PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

De conformidad con lo dispuesto en el literal i) 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.4.11. Del Decreto 1082 de 2015, el Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila, procede a efectuar estudio previo para contratar la adquisición de bienes y/o servicios requeridos, bajo la modalidad de Contratación Directa.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	20/02/2024
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Centro de da Industria, da Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila.
ORDENADOR DEL GASTO:	Dr. Fermín Beltrán Barragán – Subdirector de Centro de Formación
OBJETO:	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.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación:	El SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA, es un entidad adscrita al Ministerio del Trabajo, cuya responsabilidad de conformidad con lo establecido en la Ley 119 de 1994, es cumplir con la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y ejecutando 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, las cuales deben ajustarse a los objetivos trazados por el Gobierno Nacional. El artículo 25 del Decreto 249 de 2004, denominado Centros de Formación Profesional Integral, establece: "Los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos". De igual forma, el artículo 27 del mencionado Decreto, relaciona las funciones de los subdirectores de los Centro de Formación Profesional Integral, estableciendo entre otras los siguientes numerales: *"(…) 28. Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro.* *29. Responder por la ejecución presupuestal de los recursos del Centro de Formación"*

	Que el Centro de Formación cuenta con dos sedes; cada uno de ellas tiene un espacio físico dotado con algunos bienes, destinado para la prestación del servicio de restaurante y cafetería el cual no es operado directamente por la entidad y por ello, se hace necesario entregarlos en arrendamiento para efectos de generar bienestar para toda la comunidad educativa incluyendo los aprendices, los funcionarios, contratistas y visitantes de las instalaciones, que debido a la ubicación geográfica no cuenta con servicios iguales o parecidos. Para el caso materia de este estudio previo, estamos realizado proceso para la contratación de la Sede COMERCIO Y SERVICIOS, ubicado en la Carrera 5 No. 16-16 de la ciudad de Neiva, la cual cuenta con servicios públicos (energía, acueducto y gas), mobiliario, algunos elementos y equipos de cocina, los cuales se relacionan en el presente estudio previo. El arrendamiento del espacio se realiza de conformidad con los parámetros técnicos y económicos establecidos en el presente Estudio Previo, el cual corresponde específicamente al área destinada para la prestación del servicio de cafetería que se encuentra ubicada al interior de las instalaciones del Centro Sede COMERCIO Y SERVICIOS, con el fin de bridarle a la comunidad educativa un espacio de esparcimiento, recreación, alimentación en el marco de las acciones de la Formación Profesional Integral y los Programas de Bienestar a la Comunidad Educativa del SENA. Por lo anterior, se adelanta el presente estudio, que justifica la necesidad de 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, toda vez que la entidad no cuenta con personal para la prestación de dichoservicios que garantice de manera integral el suministro de alimentación para toda la comunidad que asiste al Centro de Formación.
Análisis de conveniencia	Que es necesario entregar este espacio a una persona natural o jurídica, que preste el servicio de cafetería y que permita a los aprendices, funcionarios y comunidad en general acceder a un servicio de alimentación de calidad, oportuno y cerca donde realizan sus actividades académicas y laborales sin que medie ninguna interrupción. Que, para la celebración del presente contrato, no se requiere de disponibilidad de recursos en la presente vigencia 2024, teniendo en cuenta que no existe erogación alguna de presupuesto de la entidad. Este proceso se realiza bajo e marco normativo del Decreto 1082 de 2025, que señala: *"(…) ARTÍCULO 2.2.1.2.1.4.11. 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 inmobiliario 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 compra y contratación pública. (…)"* Teniendo en cuenta que con la contratación pública se busca el cumplimiento de los fines estatales, es imperioso que las entidades públicas cuenten con instrumentos que les faculten lograr la selección adecuada de los contratistas que les permitirán la consecución de estos. Por ello, el propio Estado ha expedido diferentes normas buscando, dotar a las entidades con herramientas que permitan dicha selección idónea. Con la ley 80 de 1993 se dotó a las entidades de la estructura general y los principios de la contratación estatal. Ahora, a través de la Ley 1150 de 2007, se pretende la reducción de costos del proceso contractual, cuyos procesos de selección son ceñidos en el Decreto 1082 de 2015.

	Resulta beneficioso para la Entidad, llevar a cabo el presente proceso de selección, con condiciones objetivas y con garantía de igualdad, con el fin de vincular un contratista que preste el servicio de forma idónea con un precio justo que beneficie a la Entidad, en términos de ahorro cumpliendo a cabalidad con la misionalidad del SENA y aportando al cumplimiento de criterios de calidad, ambiental y seguridad toda la comunidad del Centro de Formación. Teniendo en cuenta la contratación debido a su objeto contractual, se procede a efectuar la contratación por la modalidad de Contratación Directa.

