ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR
(Decreto 1082 de 2015)

En desarrollo de lo señalado en artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, cuando define que "La Entidad Estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de Análisis de Riesgo", la entidad procede a realizar el análisis del sector en el que se plasma el análisis necesario para lograr satisfacer la necesidad de la Entidad que origina el proceso de contratación para establecer el contexto del proceso de contratación, identificar algunos de los Riesgos y determinar los requisitos habilitantes para el desarrollo del mismo, así como el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad. De acuerdo con la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector publicada por Colombia Compra eficiente, las Entidades Estatales deben entender claramente cuál es su necesidad y cómo pueden satisfacerla, por lo cual, deben conocer y entender cómo y con quién pueden establecer la relación que permite satisfacer la necesidad identificada.

1. OBJETO:

"Entregar a título de arrendamiento un espacio físico, para prestar el servicio de cafetería ofreciendo venta de productos alimenticios a los aprendices, contratistas, funcionarios y demás usuarios de la entidad, ubicado en el Centro Tecnológico de la Amazonia Sena Regional Caquetá".

2. CLASIFICACIÓN UNSPSC

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.5.1 numeral 2, del Decreto 1082 de 2015, la descripción del objeto a contratar identificado en el cuarto nivel de clasificación de UNSPSC:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
1	F SERVICIOS	80000000	80130000	80131500	00	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones
2	G TERRENOS,EDIFICIOS, ESTRUCTURAS Y VÍAS	95000000	95120000	92121500	92121503	Cafetería
3	F SERVICIOS	90000000	90100000	90101500	90101501	Restaurantes

3. SECTOR PERTENECIENTE AL OBJETO CONTRACTUAL

SECTOR ECONOMICO
Sector Terciario
Comercio

4. ANALISIS DEL SECTOR.

El 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, como lo

establece la Ley 119 de 1994.

Con el fin de brindar el servicio de alimentación y cafetería a los aprendices, instructores y a la comunidad educativa en general del SENA quienes requieren de este servicio; se hace necesario ceder en arrendamiento un espacio debidamente equipado, para el funcionamiento del servicio de preparación y venta de alimentos

El Centro Tecnológico de la Amazonia SENA Regional Caquetá cuenta con un espacio físico que ha venido siendo destinado al funcionamiento de cafetería, dirigido principalmente a los Aprendices, y de manera subsidiaria a funcionarios y visitantes, el cual hace parte de un bien inmueble de naturaleza pública, orientado al cumplimiento de la misión institucional del SENA, sin que por ello su uso pertenezca a todos los habitantes del Municipio de Florencia.

De acuerdo a la oferta educativa, con que cuenta el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Regional Caquetá en cada una de sus modalidades, se hace necesario contar con el servicio de cafetería y restaurante para la comunidad educativa del Centro de Formación, con el fin de tener acceso dentro de las instalaciones de la Entidad, una cafetería para la venta de alimentos con la finalidad de que los aprendices no se vean en la necesidad de salir del Centro de Formación, toda vez que es indispensable salvaguardar su integridad dentro de su proceso de formación; y de esta manera se busca contribuir al desarrollo y mejora continua de toda la comunidad educativa de la Región. Lo anterior, con miras a disminuir el índice de deserción de los aprendices en formación titulada, se requiere propiciar condiciones y posibilidades que garanticen el desarrollo armónico e integral; favoreciendo el desarrollo de las dimensiones humanas.

El Centro Tecnológico de la Amazonia actualmente atiende aprendices de formación titulada así: Un total de 762 Aprendices en etapa lectiva en formaciones tituladas presencial y virtual, el total de aprendices Técnicos y Tecnólogos presencial en el Municipio de Florencia, adicionalmente la cual puede incrementarse en razón al ingreso de nuevos aprendices en las diferentes ofertas educativas de cada trimestre, sin dejar de lado los funcionarios, contratistas y demás colaboradores que hacen parte de la comunidad estudiantil.

Aunado a lo anterior, actualmente el Centro Tecnológico de la Amazonia , cuenta con un espacio físico destinado para la prestación del servicio de cafetería y restaurante para atender los requerimientos y necesidades de los aprendices, funcionarios, instructores y visitantes; razón por la cual se hace necesario adelantar un contrato de arrendamiento para garantizar la prestación del servicio, en aras de brindar la atención eficiente bajo los términos y políticas de alimentación saludable y que contribuya con el cuidado de la salud de los aprendices del Centro y del personal en general que requiera del servicio.

4.1. ASPECTOS GENERALES DEL SECTOR:

Durante este año se espera que el **mercado inmobiliario en Colombia** experimente una recuperación gradual, la cual se consolidará en 2025. A pesar de la situación actual, que ha mostrado una disminución en las ventas y un aumento en los inventarios terminados, se prevé que el sector se estabilice y retome su crecimiento en el mediano plazo.[1]

El mercado inmobiliario en Colombia muestra en 2024 un comportamiento mixto en el que sectores como industrial, oficinas y retail están en crecimiento sostenido, mientras que vivienda y hoteles están en recuperación. Se espera que durante este año este tenga en la generalidad un crecimiento moderado al igual que la economía nacional.

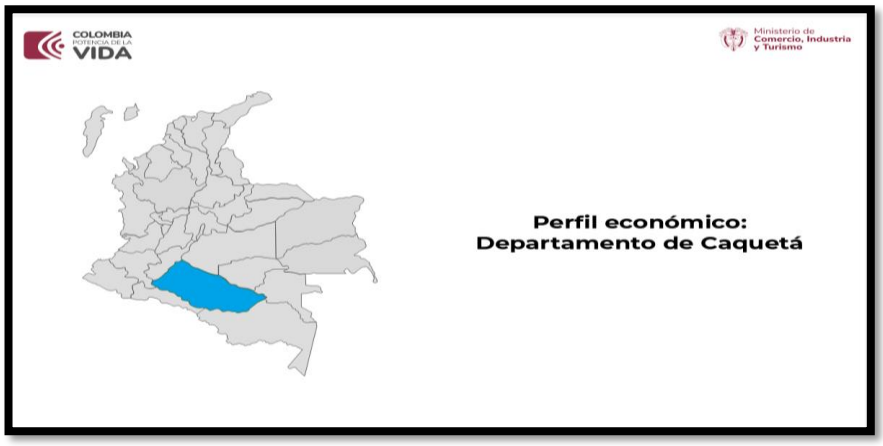
[1] https://www.oikosinmobiliaria.com/noticias-inmobiliaria/tendencias-sector-inmobiliario-para-este-ano

La recuperación en el sector inmobiliario en Colombia en 2024 estará impulsada, sobre todo, por las expectativas de disminución del costo de capital interno como consecuencia de la esperada baja en las tasas de interés. Así lo revela un estudio de **CBRE Colombia**.[2]

