deriven del Decreto 1082 de 2015, el SENA se obliga a:

A. El SENA deberá informar al Contratista cualquier suspensión de actividades académicas o evento institucional a través del supervisor del contrato y la administración, con el fin de evitar la pérdida de alimentos y/o recursos invertidos en su preparación por falta de canales de información entre las partes.
B. Exigir del Contratista la ejecución idónea del objeto del contrato, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con la propuesta.
C. Aportar la información requerida por el contratista de manera oportuna para el cumplimiento a satisfacción del objeto del proceso.
D. Aprobación de la Garantía única que en debida forma constituya el contratista.
E. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales.
F. Pagar al (la) Contratista, en los términos establecidos en el contrato.
G. Cancelar el valor del contrato en los términos establecidos en el mismo.
H. Liquidar el contrato cuando a ello hubiere lugar.
I. Prestar la mayor colaboración al Contratista para la correcta ejecución del objeto contratado.
J. Poner a disposición del contratista la información y/o documentación que requiera para la cabal ejecución del contrato.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El plazo de ejecución del objeto contractual será de **NUEVE (9) MESES**, podrá superar la vigencia 2024, contado a partir del inicio dispuesto en SECOP II.

6. LUGAR DE EJECUCIÓN:

El lugar de ejecución del contrato será en la Carrera 5 No. 16-16 de la ciudad de **Neiva - Huila - Colombia.**

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Neiva - Huila - Colombia. Sin embargo, se considera pertinente dejar claridad que en caso de que se presente algún cambio de ciudad o municipio para la realización del algunos de los eventos se considerara también como lugar de ejecución para el futuro contratista.

7. FORMA DE PAGO

El presente contratista debe efectuar un pago por concepto de canon por el uso de las instalaciones para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, así:

Valor mensual de **SEISCIENTOS NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($609.342,00)**, los cuales será pagados: El cual se cancela por parte del futuro contratista de la siguiente manera:

1. El cincuenta por ciento (50%) del valor total mensual del canon de arrendamiento en dinero consignado en la cuenta recaudadora única Nacional BANCOLOMBIA producción de centros a favor del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila, a través de medio electrónico de "*Pagos en Línea*", o a través de cruce de

cuentas por servicios de atención a beneficio de los aprendices debidamente autorizados por la Subdirección.

2. El cincuenta por ciento (50%) del valor total mensual restante, en especie (suplementos nutricionales), previo acuerdo con el supervisor y de acuerdo con las necesidades establecidas con la comunidad de aprendices la cual deberá estar soportada por el Área de Bienestar de Aprendices; debidamente autorizados por la Subdirección.

3. Adicionalmente se pagará el servicio de gas en la sede Comercio y Servicios; el recibo deberá ser presentado mensualmente al supervisor del contrato

Igualmente se debe entregar al supervisor del contrato, los soportes de cumplimiento del pago de aportes de seguridad social y parafiscales relativo al sistema de seguridad social integral, así como los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando corresponda en los términos del art. 23 de la ley 1150 de 2007, anexando además los soportes por los servicios autorizados para los aprendices.

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

8. SUPERVISIÓN 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 del contrato estará a cargo de la persona designada por el subdirector del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual, conforme a lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría, Código GCCON-M-002 Versión 5, o el que la modifique o remplace, y las demás normas que regulan el tema de supervisión, entre ellas los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011.	

En razón a lo anterior, se recomienda el Ordenador del Gasto la designación de la supervisión del contrato así:

Nombre Supervisor: Martin Alexis Fernández.	**Cargo:** Instructor de Gastronomía
	Correo Electrónico: mfernandezm@sena.edu.co
Nombre Apoyo Supervisor: Doris Yolima Amaya Tovar	**Cargo:** Profesional Grado 3 – Bienestar de Aprendices
	Correo Electrónico: dyamayat@sena.edu.co

Las personas designadas para la supervisión y apoyo a la supervisión, deberán verificar la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y sus obligaciones, conforme a lo establecido en el GCCON-M-002 Manual de Supervisión e Interventoría V5, adoptado mediante Resolución No. 1471 del 17 de noviembre de 2020; las que la modifiquen o remplacen, así como las funciones y deberes para los supervisores contenidos en la Ley 1474 de 2011 por la cual se profirió el Estatuto Anticorrupción y demás normas que regulan este tema.

Nota: En caso de ausencia parcial o total del supervisor, la misma será asumida por quien ocupe el cargo, sin necesidad de documento adicional alguno. Si no se da la situación anterior, el Subdirector del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios, designará de nuevo, para lo cual no se requerirá de modificación contractual y la nueva designación se

comunicará a las partes a través de SECOPII.

9. FORMATOS PARA DILIGENCIAR

Para la presentación de la oferta, el contratista deberá diligenciar los formatos que relacionamos a continuación, los cuales se entregan con la presente invitación.

ANEXO No. 1	Análisis del Sector
FORMATO No. 1	Modelo Carta de prestación de propuesta
FORMATO No. 2	Autorización para notificación electrónica de actos administrativos
FORMATO No. 3	Compromiso Anticorrupción
FORMATO No. 4	Declaración de no estar incurso en inhabilidades ni incompatibilidades niconflicto de intereses
FORMATO No. 5	Certificación de aplicación de normas deprevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo
FORMATO No. 6	Autorización consulta inhabilidades delitos sexuales
FORMATO No. 7	Especificaciones Técnicas
FORMATO No. 8	Certificado de implementación del sistema de gestión de la seguridad y saluden el trabajo
ANEXO	Certificación de equipos y elementos mínimos para la prestación del servicio de cafetería y restaurante.
ANEXO	Declaración cumplimiento implementación del sistema de gestión ambiental y eficiencia energética (SGA-SGEE)

PRESENTACIÓN DE PROPUESTA

La propuesta deberá ser radicada a través de la plataforma SECOP II, proceso de contratación directa con oferta No. CD-HIL-CIES-001-2024, de acuerdo con lo estipulado en el cronograma del proceso en la plataforma SECOP II.

Cordialmente,

Firmado digitalmente por Fermín Beltrán Barragán

FERMIN BELTRAN BARRAGAN
Subdirector
Centro de la Industria, la Empresa y los Servicio del SENA

Proyecto: Sandra Liliana Rojas Chávarro- Abogada Contratista CIES