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

Código UNSPSC	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
N.A.	N.A.	N.A.	Fermín Beltrán Barragán	Carrera 5 No. 16-16 Neiva

4. **Código estándar de productos y servicios de naciones unidas (UNSPSC):** El objeto contractual se clasifica en el siguiente código del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015						
ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	F	80	13	15	00	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones
2	G	90	10	17	00	Servicio de Cafetería

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

NO APLICA

6. OBJETO

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.

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

El espacio del inmueble objeto del contrato de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a la prestación de los servicios de restaurante, 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 favorecido en la adjudicación deberá vender a su riesgo los alimentos, e instalar los implementos que requiera para el funcionamiento de la cafetería, 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.

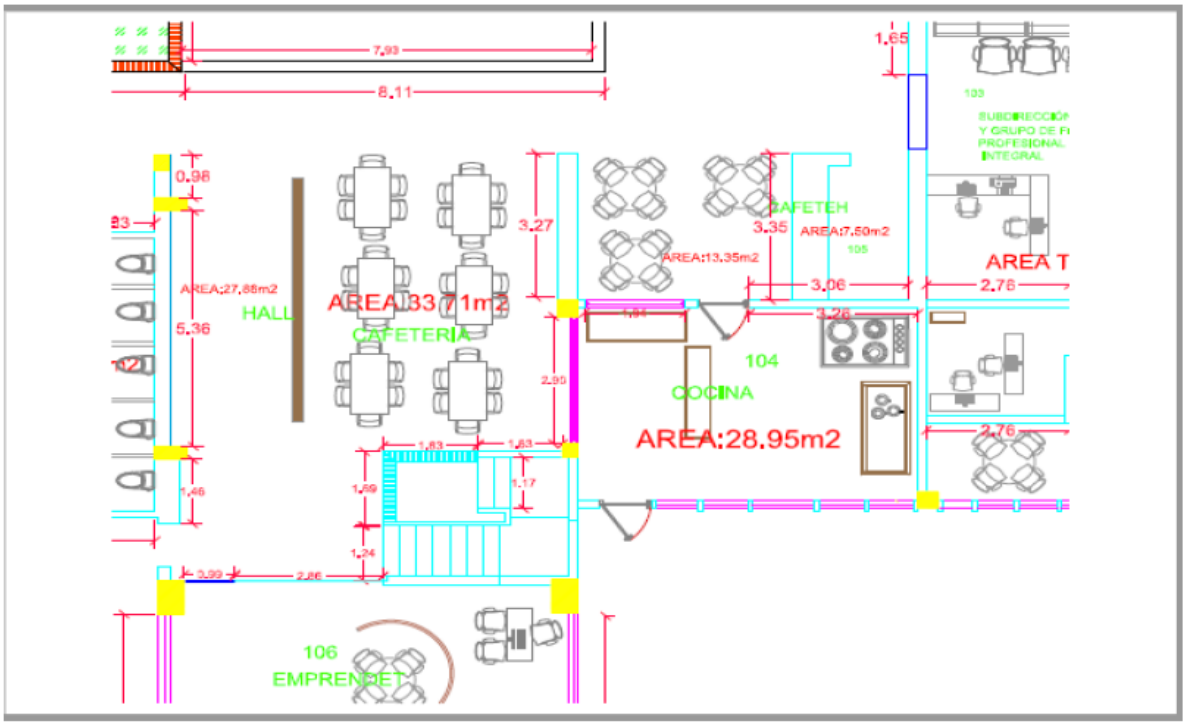
7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES REQUERIDOS

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 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
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

8. ANÁLISIS DEL SECTOR

El SENA Regional Huila, realizó el Análisis del Sector en cumplimiento con lo establecido en el *artículo 2.2.1.1.1.6.1. Deber de análisis de las Entidades Estatales. La Entidad Estatal debe hacer, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo. La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso".*

Esta medida se basa en parámetros establecidos por Colombia Compra Eficiente, teniendo en cuenta lo dispuesto en la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector G-EES-, para lo cual el análisis del Sector a realizar cubre las siguientes áreas:

• Análisis del mercado.
• Análisis de la demanda.
• Análisis de la oferta.

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015, el SENA procede a realizar el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación, el cual se podrá verificar en el **Anexo No. 1 ANALISIS DEL SECTOR**, el cual hace parte integral del presente documento.

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

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.