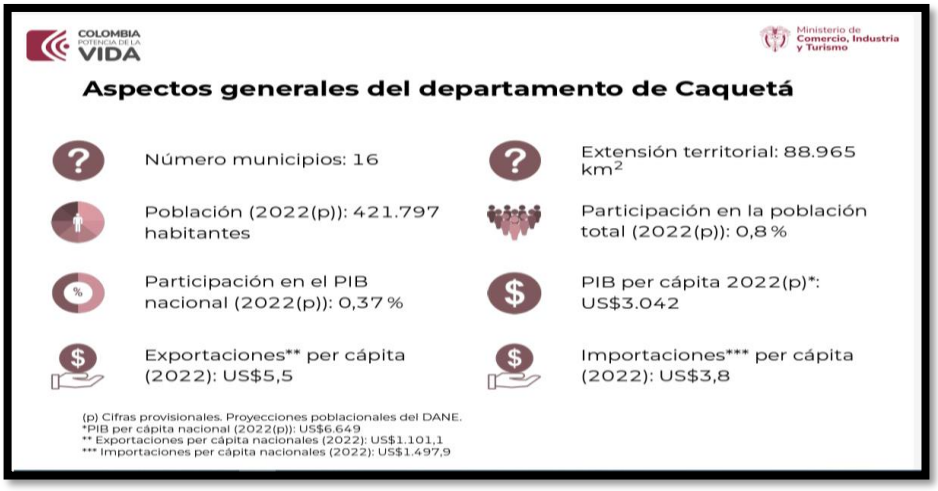
El año 2024 se presenta como un reto crucial para la economía colombiana. Se perfila como una oportunidad para darle paso a un futuro económico más sólido, y aunque las reformas y decisiones generan incertidumbre, la colaboración entre los diferentes sectores y la implementación de medidas estratégicas serán fundamentales para mitigar los efectos adversos", señala **Andrés Cardona**, vicepresidente de Transacciones y Consultoría para CBRE Colombia.

5. ASPECTOS ECONOMICOS:

5.1. DEPARTAMENTO DEL CAQUETÀ:

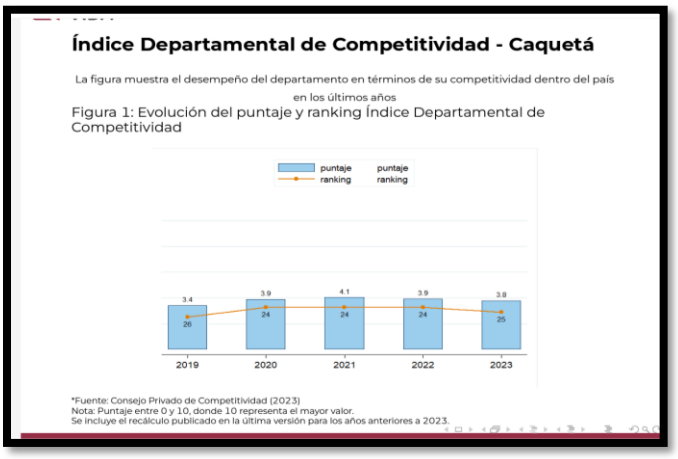


5.1.1. ASPECTOS GENERALES DEL DEPARTAMENTO:

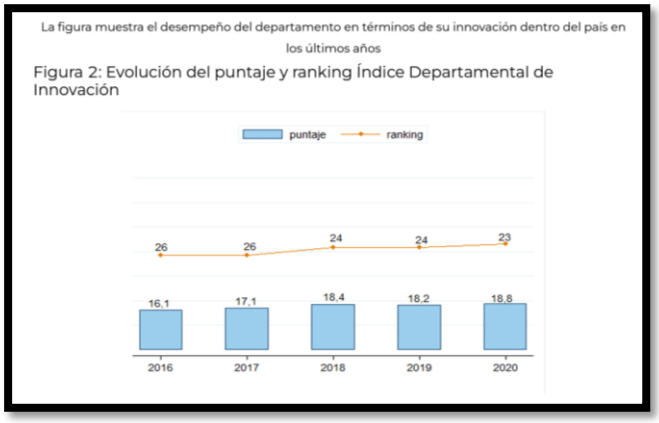


[2] https://www.valoraanalitik.com/previsiones-del-mercado-inmobiliario-en-colombia-en-2024/

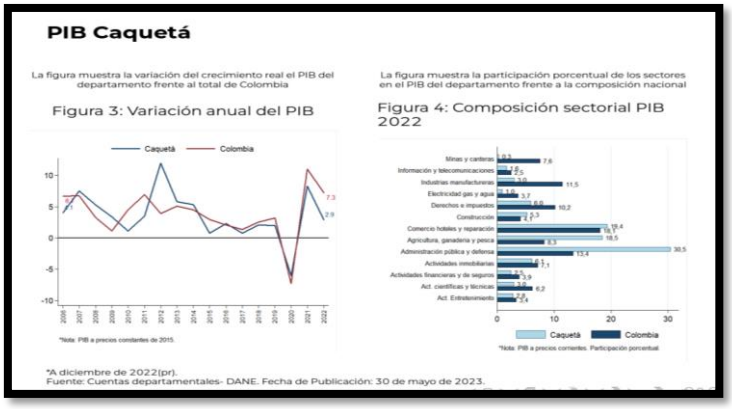
5.1.2 ÍNDICE DEPARTAMENTAL DE COMPETITIVIDAD-CAQUETÁ:



5.1.3 ÍNDICE DEPARTAMENTAL DE INNOVACIÓN-CAQUETÁ[3]

