PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Centro Tecnológico de la Amazonia – SENA Regional Caquetá
ORDENADOR DEL GASTO	LUIS ANGEL LOZADA OLAYA - Director Regional (E) con Funciones de Subdirector de Centro
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

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El Centro Tecnológico de la Amazonia SENA Regional Caquetá requiere realizar acciones en función de promover el área de bienestar de Aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de las sedes, disponiendo debidamente de los recursos con que cuenta y orientándolos al cumplimiento de sus objetivos institucionales.

La 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.

Este plan, tiene como objetivo contribuir al desarrollo humano integral de los aprendices, por medio de la definición de lineamientos que se implementan de manera articulada y gradual con el proceso de formación profesional integral, con el fin de fortalecer la cultura de bienestar entre los aprendices y la comunidad educativa.

Dicha contribución se debe realizar a través de actividades propias de las dimensiones del plan, las cuales constituyen el marco de referencia para identificar las estrategias que desarrollará el Centro de Formación, con el fin de atender los objetivos de este.

El Decreto 249 de 2004 por el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, establece en su artículo 27 las funciones de las Subdirecciones de los Centros de Formación Profesional Integral, incluyendo en el numeral 19 la de "Dirigir la implementación del programa integral de bienestar de los alumnos del Centro" y en el numeral 28, la de "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".

En relación al tema de las cafeterías en el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, el uso temporal de sitios (kioscos, casetas, locales, etc.), ubicados en las instalaciones del Centro Tecnológico de la Amazonia del Centro de Formación del SENA, dispuestos para la prestación del servicio de cafetería y/o expendio de comestibles para los funcionarios, instructores, contratistas y aprendices, se debe tener en cuenta lo señalado en la Resolución No. 770 de 2001, en el Título VII denominado "De la administración de los bienes", en su artículo 36 que señala: "*Delegar en los Subdirectores Administrativos y Financieros de las Regionales, los Directores Seccionales y Jefes de Centros, la función de autorizar mediante resolución motivada, el uso temporal de sitios (kioscos, casetas, locales, etc.), ubicados en las instalaciones del SENA, dispuestos para la prestación del servicio de cafetería o expendio de comestibles y servicios de fotocopiado a los alumnos y servidores públicos del SENA*.".

Que, por lo anterior, el artículo 37 ibidem dispone que: "En las Regionales, Seccionales y Centros, se organizará un comité de cafetería y servicios, encargado de velar por el funcionamiento, óptima calidad del servicio y fijación de precios, así como de emitir concepto en cuanto a solicitudes de las respectivas autorizaciones, sanciones a imponer a las personas autorizadas, revocación de las autorizaciones expedidas y en fin todos los casos que requieran de su intervención. PARÁGRAFO: Corresponde a los Subdirectores Administrativos y Financieros de las Regionales, a los Directores Seccionales y a los Jefes de Centro, según el caso, determinar la organización del respectivo comité, previendo su integración, funcionamiento y atribuciones, así como el valor a cobrar por la autorización de uso."

Conforme a lo indicado, el Centro de Tecnológico de la Amazonia SENA Regional Caquetá cuenta con un espacio físico dentro del Centro de Formación 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, este espacio debe ser administrado por personal con experiencia en el área de comercialización de alimentos, que cumpla con las especificaciones de calidad y oportunidad que la Entidad necesita, a favor de la comunidad educativa y de los aprendices. Es decir, lo que se busca con la entrega del espacio físico para que se preste el servicio de cafetería y recibir una retribución económica o en especie beneficio a los aprendices más necesitados por la utilización de estos dentro del inmueble del SENA, sin que se exija ningún otro tipo de contraprestación a cambio por parte del contratista seleccionado.

En virtud de lo anterior, el bien en mención es de carácter fiscal, y, por tanto, en cumplimiento de los artículos 674 y 1981 del Código Civil, es susceptible de ser administrado en aplicación de normas de carácter privado, por lo que puede ser entregado en arrendamiento a un particular, para el funcionamiento de cafetería.

La opción más adecuada para destinar el bien al servicio de cafetería en los términos mencionados es su vinculación a un contrato de arrendamiento, a través del cual, se otorgue el goce de este a una persona que preste el servicio por sus propios medios y bajo su propia responsabilidad, cancelando a cambio de esa posibilidad un canon mensual a favor del SENA Centro de Formación de Florencia (Caquetá).

Es de anotar, que el espacio físico ha sido objeto de arrendamiento anterior para el funcionamiento de cafetería.

Por lo tanto, 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, destinado al

funcionamiento de cafetería, encontrando que la opción más ajustada a las necesidades del Centro es entregándolo en arrendamiento a un tercero, seleccionado a través de un proceso de contratación directa, que respete los principios de transparencia, economía y demás que rigen la contratación estatal, a efectos de suscribir para la vigencia, un contrato de arrendamiento que permita su funcionamiento y que además obligue al arrendatario, a cumplir con las normas y demás requerimientos que rijan la materia.

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 811 Aprendices etapa lectiva en formaciones tituladas presencial, 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 contar con los funcionarios, contratistas y demás colaboradores que hacen parte de la comunidad estudiantil.