9.1. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

En atención a que el avalúo comercial del espacio donde se va a prestar el servicio de cafetería, la justificación del consumo de los servicios públicos y atendiendo que se busca es la prestación de un servicio de calidad en lo que respecta a cafetería, pues de él se benefician tanto los aprendices como funcionarios y contratistas que trabajan en el SENA y eventualmente quienes visitan las instalaciones. Al realizar un análisis costo – beneficio, el Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA

Regional Huila, establece el valor del canon de arrendamiento mensual para la vigencia 2024 en la suma de **SEISCIENTOS NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($609.342,00),** valor que **NO INCLUYE** el servicio del gas, el pago del mismo será responsabilidad exclusiva de la Contratista a través de la factura expedida por Alcanos del Huila, en caso de que no se genere factura por el consumo de cada servicio público, el cobro se realizará por promedio de consumo teniendo como base de liquidación el valor de la unidad facturada al SENA, los servicios públicos que no estén instalados de manera independiente, es decir con contador aparte, se pagarán conforme se indicó anteriormente o conforme lo que se llegare a acordar con el supervisor del contrato.

De igual forma, EL CONTRATISTA se obliga a asumir el pago y entregar oportunamente al supervisor del contrato, copia de los pagos del servicio público, y también evidencia del pago del canon mensual de arrendamiento señalado en el presente estudio previo. **El valor del canon de arrendamiento previamente señalado se encuentra por debajo del canon comercial de arrendamiento mensual vigente con el objetivo de que el contratista ofrezca precios bajos en cada uno de los productos para beneficio de los aprendices del Centro de Formación.**

ESTUDIO DE MERCADOS HISTORICO ARRENDAMIENTO CAFETERIA CIES					
ITEM	**UNSPSC**	**SERVICIO**	**AÑO**	**IPC ANUAL**	**TOTAL IPC**
1	90101700	Arrendamiento cafetería	2020	1,61%	$ 459.302,00
2	90101700	Arrendamiento cafetería	2021	5,62$	$ 466.651,00
3	90101700	Arrendamiento cafetería	2022	3,61%	$492.877,00
4	90101700	Arrendamiento cafetería	2023	9,28%	$ 510.670,00
5	90101700	Arrendamiento cafetería	2024		$609.342,00

Que el Índice de Precios al consumidor - IPC registró una variación acumulada en el año 2023 de 9,28%, según cifras reportadas por el DANE y la Presidencia de la República, teniendo en cuenta esta cifra se determina según la tendencia estadística que el canon mensual para esta vigencia, sin incluir el pago de servicios públicos (agua y energía), los cuales deberá sufragar directamente el Contratista de forma puntual, sin que por ningún motivo genere mora a la entidad, debiendo asumir el arrendatario los costos que se generen por estos conceptos.

Así las cosas, y una vez establecido el histórico de los valores del canon en el Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila (CIES) SEDE COMERCIO Y SERVICIOS, para la vigencia 2024 se contempla la suma **SEISCIENTOS NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($609.342,00),** como canon mensual, el presente valor INCLUYE los servicios públicos (agua y energía), y el pago del servicio de gas será responsabilidad exclusiva del contratista según factura que se establece como canon mensual de arrendamiento, el valor de los servicios públicos se constituye como parte del valor del arrendamiento, por esta razón el canon se encuentra por debajo del valor comercial.

Para que se haga efectivo el cobro del canon se tendrá en cuenta el CONCEPTO 2638 DE 2018, por medio del cual se avala por el SENA el pago del canon de arrendamiento en especie por ser un bien de naturaleza fiscal, se permite el arrendamiento y por consiguiente el cobro del mismo; el SENA da el uso y goce de un espacio que comprende el bien fiscal a un particular, el cual debe desarrollar allí actividades de cafetería, es decir la venta de productos de cafetería a los usuarios, empleados, visitantes, contratistas, debido a que lo pactado para el cobro del canon no es contrario a las normas.

De igual forma tuvimos en cuenta que el fin principal de la cafetería es brindar un espacio físico adecuado en donde se pueda garantizar el bienestar de la comunidad educativa, sobre todo de los aprendices, teniendo una efectiva prestación del servicio dentro del cual el futuro contratista va a obtener contraprestación e usufructo por la prestación del servicio, y por consiguiente, la contraprestación se pagará al SENA CIMI en especie como se expresa en la presente justificación.

Así las cosas, y, aun cuando el canon se estableció en la suma de **SEISCIENTOS NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($609.342,00),** este valor deberá cancelarse mensual en especie, dependiendo del valor individual de cada apoyo nutricional (refrigerio), lo que se definirá mediante acta suscrita entre las partes al inicio del contrato.

El pago de los servicios públicos continuará siendo en dinero= pesos colombianos, según lo pactado en el presente estudio previo.

El consumo de los servicios públicos: En relación con los servicios públicos, el servicio de gas cuenta con contador independiente que determina el consumo para estos servicios, el contratista deberá cancelar el valor de los servicios públicos que las empresas facturen al SENA.

En cuanto a los recibos de agua y energía, se deja constancia que el Centro NO CUENTA con contadores independientes para estos servicios con el fin de calcular efectivamente el servicio consumido en los espacios dedicados a la cafetería; SOLAMENTE CUENTA CON CONTADOR INDEPENDIENTE EL SERVICIO DE GAS. Con base en los consumos allí reflejados, se harán las respectivas liquidaciones de acuerdo con el valor del kWh para el caso del servicio de energía y del M3 para el caso del servicio de acueducto y alcantarillado de cada recibo mensual recibido y se establecerá el monto a pagar por dichos conceptos por parte del arrendatario, lo que será liquidado mes a mes.