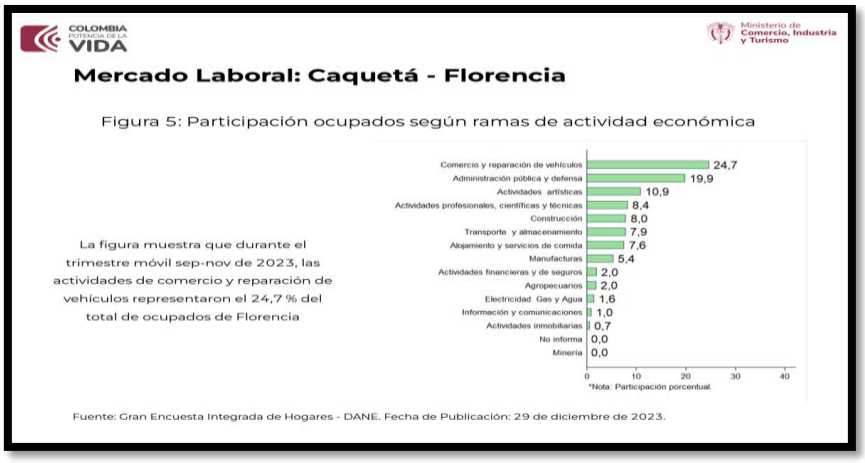


5.1.4. PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB):

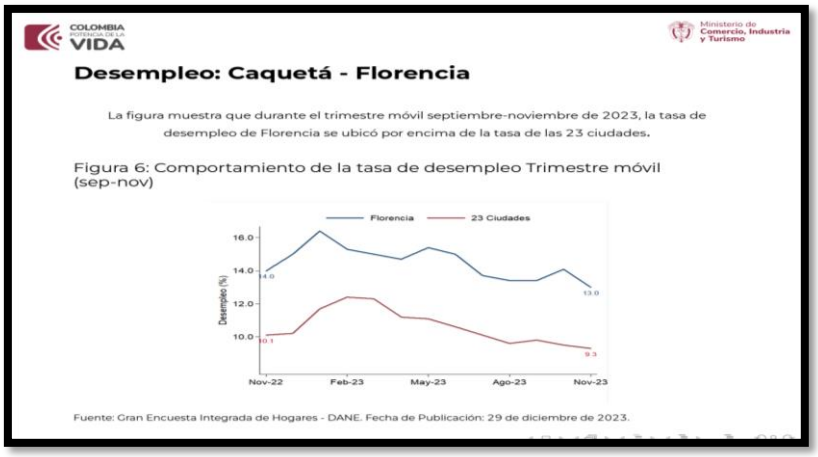


[3] Departamento Nacional de Planeación.

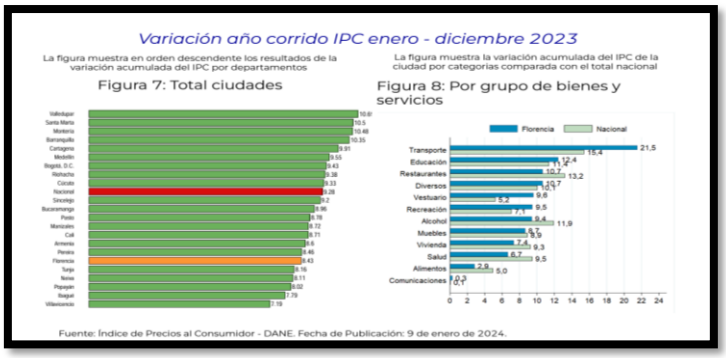
5.1.5. MERCADO LABORAL:



5.1.6. DESEMPLEO: CAQUETÁ-FLORENCIA:[4]



5.1.7. INFLACIÒN: CAQUETÀ – FLORENCIA:[5]

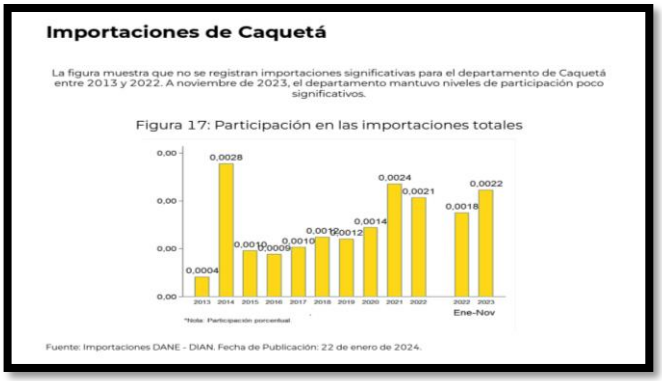


[4] Fuente: Gran Encuesta Integrada de Hogares-DANE. Fecha de Publicación:29 de diciembre de2 023.
[5] Fuente: Índice de Precios al Consumidor-DANE. Fecha de Publicación:9 de enero de 2024.

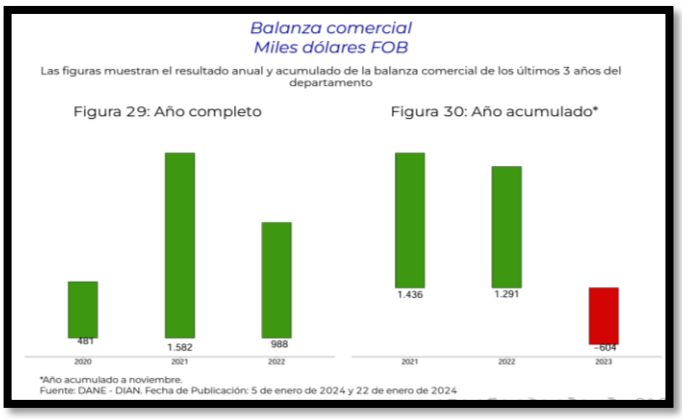
5.1.8. EXPORTACIONES CAQUETÀ:[6]



5.1.9. IMPORTACIONES DEPARTAMENTO CAQUETÀ:

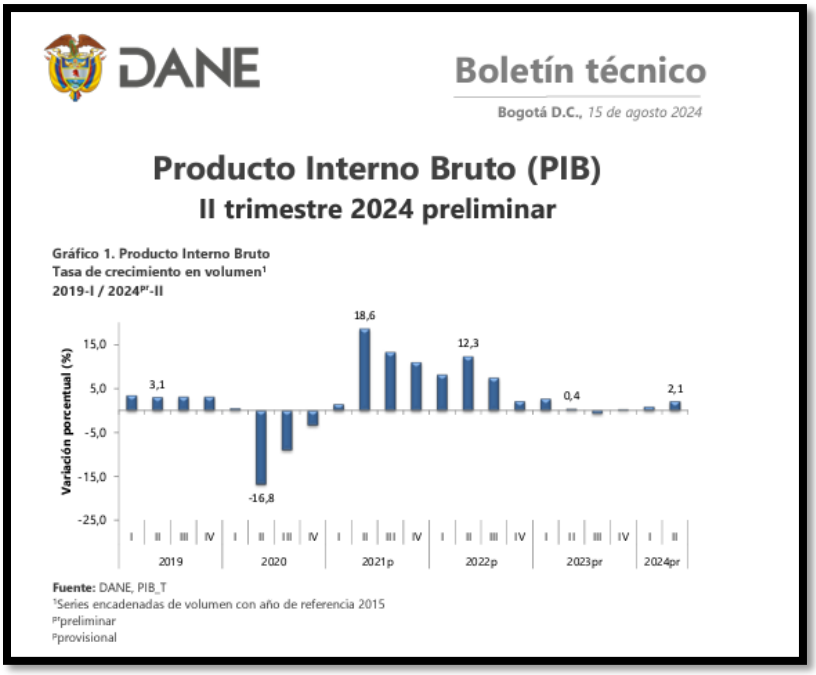


5.1.10. BALANZA COMERCIAL CAQUETA:[7]



[6] Fuente: Exportaciones DANE-DIAN. Fecha de Publicación: 5 de enero de2024.
[7] Fuente: DANE-DIAN. Fecha de Publicación: 15 de mayo de 2024

5.2 COMPORTAMIENTO PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB) [8]


DANE

Boletín técnico

Bogotá D.C., *15 de agosto 2024*

Producto Interno Bruto (PIB)

II trimestre 2024 preliminar

Gráfico 1. Producto Interno Bruto
Tasa de crecimiento en volumen[1]
2019-I / 2024[pr]-II

Fuente: DANE, PIB_T
[1]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015
[p]preliminar
[p]provisional

5.2.1 PIB DESDE EL ENFOQUE DE LA PRODUCCIÓN

En el segundo trimestre de 2024pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,1% respecto al mismo periodo de 2023pr (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 10,2% (contribuye 1,0 puntos porcentuales a la variación anual).
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,8% (contribuye 0,8 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 11,1% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

Durante el primer semestre de 2024pr, respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento de 1,5%. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 5,1% (contribuye 0,8 puntos porcentuales a la variación anual).

