PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	4/03/2024
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Centro de Formación de Talento Humano en Salud
ORDENADOR DEL GASTO:	**CARLOS ARTURO SALGAR RAMIREZ** Subdirector (E) Centro de Formación de talento Humano en Salud
OBJETO:	Entregar en arrendamiento un (01) espacio para prestar el servicio de cafetería y expendio de alimentos para los aprendices, funcionarios y contratistas del Centro de Formación de Talento Humano en Salud.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación	El Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, encargado de cumplir la función que 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 de conformidad con lo preceptuado en la Ley 119 de 1994. Por lo tanto, la Formación Profesional Integral debe contar con una estructura normativa y un plan general de bienestar que propicien la promoción y ejecución de acciones tendientes a la creación de ambientes educativos que faciliten el desarrollo del potencial individual y colectivo de los alumnos. Por su parte, el Decreto 249 de 2004 por medio del cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- en el Art.25 define a los Centros de Formación Profesional como las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresario, 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; El numeral 28 y 30 del Art. 27 del Decreto 249 de 2004, definen como función de las Subdirecciones de los Centros de Formación Profesional, lo siguiente(….) “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 (…) Con el fin de favorecer las condiciones de vida del aprendiz y de la comunidad educativa en general, es necesario para el Centro de Formación de Talento Humano en Salud, contar con un servicio de cafetería y expendio de alimentos, ubicado en la sede calle 45, que cumpla con las especificaciones de salubridad óptimas y brinde una adecuada nutrición a precios accesibles, promoviendo de esta manera el bienestar de la comunidad del Centro de Formación. Por lo anterior y en vista de que el Centro de Formación de Talento Humano en Salud no cuenta con el personal idóneo, ni con la experiencia y capacidad necesaria para prestar los servicios enunciados, se requiere iniciar el proceso de selección para Entregar en arrendamiento un (01) espacio para prestar el servicio de cafetería y expendio de alimentos para los aprendices, funcionarios y contratistas del Centro de Formación de Talento Humano en Salud, ubicado en la carrera 6 N° 45-52. Por otra parte, la Resolución 1-01399 del 17 de agosto del 2021 "Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de aprendizaje SENA, cuyo propósito es contribuir en la permanencia y certificación de los aprendices de la entidad en su proceso formativo, incluye como referencia el objetivo estratégico número 2, que busca Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante implementación de un programa de estímulos que se materializa en objetivos operativos cuya acción prevista es gestionar mecanismos alternativos para brindar apoyos a la alimentación de los aprendices. Dando respuesta al lineamiento establecidos en el plan de acción de Bienestar al Aprendiz para la vigencia 2024 a partir de la Resolución 1-01399 del 17 de agosto del 2021 en el Centro de Formación se proyecta realizar diversas actividades que contemplan una duración igual o superior a 3 horas en un único ambiente o espacio según el caso; dichas actividades contribuyen al fortalecimiento de los objetivos estratégicos del plan nacional de bienestar, por lo cual resulta importante contar con refrigerios para ser suministrados a los aprendices participantes de estas actividades. **Tipo de Eventos o Actividades en las que se requiere refrigerio:** CAMINATAS INTEGRACIÓN VOCEROS DE APRENDICES TORNEOS INTERCENTROS CAMPESENA ENCUENTRO CULTURAL APRENDICES

Características del refrigerio: El refrigerio que se recibirá para aprendices a manera de compensación por el uso de la Cafetería deberá contar con las siguientes características nutricionales: inocuo, variado, oportuno y de alta calidad nutricional.

Cada refrigerio requerido para los aprendices del Centro de Formación debe incluir mínimo:

APOYO DE ALIMENTACIÓN		
N°	**Producto**	**CANTIDAD**
1	BEBIDA de 200 cc: fría (néctar de fruta o láctea) en empaque individual o caliente (puede ser láctea en cualquiera de los dos casos	1616
1	Acompañamiento de 100 gramos que incluya CEREAL Y PROTEINA: Empanada o Pastel de pollo o Pastel de carne o Arepa con queso o Almojábana o Pandeyuca o Buñuelo o Croissant de jamón y queso o Palito de queso o Sándwich de jamón y queso, entre otros	
1	FRUTA O POSTRE (según el caso): Chocolatina de 12 grs o Bocadillo veleño de 30 grs o fruta de 100 grs (ciruela, durazno, manzana, mandarina, granadilla, pera, porción de papaya, o cualquier de cosecha)	

El canon de arrendamiento para la presente vigencia se calcula de acuerdo al valor establecido en el contrato de la vigencia 2023, más el incremento de IPC, 9.28%, que en pesos representa un total de once millones novecientos cincuenta y ocho mil cuatrocientos pesos m/c ($11.958.400), de igual manera el total de refrigerios estipulado se determina de acuerdo al valor que se estableció en la vigencia anterior más IPC 9.28%, obteniendo un costo de siete mil cuatrocientos pesos ($7.400) para la presente vigencia.

Se acordará previamente con el Referente de Bienestar al aprendiz qué se requiere de acuerdo con el tipo de actividad a desarrollar, por lo cual se requiere flexibilidad en el tipo de refrigerios, sin perjuicio de la calidad, cantidad, entrega oportuna.

En cualquiera de los casos, la cantidad de refrigerios requerida para la vigencia 2024 no será menos de mil seiscientos diez y seis (1616) a razón de siete mil trescientos ochenta y siete ($7.387) pesos cte. valor unitario y se mantendrá como mínimo el gramaje descrito en el esquema. Los refrigerios serán entregados a la Referente de Bienestar al Aprendiz o a quien éste delegue.

Así mismo, tomando como referencia la recomendación de la OMS para un estado nutricional óptimo consumir cinco (5) comidas al día, entre las cuales se contemplan dos refrigerios, el de la mañana y el de la tarde. Así las cosas, se considera necesario que el valor de la compensación a pagar por el Contratista por prestar el servicio de cafetería y expendio de

	alimentos sea en especie, específicamente en refrigerios que beneficien a la población de aprendices participantes en el tipo de actividades o eventos descritos anteriormente. En consecuencia, la mejor opción con que cuenta el centro para suplir esta necesidad es mediante la suscripción de un contrato de arrendamiento con una persona natural o Jurídica, que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato y que demuestre la idoneidad y la experiencia directamente relacionada, conforme a las especificaciones técnicas.
Análisis de conveniencia	Conforme a lo anterior y en aras de garantizar el bienestar a aprendices, instructores, contratistas, funcionarios y visitantes en general del Centro de Formación, conviene contratar y entregar a título de arrendamiento, el que conforman la cafetería y expendio de alimentos para que se ofrezcan a la venta productos alimenticios a los aprendices, instructores, contratistas, funcionarios, visitantes y público en general de la entidad de manera exclusiva. Por consiguiente, a la fecha el Centro de formación no cuenta con un contrato de cafetería suscrito y por ende este espacio destinado para tal fin no se encuentra en funcionamiento, lo que conlleva a la necesidad de entregar a título de arrendamiento el mismo, para que sea administrado por personas naturales o jurídicas ajenas a la entidad, que garanticen la oportunidad y calidad en pro del bienestar de quienes hagan uso de él, permitiendo que nuestra población fija y flotante acceda a estos servicios de manera fácil y segura sin retirarse de las instalaciones del Centro de Formación. Por demás, es pertinente manifestar que el objeto contractual se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones para el año 2024 del Centro y se cuenta con el respaldo presupuestal para tal efecto y para llevar a cabo con prontitud la satisfacción de la necesidad de dicha contratación, la entidad cuenta con la opción de adelantar un proceso de Mínima Cuantía.

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

Casilla plan anual de adquisiciones	Código UNSPSC	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
4665	80131502 93131608 90101701	11_9403_492 Entregar en arrendamiento un (01) espacio para prestar el servicio de cafetería y expendio de alimentos para los aprendices, funcionarios y contratistas del Centro de Formación de Talento Humano en Salud.	**12.000.000**	**CARLOS ARTURO SALGAR RAMIREZ**	Carrera 6 # 45 - 52

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

ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
1	F	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos 80000000	Servicios inmobiliarios 80130000	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones 80131500	Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales 80131502
2		Servicios políticos y de asuntos cívicos 93000000	Ayuda y asistencia humanitaria 93130000	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición 93131600	Servicios de suministro de alimentos 93131608
3		Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento 90000000	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas) 90100000	Servicios de cafetería 90101700	Administración de cafeterías al pie de obra 90101701

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

N/A

6. OBJETO

Entregar en arrendamiento un (01) espacio para prestar el servicio de cafetería y expendio de alimentos para los aprendices, funcionarios y contratistas del Centro de Formación de Talento Humano en Salud

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

Entregar a título de arrendamiento el espacio destinado para el servicio de cafetería y expendio de alimentos destinado a los aprendices, instructores, contratistas, funcionarios y visitantes, con fundamento en la misión que tiene la entidad de orientar el ofrecimiento y fortalecimiento de servicios que minimicen algunas de las contingencias económicas y sociales de los aprendices que contribuyan a elevar la calidad de vida y la culminación exitosa de su proceso formativo, siendo una de sus acciones prioritarias el de cafetería y expendio de alimentos.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

TIPO DE SERVICIOS	VALOR
Almuerzo para Aprendiz	$ 7.500
Almuerzo para funcionario, Contratista u otra condición diferente a aprendiz.	$ 11.000
TIPO DE SERVICIOS	**VALOR MAXIMO**
Refrigerios (se tendrá como criterio de selección el menor precio unitario del refrigerio siempre y cuando no sobrepasen el valor máximo establecido por la entidad).	$ 7.400
Canasta de Productos	Determinados en el numeral 7, literal c.

Los precios de venta serán permanentes para la vigencia 2024 y no podrán ser modificados, salvo de presentarse hechos externos que alteren la ejecución correcta del contrato, como variaciones del mercado generados por fuerza mayor o caso fortuito. Para la vigencia 2024 los valores de referencia se incrementarán de acuerdo con el IPC para esa anualidad. En todo caso la modificación deberá ser autorizada previamente por el comité de cafetería del centro y el supervisor del contrato.

a. Alimentos y productos de cafetería y necesidad nutricional:

Desayunos: Se deberá ofrecer mínimo cinco (5) opciones de menús avalados por un profesional de nutrición, el cual deberá aportar tarjeta profesional y/o matrícula profesional vigente.

Almuerzos: Se deberá ofrecer mínimo cinco (5) opciones de menús avalados por un profesional de nutrición, el cual deberá aportar tarjeta profesional y/o matrícula profesional vigente.

En todos los menús, el contratista deberá contemplar mínimo tres (3) opciones de proteína cárnica.

El SENA podrá solicitar tres (3) cambios de minutas al año de 21 días.

El menú para el desayuno que se ofrecerá en la cafetería deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones, en todo caso, el arrendatario deberá ofrecer como mínimo lo descrito en la siguiente tabla:

b. El refrigerio

Deberá contar con las siguientes características nutricionales: inocuo, variado, oportuno y de alta calidad nutricional, como mínima los descritos a continuación, que se recibirán de manera de compensación por el uso de Cafetería y que servirán de base técnica para la adjudicación del presente proceso.

APOYO DE ALIMENTACIÓN		
N°	**Producto**	**CANTIDAD**
1	BEBIDA de 200 cc: fría (néctar de fruta o láctea) en empaque individual o caliente (puede ser láctea en cualquiera de los dos casos	1616
1	Acompañamiento de 100 gramos que incluya CEREAL Y PROTEINA: Empanada o Pastel de pollo o Pastel de carne o Arepa con queso o Almojábana o Pandeyuca o Buñuelo o Croissant de jamón y queso o Palito de queso o Sándwich de jamón y queso, entre otros	
1	FRUTA O POSTRE (según el caso): Chocolatina de 12 grs o Bocadillo veleño de 30 grs o fruta de 100 grs (ciruela, durazno, manzana, mandarina, granadilla, pera, porción de papaya, o cualquier de cosecha)	

NOTA: Se acordará previamente con el Profesional Referente de Bienestar al aprendiz qué se requiere de acuerdo con el tipo de actividad a desarrollar, por lo cual se requiere flexibilidad en el tipo de refrigerios, sin perjuicio de la calidad, cantidad, entrega oportuna.

El contratista debe cumplir con los siguientes criterios:

- ✓ Se debe mantener el mínimo de gramaje descrito en el esquema de refrigerio.
- ✓ La cantidad de refrigerios a entregar en cada momento y especificidad de tipo de refrigerio se realizará de acuerdo con las necesidades, previamente presentadas con mínimo una semana de antelación por el Referente de Bienestar al Aprendiz.

- ✓ Ofrecer el servicio y la logística necesaria para la entrega oportuna de los refrigerios en el lugar en donde se le solicite, al interior de la ciudad de Bogotá. Tal solicitud se hará por escrito con una semana de antelación a través de la profesional Referente de Bienestar al Aprendiz del Centro.
- ✓ Se tomará como base y de acuerdo con el Plan Nacional de Bienestar para el Desarrollo de diferentes actividades o eventos relacionado en el presente documento, sin embargo, estará sujeto a ajustes en lo concerniente o modificación de actividad o cantidad de refrigerios por actividad, de acuerdo con las necesidades.

El Menú del almuerzo para el servicio de cafetería deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones:

MINUTA PATRON ESTANDAR PARA PREPARACIONES Y RACIONES		
ALIMENTO	**PRODUCTO**	**PESO PROMEDIO PORCIÓN**
PROTEICOS	PORCION DE QUESO	40 GRS

	HUEVOS	50 GRS (UNIDAD)
	SALCHICHA	30 GRS
	PORCION DE CARNE COCINADA	100-120 GRS
	POLLO CON HUESO COCINADO	120-150 GRS
	PORCION DE PESCADO (FILETE Y/O CON HUESO) COCINADO	100-120 GRS
MEZCLAS Y LEGUMINOSAS	LEGUMINOSAS SECAS: FRIJOL, LENTEJA GARBANZO, ARVEJA VERDE SECA	40 GRS CRUDAS / 100 GRS COCIDAS
HORTALIZAS Y VERDURAS	VEGETALES FRESCOS EJEMPLOS: ZANAHORIA, LECHUGA, TOMATE, AGUACATE, REPOLLO, COHOMBRO, CABEZONA ETC	100 GRS CRUDAS
	VEGETALES PARA PRESENTAR EN PREPARACIONES COCIDAS EJ: ACELGAS, ESPINACAS, REMOLACHA COLIFLOR, ZANAHORIA, AUYAMA, BERENJENA, CALABAZIN, HABICHUELA, ARVEJA ETC	100 GRS EN CRUDAS
FRUTAS	FRUTAS PORCIÓN ESTANDAR: NARANJA, MANZANA, GRANADILLA, MANDARINA, PERA, ETC	120 GRS (UNIDAD)
	FRUTAS PORCIÓNADAS EJEMPLOS: PAPAYA, PIÑA, MELON, SANDIA, CIRUELA, ETC	100 GRS
	CANTIDAD PARA JUGO: GUAYABA, MANGO, PAPAYA, MORA, TOMATE DE ÁRBOL, FRESAS, LIMÓN, CURUBA, LULO, TORONJA, UVAS NEGRAS, MARACUYA, ETC	100-120 GRS/ VASO DE 10 ONZAS
FARINACEOS	TUBERCULOS Y RAICES: PAPA, YUCA, PLÁTANO, ARRACACHA, ETC	100 GRS
CEREALES	ARROZ	30 GRS CRUDO / 90 GRS COCIDO
	PASTAS	30 GRS CRUDO / 90 GRS COCIDO
	PASTAS PLATO UNICO	50 GRS CRUDO/120 GRS COCIDO
SOPAS Y CREMAS	VARIEDAD DE SOPAS, CREMAS Y CALDO	TAZA DE SOPA / 240 CC
POSTRES SURTIDOS	POSTRE ESTANDAR: GELATINA, MERMELADA, BOCADILLO, COCADA, MANJAR, PANELITAS, JALEA, ARROZ DE LECHE, NATILLA, ETC	40 GRS
NOTA: LA MINUTA PATRÓN ESTABLECIDA ESTÁ DADA PARA PRODUCTOS TERMINO COCCIÓN. Las preparaciones ofrecidas en la Minuta deberán cumplir con las estandarizaciones de recetas, asegurando que el proceso se cumpla bajo los parámetros contratados.		

CICLO MINUTAS

La aplicación de la minuta patrón se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo con el tiempo de consumo y tipo de preparación.

Para elaborar los ciclos, se debe considerar tener en cuenta la disponibilidad de alimentos propios de la región, los alimentos que se encuentren en cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y garantizar la variedad en las preparaciones, además se deberá tener en cuenta evitar el exceso en la utilización de condimentos o aditivos artificiales, el exceso de azucares simples, suprimir el uso de grasas sólidas (mantecas), el exceso de sal limitando su uso a sal yodada de acuerdo con la minuta patrón. Hacer uso de condimentos naturales (cebolla, pimentón, tomate, ajo, cilantro, perejil, orégano, tomillo, laurel, y otras especies naturales).

Los jugos deben ser de fruta natural, teniendo en cuenta que esta, realizará el aporte nutricional de dicho grupo de alimentos en el desayuno y almuerzo. Ofrecer dos bebidas en almuerzo.

Condimentos: Los condimentos a utilizar en cada preparación deben incluirse dentro del análisis químico nutricional de cada menú.

Se recomienda que la valoración de las características sensoriales del ciclo de minutas, lo realice un profesional en el área de los alimentos (gastronomía, nutricionista, ingeniero de alimentos, o profesional en alimentos).

Así mismo, el contratista deberá ofrecer como mínimo lo descrito a continuación de acuerdo con la tabla establecida como Minuta patrón para atender el suministro de alimentos:

Los menús deberán contener las siguientes especificaciones:

Variedad del menú y Calidad del Servicio
a) Variedad en cuanto a preparación con los grupos de alimentos
b) Variedad en métodos de cocción: al vapor. al horno, frituras
c) Suministro de alimentos teniendo en cuenta peso bruto y peso neto a servir
d) Variedad en las características organolépticas de las preparaciones
e) Cuenta con estandarización de las porciones
Cumple
Aporte Nutricional
a) El promedio de calorías determinado para los menús propuestos cumple con los lineamientos de la FAO/OMS, referente I:C:B:F (tabla de calorías y nutrientes población colombiana)
b) Presentar menús patrón para determinar calorías y nutrientes programados según la necesidad particular del servicio
c) Presentar tabla de distribución calórica con base en la minuta patrón y tabla de porciones
d) Presentar ciclo de minutas correspondiente a 25 días
e) Presentar análisis de macro y micronutrientes correspondientes a la minuta patrón
Cumple

COMIDAS RÁPIDAS Y SNACKS

- Otros productos para considerar serían las comidas rápidas y/o snacks que hacen relación a una serie de alimentos livianos y fáciles de digerir y que con esto se pretende mantener el cuerpo en buenas condiciones hasta el momento que se recibe alimentación normal. Un ejemplo de esto seria las hamburguesas, perros calientes, arepas, pasteles, entre otros.

- Todos estos productos elaborados deben ser manejados de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, y estarán sujetos a las inspecciones que estime la Entidad pertinente en el sitio de preparación.

- El proponente que sea adjudicado el contrato y que entre su inventario cuente con máquinas dispensadoras de snacks, podrá hacer uso del espacio, teniendo en cuenta que deberá asumir el surtido de estas y el correspondiente mantenimiento.

BEBIDAS.

Por último, se tiene un grupo de bebidas que son esenciales para acompañar los alimentos, aunque también se consumen solas, hacen parte de este grupo: las gaseosas, jugos naturales, leche, bebidas calientes y todo lo referente a refrescos y agua potable.

NOTA: No se permitirá la venta y/o distribución de bebidas alcohólicas, cigarrillos y chicles.

c. Canasta de productos:

El arrendatario deberá ofrecer productos de cafetería de cada una de las siguientes categorías:

- bebidas no alcohólicas calientes
- bebidas no alcohólicas
- productos de cafetería (panadería, pastelería, etc.).

El arrendatario deberá discriminar los productos y alimentos con especificaciones de capacidad, cantidad y peso, e indicar su correspondiente valor, se aclara que los precios deben ser acordes a los precios del mercado, los cuales deberán ser controlados por el supervisor del contrato.