10. ASPECTOS PR

RUBRO: Marque "X" el rubro a partir del cual será vinculado el contrato:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	N.A.	N.A.	N.A.
Funcionamiento	N.A.	N.A.	N.A.

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Números
N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

Ley 1150 de 2007 en su Título I hace referencia a los principios de Eficiencia y Transparencia que rigen la Contratación Pública. En este sentido, y dando cumplimiento a estos principios en su artículo 2º establece las modalidades de selección dentro de las cuales contempla la Contratación Directa.

El objeto que se requiere contratar corresponde al arrendamiento de un espacio físico, que de conformidad con el numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.4.11. del Decreto 1082 de 2015, se celebrará bajo la modalidad de Contratación Directa.

La ley 1150 de fecha julio 16 de 2007, relaciona:

> ***"ARTÍCULO 2. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN****. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:*
>
> *4. CONTRATACIÓN DIRECTA. La modalidad de selección de contratación directa solamente procederá en los siguientes casos*
>
> *(...) i) el arrendamiento o adquisición de inmuebles."*

Naturaleza del contrato: contrato de arrendamiento.

Modalidad de Selección: Contratación Directa. El arrendamiento es un contrato en que las dos partes se obligan recíprocamente, la una a conceder el uso y goce de una cosa, o a ejecutar una obra o prestar un servicio, y la otra a pagar por este goce, obra o servicio un precio determinado y se encuentra regulado en el código civil y código de comercio colombiano.

El artículo 32 de la ley 80 de 1993 define los contratos estatales como todo acto jurídico generador de obligaciones que celebren las entidades públicas a que se refiere el mismo estatuto, previstos en el derecho privado en disposiciones especiales, o derivados de la autonomía de la voluntad

Conforme a lo anteriormente referido, debe adelantarse el proceso de contratación estatal mediante la modalidad de contratación directa arrendamiento de bienes inmuebles, sustentada en el Artículo 2.2.1.2.1.4.11, Decreto 1082 de 2015 que dispone:

> "*ARTÍCULO 2.2.1.2.1.4.11. 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 inmobiliario 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 compra y contratación pública".*

Decreto 1082 de 2015, Subsección 4; Contratación directa:

> *"Artículo 2.2.1.2.1.4.1. Acto administrativo de justificación de la contratación directa. La Entidad Estatal debe señalar en un acto administrativo la justificación para contratar bajo la modalidad de contratación directa, el cual debe contener:*
>
> *1.La causal que invoca para contratar directamente.*
> *2.El objeto del contrato.*
> *3.El presupuesto para la contratación y las condiciones que exigirá al Contratista.*
> *4.El lugar en el cual los interesados pueden consultar los estudios y documentos previos.*
>
> *Este acto administrativo no es necesario cuando el contrato a celebrar es de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, y para los contratos de que tratan los Literales (a) y (b) del artículo 2.2.1.2.1.4.3 del presente decreto. Decreto 1082 de 2015 - Artículo 2.2.1.1.2.1.2. Aviso de convocatoria. Estipula en su inciso final: En los Procesos de Contratación adelantados bajo las modalidades de selección de mínima cuantía y contratación directa, no es necesaria la expedición y publicación del aviso de convocatoria en el SECOP".*

ANÁLISIS DE LA IDONEIDAD DEL INVITADO

En virtud de la normatividad mencionada, con el fin de poder determinar la modalidad de selección se verificó la solución integral ofrecida por el Oferente.

La contratación directa es un mecanismo de selección de carácter excepcional, en virtud del cual las entidades públicas pueden contratar mediante un trámite simplificado, ágil y expedito sin necesidad de realizar previamente un proceso de licitación pública o concurso, únicamente en los casos en que expresa y taxativamente señale la ley (numeral 4, artículo 2, ley 1150 de 2007…), y cumpliendo siempre los principios que rigen la contratación pública

Al respecto de la selección Directa el Consejo de Estado sección tercera indico en su sentencia bajo radicado numero 11001-03-06-000-2010-00034-00 de 1992 lo siguiente:

> "*La selección objetiva, según lo enseña la jurisprudencia de la Sección Tercera del Consejo de Estado, es una regla de conducta de la actividad contractual, así como un principio que orienta los procesos de selección tanto de licitación pública como de contratación directa, y un fin, pues apunta a un resultado, cual es, la escogencia de la oferta más ventajosa para los intereses colectivos perseguidos con la contratación. El Legislador al definir lo que se entiende por selección objetiva, pretende regular la escogencia de la mejor oferta mediante un proceso en el que prime la transparencia, la imparcialidad e igualdad de oportunidades, ajena a consideraciones subjetivas, para lo cual juegan un papel preponderante los factores y criterios de selección que en función de la específica necesidad pública haya fijado la administración en los pliegos de condiciones. Por estas razones la consagración legal del deber de selección objetiva se enmarca dentro de la institución del acto reglado. Una decisión administrativa encaja en la noción de acto reglado cuando su contenido es el único posible en razón de la ley y los reglamentos, siendo ilegal si los desconoce. Por el*

contrario, se entiende como acto discrecional, aquella determinación en la cual la administración puede optar entre varias soluciones posibles, siendo válida aquella que escoja. Lo anterior significa que cualquier persona que aplique a la misma realidad fáctica la ley y los reglamentos debe llegar a la misma decisión, de aquí que se califique como totalmente objetiva. Ello explica que para la actividad contractual de las entidades estatales, el legislador haya establecido un conjunto de normas que obligan a la administración a seleccionar objetivamente a su contratista imponiendo, como se explicó en el punto precedente, un procedimiento estricto y detallado de selección, para que todo el que evalúe las propuestas llegue a la misma conclusión sobre el adjudicatario del contrato."

Mediante concepto 68085 de 2019 SENA dispuso lo siguiente respecto de la selección objetiva:

"De acuerdo con lo anterior, la actividad contractual que realice la Administración Pública, ya sea jurídica, material o técnica, ha de sujetarse a los principios que la inspiran, con el fin de garantizar el cumplimiento de los fines del Estado, observando de paso las reglas previstas para adelantar la actuación administrativa de carácter contractual mediante las modalidades señaladas en la ley.

Pues bien, conforme con lo previsto en la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 y el Manual de Contratación, el SENA puede adelantar los procesos de contratación a través de las diferentes modalidades, tales como Licitación Pública, que es la regla general de los procesos de contratación, selección abreviada, concurso de méritos, ***contratación directa*** *o contratación de mínima cuantía". (Subrayado y negrillas fuera de texto)*

Teniendo en cuenta que el objeto contractual 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"* el canon de arrendamiento mensual es asuma de **SEISCIENTOS NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($609.342,00),** de acuerdo con los históricos y acorde al objeto contractual se puede establecer que la modalidad de selección es la Contratación Directa.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Contratación Directa

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de ARRENDAMIENTO	
Otro:	No Aplica

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

14.1.1 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 del mismo.
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 formuleel 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 lostérminos 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

14.1.2 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 diaria. 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 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.

14.2 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:

1. 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.
2. 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.
3. Aportar la información requerida por el contratista de manera oportuna para el cumplimiento a satisfacción del objeto del proceso.
4. Aprobación de la Garantía única que en debida forma constituya el contratista.
5. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales.
6. Pagar al (la) Contratista, en los términos establecidos en el contrato.
7. Cancelar el valor del contrato en los términos establecidos en el mismo.
8. Liquidar el contrato cuando a ello hubiere lugar.
9. Prestar la mayor colaboración al Contratista para la correcta ejecución del objeto contratado.
10. Poner a disposición del contratista la información y/o documentación que requiera para la cabal ejecución del contrato.

15. PRODUCTOS A CARGO DEL CONTRATISTA

Lo establecido en el numeral 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR y 7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES.

16. 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.

16.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

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.

17. FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

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:

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.

17.1 PAGO DE ANTICIPOS

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

18. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

<table>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">El Contrato requiere interventoría:</td><td>SI:</td><td>.</td></tr>
<tr><td>NO:</td><td>X</td></tr>
<tr><td>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:</td><td colspan="3">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.</td></tr>
<tr><td colspan="4">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</td></tr>
</table>

	Correo Electrónico: mfernandezm@sena.edu.co
Nombre Apoyo Supervisor: Doris Yolima Amaya Tovar	**Cargo:** Doris Yolima Amaya Tovar
	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.

19. FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación será de manera total a lo solicitado

19.1. CLASIFICACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN

NO APLICA

20. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

Los criterios que se definen a continuación son los aplicables para los procesos públicos de selección.

20.1. REQUISITOS HABILITANTES

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:

20.1.1 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.

20.1.2 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 Y SALUD 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.

20.1.3. 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.

21. ANALISIS DE RIESGOS

El Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila, de acuerdo con los lineamientos de Colombia Compra Eficiente, busca identificar y clasificar los riesgos con base en probabilidad de ocurrencia y el impacto del evento.

En primer lugar, se identifican y describen los riesgos según el tipo y la etapa del proceso de contratación en la que ocurre. En segundo lugar, se evalúan los riesgos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia. Por último, se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta los controles existentes y el contexto de estos.