[8] Boletín Técnico Producto Interno Bruto (PIB_T) II trimestre de 2024pr

- Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 8,0% (contribuye 0,8 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 9,5% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

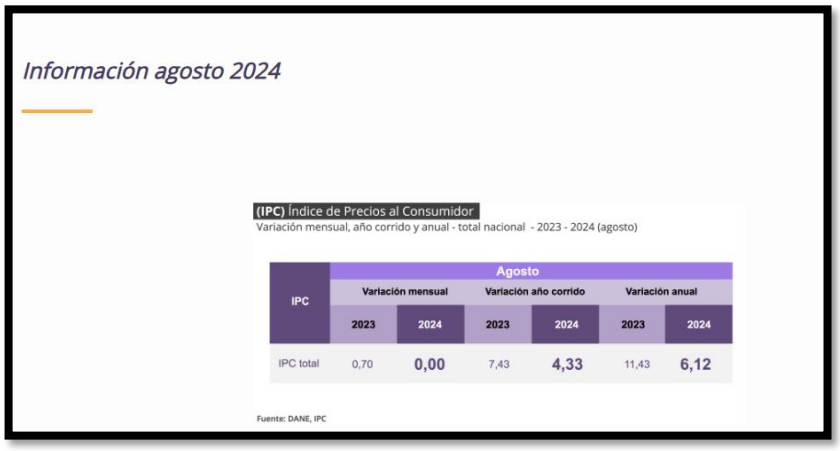
Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,1%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 3,5%.
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 1,7%.
- Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 1,5%.

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Segundo trimestre 2024[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2024[pr]-II / 2023[pr]-II	2024[pr] / 2023[pr]	2024[pr]-II / 2024[pr]-I
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	10,2	8,0	1,5
Explotación de minas y canteras	-3,3	-2,5	-0,9
Industrias manufactureras	-1,6	-3,6	-0,9
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	2,6	3,7	-0,9
Construcción	2,4	1,5	0,9
Comercio al por mayor y al por menor[3]	0,2	-0,3	-0,05
Información y comunicaciones	-1,9	-1,9	0,3
Actividades financieras y de seguros	1,4	-0,8	1,2
Actividades inmobiliarias	1,9	1,9	0,4
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	0,2	0,2	0,4
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	4,8	5,1	1,7
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	11,1	9,5	3,5
Valor agregado bruto	**2,3**	**1,6**	**0,1**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	0,3	0,4	-0,2
Producto Interno Bruto	**2,1**	**1,5**	**0,1**

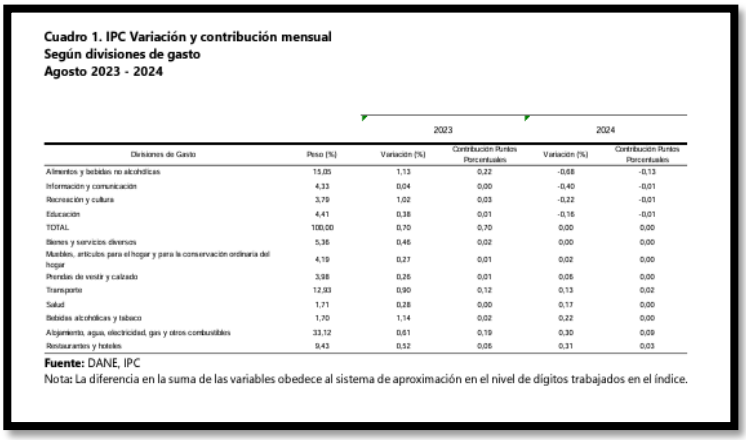
5.3 INDICES DE PRECIOS AL CONSUMIDOR (IPC):



En el mes de agosto de 2024, el IPC registró una variación de 0,00% en comparación con julio de 2024.

5.3.1. Comportamiento De La Variación Mensual Del IPC Según Divisiones Y Subclases-Variación Y Contribución Mensual Por Divisiones De Gasto

En el mes de agosto de 2024, el IPC registró una variación de 0,00% en comparación con julio de 2024, cuatro divisiones se ubicaron por debajo del promedio nacional (0,00%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (-0,68%), Información y comunicación (-0,40%), Recreación y cultura (-0,22%), y por último Educación (-0,16%). Por encima se ubicaron: Bienes y servicios diversos (0,00%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,02%), Prendas de vestir y calzado (0,06%), Transporte (0,13%), Salud (0,17%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,22%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,30%) y por último, Restaurantes y hoteles (0,31%).



Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Agosto 2023 - 2024

Divisiones de Gasto	Peso (%)	2023 Variación (%)	2023 Contribución Puntos Porcentuales	2024 Variación (%)	2024 Contribución Puntos Porcentuales
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	1,13	0,22	-0,68	-0,13
Información y comunicación	4,33	0,04	0,00	-0,40	-0,01
Recreación y cultura	3,79	1,02	0,03	-0,22	-0,01
Educación	4,41	0,38	0,01	-0,16	-0,01
TOTAL	100,00	0,70	0,70	0,00	0,00
Bienes y servicios diversos	5,36	0,46	0,02	0,00	0,00
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,27	0,01	0,02	0,00
Prendas de vestir y calzado	3,98	0,26	0,01	0,06	0,00
Transporte	12,93	0,90	0,12	0,13	0,02
Salud	1,71	0,28	0,00	0,17	0,00
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	1,14	0,02	0,22	0,00
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,61	0,19	0,30	0,09
Restaurantes y hoteles	9,43	0,52	0,05	0,31	0,03

Fuente: DANE, IPC
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

6. ASPECTO AMBIENTAL:

La economía depende en gran medida del sector servicios, donde el pequeño comercio es una pieza clave en el desarrollo económico y social de una comunidad concreta y, a su vez, las empresas necesitan la naturaleza. Si ésta no puede regenerarse y tener una adecuada salud, nuestro desarrollo económico se colapsará y nuestra sociedad tendrá que adaptarse a una nueva realidad más agresiva e injusta. El respeto al medio ambiente está vinculado con el desarrollo económico y social, por ello, la sostenibilidad es una tarea de todos: organizaciones, gobiernos, empresas, consumidores, agentes sociales, sociedad en general, ….