NOTA:

El proponente deberá ofrecer como mínimo la siguiente canasta de productos, la cual no podrá superar los precios que se relaciona a continuación:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	COTIZACION 1	COTIZACION 2	VALOR PROMEDIO
			Valor Unitario	Valor Unitario	

1	Desayuno Sencillo	UNIDAD	$6.200	$7.100	**$6.650**
2	Almuerzo Aprendiz	UNIDAD	$7.500	$7.500	**$7.500**
3	Almuerzo funcionario	UNIDAD	$11.000	$11.000	**$11.000**
4	Almuerzo Especial	UNIDAD	$15.000	$17.100	**$16.050**
5	Huevos al gusto (Dos Huevos)	UNIDAD	$5.000	$5.600	**$5.300**
6	Huevos con arroz	UNIDAD	$5.500	$6.200	**$5.850**
7	Caldo de papa con costilla	UNIDAD	$6.000	$6.800	**$6.400**
8	Tamal	UNIDAD	$5.500	$6.200	**$5.850**
9	Tinto (6.0 onzas)	UNIDAD	$1.200	$1.450	**$1.325**
10	Café con leche (8.0 onzas)	UNIDAD	$3.500	$4.100	**$3.800**
11	Agua Aromatica (6.0 onzas)	UNIDAD	$1.500	$1.600	**$1.550**
12	Vaso de leche (8.0 onzas)	UNIDAD	$3.500	$4.000	**$3.750**
13	Gaseosa grande (500 ml)	UNIDAD	$3.500	$4.000	**$3.750**
14	Gaseosa pequeña (250 ml)	UNIDAD	$2.000	$2.250	**$2.125**
15	Botella de agua (600 cc)	UNIDAD	$2.600	$3.000	**$2.800**
16	Jugo en botella grande (500 ml)	UNIDAD	$3.600	$4.200	**$3.900**
17	Jugo en caja (200 ml)	UNIDAD	$2.200	$2.600	**$2.400**
18	Jugos naturales en agua (9.0 onzas)	UNIDAD	$2.700	$3.000	**$2.850**
19	Jugos naturales en leche (8.0 onzas)	UNIDAD	$6.500	$7.500	**$7.000**
20	Empanada de carne 120 gramos	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**
21	Empanada de pollo 120 gramos	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**
22	Almojabana 100 gramos	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**
23	Pandebono 100 gramos	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**
24	Buñuelo 100 gramos	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**
25	Papa rellena	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**
26	Arepa rellena	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**

27	Sándwich jamón y queso (Dos rebanadas de pan tajado, una rebanada de jamón y una rebanada de queso, 180 gramos)	UNIDAD	$5.000	$5.800	**$5.400**
28	Hamburguesa (compuesta de pan de hamburguesa, dos hojas de lechuga, cebolla, carne y queso, 220 gramos)	UNIDAD	$6.500	$7.500	**$7.000**
29	Pastel de pollo (150 gramos)	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**
30	Arepa con queso (100 gramos)	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**
31	Papas de paquete	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**
32	Platanitos paquete	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**
33	Manzana fruta	UNIDAD	$1.500	$1.700	**$1.600**
34	Mandarina fruta	UNIDAD	$1.200	$1.400	**$1.300**
35	Pastel gloria	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**
36	Pastel hawaiano	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**
37	Pastel de carne	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**
38	Pastel de pollo	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**
39	Pasabocas de bocadillo	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**
40	Porción torta Cheese cake	UNIDAD	$6.000	$6.900	**$6.450**
41	Brownie	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**
42	Perro caliente	UNIDAD	$6.000	$7.500	**$6.750**
43	Cono de Helado	UNIDAD	$3.000	$3.500	**$3.250**

- En caso de prórroga del contrato la canasta de productos podrá ser ajustado al IPC, previa propuesta del contratista y aprobación del Comité de Cafetería del Centro de Formación.
- La lista de productos de la canasta debe ser publica con la firma del subdirector del Centro y de requerirse modificaciones serán tratadas y definidas en Comité de Cafetería.
- El proponente en su oferta deberá presentar la aceptación de los productos y precios establecidos por la Entidad, para lo cual deberá suscribir el **(**EL FORMATO DISPUESTO POR LA ENTIDAD**).**

En el caso de productos que se pretendan comercializar, pero no estén en este listado, deberá ser autorizado por el Comité de Cafetería para definir los precios.'00'

Podrá el SENA conforme a las necesidades que se presente solicitar al contratista incluir elementos y productos nuevos y todo debe dejarse en su respectiva acta.

El Contratista deberá publicar la lista de precios de los productos en lugar visible de la cafetería debidamente actualizado.

NOTA 1: No se permitirá la venta y/o distribución de cigarrillos y bebidas alcohólicas.

NOTA 2: El Contratista no podrá realizar reformas ni adecuaciones al lugar sin previa autorización del SENA.

NOTA 3: La conservación en condiciones óptimas de las áreas de la cafetería será responsabilidad del arrendatario.

NOTA 4: En caso de que el oferente realice venta de jugos, deberá cumplir con las siguientes condiciones. Requisitos en caso de que se vayan a preparar jugos dentro del establecimiento:

- Todas las frutas y Hortalizas para utilizar en las preparaciones como jugos y las ensaladas crudas deben ser sometidos a un estricto proceso de higienización.
- En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo.
- Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de eliminar contaminación cruzada.
- Los jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, serán los últimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.
- Las frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menor a 20ºC teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal manera que se facilite la higienización y circulación del aire.

d. <u>Área arrendamiento</u>

El siguiente es el área correspondiente al espacio de la cafetería

- Cocina: 25,075 mts
- Comedor: 78,49 mts

Total, Área: 103,57 m2

7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS

7.1.1 VISITA TÉCNICA

Esta visita no es obligatoria, pero el proponente al cual sea adjudicado el presente proceso de contratación y que no haya asistido a la visita no podrá realizar ninguna reclamación durante la ejecución del contrato del desconocimiento de las condiciones físicas y logísticas existentes.

La visita se llevará a cabo en la fecha y hora señalada en el cronograma de la Invitación Pública, en el sitio donde se prestará el servicio. La Subdirección del Centro de Formación de Talento Humano en Salud, a través de su delegado, atenderá a los proponentes en la visita, se expedirá un Acta donde se especificará nombre del proponente, Representante legal o persona autorizada, fecha de la visita, observaciones presentadas en la visita.

La visita será realizada a costa y bajo la responsabilidad del interesado en participar en el proceso. El sitio de reunión será en el Centro de Formación de Talento Humano en Salud en la Carrera 6 N° 45 - 52 recepción.

Los proponentes deberán visitar e inspeccionar los sitios donde se va a prestar el servicio, las condiciones físicas, los accesos y las demás que puedan afectar el costo de su propuesta.

El hecho de que los proponentes no se familiaricen con los detalles y las condiciones del sitio, no se considerará como excusa válida para posteriores reclamaciones.

A la visita deberá asistir el Representante Legal o en su defecto carta de autorización designando la persona que realizará la visita.

7.1.2 CONCEPTO SANITARIO

El Contratista debe tramitar dentro de los 20 días hábiles de suscrito el contrato de cafetería y expendio de alimentos, la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del departamento o el municipio según corresponda mediante carta, conforme a lo descrito en el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013, para la solicitud de concepto sanitario.

Si el concepto sanitario presentado es emitido como favorable pleno o con requerimiento, el Contratista debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el plazo establecido en el acta de visita, mediante aplicación de un plan de mejoramiento.

El concepto sanitario favorable por parte de la autoridad sanitaria no exime al Contratista del cumplimiento de las condiciones del componente higiénico sanitario por parte de la Supervisión del contrato, grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo y COPASST, los cuales, en caso de hallar condiciones desfavorables, deben realizar una nueva solicitud de visita a la respectiva autoridad sanitaria.

7.1.3 CONTROL DE PLAGAS

Las plagas deben objeto de un programa de control especifico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. Es importante señalar que dicho plan deberá ser ejecutado por un tercero que demuestre su idoneidad técnica y científica, su formación t experiencia especifica en las áreas de manejo integrado de plagas, además de garantizar el cumplimiento de la normatividad sanitaria y ambiental que se enuncia a continuación.

- El contratista deberá contar con licencia sanitaria de funcionamiento vigente en cumplimiento a Decreto 1843 de 1991 – Articulo124, para lo cual se debe entregar los soportes de estos en la ejecución contractual.
- El contratista debe garantizar el manejo adecuado de residuos peligrosos como lo son los envases de plaguicidas, lo anterior en cumplimiento del Decreto 1076 de 2015. Titulo 6. Capitulo1. Sección 3, Articulo2.2.61.3.7 para lo cual se debe entregar los soportes como copia del convenio o contrato de gestor de residuos peligrosos en la ejecución contractual.
- El contratista debe garantizar curso de capacitación y entrenamiento del personal que labora con plaguicidas con una intensidad mínima de 60 horas acumulables al año, lo anterior en cumplimiento del Decreto 1843 de 1991- Articulo 172, para lo cual se debe entregar los soportes de estos en la ejecución contractual.
- El contratista deberá contar con registro de los equipos a utilizar con su respectiva hoja de vida y el registro del mantenimiento realizado. Igualmente detallar los equipos o utensilios de protección personal en cantidad suficiente que utilizará en las aplicaciones de plaguicidas, tiempo de uso y cambio de filtros.

7.1.4 ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE.

Se debe tener documentado el proceso de abastecimiento de agua de las instalaciones de la cafetería y expendio de alimentos, el cual debe de incluir fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento (si aplica), distribución, mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de lis mismos. El contratista debe contar con los equipos y/o herramientas necesarias para verificar el cumplimiento de los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del agua suministrada a las instalaciones de la cafetería y expendio de alimentos con el fin de garantizar que sea potable y pata para el consumo humano. En caso de requerirse, debe dotar el espacio físico con los elementos necesarios para la purificación del agua, en atención a la normatividad vigente sobre la materia.

El contratista deberá contar con programa de ahorro y uso eficiente del agua, energía y gas, conforme a Decreto 1073 de 23015, Directiva presidencial 08 de 2009, Ley de 2001, Decreto 3102 de 1997, Ley 373 de 1997, entre otras, donde se cuente con las medidas necesarias y contribuyan a asegurar el abastecimiento energético pleno y oportuno de la energía y del agua tales como: apagar la luz, inspecciones periódicas de fugas internas de agua, encender la iluminación solamente cuando no haya luz natural suficiente, programas de mantenimiento de fuentes

generadas de consumo de agua y de fuentes de iluminación, verificar que los equipos se apaguen antes de salir, señalización oportuna y llamativa, inventarios de luminarias, cambios a tecnologías limpias entre otros. Se deben evidenciar a través de campañas ambientales, registros fotográficos, lineamientos de buenas prácticas ambientales, registros de capacitación, entre otros.

7.1.5 MENAJE Y DEMÁS ELEMENTOS DE COCINA:

El menaje requerido para la prestación del servicio estará a cargo del arrendatario, y podrá ser retirado una vez culmine el contrato. La distribución de la alimentación se hará por el sistema de autoservicio y los empleados del arrendatario deben efectuar la recolección de la vajilla, organizar las mesas y sillas de forma continua, asimismo la vajilla deberá ser colocada en sitios adecuados para secarse, no se podrán secar con trapos o elementos que hayan tenido o puedan tener contacto con otras superficies. Será de preferencia utilizar toallas de papel de cocina para esta labor de secado.

NOTA: Para la puesta en marcha del cafetería y expendio de alimentos, el contratista deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje indispensable para la prestación del servicio. En caso de requerir de otro tipo de equipos y elementos para una buena prestación de los servicios de cafetería y expendio de alimentos, estos deben ser suministrados por el contratista, sin costo alguno para la Entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato

7.1.6 PLAN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

El Contratista Deberá contar con el programa de mantenimiento y calibración de equipos, tales como: balanzas, termómetros entre otros, para garantizar un buen funcionamiento tanto de las áreas locativas como de los equipos de la cafetería y expendio de alimentos. Dicho programa de mantenimiento debe incluir, pisos, paredes, techos, sistemas de ventilación, campana de extracción, instalaciones eléctricas, servicio sanitario, iluminación, entre otros para brindar una mejor prestación de servicio, siempre y cuando los mantenimientos inmuebles o infraestructura se requieran por daños causados por parte del contratista.

El contratista antes de iniciar con la operación debe realizar el mantenimiento preventivo a los equipos para la puesta a punto.

Se debe garantizar un cronograma periódico acorde a las necesidades y utilizar los recursos necesarios para lograr los efectos esperados, se debe contar con registro y/o evidencias de estos.

NOTA: El contratista deberá realizar por su cuenta el mantenimiento y limpieza de la trampa de grasas con la cual cuenta la cafetería, este mantenimiento se debe realizar mínimo dos veces al año, la primera a los 3 meses de inicio de ejecución del contrato, y la otra en el mes 9 de la ejecución del inicio de ejecución, esto para evitar contaminación e incumplimiento con la Resolución 0631 de 2015 y su normas modificatorias o complementarias.

El contratista deberá presentar la certificación de disposición final de los residuos generados por el mantenimiento.

Se precisa que el mantenimiento de la caja de inspección no estará a cargo del contratista.

7.1.7 CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y ALIMENTOS DE LOS SERVICIOS ANEXOS A CAFETERÍA Y EXPENDIO DE ALIMENTOS

- Los productos y alimentos que se suministren deberán ser de óptima calidad.
- Se deberá preparar los alimentos con ingredientes que en su conjunto ofrezcan valores nutricionales.
- Los jugos para prepararse serán con frutas naturales debiendo utilizar por cuenta del arrendatario, agua envasada o agua tratada.
- Los alimentos deberán servirse a temperatura acorde a la normatividad vigente.
- Los productos envasados o empacados deberán permanecer vigentes en cuanto a su fechade vencimiento, para lo cual el arrendatario deberá realizar las acciones necesarias para realizar el cambio de aquellos productos que lo requieran.
- Al procesar los alimentos el contratista deberá garantizar que fueron elaborados cumpliendo las normas de higiene mínimas requeridas en su fabricación, de conformidad con el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.
- El contratista no deberá suministrar productos que estén en estado de descomposición, ni con fecha de caducidad vencida o que no cuenten con las condiciones de conservación, empaque, o sellamiento adecuado. En caso de presentarse esta situación el contratista debe cambiar de manera inmediata el suministro dando cumplimiento a las condiciones requeridas.
- Los empaques, recipientes, y demás elementos necesarios para la prestación del servicio, deberán cumplir con todas las normas técnicas de sanidad y de manejo ambiental exigidas por el órgano competente.
- La alimentación deberá contar con un adecuado balance nutricional, con las combinaciones exactas de proteínas, calorías, y nutrientes mínimos, según normatividad vigente.
- En caso de requerirse el transporte de los alimentos, debe adelantarse en vehículos con las características requeridas por la normatividad vigente.
- El contratista deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.

7.1.8 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS.

Todos los alimentos, materias primas e insumos deben ser inspeccionados y clasificados por el personal manipulador, previo al uso o comercialización para lo cual se debe contar con un formato de recepción.

El Contratista deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riego, y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la Supervisión.

Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.

Conforme a lo establecido en el artículo 126 de Ley 019 de 2012, El Contratista debe contar con copia de las notificaciones sanitaria y/o permisos sanitarios expedidos por el INVIMA de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, y que estén clasificados como de mediano y bajo riego según la resolución 0719 de 2015, por ejemplo producto pre-cocidos o fritos a base de maíz, papa, yuca, harina o féculas de cereales, tubérculo o leguminosas con relleno de carne o derivados cárnicos, pollo o derivados del pollo y derivados de la leche (empanadas, pasteles de yuca, pasteles de pollo, etc.).

Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.

El contratista debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos.

7.1.9 ALMACENAMIENTO Y ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS

- ✓ El Contratista debe disponer de los elementos necesarios tales como: báscula con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetros de punzón análogo o digital para frío (menores a cero grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas.
- ✓ El contratista debe disponer de formatos para la recepción de los alimentos tales como: control de temperatura, formatos de recibo de alimentos conformes y no conformes, formatos de entradas y salidas.
- ✓ Se debe diligenciar estos documentos para registrar y controlar la cantidad y calidad de los alimentos recibidos, así como los alimentos de alto riesgo epidemiológico, como son: Carnes frescas; pollo; pescado, lácteos y sus derivados; productos derivados cárnicos; y otros que requieran refrigeración o congelación.
- ✓ El Contratista debe establecer horarios de recepción de materias primas y/o productos por parte de los proveedores; dicha actividad se debe programar de tal forma que no interfiera con el funcionamiento del

servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los productos.

7.2.1 PERSONAL PARA RECIBO DE ALIMENTOS

El Contratista debe destinar personal con el entrenamiento en la recepción de alimentos (manipulador de alimentos) y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos. En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos.

El personal destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada (gorro o cofia, bata, tapabocas y zapato cerrado antideslizante), estos elementos tendrán que ser de color claro y utilizarlos adecuadamente.

7.2.2 CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO.

Los espacios o áreas destinadas para el almacenamiento de los alimentos deben contar con las siguientes condiciones:

- ✓ Los alimentos de alto riesgo epidemiológico deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración (0ºC a 4ºC) o congelación (menor a -18ºC) dependiendo del tiempo de conservación deseado.
- ✓ Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar.
- ✓ Registrar diariamente, tres veces al día, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeración y congelación en los formatos Control de temperaturas.
- ✓ Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original, y deben ser almacenados en refrigeración o a temperatura ambiente.
- ✓ Los alimentos no perecederos empacados individualmente, que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo recomendado en el empaque. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada.
- ✓ Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa deben rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas o canastillas plásticas.
- ✓ Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menor a 20°C teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.

- ✓ Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada

7.2.3 SISTEMA DE ROTULADO DE MATERIA PRIMA.

Para los alimentos no perecederos usados como materia prima para preparaciones, El Contratista debe implementar un sistema de rotulación que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto. Este rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto.

Para alimentos perecederos almacenados a temperatura de refrigeración y/o congelación usados como materia prima para preparaciones, el contratista debe implementar un sistema de rotulación que serán ubicados dentro o fuera de los equipos, que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto.

Para la rotación de los productos usados como materia prima o que se expendan directamente, se debe tener en cuenta el sistema (PEPS) PRIMEROS EN ENTRAR PRIMEROS EN SALIR, es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos. En todo caso El Contratista debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.

7.2.4 DISTRIBUCIÓN DE LAS ZONAS DE PREPARACIÓN:

El contratista debe adecuar el espacio destinado para la preparación de alimentos y distribuirla espacialmente en cuatro (4) zonas básicas señalizadas, con el propósito de evitar ó disminuir el riesgo de la contaminación cruzada. A continuación, se señalan estas zonas:

- ✓ Zona de preparación de jugos y ensaladas: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías.

Zona caliente: Esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para la ubicación de una mesa auxiliar de trabajo como apoyo en el alistamiento y servido de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación para esta zona y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación.

- ✓ Zona para pre-alistamiento de alimentos crudos: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento de aquellos alimentos como son carnes frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de otros alimentos diferentes a los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada.

- ✓ Zona de higienización: Esta zona debe estar destinada para los procesos de lavado y desinfección de los elementos propios del proceso. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes esta debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección. Debe contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios, el escurrido de estos una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

7.2.5 DESCONGELAMIENTO DE ALIMENTOS.

El contratista debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación. “En ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua”.

Debe evitarse al máximo el contacto de las manos con los alimentos, al servir se deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros.

En caso de que el servicio de alimentación cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción.

7.2.6 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CON PROCESO TÉRMICO

El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que involucran procesos térmicos como son: carnes, sopas, arroz, granos, tubérculos pastas, etc., los siguiente:

- ✓ La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 65ºC, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo.
- ✓ Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como la cantidad a preparar.
- ✓ En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. El tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro no debe ser superior a una hora.

7.2.7 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SIN PROCESO TÉRMICO

- ✓ El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que no involucran procesos térmicos como son jugos y ensaladas entre otras, los siguiente:
- ✓ Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.

- ✓ En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

- ✓ Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones ó los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento debe estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

- ✓ Los jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, serán los últimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.

- ✓ Cuando se requiera la adición de atún, salsas ó aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

7.2.8 SERVIDO DE ALIMENTOS.

- ✓ El contratista debe durante el proceso de servido o distribución de alimentos atender las siguientes disposiciones:
- ✓ mantener disponible el menú diario en lugar visible;
- ✓ la distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.
- ✓ no se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos;
- ✓ se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos
- ✓ los alimentos listos para el consumo que requieren procesos térmicos como carnes, sopas, arroz deben mantenerse a una temperatura igual o mayor a 65°c, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura
- ✓ Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4ºC, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura;
- ✓ Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido.
- ✓ Durante el proceso de servido, se debe realizar la toma registro de temperaturas de cada alimento mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad (=>65°C, =< 4ºC)

- ✓ En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65°C.
- ✓ De ninguna manera se permite preparar ó mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.