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_manual_cobertura_riesgo.pdf

VALORACIÓN DEL RIESGO:

				IMPACTO				
		CALIFICACIÓN CUALITATIVA		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se pueden lograr el objetivo contractual	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aún permite la consecución del objeto contractual	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual
		CALIFICACIÓN MONETARIA		Los sobrecostos no representan más del 1% del valor del contrato	Los sobrecostos no representan más del 5 % del valor del contrato	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el 5%y el 15%	Incrementa el valor del contrato entre el 15% y el 30%	Impacto sobre el valor del contrato por más del 30%
		Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
				1	2	3	4	5
PROBABILIDAD	1 en 10.000-100.000	Raro (Puede ocurrir excepcionalmente)	1	2	3	4	5	6
	1 en 1.000-10.000	Improbable (Puede ocurrir ocasionalmente)	2	3	4	5	6	7
	1 en 100-1.000	Posible (Puede Ocurrir en cualquier momento a futuro)	3	4	5	6	7	8
	1 en 10 – 100	Probable (Probablemente va a ocurrir)	4	5	6	7	8	9
	> 1 en 10	Casi siempre (Ocurre en la mayoría de las circunstancias)	5	6	7	8	9	10

Fuente: Colombia Compra Eficiente

El orden de prioridades fue establecido asignado un puntaje de acuerdo con la probabilidad de ocurrencia (Raro, Improbable, Posible, Probable, Casi siempre) y de su impacto (Insignificante, Menor, Moderado, Mayor, Catastrófico). Los riesgos fueron clasificados teniendo en cuenta su calificación de acuerdo con la siguiente tabla de tratamiento y control de riesgo:

Valoración del Riesgo	Categoría – Factor de escogencia y calificación
8,9 y 10	Riesgo extremo: Se requiere un plan de acción detallado
6 y 7	Riesgo Alto: Se necesita una atención mayor de la administración
5	Riesgo medio= Especificar responsabilidad de la administración
2,3 y 4	Riesgo bajo: Administrar por procedimiento de rutina

Fuente: Colombia Compra Eficiente

Los riesgos mayores requieren monitoreo adicional para disminuir su probabilidad de ocurrencia o mitigar su impacto durante el proceso de contratación.

A continuación, se muestra la identificación de riesgos en el cual se deben clasificar los riesgos de acuerdo con los siguientes campos:

Clase: (i) genera, riesgo transversal a los diversos proyectos y/o contratos que realiza la Entidad; y (ii) específico, riesgos específicos al proyecto y/o contrato.
Área; (i) interno; riesgos internos al Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila; y (ii) externos; riesgos externos al Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila
Etapa: es el momento en que se puede materializar el riesgo (i) Planeación; (ii) Selección; (iii) Contratación; (iv) Ejecución.
Tipo: los riesgos se pueden clasificar según los siguientes tipos:

(i) Riesgos Económicos: son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de estos, entre otros.
(ii) Riesgos Sociales o Políticos: son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato.
(iii) Riesgos Operacionales: son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes.
(iv) Riesgos Financieros: son (i) el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato, y (ii) el riesgo de las condiciones financieras establecidas para la obtención de los recursos, tales como plazos, tasas, garantías, contragarantías, y refinanciaciones, entre otros.
(v) Riesgos Regulatorios: derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato.
(vi) Riesgos de la Naturaleza: son los eventos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo, los temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros.
(vii) Riesgos Ambientales: son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como de las licencias, planes de manejo o de permisos y autorizaciones ambientales, incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones de mitigación, tareas de monitoreo y control, entre otras.
(viii) Riesgos Tecnológicos: son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica.

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuenciaa de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementarel tratamiento	Fecha estimada en que se inicia eltratamiento	Fecha estimada en que se completa eltratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Falta de claridad en los términos de referencia de los estudios previos y anexo al Pliego de Condiciones	*Reclamos de los Oferentes Reclamos delos Oferentes *Expediciónde Adendas	4	3	7	ALTO	SENA	*Revisión minuciosa de los términos de referencia y documentos soportes. y documentos soportes. *Atendiendo inquietudes de oferentes	Raro	Insignificante	2	BAJO	No	SENA Área Técnica,	Etapa Preparatoria	Etapa Precontractual	Revisión de los términos (Estudio previo y Anexo al Pliego de Condiciones) por el grupo interdisciplinario idóneo en el tema	Etapas Preparatoria y Precontractual
2	General	Interno	Planeación	Operacional	Demora en los tiempos previstos para el proceso en su etapa precontractual	*Demora para la celebraciónde contrato	1	1	2	BAJO	SENA	*Preparación acertada del cronograma y en plazo de contingencias ampliar los plazos inicialmente programados	Raro	Insignificante	2	BAJO	No	SENA Área Técnica- Gestión	Una vez se presente la contingencia	Una vez se expida el acto administrativo que corrigeel	Controlando la ejecución del cronograma y detectando a tiempo las situaciones que ocasionen el evento	Seguimiento permanente al cronograma y a las instancias que por norma
3	General	Interno	Precontractual	Operacional	Selección inapropiada del contratista	*La adjudicación inapropiadadel contrato	2	2	4	BAJO	SENA	Coherencia de los criterios de selección y adjudicación de ofertas	Raro	Insignificante	2	BAJO	NO	SENA-VERIFICADOR	En el momento de designar los verificadores de	Seguimiento en las evaluaciones de las	Garantizar el control de la verificación	En la etapa precontractual
4	Específico	Externo	Precontractual	Económico	Oferta con precios artificialmente bajos	*Oferta presentadacon precios muy bajos en comparación con el estudio de mercado	3	4	7	ALTO	CONTRATISTA	Dar aplicar al Decreto 1082 de 2015 en lo relacionado con procesos de contratación directa	Raro	Insignificantes	2	BAJO	NO	SENA-COMITÉ VERIFICADOR	En el momento de realizar verificación de la oferta	Antes de adjudicar	Garantizar el control en la verificación de la oferta	En la etapa precontractual