El comercio más local sí puede hacer cosas concretas que requieren poca inversión y tienen un considerable impacto positivo en el entorno. Existe una serie de Buenas Prácticas Ambientales, muchas de ellas de sencilla aplicación y que sumadas a otras muchas que se les puede ir ocurriendo de manera individual y colectiva, se conseguirá una reducción del impacto ambiental del comercio e incluso de los productos que comercializan muy importante.

Para asegurar nuestro bienestar, debemos conseguir que los sistemas productivos imiten los procesos de ciclo cerrado de la naturaleza, eliminando progresivamente sus impactos ambientales negativos evitando la generación de contaminación y residuos. Los producidos, en todo caso, deben ser asimilables por la naturaleza, compatibles el con el funcionamiento de los ecosistemas, las comunidades que los habitan y, en general, con el equilibrio de la biosfera.

Es por ello que desde el área ambiental se piden unos requisitos ambientales que el arrendatario deberá cumplir los cuales relacionamos a continuación:

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. – Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. – Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	**Contractual**

Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	**Precontractual**
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. **NOTA**: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	**Contractual**
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, 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 con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías " y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	**Contractual**
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	**Contractual**
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: – reutilizables o reciclables o compostables. – Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. Se consideran plásticos de un solo uso: – Bolsas plásticas utilizadas para cargar o transportar, alimentos, paquetes y mercancías;	**Contractual**

– Rollos de película extensible y de burbuja plásticas, utilizadas como envoltura con que se protegen objetos o alimentos que se van a transportar. – Envases, empaques y recipientes utilizados para empacar o envasar comidas y alimentos preparados en el sitio, para llevar o consumir; – Bolsas plásticas para contener líquidos; – Vasos, platos, bandejas, cubiertos (cuchillos, tenedores, cucharas), mezcladores y pitillos para bebidas, elaborados en plástico; poliestireno y globos decorativos **Nota:** Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública. **Nota:** El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la "Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).	
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	**Contractual**
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	**Contractual**
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	**Contractual**

El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	**Contractual**
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	**Precontractual**
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. **NOTA**: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	**Contractual**
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, 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 con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías* " y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	**Contractual**
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	**Contractual**

Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	**Contractual**
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	**Contractual**
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	**Contractual**
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	**Contractual**
El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	**Contractual**

7. ASPECTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

La aplicación del SG-SST tiene como ventajas la mejora del ambiente de trabajo, el bienestar y la calidad de vida laboral, la disminución de las tasas de ausentismo por enfermedad, la reducción de las tasas de accidentalidad y mortalidad por accidentes de trabajo en Colombia y el aumento de la productividad. Además, velar por el cumplimiento efectivo de las normas, requisitos y procedimientos de obligatorio cumplimiento por parte de las empresas y contratantes en materia de riesgos laborales.

Facilitar el proceso de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo por parte de los empleadores y contratantes, asegurando el cumplimiento de las normas mínimas establecidas por el Sistema General de Riesgos Laborales para la protección de la integridad del personal que realiza el trabajo, labor o actividad, con la identificación de prácticas, procesos, situaciones peligrosas y de acciones de intervención en los riesgos propios de la actividad económica.

Por lo cual la entidad Sena Regional Caquetá desde el área de SST solicita unos requisitos que el arrendatario debe cumplir, los cuales me permito relacionar:

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y el responsable del SG-SST. 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST virtual de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. (Documentos legibles). **3.** Evaluación 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, Presentada a la ARL y al Ministerio de Trabajo, las dos son obligatorias, Vigencia 2023**.** si se presentan proponentes como persona natural o con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos laborales deberá presentar certificación. de igual forma debe tener en consideración el Decreto No. 1072 de 2015, en lo dispuesto en la SECCIÓN 5 AFILIACIÓN VOLUNTARIA AL SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES, en el artículo 2.2.4.2.5.11 Obligaciones de los afiliados voluntarios al sistema general de riesgos laborales.	**Precontractual**
Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. **Nota:** Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato**.**	**Contractual**
Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: - Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a 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 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos	**Contractual**

contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. • Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. • Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	**Contractual**
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	**Contractual**
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. **NOTA**: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	**Contractual**
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, 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 con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías " y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	**Contractual**
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	**Contractual**
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	**Contractual**

Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	**Contractual**
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	**Contractual**
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	**Contractual**
El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	**Contractual**
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 201516 Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012	**Contractual**
El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima	**Contractual**
Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	**Contractual**

Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	**Contractual**
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	**Contractual**
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal	**Contractual**
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	**Contractual**

<table>
<tr>
<td>Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:

 Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.

 En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.

Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.</td>
<td>Contractual</td>
</tr>
<tr>
<td>Certificación en la cual se compromete que si llega a ser adjudicado tendrá en la cafetería los siguientes equipos y elementos de emergencia:

• Botiquín de primeros auxilios

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

Tabla 1. Botiquín
<table>
<tr><th>ELEMENTO</th><th>UNIDAD</th><th>CANTIDAD</th></tr>
<tr><td>Paquete de gasas limpias</td><td>Paquete x 20</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Baja lenguas x 20</td><td>Paquete x 20</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Venda de algodón 5x5 yardas</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Apósitos para ojos</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Tijera de trauma</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Linterna con baterías</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Esparadrapo de tela rollo de 4”</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
</table></td>
<td>Contractual</td>
</tr>
</table>

Guantes para examinar (no látex)	Caja x 100	1
Venda elástica 2x5 yardas	Unidad	1
Venda de algodón 3x5 yardas	Unidad	1
Solución salina	Unidad de 500 cc	1

El botiquín debe ubicarse 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 del restaurante y/o cafetería.

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

- Nombre del elemento
- Cantidad
- Fecha de adquisición
- Fecha de vencimiento

- Camilla rígida con sujetadores e inmovilizadores.
- Extintores ABC de 20 libras (1)
- Extintor tipo K de 20 libras (1)

- **Equipo contraincendios:**

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 a 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 mts cuadrados de superficie en el restaurante o cafetería.