7.2.9 DESECHOS SOLIDOS

Debe contarse con elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencia y equipos, y el deterioro del medio ambiente. Se deberá de garantizar que:

- Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientales o superficies de potencial contacto de éste.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y el alimento de animales, plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
- Se debe contar con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.
- Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evaluación periódica, se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.
- Para generación de residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

7.3 RESIDUOS ORGÁNICOS:

- Depositar restos orgánicos de cocina en general de frutas y hortalizas, restos de café o infusiones de aromáticas para proceso de compostaje y entregarlo a un gestor autorizado.
- No depositar restos de alimentos cocinados y/o carnes, se deben disponer como residuo orgánico.
- No depositar residuos químicos o sintéticos, se deben disponer como residuo peligroso.
- No depositar materiales no degradables (vidrio, metales, plásticos), se deben disponer como residuos reciclables / aprovechables.
- No disponer aglomerados (ni su viruta o aserrín), detergentes, productos clorados, antibióticos, residuos de medicamentos, se deben disponer como residuos peligrosos o especial.

- No podrán entregar ni utilizar los residuos orgánicos de comida para alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales.

7.3.1 PARA LOS RESIDUOS PELIGROSOS:

- Se deberá asegurar un gestor autorizado que certifique su adecuada disposición final.
- Contar con un maneto especial y diferenciado para los residuos peligrosos.
- Los residuos peligrosos deben estar separados de acuerdo con su compatibilidad.
- Dar cumplimiento a la norma para el transporte de sustancias peligrosas.
- Conservar los comprobantes de recolección que le entregue al transportador de residuos o desechos peligrosos, hasta por un término de cinco (5) años.
- Conservar las certificaciones de almacenamiento, aprovechamiento, tratamiento y/o disposición final que emitan los respectivos gestores de residuos peligrosos hasta por un término de cinco (5) años.

7.3.2 PARA LOS RESIDUOS RECICLABLES:

- Se deberá asegurar un gestor autorizado que certifique su adecuada disposición final.
- Exigir al transportador de residuos aprovechables que la actividad se haga de modo tal que se minimicen los impactos en especial el ruido y se evite el esparcimiento de residuos en la vía pública.
- Asegurar que el vehículo recolector este claramente identificado.
- Exigir al gestor de residuos aprovechables capacitación en la fuente de los residuos sólidos aprovechables.
- No se podrá exigir a las personas prestadoras de la actividad de aprovechamiento contraprestación alguna para los residuos aprovechables

7.3.3 PARA LOS RESIDUOS ESPECIALES:

- Se deberá asegurar un gestor autorizado que certifique su adecuada disposición final.
- El Gestor tiene que estar inscrito ante las autoridades ambientales regionales o urbanas (soporte de tratamiento, aprovechamiento o disposición final es entregado en el formato "Constancia de Gestores" correspondiente al anexo II de la Resoluci6n 472 de 2017).

7.3.4 PARA LOS RESIDUOS ESPECIALES COMO ACEITE USADO:

- No debe depositarse por ningún motivo por el sifón.
- Se deberá asegurar un gestor autorizado que certifique su adecuado aprovechamiento.
- Se debe de envasar en recipientes herméticamente sellado.

7.3.5 IMPLEMENTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN:

Para la adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies, es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: Escobas, traperos, haraganes, recogedores, basureros – canecas, bolsas de basura, jabón, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

El Contratista implementara un código de color para la limpieza para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo que se deben usar en cada área de la cafetería.

Los implementos propios de cada área (baldes, traperos, escobas, recogedores y guantes de caucho, entre otros), se deben clasificar por colores. El Contratista debe construir la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible, los colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal operativo. A continuación, se realiza una ilustración a manera de ejemplo:

Amarillo: área de recibo de alimentos y almacenamiento.
Azul: Baños.
Negro: área de cocina.
Verde: salón comedor, y/o pasillos.

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección con el mismo color deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área, siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas, además de usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados.

7.3.6 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

- ✓ El contratista debe destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, etc., en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.
  El lugar debe ser un cuarto, mueble ó un cajón para tal fin, debidamente identificado y manteniéndolo siempre bajo llave. Puede también ser ubicado en el cuarto de alistamiento del personal, siempre que se mantenga protegido.
- ✓ No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción del desinfectante.
- ✓ Nunca se deben mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico, esto tiende a formar soluciones poco estables.
- ✓ Solo preparar la cantidad de desinfectante que se van a usar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.
- ✓ El contratista deberá contar con la hoja de seguridad en el español que contenga los 16 ítems establecidos en el Sistema Globalmente Armonizado y Decreto 1496 de 2018 de cada uno de sus productos químicos y

estas deberán estar ubicadas en un lugar estratégico dentro lugar del almacenamiento de estos y de fácil acceso.

- ✓ No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.
- ✓ No adquiera desinfectantes para almacenarlos por más de seis meses.

7.3.7 PLAN DE LIMPIEZA

El arrendatario deberá presentar un plan de limpieza trimestral, que detalle las acciones necesarias para brindar el servicio convocado, dentro de adecuados estándares de limpieza e higiene, el mismo que deberá adecuarse a las necesidades del SENA.

En la presentación del plan de limpieza, el arrendatario deberá detallar los horarios de las actividades de limpieza y disposición de basuras y residuos de acuerdo con la normatividad ambiental. En la limpieza de los muebles, menaje, etc., se emplearán productos químicos de uso permitido y registrado por la autoridad sanitaria.

Deberá detallar las medidas de higiene y seguridad que deberá seguir al personal a cargo de la prestación del servicio.

Así mismo, deberá señalar y detallar acciones de desinfección, fumigación y desratización del comedor, zonas de almacenamiento y manipulación de alimentos, y en general de todas las áreas que sean entregadas para el servicio de cafetería y expendio de alimentos.

Estos servicios deberán ser previamente coordinados con el supervisor del contrato de arrendamiento, debiéndose establecer una programación de los trabajos, los cuales se efectuarán los sábados, domingos o feriado, a fin de no interrumpir la prestación diaria del servicio. Deberán emplearse insecticidas de buena calidad que no dejen malos olores ni residuos nocivos para la salud, debiendo estar autorizado su uso por el organismo internacional de la salud y cumplir con las normas de protección ambiental.

El contratista deberá contar con las canecas o depósitos de basura de acuerdo con las normas ambientales.

- El contratista deberá contar con puntos adecuados para la manipulación, preparación y distribución de los alimentos del edificio del Centro de Formación de Talento Humano en Salud, ubicado en la Cra. 6ª. No. 45-52.
- El contratista deberá cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la secretaria de salud para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el decreto 539 del 2014 y Resolución 2674 de 2013 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento regular de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes. Adicionalmente, deberá cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de los alimentos.

- El contratista deberá presentar las pruebas Bromatológicas cada seis meses, estas deben ser tomadas a productos preparados y suministrados en el menú, con el fin de controlar las BMP y asegurar los procesos del

servicio garantizando la inocuidad del producto ofrecido, dichas pruebas deben ser efectuadas por laboratorios debidamente certificados los cuales emitirán un concepto de acuerdo a los resultados y deben ser aplicadas sobre los siguientes lineamientos.

- 2 a 3 Productos ofrecidos en el Menú del día de la toma de muestra
- 1 Muestreo de una superficie utilizada en la preparación del día
- 1 Muestreo de un cubierto o menaje utilizado para el servido del día
- 1 Muestreo de ambiente de alguna zona del Servicio
- 1 muestreo de frotis de manos al azar de un operario del servicio
- Copia del registro de inscripción ante la SDA
- Adjuntar el Manual del sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (matriz de peligros)

7.3.8 EQUIPOS CONTRA INCENDIOS.

El Contratista debe dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores) de Clase K para equipos de cocina que estén o no bajo una campana y en donde se manejen productos como grasas y aceites animales o vegetales.

El Contratista debe dotar y ubicar equipos portátiles de extinción de incendios (extintores) de clase A, B Y C para extinguir conatos producidos por sólidos, líquidos inflamables y grasas no orgánicas y por material eléctrico. El número de extintores será de (1) extintor por cada 200 metros cuadrados de superficie en el cafetería y expendio de alimentos

7.3.9 INSPECCIONES DE SEGURIDAD.

Acompañar el Equipo de Seguridad y Salud en el Trabajo y miembros del COPASST, previa notificación a la supervisión, para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el Programa de Inspecciones Planeadas GOR-PG-002 V.01 GOR-PG-008 V01 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y funciones que los trabajadores a nivel operativo en el servicio de alimentación.

7.4 BOTIQUINES.

El contratista debe adquirir un botiquín tipo maletín dotado con al menos los elementos relacionados en la Tabla 1.

ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD
Paquete de gasas limpias	Paquete x 20	1
Baja lenguas x 20	Paquete x 20	1
Venda de algodón 5x5 yardas	Unidad	1
Apósitos para ojos	Unidad	1
Tijera de trauma	Unidad	1

Linterna con baterías	Unidad	1
Esparadrapo de tela rollo de 4"	Unidad	1
Guantes para examinar (no látex)	Caja x 100	1
Venda elástica 3x5 yardas	Unidad	1
Venda de algodón 3x5 yardas	Unidad	1
Solución salina	Unidad de 500cc	1

Ubicar el botiquín en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales. Es importante que este sitio no sea la cocina o el baño, ya que la humedad puede alterar el estado de los elementos del botiquín.

Se debe socializar la ubicación del botiquín con todo el personal de la cafetería y/o expendio de alimentos

El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiere que dicho rótulo contenga:

- ✓ Nombre elemento
- ✓ Cantidad
- ✓ Fecha adquisición
- ✓ Fecha vencimiento

7.5 PROMOCIÓN DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES.

El estilo de vida en un sentido integral, se derivade los conceptos de calidad de vida, promoción de la salud y desarrollo humano y está relacionado con las estrategias individuales y colectivas dirigidas a la expansión de las capacidades humanas y por supuesto, a la superación de las situaciones de privación.

Los estilos de vida saludable tienen que ver con la promoción de la actividad física, adecuados hábitos alimentarios y prevención de factores de riesgo, entre otros.

El Contratista promoverá estilos de vida saludable dirigidos a la población atendida y al talento humano responsable de la prestación del servicio. Este proceso puede ser desarrollado con apoyo de la ARL a la que está afiliada la empresa contratista o con el profesional del área de alimentos de apoyo; se puede hacer a través de carteles, folletos, pausas activas, entre otras.

Las actividades de promoción en estilos de vida saludable deben incluir mínimo una acción de difusión.

7.6 PERSONAL A CARGO

El Contratista como mínimo debe cubrir con su personal, por lo menos las siguientes labores para el cabal cumplimiento del contrato de arrendamiento:

Administrador de la Cafetería: El Contratista deberá asignar una (1) persona para la prestación del servicio en calidad de ADMINISTRADOR DE LA CAFETERIA, con experiencia de mínimo un (1) año, quien mantendrá contacto permanente con el supervisor del contrato de arrendamiento frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.

Cocinero: El proponente debe ofrecer al menos un (1) cocinero/a, chef o jefe de cocina el (la) cual deberá contar con experiencia laboral de dos (2) años demostrables como cocinero, jefe de cocina, gerente de restaurante o chef jefe o un título que lo acredite, autorización para ejercer la profesión.

Personal área de preparación de alimentos: El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de una persona, con mínimo un (1) año de experiencia.

Personal en el área de caja: persona la cual NO debe hacer despachos de alimentos, pero puede desempeñar otras labores.

Profesional en el área de alimentos: El proponente deberá ofrecer en su propuesta los servicios de un (1) profesional en el área de los alimentos (gastronomía o nutricionista o ingeniero de alimentos) con tarjeta de matrícula profesional, expedida por el COPNIA o por la comisión de ejercicio profesional de nutrición y dietética; quien deberá certificar la calidad de los alimentos.

El profesional requerido, deberá acreditar en el momento de la presentación de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a entidades públicas o privadas de dos (2) años.

Quien tendrá las siguientes responsabilidades:

a. Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.
b. Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios.
c. Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios.
d. Planear los siclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en el contrato.
e. Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
f. Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.
g. Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida de los alimentos.
h. Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
i. Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato de arrendamiento.

j. Siempre que el profesional en el área de alimentos deba ausentarse deberá ser remplazado por un suplente idóneo, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del supervisor del contrato de arrendamiento.

7.6.1 Requisitos del personal a cargo:

El personal de servicio deberá contar obligatoriamente con los siguientes requisitos:

- Carné sanitario vigente y carné de manipulación de alimentos de acuerdo con su labor.
- No tener antecedentes penales.
- No tener antecedentes disciplinarios.
- Portar el carné que lo acredite como empleado del arrendatario.
- Contar con el uniforme adecuado a la labor que desempeñe.
- Exámenes de laboratorio
- Certificado de aptitud médica.
- Hojas de vida actualizada
- Certificaciones Laborales.

7.7 OTRAS DISPOSICIONES

El contratista deberá cumplir respecto de sus empleados con las obligaciones de ley tales como salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones, aportes a entidades como sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a cajas de compensación familiar, parafiscales y dotaciones.

El contratista deberá brindar a su personal, la capacitación permanente que sea necesaria, para la correcta atención del servicio.

El contratista deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa e indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato de arrendamiento y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente.

El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad, en cumplimiento con la normatividad vigente en materia de higiene, seguridad y salud en el trabajo.

El contratista debe contar con educación y capacitación para manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura – BRM y conocimientos técnicos para actividades a desempeñar, las cuales han sido establecidos por la Resolución 2674 de 2013 – Articulo12, para lo cual se deben entregar los soportes de estos (certificados de curso o capacitación) en la ejecución contractual. Estas capacitaciones estarán bajo la

responsabilidad del arrendatario y podrá ser efectuada por el mismo ya sea por personas naturales o jurídicas diferentes al arrendatario, estás deben demostrar su idoneidad técnica y científica, su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de inocuidad.

El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestaran sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.

Cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el contratista se obliga a presentar a la Supervisión los originales, y a mantener copia de estos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados:

Certificados de aptitud médica: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado aptitud médica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos.

La Supervisión podrá pedir al Contratista el reemplazo de uno o varios operarios que sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo, solicitar valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias.

Certificado de capacitación: Los operarios deben tener capacitación de manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 766 de 2010 o por la Secretaría de Salud Departamental o Municipal. Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización por parte de la Secretaría de Salud Departamental o Distrital y la solicitud de supervisión del curso al respectivo ente.

Formato de revisión diaria de operarios: La presentación diaria del recurso humando ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecidos en el artículo 14 de Resolución 2674 de 1013.

El contratista debe garantizar que, desde el inicio de la ejecución del contrato, el personal tenga el certificado médico.

Durante la ejecución del arrendamiento todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente cuanto, a prácticas

de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto, todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Dentro de las instalaciones del Centro de Formación de Talento Humano en Salud del SENA, los empleados del arrendamiento deberán portar el carné para su identificación.

El SENA por intermedio del supervisor del contrato del arrendamiento se reservará el derecho de solicitar los cambios del personal que sean necesarios y que permitan una adecuada y eficiente prestación del servicio.

7.8 SERVICIOS PUBLICOS

Los servicios públicos, Gas, Agua, Energía serán asumidos por el Centro de Formación de Talento Humano en Salud.

8 ANALISIS DEL SECTOR

En cumplimiento de lo establecido en la Parte 2- Titulo 1- Capitulo 1- Sección 1-Subseccion 6- Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, y de conformidad con la Circular No. 162 de 2013, la cual trata sobre los lineamientos para la elaboración de Estudios Previos del SENA, se elaborará un presupuesto de acuerdo con los precios y condiciones del mercado y las incidencias propias del objeto del contrato; así mismo circular 133 de 2013 la cual establece los lineamientos para la realización de análisis del sector – estudio de mercado y establecimiento de presupuesto.

ASPECTOS GENERALES:

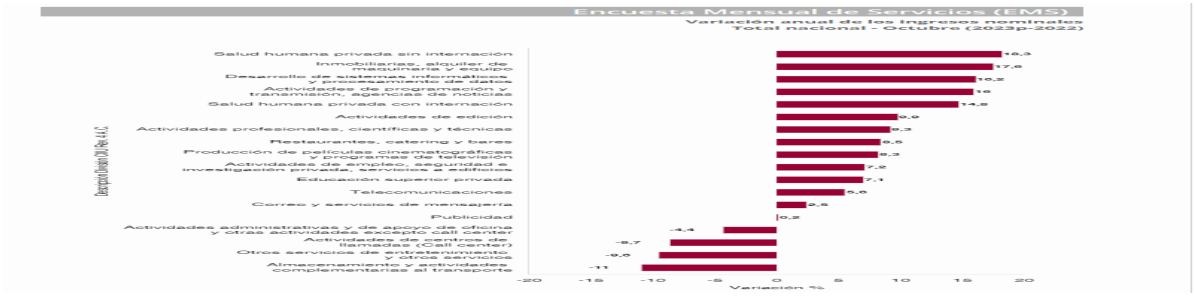
Los cánones de arrendamiento se podrán incrementar de acuerdo con la inflación causada en el 2023, según lo establecido en el artículo 20 de la Ley 820 de 2003 "este incremento es de alto interés para la población colombiana pues más del 34% en el país están alquiladas. El incremento del canon incide no solo sobre los empresarios sino también sobre los propietarios que en un 85% pertenecen a los estratos 1, 2 y 3 y, a falta de pensión u otros ingresos adicionales, devengan su sustento de dichos alquileres".

El mercado de los arriendos asciende a 27,12 billones de pesos anualmente y la mayoría de las viviendas en alquiler se concentran en los estratos 1, 2 y 3", agregó la presidente de Fedelonjas quien también recordó que “muchos propietarios apenas se están empezando a recuperar pues, aunque durante la pandemia rebajaron cánones, tuvieron que pagar sus obligaciones como créditos, impuestos y gastos habituales como impuestos y reparaciones”.

ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO

Información octubre 2023

En octubre de 2023, catorce de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales, en comparación con octubre de 2022.



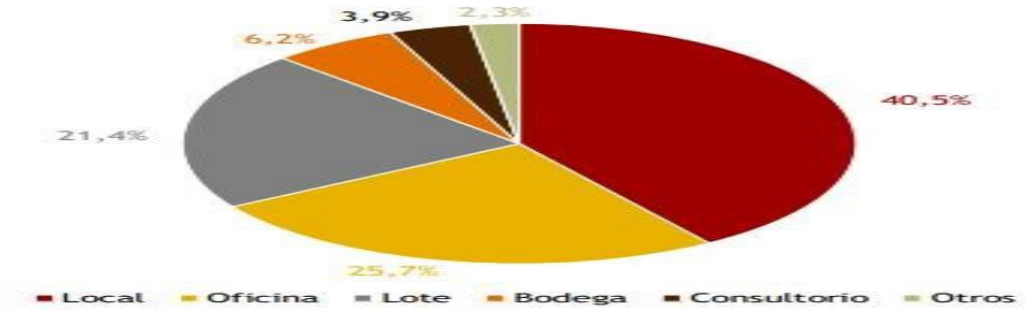


PARTICULARIDADES DEL SECTOR DE ARRENDAMIENTO DE CONSTRUCCIONES NO RESIDENCIALES

En esta sección se presenta un análisis de las dinámicas de la demanda, la oferta y los precios de los inmuebles no residenciales en Colombia, se observa que los locales son los más representativos, seguidos de las oficinas y los lotes. Los menos representativos son las bodegas, los consultorios y otros inmuebles

Los otros inmuebles incluyen habitaciones, parqueaderos, inmuebles industriales, inmuebles institucionales, inmuebles de servicios e inmuebles comerciales.

Gráfico 19: Composición oferta de inmuebles no residenciales en Colombia



Fuente: Banco de la republica

Con el estudio realizado por el Sena se ha identificado que en su mayoría las oficinas o locales son comercializados o arrendados por intermedio de inmobiliarias o de personas naturales que tienen bienes inmuebles, de esta manera la entidad ha realizado la indagación en el mercado con personas naturales e inmobiliarias en el Departamento siendo pocas las ofertas recibidas de inmuebles que cuenten con las condiciones que requiera la entidad.

Según informó la directora del Dane, Piedad Urdinola, en los primeros tres meses del año, y en comparación con el mismo período de 2022, los tres sectores que presentaron un mayor aporte fueron las actividades financieras y de seguros; las actividades artísticas y de entretenimiento y la administración pública y defensa, que en conjunto contribuyeron con 2,0 puntos porcentuales a la variación de 3%.

Estas categorías se encuentran entre las de mayor crecimiento en los datos del primer trimestre, pues el sector financiero creció 22,8%, siendo esta la variación más alta entre todos los renglones y las actividades artísticas presentaron una variación de 18,7%.