A través de este contrato de arrendamiento se da cumplimiento a la misión de la entidad de dar respuesta oportuna y eficaz a las necesidades de los aprendices que se encuentran realizando sus formaciones de manera presencial en el Centro, formando aprendices hábiles en competencias dirigidas a generar y trabajar en creaciones funcionales direccionadas exactamente al mejoramiento de cada uno de ellos, razón por la cual se hace necesario adelantar un contrato de arrendamiento para garantizar la prestación del servicio de cafetería, en aras de brindar la atención eficiente bajo los términos y políticas de alimentación saludable y que contribuya con el cuidado e integridad de los aprendices del Centro y del personal en general que requiera del servicio.

En consecuencia, la mejor opción legal 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 que se relacionan a continuación: Entregar a título de arrendamiento un (1) espacio físico destinado a la prestación del servicio de cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonia Sena regional Caquetá, ubicado así: un (1) espacio ubicado en el primer piso del centro disponible en un área total arrendar de 72.4m2 ubicada en el municipio de Florencia, dichos espacios se entregarán con las instalaciones propias para venta de productos.

Que, para la celebración del presente contrato, no se requiere de disponibilidad de recursos en la presente vigencia 2024, teniendo en cuenta que no existe erogación alguna de presupuesto de la entidad.

Este proceso se realiza bajo e marco normativo del Decreto 1082 de 2025, que señala:

"(…) ARTÍCULO 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles. Las Entidades Estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:

1. *Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble.*

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

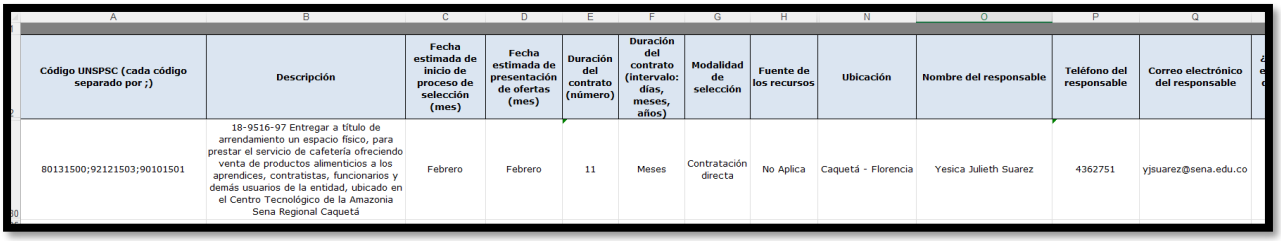
Teniendo en cuenta que con la contratación pública se busca el cumplimiento de los fines estatales, es imperioso que las entidades públicas cuenten con instrumentos que les faculten lograr la selección adecuada de los contratistas que les permitirán la consecución de estos. Por ello, el propio Estado ha expedido diferentes normas buscando, dotar a las entidades con herramientas que permitan dicha selección idónea. Con la ley 80 de 1993 se dotó a las entidades de la estructura general y los principios de la contratación estatal. Ahora, a través de la Ley 1150 de 2007, se pretende la reducción de costos del proceso contractual, cuyos procesos de selección son ceñidos en el Decreto 1082 de 2015.

Así las cosas, la opción más adecuada para destinar el bien al servicio de cafetería en los términos mencionados, es su vinculación a un contrato de arrendamiento, a través de cual se otorgue el goce del mismo a una persona natural o jurídica que preste el servicio por sus propios medios y bajo su propia responsabilidad, cancelando a cambio de esa posibilidad un canon mensual a favor del Centro.

Vale aclarar que el presente proceso se realizará mediante la plataforma del SECOP II.

Finalmente es preciso indicar que para el presente proceso de contratación no se requiere la destinación de algún tipo de recurso por parte de la entidad, toda vez que por tratarse de un contrato de arrendamiento donde la entidad entrega a título de ARRENDAMIENTO AL ARRENDATARIO y este recibe bajo el mismo título, una porción del bien inmueble ubicado en la Kilometro 3 Vía Aeropuerto del Municipio de Florencia, con destino única y exclusivamente al funcionamiento de Cafetería.

1.3 EVIDENCIA DE LA LÍNEA O NUMERAL DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES



Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección (mes)	Fecha estimada de presentación de ofertas (mes)	Duración del contrato (número)	Duración del contrato (intervalo: días, meses, años)	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Ubicación	Nombre del responsable	Teléfono del responsable	Correo electrónico del responsable
80131500;92121503;90101501	18-9516-97 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	Febrero	Febrero	11	Meses	Contratación directa	No Aplica	Caquetá - Florencia	Yesica Julieth Suarez	4362751	yjsuarez@sena.edu.co

1.4 CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC).

El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
1	F SERVICIOS	80000000	80130000	80131500	80131502	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

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

NO APLICA

2. 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.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

El espacio del inmueble objeto del contrato de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a la prestación de los servicios de restaurante, cafetería, venta de alimentos y demás bienes relacionados con el servicio, quedando prohibido cambiarle la destinación, así como desarrollar otro tipo de actividad comercial dentro del mismo, diferente a las antes señaladas.