8. ASPECTOS REGULATORIOS:

NORMA	DESCRIPCIÓN
La ley 80 de 1993	modificada por la Ley 1150 de 2007, por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, establece las modalidades de selección, así como los principios de publicidad y selección objetiva.
Resolución No. 1228 del 25 de julio de 2018	por medio de la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA", define el Bienestar al Aprendiz como el conjunto de acciones que realiza la entidad para potenciar el desarrollo personal de los aprendices, dando herramientas que permiten una relación favorable consigo mismo, con los demás miembros de la comunidad, con la naturaleza y con su entorno, lo que aporta al fortalecimiento de la formación profesional integral.
Decreto 249 de 2004	por el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA
Código Civil	artículos 674 y 1981
Decreto 1082 de 2015	ARTÍCULO 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles. Las Entidades Estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:

9. ANALISIS TECNICO

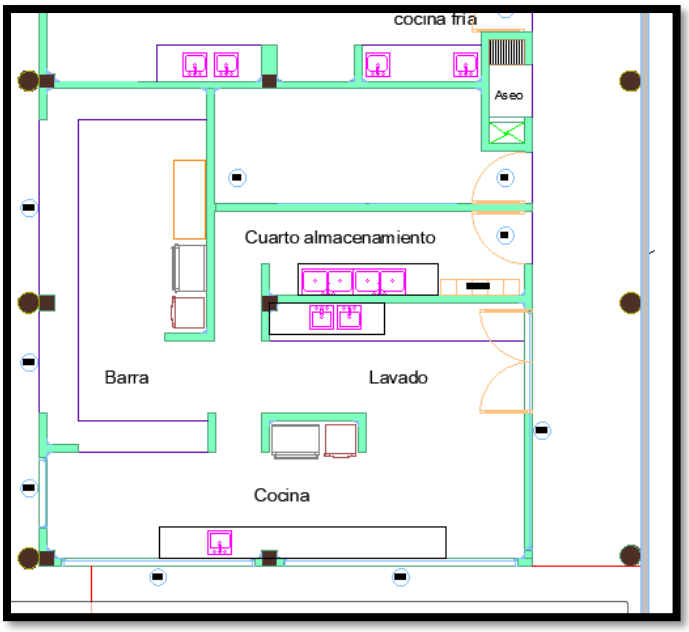
El área para arrendar se encuentra ubicada en la Kilometro 3 Vía Aeropuerto en el Municipio de Florencia (Caquetá) - El Centro Tecnológico de la Amazonia Sena Regional Caquetá, así:

Área	Área (m2)	Descripción
Área total a arrendar	72.4m2	Área total destinada de las instalaciones a arrendar.
Barra/zona de vitrinas/Punto Atención	23.0m2	Incluye área de caja y baranda de acceso al público.
Cocina	23.1m2	Incluye zona caliente o de cocción de alimentos, preparación de comida
Lavado	12.8m2	Incluye mesones con lavaplatos para lavado de utensilios de cocina.
Cuarto Almacenamiento	9.76m2	Incluye espacio para almacenamiento de insumos.
Zona de aseo	1.5m2	Incluye espacio para limpieza de utensilios de aseo.
Comedor externo /área de servicio	232m2	Incluye área de disposición de mesas, sillas de atención al público.

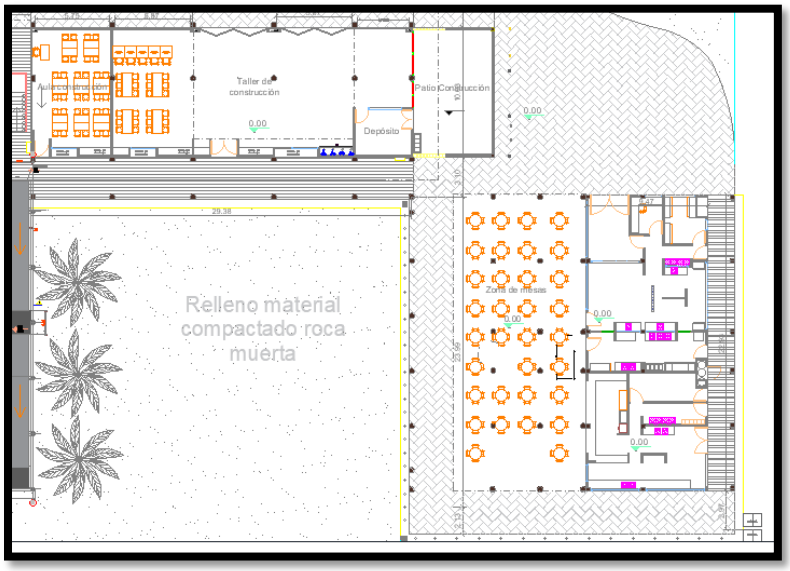
Nota 1: El uso de los servicios públicos del SENA solo deben ser utilizados exclusivamente para los servicios prestados a la comunidad SENA. El valor del servicio de gas de la cafetería del CTA debe ser cancelado por el Arrendatario.

Nota 2: Las instalaciones no cuentan con baños, deben hacer uso de los baños públicos del bloque educativo

El Centro Tecnológico de la Amazonia SENA Regional Caquetá, tiene la necesidad de darle un uso adecuado al espacio dispuesto en el Kilómetro 3 Vía Aeropuerto del Municipio de Florencia,



Plano de la Cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonia





Vista Posterior



Vista Lateral



Vista Frontal

10. ACUERDOS COMERCIALES

De acuerdo con lo señalado en el literal D del Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, expedido por Colombia Compra eficiente, "las Entidades Estatales deben determinar en la etapa de planeación si los Acuerdos Comerciales son aplicables al Proceso de Contratación que están diseñando y en caso de que sean aplicables, cumplir con las obligaciones contenidas en los mismos. Las Entidades Estatales que adelantan sus Procesos de Contratación con las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía.

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	N/A	N/A	N/A	N/A
	México	N/A	N/A	N/A	N/A
	Perú	N/A	N/A	N/A	N/A
Canadá		N/A	N/A	N/A	N/A
Chile		N/A	N/A	N/A	N/A
Corea		N/A	N/A	N/A	N/A
Costa Rica		N/A	N/A	N/A	N/A
Estados Unidos		N/A	N/A	N/A	N/A
Estados AELC		N/A	N/A	N/A	N/A
México		N/A	N/A	N/A	N/A

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
Triángulo Norte	El Salvador	N/A	N/A	N/A	N/A
	Guatemala	N/A	N/A	N/A	N/A
	Honduras	N/A	N/A	N/A	N/A
Unión Europea		N/A	N/A	N/A	N/A
Comunidad Andina		**N/A**	**N/A**	N/A	N/A

11. ANALISIS DE LA OFERTA

Se realizó invitación para presentar propuesta a personas naturales y/o jurídicas cuya actividad comercial guarda relación con el objeto a contratar y que cuentan con reconocimiento y experiencia en la región, para tomar en arriendo el espacio habilitado por la entidad para prestar el servicio de cafetería; obteniendo como respuesta tres manifestaciones de interés, presentadas por personas naturales y/o jurídicas, de manera que se procedió a realizar el estudio de cumplimiento de requisitos que permitan el cabal cumplimiento del objeto a contratar.