"Todos los renglones de actividad económica tuvieron un crecimiento positivo, excepto por construcción, que es el único que tiene un decrecimiento, y se explica especialmente por la caída de obras civiles, los otros renglones los vemos todavía dinámicos", explicó Urdinola. El rubro de la construcción cayó 3,1%.

Por el lado de administración pública, defensa, educación y salud, el crecimiento fue de 10%; explotación de minas y canteras registró una expansión de 3,6%. mientras que las actividades profesionales, científicas y técnicas crecieron 2,3%, las actividades inmobiliarias 1,9%, y el comercio solo creció 0,5%.

En cuanto al rubro de información y comunicaciones, la tasa de crecimiento anual para el trimestre fue de 3,2%, en tanto que las industrias manufactureras crecieron 0,7%; el suministro de gas, electricidad y acueducto registró un alza de 1,4% en su valor agregado, y el agro mostró un dato de 0,3%.

El Dane informó además una revisión en los datos históricos del PIB, y según indicó Urdinola, el crecimiento del año 2022 habría sido de 7,3%, en lugar del dato de 7,5% que fue reportado en meses pasados.

ISE agosto 2023: ¿Cómo se comportó la economía nacional?

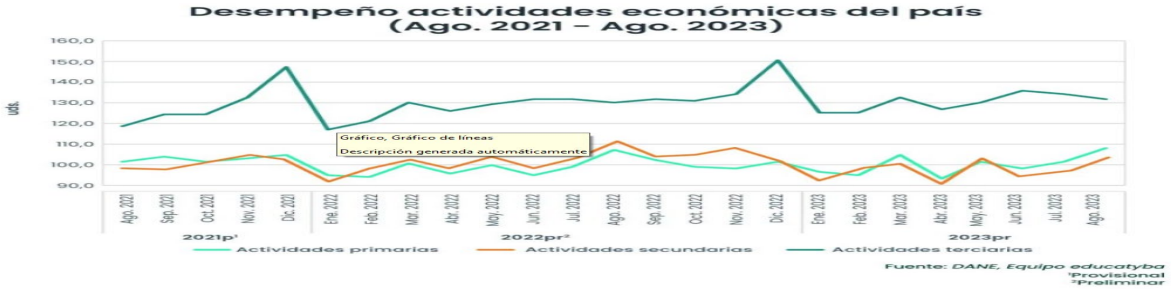


De acuerdo con los datos publicados por el DANE, la actividad económica del país tuvo un crecimiento en su indicador a 12 meses; en agosto el comportamiento de la economía nacional, aunque lento, fue positivo y estuvo en torno al 0,23%.

Por otro lado, en términos mensuales, también se observó una variación positiva en la actividad económica del país; en agosto la producción nacional aumentó en 0,76% con respecto a la de julio.

Finalmente, en el acumulado a los primeros ocho meses del año, la economía del país creció 1,54%.

	Agosto 2023	Variación año corrido (Desde enero hasta agosto del 2023)	Variación interanual (Desde septiembre 2022 hasta agosto 2023)
Índice de Seguimiento a la Economía (ISE)	+0,76%	+1,34%	+0,23



En síntesis, el Índice de Seguimiento a la Economía (ISE) de agosto de 2023 mostró un rendimiento levemente positivo en la cifra acumulada y en la comparación anual, en marcado contraste con su medición mensual. Este resultado confirma la desaceleración en la dinámica de la actividad económica del país en los últimos meses.

Esto ocurre en un contexto en el que la inflación se mantiene notablemente por encima del rango objetivo, el tipo de cambio supera el promedio regional y la confianza de los consumidores sigue en niveles muy bajos.

Los estudios del sector se realizaron de las siguientes páginas de Internet:

https://www.portafolio.co/economia/alza-de-arriendos-en-colombia-para-2023-576506
https://www.studocu.com/co/document/corporacion-universitaria-minuto-de-dios/finanzas-publicas/informe-inmobiliario.-2do-semestre-2022/14154699
https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/cuentas-nacionales/cuentas-nacionales-trimestrales/pib-informacion-tecnica
PORTAFOLIO. PIB de Colombia creció 3% en el primer trimestre de 2023. 15 de mayo 2023. Consultado el 3 de noviembre de 2023. https://www.portafolio.co/economia/finanzas/pib-de-colombia-en-el-primer-trimestre-de-2023-dane-582849

8.1 Estudio de la demanda

Con el fin de realizar un estudio económico y del sector enfocado en visualizar el estado actual del mercado colombiano, teniendo en cuenta la compra que se planea adquirir. Se identificará información contenida en distintos portales de información estadística pública, para este caso en particular la herramienta de abastecimiento estratégico, publicado por Colombia compra eficiente y el cual puede ser consultado a través del siguiente link:

https://www.colombiacompra.gov.co/colombia-compra/modelo-de-abastecimiento-estrategico

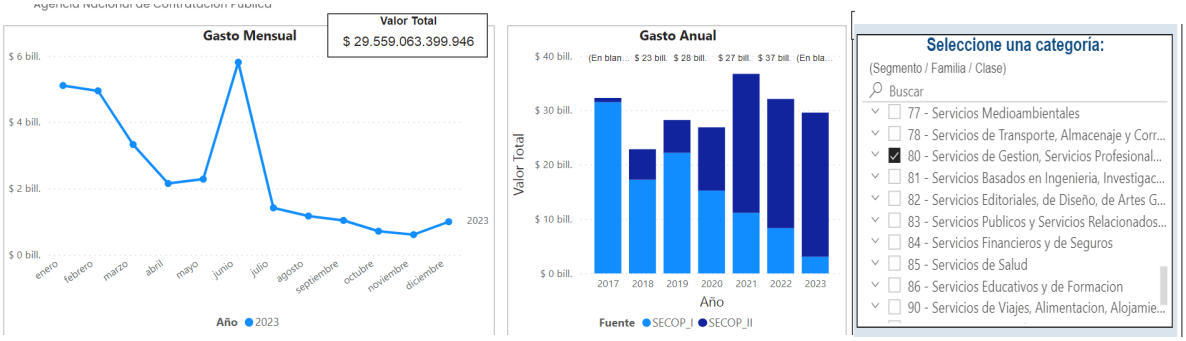
En la presente caracterización se tendrá en cuenta el código de clasificación de bienes de la siguiente manera:

Código UNSPSC
80131502 – 93131608 - 90101701

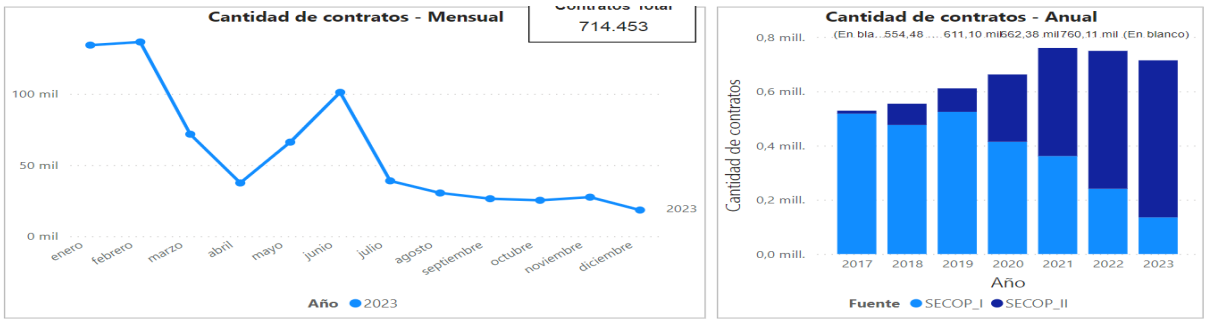
SEGMENTO: 80000000 Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos
FAMILIA: 80130000 Servicios inmobiliarios
CLASE: 80131500 Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones

SEGMENTO: 93000000 Servicios políticos y de asuntos cívicos
FAMILIA: 93130000 Ayuda y asistencia humanitaria
CLASE: 93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

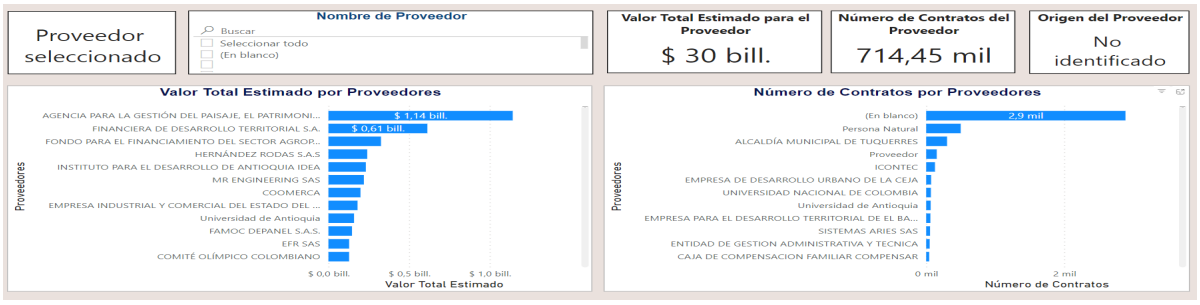
SEGMENTO: 90000000 Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento
FAMILIA: 90100000 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas
CLASE: 90101700 Servicios de cafetería

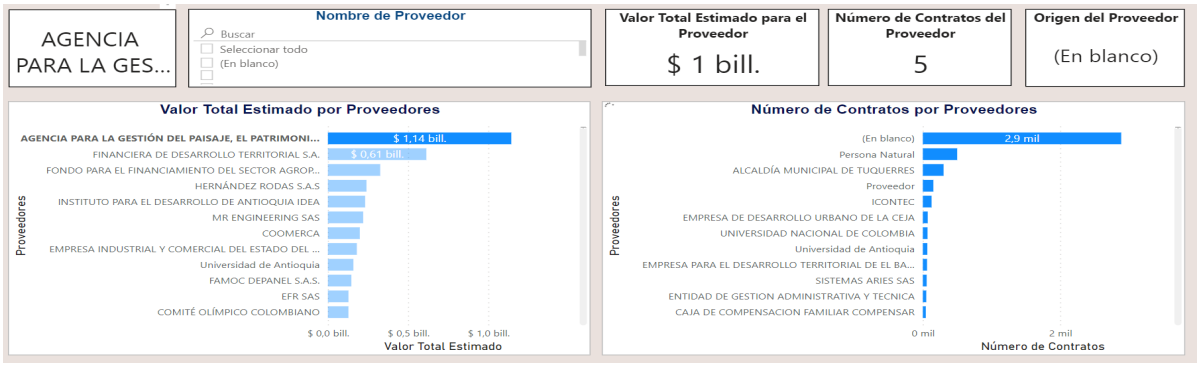


La destinación de los recursos del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, se presenta con una mayor frecuencia en el mes de junio, siendo la vigencia 2023 donde más se ha se ha presentado los servicios administrativos con cerca de 26.494.887.097.426 de pesos, por de encima de la vigencia (2021) por cerca de 25.539.899.531.212 de pesos.

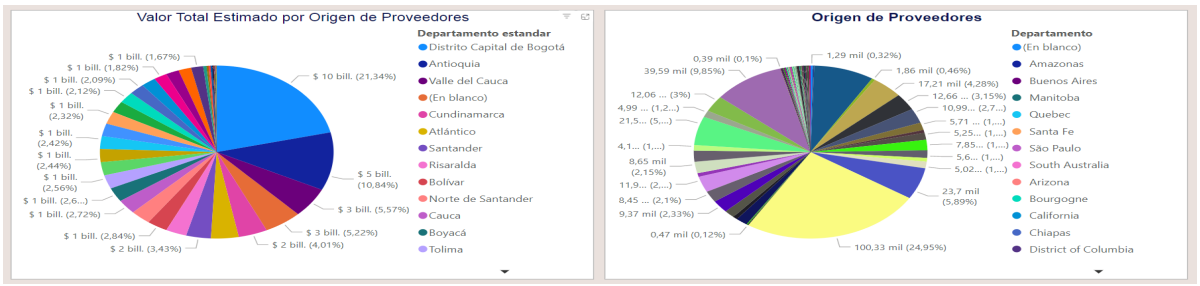


A partir del año 2017, EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, realizó la utilización de sus procesos de contratación por medio de la plataforma transaccional SECOP II y siendo el 2023 con la mayor cantidad de adquisiciones con 579.289 contratos.

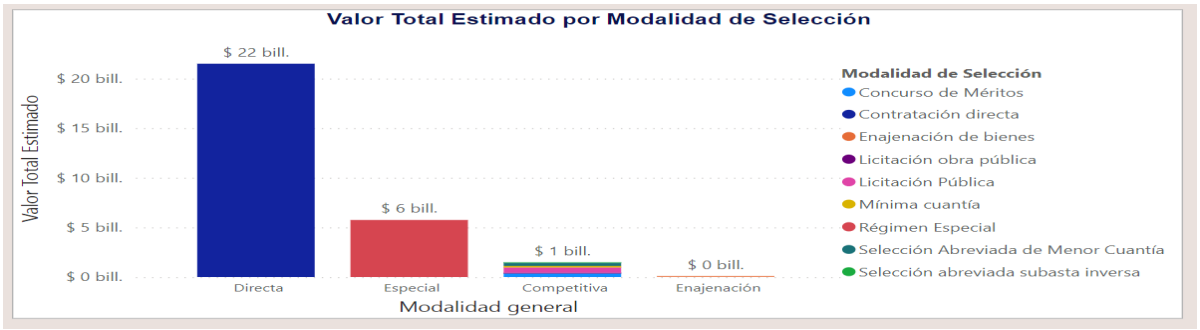




Los proveedores seleccionados por medio de los procesos públicos, encabeza la empresa Agencia para la gestión del pasaje el patrimonio, con 5 procesos contractual adjudicados y un presupuesto aproximado de 1 billón de pesos, siendo este el mayor contratista.



Por georreferenciación de los contratistas que han prestado sus mercancías al SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, se encuentran el Distrito Capital de Bogotá con 21.34 % de la totalidad de proveedores relacionados.



En cuanto a las modalidades de contratación más utilizadas por el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, se encuentran las modalidades competitivas siendo la Selección Directa y especial como las de mayor representación.

Por otra parte, se tomará como referencia las adquisiciones previas realizadas por el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA.

El Centro de Formación de talento Humano en Salud del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA de la Regional Distrito Capital, revisa los siguientes aspectos del objeto a contratar revisando los procesos publicados por otros centros de aprendizaje, para el objeto a contratar se encuentra los posibles proveedores que pueden cumplir con los servicios administrativos del Centro de Formación de Talento Humano en Salud.

N°	NOMBRE ENTIDAD	MODALIDAD DE SELECCIÓN	OBJETO DEL CONTRATO	FORMA DE PAGO	OFERENTES QUE HAN PARTICIPADO
1	CO1.PCCNTR.5815530 DE 2024	CONTRATACION DIRECTA	Contratar el arrendamiento de ambientes para el desarrollo de la formación profesional integral del Centro de Formación de Talento Humano en Salud.	Pago mensual	INCAP
2	CD-DC-CFTHS-032-2023 CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD D.C	CONTRATACION DIRECTA (con oferta) VALOR DEL CONTRATO ($659.842.200)	Contratar el arrendamiento de ambientes para el desarrollo de la formación profesional integral del Centro de Formación de Talento Humano en Salud	Pago mensual	INCAP
3	CONTRATO No.CO1.PCCNT. 3829496 de 2022	MINIMA CUNTIA	Entregar en arrendamiento un (01) espacio para prestar el servicio de restaurante, cafetería y expendio de alimentos para los aprendices y funcionarios del Centro de Formación Talento Humano en salud	Pago mensual	DIABEN SAS
4	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PARA LA PROSPERIDAD SOCIAL CO1.PCCNTR. 2039816	CONTRATACION DIRECTA CONTRATODE ARRENDAMIENTO DE INMUEBLE S VALOR DEL CONTRATO ($22.239.951.539)	LA ARRENDADO RA ENTREGA A LA ENTIDAD ARRENDATAR IA Y ESTA RECIBE EN CALIDAD DE ARRENDAMIE NTO EL INMUEBLE UBICADO EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ, EN LA CARRERA 7 NO 27-24, CON UN ÁREA DE 11.168,55MTS 2, QUE CORRESPONDEN A LOS PISOS DEL 1 AL 19 Y DEMÁS USOSCONEXOS DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDOEN EL ANEXO1 QUE HACE PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO, PARA EL FUNCIONAMIENTO DE GRUPOS DE LOS GRUPOS DE TRABAJO DE PROSPERIDAD SOCIAL HTTPS://COM MUNITY.SECO P.GOV.CO/PUBLIC/TENDERI NG/OPPORTU NITYDETAIL/INDEX?NOTICE UID=CO1.NTC. 1593470&ISFROMPUBLICAR EA=TRUE&ISM ODAL=TRUE&ASPOPUPVIE W=TRUE	Pago mensual	FAMOC DEPANEL S.A.S.

Fuente: SECOP II Datos abiertos

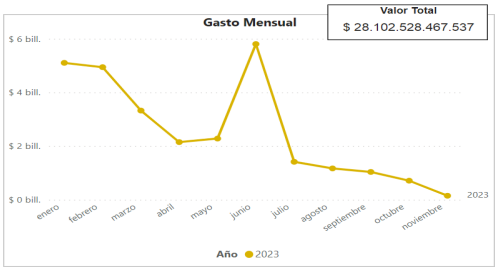
8.2 ANALISIS DE LA OFERTA

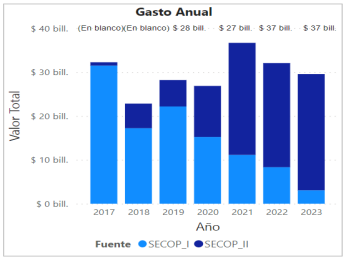
Código UNSPSC
80131502 – 93131608 - 90101701

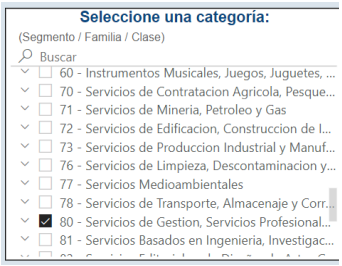
SEGMENTO: 80000000 Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos
FAMILIA: 80130000 Servicios inmobiliarios
CLASE: 80131500 Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones

SEGMENTO: 93000000 Servicios políticos y de asuntos cívicos
FAMILIA: 93130000 Ayuda y asistencia humanitaria
CLASE: 93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

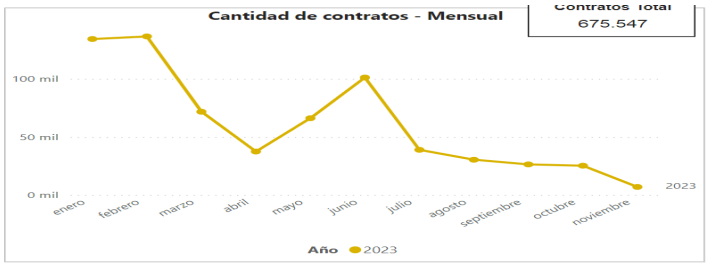
SEGMENTO: 90000000 Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento
FAMILIA: 90100000 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas
CLASE: 90101700 Servicios de cafetería

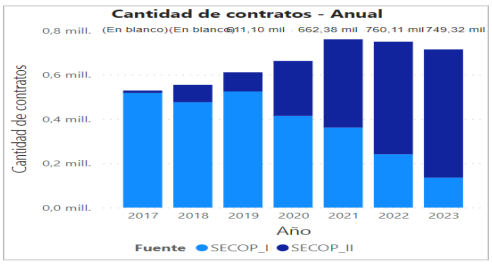






Teniendo en cuenta dicho código de clasificación relacionado anteriormente, se puede evidencia que la inversión realizada por las entidades públicas para servicios administrativos ha llegado a tener un incremento en los procesos de contratación en el 2023.