El espacio objeto de arrendamiento no es un establecimiento comercial, sino un espacio con destino a satisfacer las necesidades de la comunidad educativa enmarcado dentro del plan de bienestar, lo cual no genera erogación presupuestal alguna

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de arrendamiento	
Otro:	

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

Componente social:

Con el fin de cumplir con las metas propuestas para la vigencia 2025, y dado que el Centro Tecnológico de la Amazonia, ubicado en el Kilómetro 3 Vía Aeropuerto – del Municipio de Florencia (Caquetá), cuenta con una población aproximada de un total de 811 aprendices activos en formación titulada que se encuentran en etapa lectiva, sumado a ello cuenta con una población administrativa, entre ellos, funcionarios. contratistas, instructores, personal de vigilancia y servicios generales calculada aproximadamente en trescientas (300) personas, más los visitantes, quienes deben recibir una excelente calidad de servicios, entre ellos, el servicio de cafetería, bebidas frías y calientes, ofreciendo precios acordes y eficacia en la prestación de dicho servicio en pro del bienestar general de la comunidad educativa, administrativa y público en general.

Componente de impacto económico:

En consecuencia, la mejor opción legal 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 que se relacionan a continuación: Entregar a título de arrendamiento un (1) espacio físico destinado a la prestación del servicio de cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonia, ubicado así: un (1) espacio ubicado en el primer piso del centro disponible en un área total arrendar de 72.4m2 ubicada en el municipio de Florencia, cada uno dichos espacios se entregarán con las instalaciones propias o caseta, para venta de productos.

Así las cosas, la opción más adecuada para destinar el bien al servicio de cafetería en los términos mencionados, es su vinculación a un contrato de arrendamiento, a través de cual se otorgue el goce del mismo a una persona natural o jurídica que preste el servicio por sus propios medios y bajo su propia responsabilidad, cancelando a cambio de esa posibilidad un canon mensual a favor del Centro.

Componente ambiental

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, dentro de la responsabilidad que tiene con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y la protección y preservación del medio ambiente, y en cumplimiento de los postulados constitucionales y legales que regulan su manejo, se compromete en todos los niveles de la organización y en todos los procesos administrativos y misionales a desarrollar e implementar buenas prácticas en seguridad y ambientales, con el propósito de minimizar los riesgos de accidentalidad y contaminación; igualmente a gestionar mecanismos que permitan el mejoramiento continuo de los procesos que se adopten, a fin de lograr el cumplimiento de objetivos, teniendo como resultado un ambiente seguro, sano y responsable.

2.4 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

NO APLICA

2.5 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

NO APLICA

2.6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

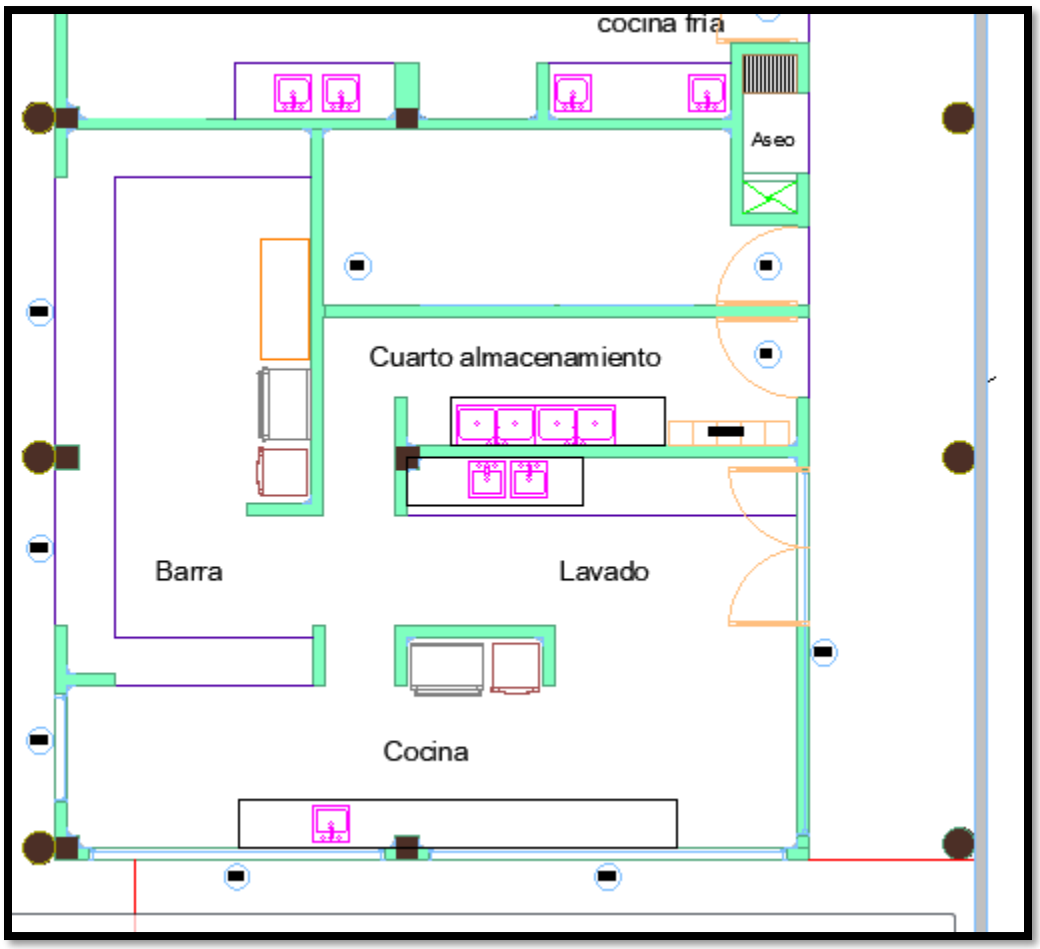
El área para arrendar se encuentra ubicada en la Kilometro 3 Vía Aeropuerto en el Municipio de Florencia (Caquetá) - Centro Tecnológico de la Amazonia Sena Regional Caquetá, así:

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

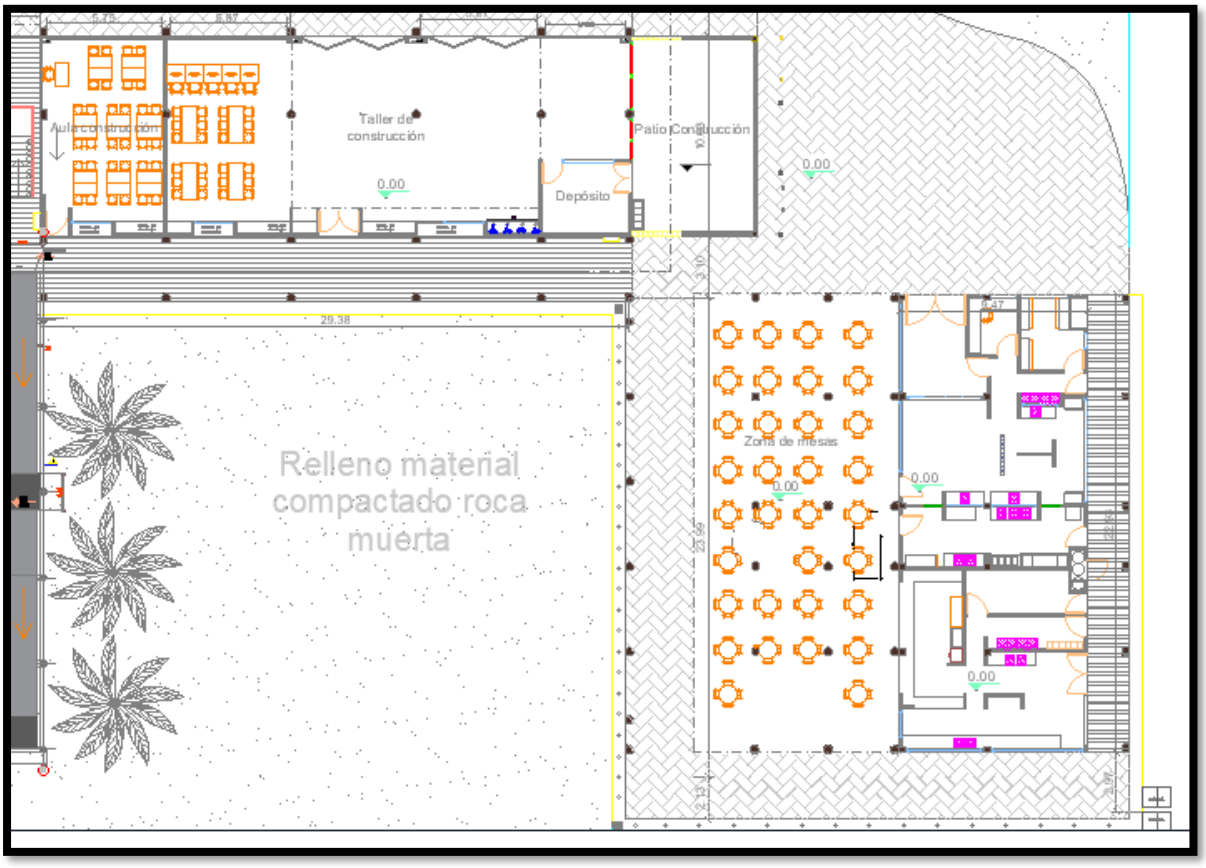
Lavado	12.8m2	Incluye mesones con lavaplatos para lavado de utensilios de cocina.
Cuarto Almacenamiento	9.76m2	Incluye espacio para almacenamiento de insumos.
Zona de aseo	1.5m2	Incluye espacio para limpieza de utensilios de aseo.
Comedor externo /área de servicio	232m2	Incluye área de disposición de 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.