POSIBLES ARRENDATARIOS	Radicado	Propuesta - Valor
Doris Burbano Antury	18-1-2024-003112 de fecha 04 de septiembre de 2024 a las 9:27:46 am grupoadmondocumentos@sena.edu.co y jlavaoh@sena.edu.co	$1.500.000
FOOD CARE SAS	Propuesta radicada a la entidad mediante el correo gthcaqueta@sena.edu.co y jlavaoh@sena.edu.co El día 06 de septiembre de 2024	$1.500.000
ALEXANDRA COBALEDA	Propuesta radicada a la entidad mediante el correo gthcaqueta@sena.edu.co y jlavaoh@sena.edu.co El día 06 de septiembre de 2024	$1.500.000

De acuerdo a lo anterior presentaron intención de participar para el contrato de arrendamiento de la cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonia Tres (3) personas naturales y/o jurídicas de las cuales una vez verificado por parte del Comité de Cafetería cada uno de los requisitos aportados por votación unánime se eligió al contratista que cumplía con la experiencia y con cada uno de los requisitos ambientales y de SST.

12. ANALISIS DE LA DEMANDA:

Dada la necesidad de contar con un arrendatario sea persona natural y/o jurídica en la cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonia, Para ello se efectuó la consulta en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II, sobre los históricos de contratación realizados por las diferentes regionales que hacen parte del SENA las cuales se hallaron las siguientes coincidencias, con objetos iguales o similares al de la

necesidad a satisfacer del SENA Regional Caquetá, ejecutados durante las vigencias 2022, 2023 y 2024.

NO. DEL PROCESO Y AÑO	NO. DEL CONTRATO	REGIONAL	CONTRATISTA Y/O ARRENDATARIO	OBJETO DEL CONTRATO	PLAZO	VALOR DEL CONTRATO	MODALIDAD DE SELECCIÓN
CD-HIL-CIES-001-2022	CO1.PCCNTR.3876559	HUILA	Rubiela Flórez Martínez	Entregar a título de arrendamiento un espacio público físico, para prestar el servicio de cafetería y restaurante en las sedes Industria, Comercio y Servicios del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila	135 (Días)	5.492.188,00 COP	Contratación Directa
CD-RM-953210-003-2023	CO1.PCCNTR.5593005	META	ALBA ROCIO RINCON MEDINA	Entregar en Arrendamiento cuatro (04) espacios físicos (locales) para el funcionamiento de cafeterías y fotocopiado e internet en las siguientes sedes: Centro de Industria y Servicios del Meta. Sede Barrio Popular. Sede Centro para la Formación en Hidrocarburos y Desarrollo Agroindustrial de la Altillanura	30 (Días)	1.500.000 COP	Contratación Directa
CD-RSR-CDITI-115-2024	CO1.PCCNTR.6643149	RISARALDA	FELIPE CORTES VALENCIA	Entregar a título de arrendamiento las instalaciones de la Cafetería de la Sede del Centro Diseño e Innovación Tecnológica Industrial del SENA Regional Risaralda, ubicada en el barrio Santa Isabel Transversal 7 calle 26, para atender al público conformado por la comunidad educativa del SENA, a fin de contar con los servicios de desayunos, almuerzos y cafetería, durante la vigencia 2024	99 (DÍAS)	952.000,00 COP	Contratación Directa

En igual sentido se consultó Entidades Públicas y/o privadas a nivel nacional las cuales lanzaron procesos en la Modalidad de Contratación Directa con objetos iguales o similares al de la necesidad a satisfacer del SENA Regional Caquetá, ejecutados durante las vigencias 2021, 2022, 2023 y 2024, las cuales se relacionan a continuación:

NO. DEL PROCESO Y AÑO	NO. DEL CONTRATO	ENTIDAD	CONTRATISTA Y/O ARRENDATARIO	OBJETO DEL CONTRATO	PLAZO	VALOR DEL CONTRATO	MODALIDAD DE SELECCIÓN
CONTR. APROVECHAMIENTO -007-2021	CO1.PCCNTR.3025478 de 2021	Instituto Departamental de Recreación y Deporte INDERSANTANDER SITIO OFICIAL	MARISELLA DURAN	CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DEL BIEN INMUEBLE LOCAL COMERCIAL CAFETERIA No 01 DE LA ZONA SUR ORIENTAL CONTIGUO AL GIMNASIO MULTIFUERZAS UBICADO EN LA UNIDAD DEPORTIVA ALFONSO LOPEZ	76 (DIAS)	$1.487.500,00 COP	Contratación Directa
C D 019 DE 2022	CO1.PCCNTR.4321152	EP HELICONIAS	LILIANA QUINTERO RAMIREZ	Dar en arrendamiento un espacio físico, ubicado dentro de las instalaciones de la Penitenciaria de Media Seguridad LAS HELICONIAS de Florencia	12 (Meses)	7.603.200,00 COP	Contratación Directa

				Caquetá, dispuesto para la prestación del servicio de cafetería y restaurante, que garantice el suministro de desayunos, almuerzos, cenas, bebidas no alcohólicas y lo que concierne a productos de cafetería, destinados a los funcionarios del cuerpo de custodia y vigilancia, administrativos, Auxiliares, personal que apoya el cumplimiento de la misión instit			
PN MEPER CD 044 2023	CO1.PCCNTR.5641392 82-1-10043-23	POLICIA METROPOLITANA DE PEREIRA	GLORIA JANETH HURTADFO MADRID	ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERIA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES DEL COMANDO DE LA POLICIA METROPOLITANA DE PEREIRA	Doce (12) meses	18.541.764 COP	Contratación Directa
ITP-CD-171-2024	248-2024	INSTITUTO TECNOLOGICO DEL PUTUMAYO	FISMA	ENTREGAR A TITULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE DESTINADO PARA EL RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES, DOCENTES Y DEMÁS PERSONAL DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL PUTUMAYO, UBICADO EN EL BARRIO LUIS CARLOS GALAN DE LA CIUDAD DE MOCOA, CON UN ÁREA INTERNA DE 179,22 M2	142 (Días)	5.730.618,27 COP	Contratación Directa

Así mismo y de acuerdo con la evolución histórica de este tipo de contratación, se analizó el comportamiento de las adquisiciones anteriores del bien o servicio, por lo cual se evidenció que el SENA REGIONAL CAQUETA, el contrato de arrendamiento suscrito fue de un periodo de cinco (5) años tal como se evidencia a continuación:

No. Proceso y Año	No. Contrato	ARRENDATARIO	Objeto	Plazo	Valor	Modalidad de Selección
CTA_002_18	0256 de 2018	LESBY ALVAREZ GOMEZ	*Entregar en arriendo la cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonia para prestar el servicio de cafetería /o restaurantes a toda la comunidad educativa*".	Cinco (5) años	Ochocientos Mil Pesos ($800.000) Mcte.	Contratación Directa

13. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presente proceso no genera erogación alguna de presupuesto por parte de la Entidad, por tanto, no se requiere Certificado de Disponibilidad Presupuestal.