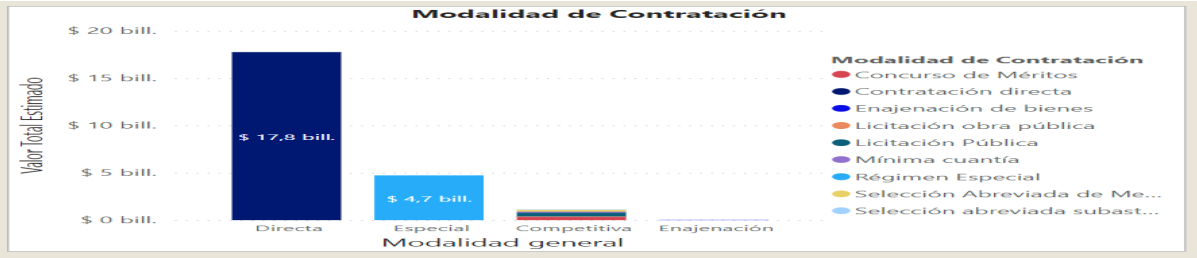




En cuanto a la utilización de los portales de contratación pública, se evidencia una utilización en mayor cantidad del SECOP II, llegando a tener en el 2023 un total de 579.289 procesos contractualmente. Mientras que en el año 2022 presentado una disminución importante de 508.554 procesos, lo cual equivale a una disminución de 70.735 procesos contractuales.



Los proveedores que se han presentado y a los que se ha adjudicado los procesos contractuales casi en su totalidad son de origen nacional, mientras que su distribución como catalogación por proponente no plural se encuentra representada por 100 %, es decir 579.288 contratos han sido catalogados de esta manera, por un valor de $26 billones de pesos.



Por otra parte, las modalidades de selección que predomina para servicios administrativos predominan las competitivas representadas de una mayor manera por la contratación directa y Régimen Especial

El mercado nacional cuenta con proveedores de reconocida trayectoria, con capacidad de realizar los servicios administrativos relacionados con el presente proceso de contratación a fin de efectuarse acorde con las necesidades institucionales. Además, todos cuentan con herramientas y maquinaria tecnificada para la ejecución del citado servicio.

8.3 ESTIMACIÓN DEL VALOR DEL REFRIGERIO

El total de refrigerios estipulado se determina de acuerdo con el valor que se estableció en la vigencia anterior más IPC 9.28%, obteniendo un costo de **SIETE MIL CUATROCIENTOS PESOS ($7.400) M/CTE** para la presente vigencia.

8.4 ESTIMACIÓN DEL VALOR DEL ALMUERZO

Para determinar el costo del almuerzo para los aprendices se tuvo en cuenta el valor establecido en la contratación de la vigencia anterior a la cual se aplicó el incremento de IPC para el 2024 como lo muestra la siguiente imagen.

TIPO DE SERVICIOS	VALOR MÁXIMO	IPC 2022 /13,12%	VALOR FINAL 2023	IPC 2023-9,28%	VALOR FINAL 2024	Valor total redondeado a unidades de cien
Desayuno	$ 4.192	1308	5500	510	6010	6200
Almuerzo Aprendices	$ 5.148	1.602	6750	626	7376	7500
Almuerzo Ejecutivo	$ 8.688	1312	10000	928	10928	11000
Valor Refrigerio	$ 5.148	1.602	6760	627	7387	7400

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El canon de arrendamiento para la presente vigencia se tuvo en cuenta los valores históricos más el incremento del IPC 9.28% para 2024, que en pesos representa un total de **ONCE MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS PESOS ($11.958.400) M/CTE**,

TIPO DE SERVICIOS	VALOR MÁXIMO	IPC 2022 /13,12%	VALOR FINAL 2023	IPC 2023-9,28%	VALOR FINAL 2024	Valor total redondeado a unidades de cien
ARRENDAMIENTO	**$840.960**	**$69.386**	**$910.346**	**$86.187**	**$996.533.3**	**$11.958.400**

Es importante aclarar que como el espacio arrendado es del SENA, la Entidad tendría la calidad de arrendador y por tanto por la entrega del bien para usufructuarlo prestando el servicio de cafetería y expendio de alimentos, tendrá como contraprestación el valor de un $ 996.533.33 mensual, así pues, no se generara ningún cargo a rubro presupuestal y por ende no se expedirá disponibilidad presupuestal en el presente proceso.

De igual manera, el valor del canon de arrendamiento será pagado por el proveedor en refrigerios a razón de **SIETE MIL CUATROCIENTOS PESOS ($7.400) M/CTE**, valor resultante como lo muestra el siguiente cuadro:

TIPO DE SERVICIOS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Refrigerio	1.616	$ 7.400	$11.958.400

9.1 ANALISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL

El valor estimado para la presente contratación es de **ONCE MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS PESOS ($11.958.400) M/CTE**.

De conformidad con los principios de transparencia para la contratación, y en atención a la Resolución No 1-1470 de 2020 "… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA y se deroga la Resolución 1853 de 2017 …" Pág. 40. convoco públicamente a través de la página web institucional del SENA https://contratacion.sena.edu.co/solicitud.php?i=62227, a todos los interesados en participar en el estudio de mercado del proceso en mención, en el cual no se presentó cotización alguna.

Se realizó la publicación de solicitud de precotización mediante la plataforma del SECOP II, https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.5765863&isFromPublicArea=True&isModal=False en atención a la Guía rápida para hacer solicitudes de información a Proveedores a través del SECOP II publicada por Agencia Nacional para las Compras Públicas-Colombia Compra Eficiente; con el propósito de obtener las pre cotizaciones que soportaran el estudio de mercado; no se recibió cotizaciones.

9.1.1. Cuando corresponda a CONTRATACION DIRECTA, diferente a Contratos de Prestación de Servicios

Profesionales y de Apoyo a la Gestión.)

N/A

9.1.2. (Cuando la estimación del presupuesto corresponda a análisis diferentes:)

N/A

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**N/A**		N/A
Funcionamiento	N/A		

Nro. de CDP	Fecha de CDP	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números.
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La selección del Contratista se realizará a través de la modalidad de Selección de Mínima Cuantía, con fundamento en lo dispuesto por el numeral 5 del Art. 2 de la Ley 1150 de 2007 y lo reglamentado en los numerales 4 y 6 del Art. 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art. 2 del Decreto 1860 de 2021 que precisa:

"… Art 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto:

1. La Entidad Estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, incluyendo las obligaciones de las partes del futuro contrato.
2. La Entidad Estatal podrá exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente en la invitación.

Cf; Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA, Dirección Jurídica, Circular No 3-2022-000100 de 20 de Mayo de 2022, "… Recomendaciones sobre la aplicación del Decreto 1860 de 2021 en procesos de contratación de bienes y servicios…" Pág. 8.

3. La invitación se publicará por un término no inferior a un (1) día hábil para que los interesados se informen de su contenido y formulen observaciones o comentarios, los cuales serán contestados por la Entidad Estatal antes del inicio del plazo para presentar ofertas. De conformidad con el parágrafo del presente artículo, dentro del mismo término para formular observaciones se podrán presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas.

4. La Entidad Estatal incluirá un cronograma en la invitación que deberá tener en cuenta los términos mínimos establecidos en este artículo. Además de lo anterior, en el cronograma se establecerá: i) el término dentro del cual la Entidad Estatal responderá las observaciones de que trata el numeral anterior. ii) El término hasta el cual podrá expedir adendas para modificar la invitación, el cual, en todo caso, tendrá como límite un día hábil antes a la fecha y hora prevista para la presentación de ofertas de que trata el último plazo de este numeral, sin perjuicio que con posterioridad a este momento pueda expedir

adendas para modificar el cronograma del proceso; en todo caso, las adendas se publicarán en el horario establecido en el Art. 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015. iii) El momento en que publicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a Mipyme o si podrá participar cualquier otro interesado. iv) Finalmente, se dispondrá un término adicional dentro del cual los proponentes podrán presentar sus ofertas, el cual será de mínimo un (1) día hábil luego de publicado el aviso en que se informe si el proceso se limita o no a Mipyme.

5. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. Lo anterior sin perjuicio de la oportunidad que deberán otorgar las Entidades Estatales para subsanar las ofertas, en los términos del Art. 5 de la Ley 1150 de 2007, para lo cual establecerán un término preclusivo en la invitación para recibir los documentos subsanables, frente a cada uno de los requerimientos. En caso de que no se establezca este término, los proponentes podrán subsanar sus ofertas hasta antes de que finalice el traslado del informe de evaluación.

6. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación durante mínimo un (1) día hábil, para que durante este término los oferentes presenten las observaciones que deberán ser respondidas por la Entidad Estatal antes de realizar la aceptación de la oferta seleccionada.

7. La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor o interventor del contrato.

8. En caso de empate, la Entidad Estatal aplicará los criterios de que trata el Art. 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medíos de acreditación del Art. 2.2.1.2.4.2.17. del presente Decreto o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

9. La oferta y su aceptación constituyen el contrato estatal.

PARÁGRAFO. De conformidad con el parágrafo 1 del Art. 30 y el Art.34 de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para Mipyme se aplicará lo prescrito en los Arts. 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 de este Decreto. No obstante, de conformidad con el numeral 3 del presente artículo, las solicitudes para limitar el proceso a Mipyme se recibirán durante el término previsto en dicho numeral. Además, en el aviso de que trata el numeral 4 de este artículo se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el Art. 2.2.1.2.4.2.3 o si podrá participar cualquier Mipyme nacional…"

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Arrendamiento	
Otro:	N/A

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

14.1 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

Utilizar el espacio físico para la prestación de los servicios de cafetería y expendio de alimentos, ubicado en el primer piso de las instalaciones Centro de Formación de Talento Humano en Salud, dando cumplimiento a todos los requerimientos del objeto contractual y su alcance, conforme se determinó en la descripción de los bienes y servicios en el documento de estudios previos.

a. El contratista deberá contar con los permisos reglamentarios establecidos por las autoridades competentes en relación con la prestación del servicio objeto del presente proceso licitatorio.
b. Al procesar los alimentos el contratista deberá garantizar que fueron elaborados cumpliendo las normas de higiene mínimas requeridas en su fabricaci6n, de conformidad con el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y la Resoluci6n 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protecci6n Social, o las nomas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
c. Dar cumplimiento a las normas ambientales de residuos líquidos y sólidos, (residuos aprovechables y no aprovechables coma residuos orgánicos, ordinarios, reciclables y peligrosos) y demás requeridos conforme la normatividad vigente sobre la materia, durante el tiempo de arrendamiento.
d. Dar cumplimiento a los criterios de calidad, seguridad y salud en el trabajo conforme se indica en los requerimientos técnicos.
e. Responder par la normatividad ambiental, nutricional, de seguridad y salud en el trabajo, así coma las normas y procedimientos vigentes conforme los criterios establecidos en los requerimientos técnicos del presente contrato de arrendamiento.
f. El contratista deberá mantener y dotar las instalaciones con el mobiliario y equipos indispensables para la prestación de los servicios en excelentes condiciones. Tener en cuenta que los elementos y bienes directamente afectados y colocados por el arrendatario para la prestación del servicio una vez finalizado el contrato de arrendamiento, se transferirán por parte del arrendatario a la Entidad, sin que por ello esta deba efectuar compensación alguna.
g. El contratista, deberá ofrecer solo un tipo de desayuno y almuerzo diario: NORMAL y ECONOMICO (en el trascurso de la ejecución del contrato se evaluarán más ofertas); teniendo en cuenta los requerimientos establecidos para la presente contratación.
h. El contratista se obliga a suministrar los servicios adicionales de alimentación, cuando la Entidad así lo requiera.

i. El espacio físico de la cafetería y expendio de alimentos solo puede ser utilizado para la preparación y distribución de alimentos destinados a la atenci6n de la comunidad educativa SENA (funcionarios, contratistas, aprendices, visitantes, personal de aseo y vigilancia).
j. El precio de los alimentos (almuerzos, bebidas, comidas rápidas, golosinas y otros) de acuerdo con la oferta presentada por el contratista serán publicados en dos sitios visibles a todo el público en forma permanente en la cartelera informativa del cafetería y expendio de alimentos. Cualquier variación en el precio deberá ser previamente autorizada por el Comité de Cafetería, el cual verificará para ello los precios del mercado.
k. El contratista deberá contar con un programa de mantenimiento y calibración de equipos: balanzas, termómetros entre otros, para garantizar un buen funcionamiento tanto de las áreas locativas como de los equipos en la cafetería. Dicho programa de mantenimiento debe de incluir, pisos, paredes, techos, sistemas de ventilación, campana de extracción instalaciones eléctricas, servicio sanitario, iluminación, y demás requeridos, para brindar una mejor prestación del servicio.
l. Dar cumplimiento a los mantenimientos requeridos conforme la periodicidad establecida por la Entidad. Siempre y cuando los mantenimientos inmuebles o infraestructura se requieran por daños causados por parte del contratista.
m. Acreditar al supervisor del contrato el cumplimiento de las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones, ARL y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 05 de marzo de
n. 2003, la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003, Ley 1150 de 2007 y demás que las adicionen, complementen o modifiquen. Así mismo deberá acreditar el pago por concepto de los aportes parafiscales (SENA, ICBF, Caja de Compensaci6n Familiar, Contrato de Aprendizaje) cuando a ello hubiere lugar.
o. Las instalaciones de la cafetería y expendio de alimentos podrán ser dotadas con plantas ornamentales u otros elementos que deben guardar armonía con la arquitectura de la edificación y en cantidad y ubicación de acuerdo al diseño arquitectónico del edificio, así coma los elementos que permitan una estadía agradable y cómoda durante la permanencia en las instalaciones por parte de los aprendices, funcionarios y visitantes que hagan uso de la cafetería, para lo cual deberá contar con previa autorización del supervisor del contrato de arrendamiento.
p. La distribución de los alimentos se hará por el sistema de auto servicio y los empleados del arrendatario deben efectuar la recolección de loza de las mesas y asientos y mantenerlos limpios.
q. El arrendatario debe cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentos sanitaries y de salubridad publica exigidas para los servicios de alimentación, sin detrimento de las observaciones que realice el Supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones menaje.
r. Debe cumplir con todas las normas de higiene respecto a la compra, transporte, recibo, almacenamiento, conservación de los alimentos y disposición final de los residuos derivados de la actividad ofertada.
s. Queda terminantemente prohibido para el contratista vender bebidas alcohólicas, cigarrillos y chicles en cualquier presentación.

t. Dar cumplimiento a las normas higiénico-sanitarias para preparación y manipulación de alimentos, según lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato de arrendamiento.
u. Dar cumplimiento a lo estipulo en los programas y planes requeridos y presentados en la propuesta. Debe llevarse registro escrito de estas actividades.
v. Cumplir con las normas establecidas en la Entidad para el ingreso de personal de servicio de cafetería y transporte, lo cual deberá cumplirse previamente con la más absoluta seriedad y responsabilidad por seguridad del personal y las instalaciones de la Entidad.
w. Facilitar las inspecciones periódicas que realice el Supervisor del contrato de arrendamiento para verificar el cumplimiento de las normas vigentes en materia ambiental, de seguridad y salud en el trabajo, así también como las de higiene y de manipulación de alimentos y las demás requeridas para dar cumplimiento al objeto del contrato. En caso de presentarse fallas o recomendaciones, se deberá emprender las acciones correctivas y de mejoramiento de acuerdo con el plazo que la Entidad considere conveniente para subsanarlas.
x. Reportar al Supervisor del contrato de arrendamiento, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía, los hechos o circunstancias que puedan afectar la ejecución de este.
y. Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y solo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardarla confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer, manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.
z. Atender las observaciones, solicitudes y sugerencias que formule el Supervisor del contrato de arrendamiento y realizar los ajustes a que haya lugar.
aa. Mantener todo el personal necesario para asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado.
bb. Brindar a su personal capacitación permanente que sea necesaria para la correcta atención del servicio, en coordinación con el área de Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA
cc. Para la contratación de personal el arrendatario deberá tener presente los siguientes aspectos:
dd. Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención.
ee. Debe contar con un supernumerario para facilitar la rotación del personal en su día de descanso.
ff. Los empleados en las áreas de trabajo deben permanecer bien presentados con uniformes, gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados.
gg. Los empleados deben estar carnetizados para trabajar dentro de las instalaciones del Centro de Formación de Talento Humano en Salud, contar con una certificación medica de buena salud y el certificado expedido por la autoridad competente paraque puedan realizar la manipulación de alimentos.
hh. El personal que utilice para la ejecución del contrato debe estar debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos profesionales.

ii. Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores.
jj. Conservar los precios estipulados en su oferta y aprobados por el Comité de Precios del Centro de Formación de Talento Humano en Salud, los cuales varían cada año de acuerdo con el IPC, según se estableció en el documento de estudios previos.
kk. Con la suscripción del acta de inicio el contratista deberá entregar una relación de las personas que prestaran el servicio con copia de los contratos suscritos con el personal que va a laborar en la cafetería y expendio de alimentos, anexando de cada persona las afiliaciones al sistema de seguridad social integral (EPS, ARL, PENSION), así mismo deberá acreditar el pago por concepto de los aportes parafiscales (SENA, ICBF, Caja de Compensaci6n Familiar, Contrato de Aprendizaje) cuando a ello hubiere lugar. Deberá hacer estas afiliaciones cuando realice cualquier cambio de personal como así el pago mensual de estos y entregar los respectivos soportes.
ll. Velar por el correcto mantenimiento de la cafetería y expendio de alimentos, por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Colocar afiches y anuncios alusivos a las normas de higiene establecidas.
- Barrer y lavar diariamente los pisos de las diferentes áreas cuantas veces sea necesario.
- Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada disposición de residuos y con los recipientes para arrojar desperdicios, colocados en sitios alejados del servicio de alimentación.
- Mantener tapadas las canecas de residuos
- implementar un adecuado programa de control de plagas.

mm. Velar por el buen uso, conservación y seguridad de los elementos que le sean entregados observando además los siguientes aspectos:
nn. Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos, licuadoras y demás equipos.
oo. Evitar la acumulación de grasa sobre la superficie y las trampas.
pp. Responder ilimitadamente por todo daño a la vida o la salud ocasionado a terceros provenientes del consume de los alimentos suministrados en estado de adulteración, alterado, contaminado, acuoso y/o falsificado, de conformidad con el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protecci6n Social, o las nomas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
qq. Todas las adecuaciones y/o modificaciones en el espacio arrendado debe contar con la autorización del Supervisor del Contrato de arrendamiento.
rr. Asumir a su costa los impuestos _que se generen producto de la explotación del espacio físico objeto de la presente contratación.
ss. El contratista deberá realizar por su cuenta el mantenimiento de la trampa de grasas con la cual cuenta la cafetería y expendio de alimentos, este mantenimiento se debe realizar mínimo dos veces al año, la primera a los 3 meses de inicio de ejecución del contrato, y la otra en el mes 9 de la ejecución del inicio de ejecución, esto para evitar contaminación e incumplimiento con la Resolución 0631 de 2015 y su normas modificatorias o complementarias.

tt. El contratista deberá presentar la certificación de disposición final de los residuos generados por el mantenimiento.
uu. El contratista deberá constituir las garantías solicitadas por la Entidad, mantenerlas vigentes y actualizarlas cuando se requiera.
vv. El Contratista debe responder por cualquier daño que este ocasione a los equipos en la puesta en funcionamiento de estos realizadas por sus operarios dependientes.
ww. Estar a paz y salvo por todo concepto con la Entidad al memento del perfeccionamiento del contrato, durante su ejecución y al memento de la liquidación final del mismo.
xx. Suscribir las modificaciones que sean necesarias para dar cumplimiento al objeto del contrato y constituir las pólizas que sean requeridas por el SENA para garantizar la vigencia de las mismas hasta el momento de liquidación del contrato.
yy. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato, necesarias para la correcta ejecución de mismo y las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
zz. Las demás descritas en los estudios previos, pliego de condiciones, adendas y sus anexos.

NOTAS: 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.

14.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

a. Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA.
b. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
c. Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.
d. Suscribir juntamente con el CONTRATISTA y/o la INTERVENTORIA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
e. Prestar la mayor colaboración al CONTRATISTA, para la correcta ejecución del objeto contractual.
f. Verificar el registro y constitución de garantías por parte del CONTRATISTA.
g. Aprobar las garantías siempre y cuando cumplan con lo exigido por la Entidad.
h. Designar el supervisor del contrato a través del cual se verificará cumplimiento del objeto contractual y de las obligaciones contraídas por las partes.
i. Realizar los pagos establecidos, previa verificación de documentos soporte exigidos para este trámite.
j. Elaborar las certificaciones del cumplimiento y/o recibo a satisfacción del objeto contractual.
k. Solicitar oportunamente las adiciones o modificaciones al contrato, cuando sea procedente.
l. Las demás que por su naturaleza y esencia sean necesarias para el buen desarrollo del contrato, esto sin que ello releve al CONTRATISTA de su responsabilidad.

15 PRODUCTOS PARA ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

Los servicios para entregar por el contratista son los indicados en las especificaciones técnicas del presente documento.

16 PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato/aceptación de la oferta, aprobación de garantías.

Expirado el plazo establecido como término del contrato, se hará exigible la obligación del arrendatario, consistente en restituir el bien y, en consecuencia, surge el derecho de la Entidad (arrendador) de adelantar las acciones para recibir el bien inmueble arrendado.