5	Específico	Interno	En ejecución	Operacional	Errores cometidos por el contratista en la presentación de la oferta (documentos)	*Incumplimiento de las condiciones (Estudio previo y Anexo Al pliego condiciones electrónico) *No obtención delobjeto contractual	3	4	7	ALTO	CONTRATISTA	Verificación de documentos de la propuesta, según el cronograma del proceso. El contratista debe haber verificado observancia de los requisitos del proceso de selección	Raro	Insignificantes	2	BAJO	NO	SENA-COMITÉ EVALUADOR	En el momento de la evaluación	Al terminar las evaluaciones	Garantizar el control de las evaluaciones	En la etapa precontractual
6	General	Externo	Contractual	Económico	La fluctuación de los precios del servicio contratado	*Reclamo o sobre cobrospor parte del contratista *Se deriva de los efectos provenientes de las variaciones de las tasas de interés, de cambio, devaluación real y de otras variables del mercado, frente a las estimaciones iniciales del contratista, que pueden afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas	2	4	6	ALTO	CONTRATI	*Establecer en los Estudios previos y Anexo al Pliego de Condiciones, que los precios del estudio de mercado son fijos, en razón a que son producto de un análisis de cotización presentada previamente por el único oferente	Raro	Insignifican	2	BAJO	SI	CONTRATIS TA- SENA	Al momento que se presente evento se realiza el tratamiento necesario	El contratista asume los cambios del precio	Hacer adecuada especificación es técnicas, teniendo en cuenta las condiciones del mercado	En la ejecución del contrato
7	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Diferencia en la calidad de del servicio contratado	*No aceptación de los servicios porparte de beneficiario directo del mismo de la Entidad.	2	5	7	ALTO	CONTRATISTA	*Control de calidad, aplicando los procedimientos de la norma técnica y levantar el respectivo requerimiento al contratista	Raro	Menor	3	BAJO	SI	SENA- SUPERVISOR	Seguimiento al momento de iniciar la ejecución del contrato	Acta de recibido a satisfacción de los	Supervisión constante, acompañadade informes del superviso; devolución de bienes defectuosos o que no cumplen con la calidad exigida y ofertada.	Durante todo el proceso de ejecución
8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Contagio Coronavirus-Variante JN.1 del COVID-19	*Enfermedades al contratista que pueden generar suspensión y/o liquidación de la ejecución contractual.	2	3	5	MEDIO	CONTRATISTA	El supervisor y contratista del deben dar estricto cumplimiento a las nomas y lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, autoridades del orden Nacional Departamental y Municipal, así como las impartidas por el SENA, relacionadas con los protocolos de bioseguridad y demás acciones de prevención de contagio de este Coronavirus	Bajo	Menor	1	BAJO	SI	SENA- SUPERVISOR	Suscripción del Contrato	Liquidación	Verificación permanente del supervisor del cumplimiento del protocolo de bioseguridad.	Permanente