El valor estimado del contrato corresponde a **CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($4.500.000) M/CTE,** con valor del canon de arrendamiento mensual en la suma de **UN MILLON QUINIENTOS MIL PESOS ($1.500.000) MCTE**, valor que fue determinado por el comité de cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonia según el 10 de septiembre de 2024 así:

CONCEPTO	VALOR CANON MENSUAL 2024	VALOR TOTAL
Canon Arrendamiento	$1.500.000 MCTE	$ 4.500.000 MCTE

14. FUNDAMENTOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Por tratarse de arrendamiento de bienes inmuebles, la modalidad de selección del contratista corresponde a la Contratación Directa, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007, articulo 2, numeral 4, literal i, en concordancia con el Decreto 1082 de 2015, articulo 2.2.1.2.4.11, normas que determinan que la modalidad de selección de contratación directa procede en el arredramiento de bienes inmuebles, así:

> *"**ARTICULO 2o. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN**. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas: (...)*
>
> 1. ***Contratación directa.** La modalidad de selección de contratación directa solamente procederá en los siguientes casos:(...)*
>
> *i) El arrendamiento o adquisición de inmuebles."*
>
> *"Artículo 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles. Las Entidades Estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:*

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

Tanto el proceso contractual como el contrato que se suscriba como consecuencia del mismo se regirá en lo pertinente, por el ordenamiento constitucional, el régimen jurídico determinado en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, ley 1474 de 2011, Decreto 1082 de 2015 sus normas reglamentarias y demás normas civiles y comerciales que la complementan adicionan y reglamentan, disposiciones que regulan la materia y lo establecido en el presente Estudio.

Que el artículo 40 de la ley 80 de 1993 prevé que las entidades estatales pueden incluir en los contratos que celebren, las modalidades, condiciones y, en general, las cláusulas o estipulaciones que consideren convenientes, siempre que no sean contrarias a la Constitución, la ley, el orden público y a las buenas costumbres para lograr el cumplimiento de los fines estatales

Para el proceso en mención, se tendrá en cuenta el Concepto 2638 de 2018 emitido por el Grupo de Conceptos Jurídicos y Producción Normativa de la Dirección General del SENA, donde en virtud de los contratos de arrendamiento, se expresó de la siguiente manera:

> "*El contrato de arrendamiento se entiende como un contrato no regulado en el Estatuto General de Contratación de la Administración pública y en consecuencia es necesario acudir a lo dispuesto -en la normativa del derecho civil, tal como bien se desarrolló en el concepto emitido por esta coordinación el pasado 1 de marzo de 2016, en el cual se indicó:*

El artículo 13 de la Ley 80 de 1993, establece que los contratos que celebren las entidades a que se refiere el: artículo 20 se regirán por las disposiciones civiles y comerciales, pertinentes salvo, en las materias particulares reguladas en esta Ley; y no encontrándose dentro de tal regulación el contrato de arrendamiento, se le aplican las normas de los Códigos Civil y de Comercio.

Es así como el contrato de arrendamiento está definido por el Código Civil en el Art 1973 así:

> *El arrendamiento es un contrato en que las dos partes se obligan recíprocamente, la una a concede el goce de una cosa, o a ejecutar una obra o prestar un servicio, y la otra a pagar por este goce, obra o servicio un precio determinado.*
>
> *De la precitada definición se deduce que son elementes esenciales del contrato de arrendamiento de bienes los siguientes: - La concesión del goce o uso de un bien - El precio que se paga por el uso o goce del bien El consentimiento de las partes. Del contrato de arrendamiento surge para el arrendador la obligación de entregar el bien y permitir el uso y goce del mismo al arrendatario; para éste surge la obligación de pagar el precio correspondiente al canon por la tenencia del bien, conservarlo conforme al destino del mismo y restituirlo en la oportunidad convenida (arts. 1982 ss y 1996 ss CC)".*

Así mismo y en relación con la naturaleza jurídica del inmueble objeto de arrendamiento, hizo referencia a la sentencia del Consejo de Estado con número de radicación: 250b232600019950070401 (21 699) del 30 de abril de 2012 señalando:

> *La naturaleza jurídica del inmueble objeto del contrato de arrendamiento... Como puede apreciarse, dependiendo de la naturaleza jurídica del inmueble objeto del contrato materia de este proceso, se predica respecto del mismo unas características que inciden en la posibilidad de negociación o entrega cualquier título en el tráfico jurídica si es un bies uso público, no es jurídicamente viable que sea entregado para el uso y goce exclusivo de un particular, so pena de transgredir el orden jurídico imperativo al transferir u otorgar derechos con esa proyección y connotación sobre un bien de disfrute colectivo; en cambio; si su naturaleza es fiscal es posible sobre el mismo un acto de disposición jurídica con el aludido alcance (vender, arrendar, permutar, etc.), siempre y cuando se cumplan las normas legales que regulan esa actividad. (Negrilla fuera de texto).*
>
> *// La Sala concluye que el inmueble que constituye el objeto del arrendamiento, en el caso concreto, es un bien de uso público, toda vez que, por tratarse de una porción de terreno afectado a un parque público, esto el Simón Bolívar, está definido Como tal en la normatividad vigente; su uso y goce, por consiguiente, pertenecen a la comunidad en general y está sometido a reglas constitucionales, legales y reglamentarias para su uso y administración".*

Conforme a lo expuesto y atendiendo a la finalidad del Centro, para poner en arriendo el espacio de la cafetería, se tendrán en cuenta las estipulaciones inherentes a arriendos en materia civil y comercial las cuales se

encuentran" limitadas al contrato, y adicionalmente, a la observancia de los principios de la función administrativa y a los principios rectores consagrados en la ley de la Contratación Estatal.

Así mismo para la selección del contratista, la Entidad aplicará los principios de economía, transparencia y responsabilidad contenidos en la Ley 80 de 1993 y postulados que rigen la función pública

Dada en Florencia Caquetá, a los Veinticuatro (24) días del mes de septiembre de 2024

Firmado digitalmente por LUIS ANGEL LOZADA OLAYA
Fecha: 2024.09.24 08:44:55 -05'00'

LUIS ANGEL LOZADA OLAYA
Director Regional (E) con funciones de Subdirector de Centro

Proyectó: Paola Andrea Martínez – Abogada de Contratación.

Revisó: José Edward Joven Bustamante – Técnico Grado02 Contratación

VoBo: Jorge Leonardo Lavao Hernández- Coordinador de Grupo de Apoyo Administrativo Mixto