16.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en la ciudad de Bogotá D.C. en las instalaciones del Centro de Formación de talento Humano en Salud - Regional Distrito Capital ubicado en la Carrera 6 # 45 - 52 de Bogotá DC.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Bogotá D.C.

17. FORMA DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato (Incluya el número de casillas que sean necesarias)	**Pagos que se realizarán durante el contrato (Incluya el número de casillas que sean necesarias)**	**Pagos que se realizarán durante el contrato (Incluya el número de casillas que sean necesarias)**
N/A	N/A	N/A

Otra forma de Pago:	El canon de arrendamiento se recibirá en especie (refrigerios), que el contratista debe suministrar según la programación que establezca el Supervisor del Contrato. La cantidad de refrigerios que el contratista compensará dependerá del valor del refrigerio presentado en la propuesta económica adjudicada.

17.1PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	x	

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

18. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

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

Indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	Centro de Formación de Talento Humano en Salud efectuará la supervisión de la ejecución del contrato a través del funcionario que el Ordenador del Gasto designe por escrito, quien velará por el cabal cumplimiento de todas y cada una de las actividades que se le encomienden al contratista. El supervisor (a) al momento de suscribir la aceptación de oferta o el contrato según modalidad de contratación deberá tener en cuenta lo establecido en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, los artículos 44,83,84,86 y 118 de la Ley 1474 de 2011, y la parte 2, Titulo 1, Capitulo 1, Sección1, subsección 2 – Articulo 2.2.1.1.1.2.1 N5 del Decreto 1082 del 2015, Concomitante debe cumplir con las funciones señaladas en el Manual de supervisión del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA Código GCCON-M-002
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación del supervisor del contrato a la funcionaria responsable de Bienestar de Aprendices del Centro quien verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

19. FORMA DE ADJUDICACIÓN

Se verificarán los requisitos habilitantes establecidos y condiciones técnicas exigidas en la invitación, de la misma forma se tendrá en cuenta en las condiciones económicas (Ofertas) el valor que fue establecido en la Invitación Publica como tope máximo del precio por refrigerio, de igual manera se tendrá como criterio de escogencia de

la oferta más favorable aquella que ofrezca el menor precio Unitario del refrigerio, incluido todos los costos directos e indirectos e impuestos a que haya lugar

20.1 Clasificación de la adjudicación

La adjudicación será total, la cual cumpla técnicamente, teniendo en cuenta el objeto contractual, toda vez que esté constituye por sí solo una unidad funcional, la realización independiente de las diversas actividades comprendidas en el objeto dificultarían la correcta ejecución de este, desde el punto de vista técnico.

20. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

La Adjudicación se regirá de acuerdo con lo previsto en la ley 80 de 1993, el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, artículo 2.2.1.2.4.2.17 del decreto 1860 de 2021. y lo reglamentado en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 y el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015, que estipula las reglas que son aplicables a la contratación de Mínima Cuantía y demás normas concordantes que rigen la contratación estatal.

Para la escogencia del ofrecimiento más favorable, el Centro de Formación de Talento Humano en Salud tendrá como primer criterio de evaluación el menor precio. La Adjudicación se realizará conforme a lo prescrito por el Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, en sus numerales 4, 6 y 7 que señalan:

…"Numeral 4. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente."…

…"Numeral 6. La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato

Numeral 7. En caso de empate, la Entidad Estatal aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo¨…. (Negrilla fuera de texto).

Así mismo, se deberá tener en cuenta los criterios de desempate y la forma de acreditarlos conforme a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del decreto 1860 de 2021.

La selección se efectuará con base en el siguiente procedimiento:

a) El SENA establecerá el orden de escogencia de ofertas teniendo como base el precio más bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado, no supere el presupuesto oficial y no tenga un precio artificialmente bajo

b) Establecido este orden, se verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos habilitantes para el oferente que tenga el precio más bajo.
c) En caso de que este (1°) no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se podrá contratar con el oferente que haya presentado el segundo menor precio previa verificación de sus calidades habilitantes.
d) En caso de que este (2°) tampoco cumpla con los requisitos habilitantes, se verificarán las de quien presentó el tercer (3°) menor precio y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado.
e) Si sólo se presenta una oferta, esta se aceptará siempre que satisfaga los requerimientos contenidos en la invitación pública.

1. **Preferir la oferta de Bienes o Servicios Nacionales frente a la Oferta de Bienes o Servicios Extranjeros.**

Este requisito se acreditará conforme a lo previsto en el Art. 2.2.1.2.4.2.17. del Decreto 1860 de 2021 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

2. **Preferir la Propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la Persona Jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un Proponente Plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.**

El proponente deberá acreditar dicha condición, según corresponda:

Declaración extraprocesal juramentada ante notario, de conformidad con lo previsto en el Decreto 1557 de 1989, en la que la mujer acredite su condición de cabeza de familia, junto con la copia del documento de identidad de la mujer que acredite la condición referida.

Medida de protección expedida por el Comisario de Familia, o el Juez (en caso de que en el lugar no exista comisario), o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza, junto con la copia de los documentos de identidad de la mujer que acredite la condición referida.

Certificación del Representante Legal y/o Revisor Fiscal en los casos en que la sociedad esté obligada a tenerlo, en la que conste que más del 50% de la participación accionaria o cuota parte son de titularidad de género femenino. Adicionalmente, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, conforme se establece en este numeral y aportar copia de los documentos de identidad de cada una de ellas.

Nota: Para este criterio de desempate las expresiones "… Participe o Participen", "debe entenderse a menos que el reglamento disponga lo contrario como tomar parte en la sociedad o Proponente Plural, de acuerdo con el aporte en dinero otrabajo, (…) no basta con que una mujer cabeza de familia o víctima de violencia intrafamiliar esté vinculada laboralmente o prestando un servicio, para asumir que está participando. (…) En consecuencia,

no basta con que uno de los integrantes delconsorcio o unión temporal tenga en su planta de personal a mujeres que reúnan dicha condición, sino que se debe demostrar la participación de las mismas, según el certificado de existencia y representación -tratándose de personas jurídicas o del documento de constitución de proponente plural.

Nota: En el caso de los Proponentes plurales, cada uno de sus integrantes (sea persona natural o jurídica) deberá acreditarque está constituido en más del 50% por mujeres sobre las cuales recaiga alguna de las condiciones arriba señaladas y aportar los documentos solicitados, conforme a lo definido en esta condición de desempate.

Nota: El Proponente deberá anexar la autorización expresa del titular de la información, relacionada con el tratamiento dedatos sensibles de conformidad con lo establecido en Art. 6 de la Ley 1581 de 2012.

3. **Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la Ley que por lo menos el 10% de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el 10% de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el 25% en el Consorcio, Unión Temporal y aportar mínimo el 25% de la experiencia acreditada en la oferta.**

Para la acreditación de este criterio de desempate, el proponente deberá:

- Acreditar que en su nómina se encuentra al menos el 10% de trabajadores en situación de discapacidad, para lo cual deberá anexar certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.
- En los términos del parágrafo 2 del Art. 35 de la Ley 2069 de 2020, deberá adicionalmente acreditar mediante certificación suscrita por el Representante Legal y/o Revisor Fiscal en los casos en que la sociedad esté obligada a tenerlo, que el personal referido ha sido contratado por lo menos con 1 año de anterioridad a la fecha de cierre del proceso de selección o desde el momento de la constitución de la persona jurídica y que declare adicionalmenteque se obliga a mantener dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato.

Si la propuesta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal, el integrante del proponente plural deberá:

- Acreditar que el 10% de su nómina está en condición de discapacidad para lo cual deberá anexar el certificadoexpedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.
- Además, deberá tener una participación de por lo menos el 25% en el Consorcio o Unión temporal y aportar mínimoel 25% de la experiencia mínima habilitante acreditada en la oferta.
- En los términos del parágrafo 2 del Art. 35 de la Ley 2069 de 2020, deberá adicionalmente acreditar

mediantecertificación suscrita por el Representante Legal y/o Revisor Fiscal en los casos en que la sociedad esté obligada a tenerlo, que el personal referido ha sido contratado por lo menos con 1 año de anterioridad a la fecha de cierre del proceso de selección o desde el momento de la constitución de la persona jurídica y que declare adicionalmente que se obliga a mantener dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato.

Para efectos de lo anterior, deberá revisarse el documento de constitución en el Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas-Colombia Compra Eficiente con el fin de verificar el porcentaje de participación de sus integrantes.

Para acreditar el porcentaje de la experiencia exigida en este numeral, se tendrá en cuenta la experiencia mínima habilitante aportada por el participante del oferente plural, de manera proporcional a su participación en el mismo.

4. **Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.**

Para la acreditación de este criterio de desempate, la persona natural, el Representante Legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, en los casos en que la sociedad esté obligada a tenerlo, certificará, bajo la gravedad de juramento, el número total de personas mayores que hayan cumplido el requisito de edad de pensión y que no sean beneficiarios de la pensión devejez, familiar o de sobrevivencia, vinculadas por el proponente.

En el caso de los proponentes plurales, cada integrante del proponente plural (persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda), certificará, bajo la gravedad de juramento, el número total de personas mayores que hayan cumplido el requisito de edad de pensión y que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia, vinculadas por el proponente.

Sólo se tendrán en cuenta para la acreditación aquellas personas mayores que hayan cumplido el requisito de edad de pensión y que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un año de la fecha de cierre del proceso de selección.

Para los casos de constitución inferior a 1 año se tendrán en cuenta a aquellas que hayan estado vinculadas desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

La certificación deberá relacionar el número total de trabajadores de la planta de personal y el número total de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley, vinculadas a la planta de personal, con una anterioridad igual o mayor a un año de la fecha de cierre del proceso de selección, o en casos de constitución de la persona jurídica inferior a un año, aquellas que hayan estado vinculadas desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

La proporción (%Porcentaje) se determinará entre el número total de trabajadores de la planta de personal y el número total de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley, certificado por cada uno de los proponentes.

Para el caso de los proponentes plurales, por cada uno se definirá el porcentaje de conformidad con la fórmula anterior y se sumarán dichos porcentajes para establecer la proporción del proponente plural.

5. **Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la Ley, que por lo menos 10% de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitano**.

Para la acreditación de este criterio de desempate, el proponente deberá anexar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la comunidad indígena, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, palenqueras, Rom o gitano en los términos del Decreto 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Adicionalmente, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará, bajo la gravedad de juramento, que al menos el 10% de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitano, junto con la copia de los documentos de identidad de la población indígena,negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitano con la cual se pretende acreditar esta condición.

En el caso de los proponentes plurales, el representante o vocero de este certificará, bajo la gravedad del juramento, quepor lo menos el 10% del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitano.

Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del Proponente plural. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la comunidad indígena, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, palenqueras, Rom o gitano en los términos del Decreto 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que, para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el Art. 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere autorización por parte del titular del dato como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rom o gitano; el proponente deberá anexar la autorización para el tratamiento de datos personales como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

6. **Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.**

Para la acreditación de este criterio de desempate, el proponente deberá acreditar copia de alguno de los siguientes documentos:

(i) La certificación en las desmovilizaciones colectivas que expide la Oficina de Alto Comisionado para la Paz.
(ii) El certificado que expida el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual. Además, se entregará el documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.
(iii) Otro documento que para el efecto determine las autoridades competentes.
(iv) En el caso de las personas jurídicas, el representante legal y/o revisor fiscal, según corresponda, certificará bajo la gravedad de juramento que más del 50% de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica estáconstituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación.

Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que están en proceso de reincorporación o reintegración.

Debido a que, para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el Art. 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere autorización por parte del titular del dato. El proponente deberá anexar autorización para el tratamiento de datos personales como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los numerales anteriores de esta condición de desempate.

7. **Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el 25% en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el 25% de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.**

Para la acreditación de este criterio de desempate, el proponente plural deberá acreditar la condición de madre cabeza de familia y/o persona en proceso o situación de reintegración o reincorporación o que ostenten esta condición para lo cual deberá tener en cuenta la totalidad de las siguientes condiciones:

1. En todos los casos, la madre cabeza de familia, o, la persona reincorporada o reinsertada, no podrá ejercer u ostentar la calidad de accionista, socio, empleado o representante legal en más de uno de los integrantes de la figura asociativa oferente.
2. Adicionalmente, deberá adjuntar declaración juramentada de la madre que invoque la condición de cabeza de familia; y/o la persona en proceso de reintegración o reincorporación deberá anexar certificación expedida por el Comité Operativo para la Operación de las Armas -CODA, o la Oficina del Alto Comisionado para la Paz, conforme el Registro Nacional de Reincorporación, a través de la cual se acredite su inclusión en los programas de reincorporación, conforme lo establecido en el Decreto 1081 de 2015. Una vez lo anterior, el Proponente podrá optar por las siguientes alternativas segúncorresponda:

    - O, adjuntar certificación, bajo la gravedad del juramento, del representante legal y/o revisor fiscal, en los casos en que la sociedad esté obligada a tenerlo, en la que conste que al menos el 25% de participación accionaria en la respectiva sociedad son de titularidad de madre cabeza de familia y/o persona en proceso de reincorporación o reintegración o que ostente tal calidad.

    - O, mediante documento de conformación de la figura asociativa, con fundamento en el cual, según el porcentaje de participación del integrante, se evidencie que la experiencia habilitante aportada por la madre cabeza de familiao la persona en proceso de reincorporación o reintegración o calidad de tal, sea no inferior al 25%.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mlpymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

El proponente deberá acreditar en la forma indicada a continuación, según corresponda:

- Mipymes: El proponente deberá acreditarlo mediante el Certificado de Existencia y Representación Legal.
- Cooperativas o Asociaciones se acreditará mediante el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

El proponente plural deberá acreditar en la forma indicada a continuación, según corresponda:

- Para las empresas micro y/o pequeñas empresas: El proponente deberá acreditarlo mediante el Certificado de Existencia y Representación Legal.

- Cooperativas o Asociaciones se acreditará mediante el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas anteriormente.

10. **Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 dediciembre del año anterior, por lo menos el 25% del total de pagos realizados a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por unproponente plural siempre que:** (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el 25%; (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el 25% de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

Para la acreditación de este criterio de desempate, el proponente deberá acreditar los pagos con corte a 31 de diciembre del2021 a MIPYMES para lo cual, el Proponente deberá tener en cuenta la totalidad de las siguientes condiciones: En todos los casos, la MIPYME, cooperativa o asociación mutual, sus accionistas, socios o representantes legales, no podrán ejercer u ostentar la calidad de accionista, socio, empleado o representante legal en más de uno de los integrantes de la figura asociativa oferente. Para acreditar la calidad de MIPYME, Cooperativa o Asociación Mutual:

- Si se trata de Mipymes: El Proponente deberá acreditarlo mediante: el Certificado de Existencia y RepresentaciónLegal expedido por la Cámara de Comercio, y
- Si se trata de Cooperativas o Asociaciones se acreditará mediante el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio.

Una vez lo anterior, el Proponente podrá optar por las siguientes alternativas en orden de precedencia para lograr el desempate:

- O, adjuntar certificación del representante legal y/o revisor fiscal en los casos en que la sociedad esté obligado a tenerlo, en la que conste, con corte a 31 de diciembre del año anterior, los pagos en al menos un 25% en favor deCooperativas, Mipymes o Asociaciones Mutuales por concepto de ejecución de contratos celebrados en el marco del orden legal. Para el efecto anterior, el oferente deberá allegar sus estados financieros o información contable con fundamento en la cual se evidencia la información requerida. Adicionalmente, deberá aportar el documento queacredite que el receptor del pago es en efecto una cooperativa, Mipymes o Asociaciones Mutuales.
- O, acreditar una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio o unión temporal y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia mínima habilitante

acreditada en la oferta. La participación en el proponente plural se acreditará mediante el documento de conformación de la figura asociativa.En relación con la experiencia mínima habilitante, esta se acreditará según el porcentaje de participación del integrante.

11 Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.

Para la acreditación de este criterio de desempate:

Para la acreditación de este criterio de desempate, el proponente del segmento Mipymes deberá acreditar mediante el certificado de existencia y representación legal de la sociedad expedido por la Cámara de Comercio, en el cual conste que reúne los requisitos del Art. 2 de la Ley 1901 de 2018, conforme el cual: "… *Tendrán la denominación de sociedades BIC todas aquellas compañías que sean constituidas de conformidad con la legislación vigente, las cuales además del beneficio e interés de sus accionistas, actuarán en procura del interés de la colectividad y del medio ambiente…*".

12 utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en el Pliego de Condiciones, invitación o documento que haga sus veces. Se realizará un sorteo por BALOTAS mediante el siguiente procedimiento:

Primera Serie.

En esta primera serie, se procederá a incorporar en una balota un número de balotas, Identificadas con un número igual alnúmero de proponentes que se encuentren en condición de empatados.

- Se sacará una balota por cada proponente.

Segunda Serie.

En esta primera serie, se procederá a incorporar en una balotera un número de balotas, Identificadas con un número igual alnúmero de proponentes que se encuentren en condición de empatados.

El proponente que haya obtenido el número mayor en la primera serie será el primero en Sacar la balota con el número quelo identificará en esta segunda serie, y en forma sucesiva (de mayor a menor) procederán los demás proponentes.

El proponente que, en esta segunda serie, saque la balota con el número mayor, será quien Ocupe el primer puesto en el orden de elegibilidad y de manera sucesiva (de mayor a menor) Ocuparan los siguientes puestos (segundo, tercero…). Esteproceso se hará de forma presencial con todos los protocolos de bioseguridad.

20.1REQUISITOS HABILITANTES

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.6.2. del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

a) Capacidad Jurídica.
b) Capacidad Financiera.
c) Capacidad Técnica

20.1.1 Capacidad Jurídica.

La Entidad efectuará la verificación de cada uno de los documentos solicitados en este capítulo, con el objeto de realizar el estudio documentario para determinar si las ofertas se ajustan o no a los requerimientos de la Ley.

En todo caso, se dará estricta aplicación a los lineamientos dados en el Manual para Determinar y Verificar los Requisitos Habilitantes en los Procesos de Contratación- RHPC- Versión 2 de 30 de junio de 2022 expedido por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, así:

20.1.1.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Presentar la Carta de Presentación de la propuesta (modelo suministrado por el SENA (ANEXO GCCON-F-061) debidamente diligenciada y suscrita en original por el representante del proponente, indicando su nombre, documento de identidad.

Con la carta de presentación de la propuesta se entiende presentada la declaración juramentada por parte del proponente de no encontrarse incurso en alguna de las inhabilidades o incompatibilidades previstas en la Ley, ni en conflicto de intereses que pueda afectar el normal desarrollo del contrato, así como el origen licito de los recursos destinados al proyecto o a la ejecución del contrato.

20.1.1.2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Cuando el Proponente sea una persona jurídica (colombiana o extranjera) domiciliada o con sucursal en Colombia, deberá anexar el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio. Si se trata de personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia, mediante documento en el que se acredite su existencia y representación legal y que cuentan con un apoderado debidamente constituido, con domicilio en Colombia y ampliamente facultado para representarlas judicial o extrajudicialmente. Deberán mantener dicho apoderado como mínimo, por el término de vigencia del contrato que se genere del presente proceso de selección y un año más

Este certificado debe cumplir con lo siguiente:

a) Fecha de expedición: Deberá haber sido expedido con fecha no mayor a treinta (30) días calendario anterior a la fecha de cierre de recepción de ofertas del proceso. En el caso de los Consorcios o Uniones Temporales,

cada uno de sus integrantes deberá cumplir esta condición.

b) Vigencia: De conformidad con el Art. 6, inciso 2 de la Ley 80 de 1993, las personas jurídicas nacionales o extranjeras, deberán acreditar que su duración no es inferior al plazo del contrato y un (1) año más. En el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes que sea persona jurídica deberá cumplir individualmente con estas reglas.

c) Objeto social: El Objeto Social de la persona jurídica y/o proponente y de cada uno de los miembros que conforman el Consorcio o la Unión Temporal, debe estar directamente relacionado con el objeto del contrato a suscribir, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

d) Representante legal y Facultades para contratar: Si el representante legal del proponente o de algunos de los integrantes de un Consorcio o Unión Temporal requiere autorización de sus órganos de dirección, para presentar oferta y/o para suscribir el contrato, debe el proponente anexar los documentos que acrediten dicha autorización.