Plano de la Cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonia





Vista Posterior



Vista Lateral



Vista Frontal

2.6.1 ACTIVIDADES A CARGO DEL ARRENDATARIO:

Las Actividades a cargo del arrendatario comprende:

1. MANTENIMIENTO:

Comprende todas las actividades de conservación, rehabilitación, reposición y reparación de las instalaciones, equipos y bienes que conforman la cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonia del Sena regional Caquetá, el inmueble debe entregarse en igual de condiciones en las cuales se entregaron. (según acta de entrega de este).

2. DOTACIÓN:

El arrendatario deberá mantener el espacio arrendado con la dotación de elementos, insumos, menaje, equipos, máquinas y similares necesarios para el desarrollo óptimo y eficiente del servicio a prestar dentro del espacio físico correspondiente como:

Área	Área (m2)	Descripción
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: En uso compartido se entrega mesas y sillas para zona de comedor externo el cual mediante ACTA se identificará las condiciones y cantidades, este mobiliario deberá ser cuidado y en común acuerdo con el supervisor del contrato a final del año o cuando amerite por daños se deberá reparar o realizar mantenimiento donde el Sena aportara mano de obra y el arrendatario los materiales.

3. ADMINISTRACIÓN:

El manejo, conservación y demás actividades necesarias para la administración del espacio físico arrendado corren por cuenta y riesgo del arrendatario debe presentar el plan de manejo ambiental que incluya la cafetería, pasillo comedor, zonas aledañas.

El Sena podrá requerir o intervenir en la administración del servicio de cafetería cuando se evidencie incumplimiento al presente contrato o a las normas y reglamentación asociada a higiene y salud publicas aplicable al presente contrato.

El Sena tiene la libertad de realizar visitas o inspecciones planeadas o no planeadas a las instalaciones de la cafetería para validar las condiciones de los alimentos y la prestación del servicio.

El arrendatario se somete a las reglamentación interna y externa frente a SST, Ambiental y calidad que tenga el Sena.

4. HORARIO DE ATENCIÓN:

El Arrendatario debe garantizar en las Instalaciones el servicio de cafetería en los horarios acorde a la

programación de la formación y actividades administrativas, de la siguiente manera:

Los horarios de las jornadas de formación del lunes hasta el sábado inician desde las 6:00 AM y finalizan a las 11:00 PM, sin embargo, el supervisor informará los tiempos de descanso por pisos de acuerdo al número de aprendices por jornada, donde el proveedor debe garantizar la calidad y eficiencia de atención a la comunidad

El SENA - Centro Tecnológico de la Amazonia del Sena Regional Caquetá, se reserva el derecho de realizar los cambios o ajustes a los horarios programados.

Nota: Los horarios pueden ajustar y estos se informarán al proveedor del servicio de cafetería de acuerdo con las programaciones de las diferentes formaciones.

5. RECURSO HUMANO:

El contratista deberá contar con el recurso humano a través de la organización administrativa propia, el personal deberá ser suficiente y adecuado para la atención del servicio en las horas pico, personal mínimo:

a) Personal de cocina (2)

b) Personal de atención (2)

El proponente antes de dar inicio al contrato deberá allegar la documentación que acredite los siguientes perfiles:

DENOMINACION	REQUERIMIENTOS Y EXPERIENCIA	AFILIACION
DOS (2) AUXILIARES DE COCINA Y CAFETERÍA	*Hoja de vida *Experiencia mínima certificada de mínimo un (1) años como auxiliar de cocina en restaurantes y/o programas de alimentación. *Carné de manipulación de alimentos y/o certificación del curso vigente por empresa autorizada para ello. Y demás requisitos de los requisitos de sst.	Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión, ARL) y parafiscales.
DOS (2) CAJEROS / ATENCION	*Hoja de vida **Experiencia mínima de un (1) año en lo relacionado con su actividad.	Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión, ARL) y parafiscales.

*** **Importante:** La experiencia será verificada según las certificaciones anexas a cada hoja de vida, así mismo no se acepta que una persona ostente dos o más perfiles, adicionalmente se verificarán los antecedentes disciplinarios, fiscales y penales de cada una de las personas que integran el equipo mínimo requerido.

NOTA 1: El arrendatario siempre deberá garantizar el personal mínimo establecido para brindar un buen servicio en las horas de mayor auge y afluencia de aprendices (horas de descanso).

El personal requerido no tendrá ninguna relación laboral ni contractual con el SENA; por lo tanto, el contratista/arrendatario deberá presentar mensualmente al Centro las constancias de pago al Sistema de Seguridad Social y ARL del personal que está bajo su cargo.

Igualmente, el arrendatario deberá garantizar el personal mínimo para brindar la atención adecuada a la cafetería y restaurante, quien deberá cumplir con los requisitos mínimos.

NOTA 2: El personal deberá siempre contar con elementos de protección personal y dotación idóneo.

6. CAPACITACIÓN:

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

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

- Carné sanitario vigente y carné de manipulación de alimentos
- No tener antecedentes disciplinarios.
- Contar con el Uniforme y elementos de protección personal adecuados a la labor que se desempeñe debidamente aseados.
- Dentro de las instalaciones del Centro deberá portar el carné que lo acredite como empleado del arrendatario.

7. PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO:

Los precios de venta de los artículos, alimentos y bebidas que se distribuirán en la cafetería, deberán estar sujetos a los precios reales del mercado y previamente avalados por el comité de cafetería y servicios del Centro.

Los precios deberán permanecer publicados en lugar visible a los usuarios y guardarán congruencia con los precios del mercado para la vigencia 2025.

El comité de cafetería podrá validar los precios y sugerir o eliminar ítem del menú de cafetería.

8. DEL MENAJE Y DÉMAS ELEMENTOS:

El arrendatario será el encargado de dotar el espacio que se entregará a título de arrendamiento para prestar el servicio de cafetería y restaurante, con el menaje y elementos de cocina necesarios para prestar el servicio, equipos de refrigeración y conservación de alimentos que sean necesarios.

Será responsabilidad del ARRENDATARIO mantener en buen estado de aseo las sillas y mesas dispuestas para los aprendices en los lugares contiguos al espacio que se entregará a título de arrendamiento.

Será responsabilidad del ARRENDATARIO acondicionar el espacio con muebles y decoración acorde con los lineamientos e imagen institucional dados por el SENA, el espacio dado en arrendamiento.

Los puntos ecológicos de la cafetería ser a cargo del arrendatario al igual que la recolección y disposición final de los residuos.

El aseo de las instalaciones del comedor exterior se deberá realizar de forma general mínimo una vez por semana en un horario que no impacte el servicio.

Los insumos de aseo y recolección de basura están a cargo del arrendatario.

9. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y ALIMENTOS DE LOS SERVICIOS ANEXOS A CAFETERÍA

El arrendatario debe tener en cuenta las siguientes especificaciones para atender una óptima calidad:

1. Los alimentos deberán servirse a temperatura adecuada, procurando en todo momento, la satisfacción del usuario.

2. Los productos envasados o empacados deberán ser de marca reconocida en el mercado nacional y permanecer vigentes en cuanto a su fecha de vencimiento. Para lo cual el arrendatario deberá realizar las acciones que sean necesarios para realizar el cambio de aquellos productos cuyas fechas de vencimiento vayan venciéndose.

3. En el caso de darse la venta de jugos naturales y/o ensaladas de frutas estas deben ser de origen de frutas naturales debiendo utilizar agua envasada o agua tratada.

4. En general todos los alimentos deben ser de perfecta calidad y condiciones.

10. PLAN DE LIMPIEZA:

La adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies está a cargo del arrendatario.

Se deberá realizar periódicamente jornadas de fumigación de acuerdo con el plan de fumigación de la entidad Sena.

11. REFORMAS LOCATIVAS:

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

2.7 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

NO APLICA

2.8 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.8.1 Obligaciones generales del contratista

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.

6) Cuando se encuentre obligado, EL COFNTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.

7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.

8) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**

9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.

10) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.

11) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.

12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.

13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.

14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.

15) Entregar espacios del inmueble en las condiciones pactadas en este contrato según la oferta presentada por el arrendador, en correctas condiciones de seguridad y sanidad, y permitir su uso y goce pacifico durante todo el término de este

16) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

1. Suministrar alimentos de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia, para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.

2. Previo a la entrega, se debe elaborar de un acta de inventario firmada por las partes del contrato y el supervisor del contrato, que hará las veces de acta de inicio del contrato, la que incluirá un inventario detallado del inmueble arrendado y su estado general.

3. Librar al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, de toda perturbación en el uso y goce del inmueble.

4. Garantizar que lo bienes suministrados en desarrollo del contrato, sean de primera calidad y deberán cumplir con las especificaciones técnicas y sanitarias requeridas.

5. Mantener la reserva de la información manejada en la ejecución del contrato.

6. El contratista deberá dar cumplimiento a la normatividad vigente sobre seguridad y salud en el trabajo SST donde se incluye fumigación y recarga de extintores dentro de las instalaciones de la cafetería durante la vigencia del contrato de arrendamiento de acuerdo con cronograma pactado por las partes.

7. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.

8. Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente o conocido su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.

9. Prestar el servicio, de conformidad con los parámetros, lugar y cantidades propuesta

10. Vincular al personal y celebrar subcontratos en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo, sin que el SENA adquiera responsabilidad, ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior, deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras. Dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliaciones al sistema de pensiones y salud, según lo ordenado por la Ley 100 de 1993 y Ley 1562 de 2012 que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas que subcontrate.

11. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar que este a paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es requisito previo para los pagos de acuerdo con los establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

12. Asegurar que los precios de los productos ofrecidos para la venta incluyan todos los costos directos e indirectos en que incurra el contratista, para garantizar una excelente prestación del servicio así: alimentos, transporte de víveres, preparación y servicios de los mismos, combustible, salarios, prestaciones sociales, dotaciones de personal, reparación y mantenimiento de equipos, fumigación, control de roedores y excelente administración.

13. Garantizar que el personal a cargo de la manipulación de alimentos cuente con la debida certificación vigente.

14. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos y bebidas, necesarios para la conservación y correcto cuidado de estos.