22. GARANTÍAS.

El SENA, de conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo señalado en la Sección 3 denominada GARANTÍAS y Subsección 1°: GENERALIDADES del Decreto No. 1082 del 26 de mayo de 2015 y en atención a la naturaleza del objeto del contrato y a la forma de pago, determina la necesidad de exigir al Contratista constituir a su costa y a favor del **CENTRO DE LA INDUSTRIA Y LOS SERVICIOS DEL SENA REGIONAL HUILA** con NIT: **899.999.034-1,** con domicilio en la **Carrera 5 No. 16-16** y número telefónico 8757154 de la ciudad de Neiva (Huila). en una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia y aprobada por la Superintendencia Financiera, una garantía única de cumplimiento la cual mantendrá vigente durante el plazo de la ejecución del contrato y la liquidación del mismo y se ajustará a los límites, existencias y extensión de los siguientes amparos.	
X	**Cumplimiento:** Por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y cuatro (4) más más, contados a partir de la aprobación de la garantía, 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.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Por el (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de contrato y tres (3) años más
X	**Calidad del servicio:** Por el (20 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más, contado el inicio del término a partir de la aprobación de la garantía.
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** El contratista deberá tomar póliza general de responsabilidad civil extracontractual **a favor del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila y terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad del contratista o sus subcontratistas**, en los términos del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015, que cubra los riesgos derivados de su actividad, no inferior a **200 SMLMV**, vigente durante el término de duración del contrato, expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada en Colombia.
Las garantías requeridas deberán constituirse en la fecha establecida en el cronograma del proceso. En caso de prórroga y/o adición del contrato, el CONTRATISTA deberá a su vez prorrogar la vigencia de la garantía y/o completar el valor faltante sobre los porcentajes amparados. El CONTRATISTA se compromete a reponer los amparos aquí previstos, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, éstas se disminuyeren o agotaren. Para tal efecto, EL CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación respectivo y presentarlo al SENA de forma inmediata.	

23. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES:

El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)	SI		NO	**X**

24. ACUERDOS COMERCIALES: NO APLICA

De acuerdo a lo señalado en el art. 20 de la Ley 80 de 1993 y al Artículo 2.2.1.2.4.4.1. Del Decreto 1082 de 2015 y lo establecido en el MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN de Colombia Compra Eficiente:

Las Entidades Estatales deben determinar en la etapa de planeación si los Acuerdos Comerciales son aplicables al Proceso de Contratación que están diseñando y en caso de que sean aplicables, cumplir con las obligaciones derivadas de los mismos.

La Entidad Estatal debe determinar si un Acuerdo Comercial es aplicable siguiendo las siguientes reglas en orden consecutivo:

Regla 1. Si la Entidad Estatal no hace parte de las Entidades Estatales incluidas en el Acuerdo Comercial, el Proceso de Contratación no está cubierto por este y, en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.
Regla 2. Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es inferior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, el Proceso de Contratación no está cubierto y en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.
Regla 3. Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es superior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, la Entidad Estatal debe determinar si hay excepciones aplicables al Proceso de Contratación. Si no hay excepciones, el Acuerdo Comercial es aplicable al Proceso de Contratación:

ACUERDO COMERCIAL	ENTIDAD ESTATAL INCLUID A	PRESUPUESTO DEL PROCESO DE CONTRATACIONSUPERIOR AL VALORDEL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCION APLICABLE AL PROCESO DE SELECCIÓN	PROCESO DE CONTRATACIONCUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
Canadá	SI	NO		NO
Chile	SI	NO		NO
Estados Unidos	SI	NO		NO
El Salvador	NO			NO
Guatemala	NO			NO
Honduras	NO			NO
Liechtenstein	SI	NO		NO
Suiza	SI	NO		NO
México	NO			NO

Por lo anterior se concluye que el presente proceso de contratación NO está cobijado por Acuerdos Internacionales o Tratados de Libre Comercio vigentes para el Estado Colombiano

25. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	**SI:**		**NO:**	**X**
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:	**No Aplica**			
MUESTRA	**SI:**		**NO:**	**X**
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN	**SI:**		**NO:**	**X**

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

El Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios, consciente de su potencial de influencia en los ambientes económicos, social y ambiental propende por la implementación de compras con criterios ambientales, por tal razón se incluye en el presente estudio previo requisitos para dar cumplimiento a la política ambiental y energética de la Entidad establecidas en el numeral 14.1.2. "*Obligaciones Específicas del Contratista*".

27. CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

No aplica

28. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

No aplica

29. ANEXOS

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)

Firmado digitalmente por Fermín Beltrán Barragán

FERMÍN BELTRÁN BARRAGÁN
Subdirector
Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional - Huila

Revisó Aspecto Jurídico: Emerson Manchola Medina - Abogado- CIES

COMITÉ ESTRUCTURADOR			
NOMBRE DE ESTRUCTURADOR	**VINCULACIÓN**	**COMPONENTE**	**FIRMA**
María del Socorro Hernandez Parracy	Líder Área - Cargo: Infraestructura y Logística. Técnico Grado 02 mhernandezp@sena.edu.co	Técnico	
Sandra Liliana Rojas Chávarro	Contratista; Gestión Contractual CIES: Profesional Jurídico – Estructurador. salrojasc@sena.edu.co	Jurídico	
Hernán Humberto Buitrago	Gestión Contable y Financiera CIES: Técnico G03. sbeltrans@sena.edu.co	Financiero	
Martha Liliana Gaitan Rodriguez	Dinamizador Ambiental y Sistema de Gestión de la Energía-CIES: Profesional Ambiental, Contratista. mgaitan@sena.edu.co	Ambiental	