   En caso de que el representante legal de la persona jurídica, conforme a sus estatutos, tenga limitación para presentar ofertas por el valor del objeto de la presente Convocatoria, deberá presentar copia del acta en la que conste que está debidamente facultado para presentar la propuesta y para firmar el contrato por el valor total de la propuesta, otorgada por el órgano social competente.

Este documento deberá ser presentado, sin excepción, por todos los proponentes, nacionales y extranjeros, individuales, consorcios o uniones temporales y los integrantes de estos, que de acuerdo con sus estatutos lo requieran. En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, el representante legal de cada una de las personas jurídicas que los integren deberá contar con dicha autorización por el valor total de la propuesta (y no sólo por el monto de su participación).

20.1.1.3. DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL.

Copia del documento de identificación del representante legal de la persona jurídica proponente y/o de los miembros del consorcio o unión temporal y/o de sus representantes legales (cédula de ciudadanía, Cédula de Extranjería expedida por la autoridad competente.

20.1.1.4. CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES

Para los eventos previstos en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993, el proponente deberá presentar el documento en donde conste la voluntad de conformar unión temporal o consorcio para presentar propuesta (Modelo suministrado por el SENA ANEXO FORMATO -GCCON-F-067_Constitución_de_unión_temporal o ANEXO FORMATO- GCCON-F-066 (según corresponda), donde conste:

a) Acuerdo consorcial, Unión Temporal o documento equivalente, donde se evidencie la voluntad de los integrantes, indicando claramente qué forma de unión es la seleccionada por el proponente (consorcio o unión temporal).
b) Identificación de cada uno de los integrantes, nombre, razón social, tipo y número de documento de identificación.
c) Se deberá indicar el nombre del consorcio o unión temporal, el cual no podrá ser modificado dentro del proceso. En el evento que resultare adjudicatario, este será tenido en cuenta para la celebración del contrato y deberá corresponder con la identificación tributaria del proponente asociativo.
d) La regulación de su participación, con los requerimientos específicos de la ley.
e) El documento deberá ser suscrito en original por los representantes legales de los integrantes del proponente plural.
f) La designación del representante y el suplente de dicho consorcio o unión temporal. Deberán señalar expresamente su identificación, facultades, entre ellas, la de presentar la propuesta correspondiente al presente proceso de selección y las de celebrar, modificar, transigir, conciliar y liquidar el contrato en caso ser adjudicatario, así como la de suscribir todos los documentos contractuales y post- contractuales que sean necesarios, es decir que el representante legal tiene plenas facultades para representar a la forma asociativa y adoptar todas las decisiones. En el evento que el representante legal se encuentre limitado en sus facultades deberá adjuntarse el documento de autorización.
g) Los porcentajes de participación de sus integrantes.
h) Si se trata de Unión Temporal, sus miembros deberán señalar los términos y extensión (actividades) de su participación en la propuesta y en su ejecución, así como el porcentaje de participación de cada integrante de la estructura plural.
i) Indicar a nombre de quien se realizará la facturación de conformidad con lo establecido en el Decreto 3050 de 1997.
j) Hay que señalar que la duración de la forma asociativa no deberá ser inferior a la del plazo de ejecución del contrato y su liquidación y un (1) año más

20.1.1.4.1. CONDICIONES DE LOS INTEGRANTES DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

Los proponentes que se presenten como consorcio o unión temporal deberán tener en cuenta lo siguiente:

a. En atención a lo dispuesto en el artículo 11 del Decreto 3050 de 1997, para el caso de los integrantes de un consorcio o unión temporal, para efectos de pago deberán manifestar con respecto a la facturación, dentro de su oferta, lo siguiente:

I. Si la va a efectuar en representación del consorcio o la unión temporal uno de sus integrantes, caso en el cual debe informar el número de identificación tributaria - NIT de quien va a facturar.
II. Si la facturación la van a presentar en forma separada cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberá informar su número de identificación tributaria - NIT y establecer la participación de cada

uno dentro del valor del contrato.

III. Si la facturación se va a realizar directamente por el consorcio o unión temporal, el consorcio o unión temporal debe allegar la fotocopia del Registro Único Tributario RUT del consorcio o unión temporal actualizado, dos (2) días después de la adjudicación.

b. No podrá haber cesión entre quienes integran el consorcio o unión temporal, salvo que el SENA lo autorice en los casos que legalmente estén permitidos

c. Las condiciones que establezcan los integrantes con respecto a las actividades, porcentajes, términos y/o extensión de la participación, no podrán ser modificadas sin el consentimiento previo del SENA

d. En el evento de presentarse inhabilidades, incompatibilidades o conflictos de interés sobrevinientes para los miembros del consorcio o unión temporal, el representante tendrá la obligación de informarlo por escrito al SENA dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de los hechos que dieron lugar a ella.

e. Los integrantes del consorcio o unión temporal deberán cumplir, individualmente, con los requisitos establecidos como persona natural o jurídica según sea el caso

NOTA: Cuando los proponentes deseen participar en el proceso, a través de consorcio o unión temporal, deberán registrarse en la plataforma SECOP II, según lo indicado en el manual vigente de proveedores de Colombia Compra Eficiente, es decir, deberán crear un usuario para el consorcio o unión temporal y presentar su propuesta a través de este, so pena de rechazo de la oferta

Igualmente, deberá tener en cuenta la "Guía rápida para la creación de proponentes plurales en el SECOP II", expedida por ANCCE.

20.1.1.5. CERTIFICADO DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

El proponente deberá acreditar que se encuentra al día a la fecha de cierre de recepción de ofertas del proceso de selección, con el pago de los aportes parafiscales generados de sus nóminas de sus empleados con destino a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en la Ley 828 de 2003.

- En caso tal que NO se encuentre obligado a cancelar aportes parafiscales o cuota de aprendizaje DEBERÁ INDICAR DICHA CIRCUNSTANCIA, especificando la razón.
- En las anteriores circunstancias, las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida y firmada por el revisor fiscal si lo tiene o contador público (aportar fotocopia clara y legible de la cédula de ciudadanía o documento equivalente, tarjeta Profesional y Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores, vigente a la fecha de cierre del presente proceso, correspondiente al contador público o revisor fiscal que emite la certificación). (modelo suministrado por el SENA (ANEXO FORMATO-GCCON-F-062 o GCCON-F-063) según aplique.

Ningún proponente que tenga resoluciones de cobro (actos administrativos en firme) por concepto de aportes parafiscales, incumplimiento de contrato de aprendizaje o multas impuestas por el Ministerio del Trabajo, podrá participar, salvo que exista acuerdo de pago suscrito y al día, previo al cierre del proceso

El oferente deberá garantizar que, a la fecha de la presentación de la propuesta, se encuentre inscrito en la base de datos de la Oficina de Promoción y Relaciones Corporativas, ubicada en la carrera 13 No. 65-10, piso 3. Con el objeto de verificar si se encuentra a Paz y salvo con el SENA.

Si el proponente es un consorcio o una unión temporal, cada uno de sus integrantes deberá presentar esta certificación.

Nota: De conformidad con la Directriz emitida por la Procuraduría General de la Nación y a la Ley 1233 de 2008, no se permite que el contratista seleccionado realice la prestación de los servicios o trabajos contratados con SENA por medio de las denominadas Cooperativas de Trabajo Asociado.

20.1.1.6. VERIFICACIÓN INEXISTENCIA ANTECEDENTES FISCALES PENALES Y DISCIPLINARIOS

Ni el proponente ni ninguno de sus integrantes en caso de ser plural ni el representante legal, podrán estar reportados, en el boletín de responsables fiscales, antecedentes disciplinarios de la Procuraduría y/o Personería y antecedentes de policía nacional, el proponente podrá aportar los respectivos certificados con su oferta, con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario. No obstante, de no aportarlos, el comité evaluador verificará lo pertinente en las páginas web respectivas.

20.1.1.7. VERIFICACIÓN DEL PAGO DE MULTAS POR INFRACCIONES AL CÓDIGO NACIONAL DE POLICÍA Y CONVIVENCIA

Para el momento del cierre de recepción de ofertas del proceso y para la suscripción del contrato, el proponente y sus integrantes, en caso de ser proponente plural, deberán encontrarse al día en el pago de multas por infracciones al código nacional de policía y convivencia, en el Registro Nacional de Medidas Correctivas – RNMC de la Policía Nacional de Colombia. El proponente podrá aportar el respectivo certificado con su oferta, no obstante, el comité evaluador verificará lo pertinente en el portal de servicios de la Policía Nacional https://srvpsi.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx

20.1.1.8. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción.

20.1.1.9. PREVENCIÓN Y CONTROL DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIAMIENTO DEL TERRORISMO

El proponente acreditará que cumple a cabalidad con las normas colombianas que le son aplicables. En virtud de lo anterior certificará (modelo suministrado por el SENA FORMATO GCCON-F-064) que:

a. EL PROPONENTE da cumplimiento a las normas y regulaciones colombianas relacionadas con la prevención y control al lavado de activos y financiamiento del terrorismo que le son aplicables.
b. EL PROPONENTE cuenta con adecuadas políticas, manuales y procedimientos de prevención y control al lavado de activos y administración del terrorismo, que dan cabal cumplimiento a las regulaciones vigentes que le son aplicables.
c. EL PROPONENTE (y/o alguno de sus integrantes en caso de proponentes plurales) NO han sido sancionados por violación de las leyes relacionadas con el Lavado de Activos y Financiación de Terrorismo.

20.1.1.10. REGISTRO UNICO TRIBUTARIO (RUT) Y REGISTRO DE INFORMACION TRIBUTARIA (RIT).

Con el fin de conocer el régimen Tributario a que pertenece el proponente, deberá presentarse con la propuesta, fotocopia del Registro Único Tributario y fotocopia del Registro de Información Tributaria (si hay lugar a ello), actualizados y expedido por la Dirección General de Impuestos Nacionales y la Dirección Distrital de Impuestos, respectivamente donde aparezca claramente el NIT del proponente de conformidad con lo dispuesto en las Resoluciones 139 de 2012 y 154 de 2013.
Cuando la propuesta sea presentada, por consorcio o unión temporal, los documentos solicitados en él deberán ser presentados por cada uno de los integrantes del oferente plural.

20.1.1.11. CERTIFICACIÓN BANCARIA

El oferente deberá anexar certificación de la Entidad bancaria respectiva en la cual se indique nombre del titular, número de cuenta, identificación (NIT o Cédula), sucursal y tipo de cuenta (corriente o ahorro), con el fin de estipularla dentro del contrato que se suscriba en desarrollo del presente proceso, para realizar allí las consignaciones resultantes de los pagos del contrato; la cuenta debe encontrarse en estado ACTIVA.

Para el caso de los Consorcios y Uniones Temporales, este documento debe ser aportado a una vez se le adjudique el contrato, dando aplicación a lo establecido por la Superintendencia Financiera en lo que respecta a la titularidad de cuentas bancarias para estas figuras asociativas. (Superfinanciera – Concepto 2015011812- 002 del 25 de marzo de 2015).

20.1.1.12. AUTORIZACIÓN NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA

De conformidad con lo previsto en TÍTULO III, CAPÍTULO IV, artículo 56 y siguientes de la Ley 1437 de 2011, modificados por la Ley 2080 de 2021, para llevar a cabo la notificación electrónica si el proveedor lo autoriza, debe diligenciar y firmar el FORMATO GCCON-F-059, este SOLO debe ser diligenciado por la persona natural cuando actúa en nombre propio; por el representante legal de la persona jurídica o persona plural.

20.1.1.13. ACREDITACION DE SOCIOS

Con el ánimo de que la Entidad pueda verificar lo correspondiente a las formas de asociación y presentación de la oferta en el proceso, así mismo determinar si se encuentra en causal de rechazo y/o dar aplicación a las reglas de validación de la experiencia acreditada, El proponente debe diligenciar y firmar el FORMATO GCCON-F-057.

20.1.1.14. REGISTRO DE INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES CONTRA MENORES DE EDAD

El proponente deberá presentar el anexo de Autorización consulta inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad (**formato anexo GTH-F-231**), El documento lo debe suscribir el representante legal con el fin de consultar los datos personales en el registro de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra personas menores de edad que administra el Ministerio de Defensa-Policía Nacional de Colombia, de manera previa a la eventual vinculación laboral, contractual o legal y reglamentaria y, de llegarse a formalizar, cada cuatro (4) meses a partir del inicio de la misma y mientras se encuentre vigente.

20.1.1.15. REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS -REDAM

El Proponente sea una persona natural o jurídica, deberá anexar el Certificado de DUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS -REDAM; en el caso de esta ultima el certificado aportado corresponderá al del Representante Legal de la misma.

20.1.1.16 EXPERIENCIA MINIMA: El proponente deberá anexar certificaciones de experiencia en la ejecución de contratos relacionados con el objeto del contrato, contados retroactivamente a partir de la fecha de presentación de la oferta y cuya sumatoria sea igual o superior al presupuesto oficial de la Invitación Pública, así:

MIPYMES	NO MIPYMES
Máximo tres (3) certificaciones	Máximo dos (2) certificaciones

NOTA: En aplicación del Numeral 2 del Art. 3 del Decreto 1860 de 2021 que adiciono el Art. 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015; se estableció como criterio diferencial para las MIPYME11 en el Sistema de Compras Públicas, el número de contratos para la acreditación de la experiencia.

El proponente deberá presentar dos (2) certificaciones de contratos con entidades públicas o privadas, relacionados directamente con el objeto de la presente contratación, ejecutados y terminados directamente, sin subcontratación, cuyo valor sumado sea igual o superior al 100% presupuesto oficial, expresado en SLMMV a la fecha de su ejecución.
Las Certificación(es) expedida(s) por la Entidad contratante deberán reflejar como mínimo los siguientes requisitos:

Nombre de la empresa Contratante (Dirección y Teléfono). NIT.

Nombre del Contratista.

Si se trata de un consorcio o de una unión temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de

participación de cada uno de sus miembros.
Número del contrato (si tiene). Objeto del contrato.
Valor del contrato.
Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año). Estado (100%) ejecutado. Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año).
Nombre y firma de quien expide la certificación.

La anterior información, podrá suplirse con el acta de liquidación, siempre que la misma contenga la información antes mencionada, caso contrario no será tomada en consideración.

El SENA no aceptará copia de los contratos por sí solos, ni relación de contratos, ni referencias comerciales, facturas, entre otros, que no se encuentren acompañadas de la respectiva certificación.
Las referencias comerciales, facturas, entre otros, se podrán aceptar como documentos aclaratorios de las certificaciones de experiencia, siempre y cuando cuente con la información pertinente para dicho fin.

Tampoco se aceptará como documento válido para la acreditación de la experiencia:

- Subcontratos
- Certificaciones expedidas por la supervisión del contrato
- Auto certificaciones
- Diseños propios

La entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes, si se evidencian discrepancias entre la información suministrada y lo establecido por la entidad, la propuesta será objeto de rechazo, sin perjuicio de las demás acciones a que hubiere lugar.

Si los contratos fueron ejecutados bajo la modalidad de Unión Temporal o Consorcio, el SENA tomará para la habilitación el porcentaje de participación en la ejecución del contrato del OFERENTE que haga parte del consorcio o de la unión temporal. Para lo anterior el OFERENTE deberá presentar el documento que acreditó la conformación del consorcio o de la unión temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.

20.1.2 REQUISITOS TÉCNICOS:

Los proponentes deben cumplir con la establecido dentro del numeral 7. “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS que deben cumplir para presente documento

El proponente debe cumplir con las especificaciones técnicas mínimas de los bienes y servicios, establecidos en el numeral 7: Se verificará que los bienes o servicios cotizados cumplan las especificaciones técnicas estipulados en la necesidad de la entidad.

No tendrá puntaje, pero en la evaluación técnica se verificará que la información suministrada en la propuesta corresponda como mínimo a los requerimientos establecidos de acuerdo con las condiciones técnicas ofrecidas. Se calificará como CUMPLE o NO CUMPLE TECNICAMENTE.

20.1.3 PROPUESTA ECONÓMICA

De acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, la entidad establecerá en la invitación los requisitos habilitantes que serán verificados únicamente al oferente con el precio más bajo previa verificación de la oferta por el evaluador económico, siempre que se encuentren en condiciones de mercado y satisfaga las necesidades de la entidad.

En caso de existir dos o más ofertas con empate a menor precio, se verificarán los requisitos mínimos habilitantes según el orden en que fueron presentadas en la plataforma del SECOP II y se dará aplicación a lo establecido en la Ley 2069 de 2020.

Para tal efecto el proponente deberá presentar su propuesta económica en el formulario correspondiente dispuesto dentro del proceso en la plataforma SECOP II, la adjudicación del contrato se hará por el valor total de la propuesta seleccionada. Sin embargo, tener en cuenta EL FORMATO DISPUESTO POR LA ENTIDAD para la propuesta técnica y económica y cuyo valor tanto en el formato como el cuestionario de la plataforma SECOP II deben coincidir.

Una vez se establezca cual es la propuesta con el precio más bajo, se procederá a verificar el cumplimiento de los requisitos habilitantes jurídicos, técnicos y demás establecidos en la invitación. En caso de que este no cumpla con los mismos, se procederá a la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente. De no lograrse la habilitación, se declarará desierto el proceso a oferta económica deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. La oferta económica deberá ser presentada en el formulario dispuesto para tal fin dentro del proceso en la plataforma del SECOP II y en documento PDF (FORMATO DISPUESTO POR LA ENTIDAD) todo lo requerido, cumpliendo con las especificaciones técnicas del presente documento y estar firmada por el Representante Legal.

2. El valor de la Oferta Económica no podrá exceder el valor del presupuesto indicado para el proceso y/o lote al cual presente su oferta, so pena de que su propuesta sea RECHAZADA.

El valor de la oferta debe incluir el valor del IVA si pertenece al Régimen Común, en caso contrario deberá indicarlo, si el proponente no discrimina el IVA, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el SENA y el PROPONENTE deberá asumir el costo del impuesto. Solo se pagarán los precios contratados y, por tanto, no asumirá cifra alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad previamente formalizada de acuerdo con los

procedimientos legales y presupuestales que le corresponda.

3. El SENA efectuará las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. Deberán ser tramitadas por el PROPONENTE, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del SENA o costo para ella. Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.

4. El proponente que no sea responsable del IVA debe informarlo en el texto de la propuesta. El porcentaje del IVA debe sujetarse a lo establecido en el Estatuto Tributario.

5. La adjudicación del contrato se realizará por la totalidad de ítems indicados de acuerdo con el menor precio ofrecido, siempre y cuando se cumplan las condiciones técnicas establecidas por la Entidad.

6. La oferta, en todos sus valores, deberá expresarse en pesos colombianos.

7. La oferta económica que se realiza es a título oneroso, en consecuencia, todos los valores deben ser fijos, inmodificables durante el plazo de vigencia de la oferta y del contrato que se llegare a suscribir.

8. El valor de la oferta debe prever e incluir todos los impuestos, tarifas y gastos a que haya lugar Nota: El valor diligenciado en EL FORMATO DISPUESTO POR LA ENTIDAD, debe tener concordancia con el valor diligenciado en la plataforma transaccional SECOP II.

➢ Cada Ítem se debe discriminar por separado en cuanto a la presentación de la oferta técnica y económica. El SENA tomará como el valor de la oferta, el valor registrado en el cuestionario SECOP II, el cual debe coincidir con el valor total de la propuesta adjunta presentada en PDF (formato de oferta técnica y económica), de presentarse inconsistencias entre la propuesta adjunta en PDF y la propuesta diligenciada en SECOP II, esta Entidad tendrá en cuenta la diligenciada en la Plataforma SECOP II, siempre y cuando la propuesta económica no sea objeto de corrección aritmética, tal como lo establece la Guía de Colombia Compra Eficiente, página 12, publicada en el enlace: https://colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_step/ccesecgi04provpcpresentaroferta07-09- 2020.pdf. Asimismo, lo fijado en el numeral 5 del concepto - Presentación de ofertas en el SECOP II, publicado por Colombia Compra eficiente en el enlace: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/concepto_presentacion_de_oferta _0.pdf y solo se procederá con la corrección aritmética cuando esta no supere el 2% del valor total de la oferta lo cual se determinará en el informe presentado por el evaluador económico, en concordancia con la causal de

rechazo señalada en el anexo la invitación. En este sentido, al existir una diferencia entre la propuesta adjunta en PDF, el informe de evaluación económica y la propuesta diligenciada en SECOP II mayor al 2% del valor total de la oferta, será causal de rechazo toda vez que para la entidad no es posible evaluar económicamente al existir esta inconsistencia.