15. Garantizar el correcto envase, almacenamiento, procesamiento y distribución de los alimentos. El SENA se reserva el derecho de realizar pruebas aleatorias para este fin, el arrendatario se obliga a suministrar en cualquier momento y/o de cualquier alimento que el SENA señale, las muestras necesarias para los respectivos análisis.

16. Ofrecer un menú variado y saludable donde se incorpore opciones de desayunos, almuerzos y comidas que incluyan (proteína, vegetales, carbohidratos, grasas saludables y bebidas naturales) con precios acordes al mercado las cuales serán presentadas por parte del contratista para la aprobación del comité de cafetería.

17. Ofrecer en todas las jornadas diferentes opciones de combos de menú saludables con precios asequibles a la comunidad, las cuales serán presentadas por parte del contratista para la aprobación del comité de cafetería.

18. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.

19. Vender únicamente lo definido en la lista de productos y mantener los precios ofrecidos a través de la oferta económica dentro del plazo de ejecución del respectivo contrato.

20. Publicar en lugar visible la lista de los precios de cada uno de los productos (empacados y envasados), combos y alimentos preparados a ofrecer.

21. Prestar el servicio a personal interno y externo que visite el Centro, sin distinción alguna.

22. Tener soporte de registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano

23. Mantener la infraestructura como piso y paredes en completo estado de limpieza que no generen focos de contaminación.

24. Presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.

25. Presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.

26. Allegar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos, para la entrega del soporte de capacitación se tendrá un mes a partir de la suscripción del contrato.

27. Contar con el Plan de Capacitación para la manipulación de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013, copia del plan de capacitación (metodología, duración, docentes, cronograma y temas sanitarios).

28. Presentar el Plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento, suministro de agua potable para la entrega del soporte de capacitación se tendrá un mes a partir de la firma del contrato, copia del plan de saneamiento (procedimiento, cronogramas, registros, lista de chequeo y responsables).

29. Cumplir 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 del SENA.

30. Cumplir con las políticas, objetivos y requisitos de SIGA, en cuanto los aspectos e impactos que generan sus actividades contractuales.

31. En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el contratista deberá garantizar un manejo ambiental adecuado de los mismos, entregando al supervisor copia del soporte de registro como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción y los manifiestos de entrega de los residuos a gestores autorizados, junto con los certificados de disposición de los residuos que se generen con ocasión a la prestación del servicio. (Decreto 1076 de 2015, Resolución 316 de 2018 y demás normas ambientales vigentes aplicables).

32. Cumplir con todas las disposiciones que contempla la ley en materia de arrendamiento.

33. Las demás inherentes para el cumplimiento del objeto contractual

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
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 donde se evidencien (cofia, tapabocas, calzado cerrado antideslizante, bata)	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 contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	Contractual
El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima.	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
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: • Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. • En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Contractual
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.	**Contractual**

Tabla 1. Botiquín

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 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.	

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

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	**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
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 2015. 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 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

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**
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**
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; – 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;	Contractual

– 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

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
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
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

2.8.4.1. Obligaciones Relacionadas con Normas de Higienes y Manejo de Alimentos

1. Garantizar que los empleados ubicados en el área de preparación de alimentos deben usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.

2. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.

3. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado antideslizante cerrado, de material e impermeable.

4. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.

5. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada.

6. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.

7. Es obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.

8. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.

9. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

10. No se permite comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, tampoco fumar en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

11. En general no se permiten visitantes en las áreas de preparación, si por fuerza mayor es necesario recibir visitantes, estos deben ser autorizados por el supervisor del contrato y se debe verificar que cumplan con las medidas de protección y sanitarias adecuadas.

12. Cumplir las siguientes condiciones respecto a los alimentos así sin excepción:

    a. Los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el contratista deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer; manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y: tener en, cuenta las fechas de vencimiento.
    b. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente pata eliminar los que presenten envases deteriorados, corroídos o con presencia de gas interior.
    c. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad.
    d. El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito.

e. Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, pescado y huevos y deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimento.

13. Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. d) Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.

14. Distribuir los alimentos de la siguiente forma:

a. Los alimentos se deberán servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones, pero nunca con las manos;
b. Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.

15. Manejar los residuos así:

a. Deberán depositarse directamente: en canecas limpias, con tapa ajustable,
b. La loza sucia deberá lavarse tan pronto se recoja o una vez termine el servicio, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca la mano,
c. Los residuos deberán ser retirados a diario del edificio preferiblemente media hora después de haberse terminado cada servicio y máximo se almacenará para evacuarse en el transcurso del día, siguiendo el Plan de Manejo Integral de Residuos Sólidos fijados por el Centro.

16. Garantizar que las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados.

17. Todo el personal que manipule alimentos debe tener formación en educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente, capacitados y demostrar experiencia en el cargo a desempeñar.

18. Evitar que cualquier persona de la que se sepa o sospeche tenga alguna enfermedad que sea susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante o presente heridas abiertas, irritaciones cutáneas infectadas, tenga contacto con los mismos.

19. Tomar las medidas para que al personal manipulador de alimentos se le practiquen dos (2) reconocimientos médicos en el año. Presentar evidencia.