Por error aritmético, se entiende aquel en que incurre el proponente cuando realiza una indebida operación matemática, pero con la certeza de las cantidades, requerimientos y valores. Las correcciones efectuadas a las OFERTAS de los proponentes serán de forzosa aceptación para éstos.

➢ Corrección Aritmética: Los errores de tipo aritmético que sean cometidos por el PROPONENTE en su OFERTA ECONÓMICA máximo hasta el 2% como se indica en el párrafo anterior, serán corregidos por la entidad y éste será el valor que tomará la entidad para efectos de la OFERTA. La corrección la realizará la entidad en el momento de la verificación y evaluación de las ofertas económicas.

Con el fin de permitir la comparación de ofertas el proponente debe diligenciar claramente y sin tachones EL FORMATO DISPUESTO POR LA ENTIDAD referente con la oferta económica, el cual soporta los valores correspondientes a todas y cada uno de los bienes y/o servicios con valor unitario sin IVA, tarifa de IVA, valor de IVA, valor total con IVA por ítem y valor total con IVA de acuerdo con la cantidad de ITEMS.

Si alguno o varios de los productos ofrecidos en la propuesta económica está exento de IVA o tiene una tarifa diferente a la general de 19%, se deberá indicar en el formato de oferta económica con el fin de realizar validación de la liquidación de los valores ofertados y evitar rechazos según las causales indicadas en el pliego de condiciones.

Las ofertas presentadas deberán estar proyectadas con la facturación futura a realizar por parte del oferente con el fin de evitar rechazos de factura de venta por la liquidación de valores con decimales que no fueron considerados en la presentación de la oferta, se permitirá la utilización de dos (2) decimales.

En caso de indisponibilidad de la plataforma SECOP II, el proponente deberá enviar un correo electrónico a la **Entidad Estatal** previo a la fecha y hora establecida en el cronograma para la presentación de ofertas manifestando su interés de presentar oferta al proceso. No será aceptada la oferta del **PROVEEDOR** que haya enviado correo electrónico a la Entidad Estatal después de la fecha y hora del cierre, de conformidad con el **PROTOCOLO DE INDISPONIBILIDAD SECOP II**

20.1.4 REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA

No Aplica

20.1.5 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

No Aplica

21 ANALISIS DE RIESGOS.

El análisis de los riesgos se encuentra contenido en ANEXO 1. MATRIZ DE RIESGOS de acuerdo con el formato establecido por Colombia Compra Eficiente:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/matriz_riesgos.doc

22 GARANTÍAS

El contratista deberá constituir dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a emisión de la aceptación de la oferta, en favor del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, garantía única en los términos del artículo 7 de la ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, que cubra los riesgos en las cuantías y vigencias que se establecen a continuación:

Beneficiario / Asegurado:	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA – Centro de Formación de Talento Humano en Salud
NIT:	899.999.034-1
Dirección:	Carrera 6 # 45 - 52, Bogotá D.C.

Parágrafo Primero: Sin perjuicio de lo anterior, EL CONTRATISTA se obliga a mantener vigente la garantía a que hace referencia la presente cláusula, durante el plazo que demande la ejecución de la aceptación de la oferta, así como la liquidación de este, si aplica, tal y como lo establece el Decreto 1082 de 2015.

Parágrafo Segundo: De conformidad con lo establecido artículo 2.2.1.2.3.1.18. del Decreto 1082 de 2015, el SENA solicitará al contratista restablecer el valor inicial de la garantía cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la entidad el valor de la garantía se vea reducido. Cuando la aceptación de la oferta sea modificada para incrementar su valor o prorrogar su plazo, el SENA exigirá al contratista ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso, dicha modificación de la garantía deberá ser allegada dentro de los 2 días hábiles siguientes al perfeccionamiento de la modificación respectiva.

Parágrafo Tercero: Cuando el contratista incumpla la obligación de obtener, ampliar o adicionar las garantías requeridas para el cumplimiento del objeto contractual, el SENA procederá a dar aplicación al procedimiento sancionatorio contractual consagrado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

El Contratista deberá cargar la Garantía Única en la sección correspondiente en la Plataforma SECOP II, con el fin de impartirse la respectiva aprobación por parte del Centro de Formación de Talento Humano en Salud.

En todo caso el contratista se obliga a solicitar la ampliación de la póliza hasta por el término de liquidación del contrato.

EL CONTRATISTA deberá restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por el Centro de Formación de Talento Humano en Salud.

De igual manera, en cualquier evento en que se adicione el valor del contrato o se prorrogue su término, EL CONTRATISTA deberá ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso. Si el oferente se presenta en Consorcio o Unión temporal, la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del proponente plural.

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
N/A	Seriedad de la oferta: por el 10% del valor de la oferta, vigente (45) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre del proceso de selección abreviada de menor cuantía.
N/A	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto.Meses más. (hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen)
N/A	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
X	Cumplimiento: por el (30%) del valor del contrato, por el término del mismo y cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la Garantía Única, de conformidad con lo establecido en los Artículos 2.2.1.2.3.1.7 numeral 3 y 2.2.1.2.3.1.12 del Decreto 1082 de 2015.
X	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el (5%) del valor del contrato con una vigencia igual al término de duración del mismo y tres (3) años más contados a partir de la aprobación de la garantía.
N/A	De Calidad del bien suministrado: por el (30 %) del valor del contrato, por el término de ejecución del mismo y por cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la Garantía Única, de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.3.1.16 del Decreto 1082 de 2015.
X	Calidad del servicio: por el (50 %) del valor del contrato vigente, por el término de ejecución del mismo y por cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la Garantía Única, de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.3.1.15 del Decreto 1082 de 2015.
N/A	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato
X	Póliza de Responsabilidad extracontractual: Equivalente a 200 salarios mínimos mensuales legales vigentes a la expedición de la póliza, y por un periodo correspondiente a la duración del contrato, de conformidad con los Artículos 2.2.1.2.3.1.8 y 2.2.1.2.3.1.17 Decreto 1082 de 2015.

23 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES: Conforme a lo determinado en el Artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la presente convocatoria es susceptible de limitación a MiPymes.					
El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)	SI	x	NO		

Será limitada la convocatoria a Mipymes, según sea el caso y de acuerdo con lo establecido en el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, reglamentado por el Decreto 1860 de 2021, que modificó los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3., y 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015, que definen y disponen las condiciones para las convocatorias limitadas a Mipyme y limitaciones territoriales, de la siguiente manera:

…" ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mípyme. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:

1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo" …

Según el Ministerio de Comercio Industria y Turismo MINCIT y la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente los umbrales vigentes del 01 de enero de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2025 son los siguientes:

UMBRAL DE MIPYMES 2024	
US$	125.000
COL$	**532.338.092**

La información del umbral para convocatorias limitadas a Mipyme se encuentra en la sección "ACUERDOS COMERCIALES Y TRATO NACIONAL POR RECIPROCIDAD" de la página web de Colombia Compra Eficiente, en el siguiente link: https://www.colombiacompra.gov.co/compradores/acuerdos-comerciales-ytrato-nacional-por-reciprocida.

En este sentido, teniendo en cuenta que el presupuesto estimado para el presente proceso de contratación es mayor al umbral, la presente convocatoria NO será susceptible de ser limitada a la participación de Mipymes.

24 ACUERDOS COMERCIALES:

En los términos del Art. 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015 y de acuerdo con la información contenida en el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación- Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación- Versión CCE-EICP-MA-03 V1 publicado por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente se evidencia que el presente proceso contractual esta cobijado por Acuerdos Comerciales vigentes, así:

Indique si el proceso está cobijado por Acuerdos Comerciales		Entidad Estatal cubierta	Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
		SI/NO	**SI/NO**	**SI/NO**	**SI/NO**
Alianza Pacífico	**Chile**	SI	NO	NO	NO
	México	NO	NO	NO	NO
	Perú	SI	NO	NO	NO
Canadá		SI	NO	NO	NO
Chile		SI	NO	NO	NO
Corea		SI	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	NO	NO	NO
Estados Unidos		SI	NO	NO	NO
Estados AELC		SI	NO	NO	SI
México		NO	NO	NO	NO
Triángulo Norte	**El Salvador**	NO	SI	NO	NO
	Guatemala	NO	SI	NO	NO
	Honduras	NO	SI	NO	NO
Unión Europea		SI	NO	NO	NO
Israel		SI	NO	NO	NO
Reino Unido e Irlanda del Norte		SI	NO	NO	NO
Comunidad Andina		SI	SI	NO	SI

Nota. Para el diligenciamiento consulte el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación (https://www.colombiacompra.gov.co/manuales-guias-y-pliegos-tipo/manuales-y-guias)

25 OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA. Indique si se requiere visita del personal de la Entidad o no, a los lugares o zona del contrato.	**SI:**	**X**	**NO:**	
Si se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:				
MUESTRA Indique si se requiere o no presentación de muestra	**SI:**		**NO:**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN. Indique si requiere o no una visita para verificación de información a las sedes o instalaciones del proponente.	**SI:**		**NO:**	**X**

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

26.1 Impacto Social.

El arrendamiento de instalaciones que se pretenden contratar busca conservar los espacios y/o ambientes en condiciones que obedezcan a la salud pública y a la seguridad que se debe prestar a la comunidad educativa.

Este contrato tiene un profundo componente social ya que en cumplimiento del deber de la entidad de atención a la comunidad educativa, está concebido para brindarle instalaciones adecuadas y seguras a todos aquellos que tienen recibir y/o dar la formación en cumplimiento de la misión del SENA, se contara con una infraestructura adecuada con la cual se busca brindarle tanto a los servidores de la Entidad como a los aprendices, espacios más agradables, seguros y cómodos, respetando las condiciones de bioseguridad.

26.2 Impacto económico.

Conforme al cumplimiento del objeto contractual, esto conllevaría a una prevención de seguridad en la salud de los aprendices y mejoramiento en la formación profesional que actualmente adelantan, toda vez que son muchos los aprendices beneficiados

26.3 COMPONENTE AMBIENTAL Y EFICIENCIA ENERGÉTICA

El Contratista al cual sea adjudicado el presente proceso de contratación del Centro de Formación de Talento Humano en Salud, deberá adoptar la Política Ambiental y demás lineamientos ambientales del SENA, teniendo en cuenta principalmente el ahorro y uso de adecuado y eficiente del agua y la energía dentro de las instalaciones de la Entidad durante la ejecución del contrato, así como también todos los requisitos legales vigentes y las Leyes ambientales aplicables, siendo responsables ante las autoridades de la protección ambiental y sobre el cumplimiento de éstas. De igual forma, el CONTRATISTA vigilará que sus dependientes den estricto cumplimiento durante la ejecución del objeto contractual, a todas las medidas ambientales establecidas. Es obligación especial de EL CONTRATISTA ejecutar sus actividades o servicios sin crear riesgo para la salud, la seguridad o el medio ambiente, ya que todos los costos que se generen con ocasión a la contaminación se trasladarán a los directos causantes, incluyendo multas y gastos que se generen con ocasión de requerimientos

o actuación de las autoridades. En sí, EL CONTRATISTA tomará todas las medidas conducentes para evitar la contaminación ambiental durante sus operaciones, cumplirá con todas las leyes ambientales aplicables, y se sujetará a las normas relativas al control de esta, no dejando sustancias o materiales nocivos para la flora, fauna, salud humana o animal, ni verterá contaminantes en la atmósfera ni a los cuerpos de agua.

De conformidad con el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación GCCON-AN-001 Versión 3 se exige a todos los proponentes el cumplimiento de los siguientes criterios ambientales para el proceso:

Además, deberá aportar:

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
El proponente debe presentar junto con su propuesta documento firmado por parte del Representante Legal donde indique bajo la gravedad de juramento que no reporta sanciones ante autoridades ambientales. De igual manera deberá adjuntar el reporte de consulta ante el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES – RUIA.	Precontractual				
Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos sólidos, y garantizar que esté acorde con los requisitos normativos vigentes. Verde: Residuos Orgánicos Aprovechables Blanco: Aprovechables Negro: No aprovechables Rojas: Residuos Peligrosos	Precontractual				

Hacer uso adecuado del lugar para el almacenamiento de los residuos sólidos, y generar campañas que fomenten la separación adecuada de residuos sólidos en toda la zona de cafetería.	Contractual				
Hacer uso adecuado de los sistemas ahorradores de agua y energía, tales como: Baterías sanitarias ahorradoras, iluminación que propenda por la eficiencia lumínica	Contractual				
El proponente deberá aportar el registro vigente de inscripción con un gestor de residuos peligrosos, con el cual realice la disposición adecuada de los aceites usados que se generen en el desarrollo de las actividades de la cafetería. Así mismo, deberá aportar el último certificado de disposición final y tratamiento de aceites usados.	Precontractual				
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				
Certificar y seguir la implementación de las recomendaciones de buenas prácticas, en el uso Eficiente de la Energía: * En espacios con climatización deben permanecer puertas y ventanas cerradas mientras se ejecuta el mantenimiento.	Contractual				

* El sistema de iluminación debe permanecer apagado cuando no exista personal ejecutando actividades de mantenimiento. * Si se requiere uso de agua, debe ser de manera responsable y eficiente, promoviendo la reutilización en los casos que aplique.					
El proponente deberá realizar el mantenimiento de la trampa de grasas y aportar el manual operativo para el mantenimiento de la trampa de grasas, en el que se especifiquen las frecuencias de mantenimiento requeridas normativamente, disposición de residuos generados, protocolos de limpieza y plan de contingencia. Así mismo, deberá garantizar y certificar la disposición adecuada de los residuos generados en dicho mantenimiento.	Contractual				
El proponente deberá aportar un plan de implementación de estrategias encaminadas a la reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos, esto en línea con la iniciativa Distrital “Desperdicios Cero”. En caso de generar desperdicios 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				
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.	Precontractual				

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 del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	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				

26.4 COMPONENTE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Los oferentes deberán cumplir con los siguientes requerimientos en la etapa del proceso indicada, según lo anterior, los requerimientos de la etapa precontractual deberán ser presentados junto con la propuesta como requisitos técnicos. El proponente y contratista dará estricto cumplimiento a lo establecido en el decreto único reglamentario del sector trabajo Decreto 1072 de 2015 y en lo establecido en la resolución 0312 de 2019 estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, así como también todos los requisitos legales vigentes y las normas aplicables en Seguridad y Salud en el trabajo, procurando a la protección la seguridad y salud de los trabajadores contratistas y visitantes.

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo					
Requisitos transversales aplicables en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo					
Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de	Precontractual				

estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019					
Mantener actualizado el Plan de Emergencias conforme a los factores de riesgo que se identifiquen para la edificación y garantizar las jornadas de capacitación y socialización.	Contractual				
Garantizar que las zonas de evacuación y parqueaderos estén debidamente señalizadas y con la suficiente iluminación de acuerdo con lo establecido reglamentariamente.	Contractual				
Mantener productos químicos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Decreto 1496 de 2018.	Contractual				
Garantizar un número suficiente de extintores y realizar las recargas periódicas	Contractual				

Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo Resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de protección personal.	Contractual				
Para el Transporte de los Alimentos: Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución Resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación o que el proveedor de transporte de alimentos cuenta con este plan.	Precontractual				
El proveedor deberá presentar soportes periódicos de la implementación del cronograma de capacitaciones al personal	Contractual				
El proveedor deberá suministrar y mantener disponibles las Fichas de Datos de Seguridad de las sustancias químicas compradas y utilizadas en las actividades del servicio * Las Fichas de Datos de Seguridad deben indicar la fecha de elaboración o actualización (cada 5 años).	Contractual				

El proveedor debe garantizar las condiciones de almacenamiento, rotulado y compatibilidad de las sustancias químicas y presentar informes periódicos de inspecciones o controles aplicados	Contractual				

Normatividad Relacionada:
Ley 2232 de 2022- Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso
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 - Manejo de Residuos
Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica
Ley 55 de 1993 - Sustancias Químicas
Decreto 1076 de 2015: Manejo de Residuos Peligrosos
Resolución 0491 DE 2020 - por la cual se establecen los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo de trabajos en espacios confinados y se dictan otras disposiciones.
Resolución 2605 de 2020 - Por la cual se corrigen yerros mecanográficos y se modifican artículos de la Resolución 0491 del 24 de febrero de 2020 que establece los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo del trabajo en espacios confinados y se dictan otras disposiciones.

27 CAUSALES DE RECHAZO.

- Si el proponente se encuentra en alguna de las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8° de la Ley 80 de 1993 y artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, y Decreto 1082 de 2015 y demás disposiciones constitucionales y legales aplicables vigentes.
- Si el proponente no cumple con los requisitos de orden técnico y de experiencia para participar en el proceso de contratación, establecidos en este documento.
- Cuando la oferta no sea suscrita por el Representante Legal o la persona que suscribe la propuesta no esté debidamente facultada para tal fin.
- Cuando el oferente haya tratado de intervenir, influenciar o informarse indebidamente del análisis de las ofertas.
- Cuando existan varias ofertas para un solo grupo presentadas por el mismo proponente bajo el mismo nombre o con nombres diferentes. Así también, cuando un proponente o alguno de los miembros del consorcio o de la unión temporal tenga intereses patrimoniales en otra persona jurídica que concurse, es decir, cuando se

trate de propuestas que correspondan a sociedades que tengan socios comunes, excepto cuando se trate de sociedades anónimas abiertas.

- Si el proponente no aclara o no responde de forma satisfactoria los requerimientos de la entidad contratante dentro del término concedido por la misma.
- Si se comprueba dentro del proceso de contratación, que la información y documentos que hacen parte de la oferta, no son veraces, es decir, no correspondan a la realidad de lo afirmado por el PROPONENTE.
- Si no se presentan los documentos que sean necesarios para la comparación objetiva de las propuestas.
- Si la propuesta no cumple con todas las exigencias establecidas para la evaluación técnica y para la evaluación económica de estos pliegos de condiciones.
- Si la propuesta se presenta subordinada al cumplimiento de cualquier condición o modalidad.
- Si la propuesta se presenta en forma extemporánea o en un lugar diferente al establecido en estos pliegos de condiciones.
- Si el valor de la propuesta supera el presupuesto oficial de la Entidad.
- Cuando le sobrevengan al proponente o uno de los miembros del consorcio o de la unión temporal, circunstancias que impidan legalmente adjudicarle el contrato.
- Cuando se encuentre reportado en el registro Nacional de Medidas Correctivas, a menos que junto con la propuesta presente constancia de acuerdo de Pago (Ley 1801 de 2016)

28 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

NO APLICA

29 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

NO APLICA

30 ANEXOS

CERTIFICADO PLAN DE COMPRAS
COMITÉ ESTRUCTURADOR
JUSTIFICACIÓN
PRECOTIZACIONES

- GCCON-F-_061 Formato Carta de Presentación de la Propuesta.
- GCCON-F-_057 Formato de Acreditación de Socios o Persona Natural.
- GCCON-F- 066 Formato Modelo de Constitución de Consorcio.
- GCCON-F-_067 Formato de Constitución de Unión Temporal.
- GCCON-F-_062 Formato Certificación Aportes Parafiscales- Persona Jurídica.
- GCCON-F-_063- Formato Certificación Aportes Parafiscales- Persona Natural.
- GCCON-F-042 Pacto de Transparencia o Formato de Compromiso Anticorrupción.
- GCCON-F-_064_Formato de Certificación de Aplicación de Normas de Prevención y Control del Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo.
- GCCON-F-_059 Formato de Autorización de Notificación Electrónica De Actos Administrativos.
- GCCON-F-_065- Formato de Certificación de Implementación de SST.
- Formato anexo GTH-F-231- Registro De Inhabilidades Por Delitos Sexuales Contra Menores De Edad

- FORMATO AVISO LIMITACIÓN MIPYMES
- Formato 7 Propuesta económica.

Firmado digitalmente por CARLOS ARTURO SALGAR RAMIREZ
Fecha: 2024.03.11 15:25:09 -05'00'

CARLOS ARTURO SALGAR RAMIREZ
Subdirector (e) Centro de Formación de talento Humano en Salud

Vo. Bo: Nuvia Cristina Quiroga - Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo Intercentros

Comité Estructurador

Elaboro: John Fredy Padilla- Apoyo Grupo Administrativo Intercentros

Ginna Ivonne Silva Rodríguez Apoyo Grupo Administrativo Intercentros

Luz Nayibe Ramos Ruiz - Componente Técnico

Soley Osma Vargas - Componente Jurídico

Loraine Ortiz Alandete - Componente Jurídico Loraine Ortiz A.

Jeniffer Eliana Rodríguez Salamanca- Gestión Ambiental y Energética

María Fernanda Cuellar Pachón - Apoyo de Higiene y Seguridad Industrial HYSI Mafe Cuellar