20. Presentar al supervisor del contrato un plan que contenga: El procedimiento de limpieza y desinfección que deberá satisfacer las necesidades particulares del proceso.

21. El contratista deberá garantizar el cumplimiento de la Guía Técnica (Versión 01 Código GTH- G- 003 del 28/04/2017) que establece los lineamientos para restaurantes y cafeterías de la Entidad y/o versiones que lo sustituyan.

2.8.4.2 Obligaciones Sobre el Arrendamiento del Inmueble:

1. Utilizar el espacio físico para ofrecer el servicio de cafetería- restaurante suministrando los alimentos y comestibles autorizados por la entidad.

2. Cumplir con el canon fijo mensual.

3. No darle otra destinación. Utilizar el espacio entregado en arrendamiento para prestar el servicio de cafetería- restaurante y misceláneos exclusivamente.

4. Devolver el inmueble a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibió, excepto por deterioro debido al transcurso del tiempo y uso legítimo del bien.

5. Devolver los bines muebles a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibió, en caso de sufrir algún daño cualquiera de los bienes entregados será por cuanta del arrendatario su arreglo o reemplazo.

6. Pagar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, el canon de arrendamiento a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad en el contrato.

7. Entregar el pago en especie del porcentaje establecido para los aprendices beneficiarios dentro de los horarios y acorde a los menús aprobados por parte del comité de cafetería.

8. Acogerse a las normas comérciales y civiles en materia de arrendamientos y cumplir con los términos del contrato.

9. El arrendatario tendrá a su cargo las reparaciones locativas y aquellas que sean necesarias por hechos de él o sus dependientes y no podrá realizar otras sin el consentimiento previo y escrito del arrendador.

10. Garantizar las buenas prácticas para el consumo eléctrico y uso adecuado de los electrodomésticos.

11. Prestar el servicio en los horarios definidos por el SENA.

12. Acatar las PROHIBICIONES DEL CONTRATISTA:

    - Cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento.
    - Ingreso, almacenamiento o venta de bebidas embriagantes, cigarrillos, sustancias alucinógenas y demás sustancias prohibidas por la ley.
    - Alterar los precios, sin previa autorización del Comité de Cafetería o supervisor del contrato.
    - Abrir o prestar servicio en horas o días fuera del horario de atención.
    - Permitir el ingreso o estancia de aprendices o personal no autorizado en el espacio de preparación de alimentos.
    - El arrendatario no podrá arrendar, subarrendar o ceder la cafetería como tampoco efectuar reformas y mejoras, salvo expresa autorización del Director Regional con funciones de Subdirector de Centro (E).
    - Abstenerse de utilizar ingredientes nocivos para la salud, en 'caso de que así suceda la entidad se reserva el derecho de prohibir el uso de determinados productos.
    - Utilizar las instalaciones de la cafetería- restaurante para pernoctar.

- Subcontratar el espacio dado en arriendo, sin autorización previa de la Entidad.

2.8.5 Obligaciones del SENA

1. Entregar al Arrendatario el inmueble dado en arrendamiento en buen estado y poner a su disposición los servicios, bienes o usos conexos y los adicionales convenidos, previa elaboración de un acta de inventario firmada por las partes y el supervisor del contrato.
2. Mantener en el inmueble los bienes y servicios conexos y adicionales en buen estado de servicio para el fin convenido en el contrato y garantizar durante todo el término del contrato el uso y goce pacífico del inmueble por parte del arrendatario.
3. Entregar el inmueble con los servicios públicos y demás cargos o pagos al día.
4. Exigir al Arrendatario el cumplimiento del contrato.
5. Suministrar la información que previamente requiera El Arrendatario en relación con el objeto del presente contrato.
6. Suscribir conjuntamente con el Arrendatario las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
7. Realizar la supervisión de la ejecución del contrato según el manual de supervisión y el marco legal vigente.
8. Las demás establecidas en la normatividad vigente y que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato

2.8.7 PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA:

N/A

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será hasta el 23 de diciembre de 2025. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en el Centro Tecnológico de la Amazonia SENA, Regional Caquetá, ubicado en el Kilómetro 3 Vía Aeropuerto

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio en la ciudad de Florencia Caquetá

2.12 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato	Requisito para el pago
PAGO 1	N/A	N/A
PAGO 2	N/A	N/A
PAGO 3	N/A	N/A

Otra forma de Pago:	El Comité de Cafetería mediante Acta No. 1 tomó la decisión de plantear las siguientes alternativas en la forma de pago: EL CONTRATISTA pagará al SENA por mensualidades vencidas incluidos los costos de los servicios mensuales de energía eléctrica y agua, teniendo en cuenta las siguientes alternativas: **Alternativa 1:** El Valor del contrato será por la suma de **DIECISEIS MILLONES CUARENTA Y TRES MIL PESOS ($16.043.000) MCTE,** con mensualidades de **UN MILLON QUINIENTOS SETENTA Y OCHO MIL PESOS ($1.578.000) MCTE incluido IVA,** pagaderos por el arrendatario en mensualidades anticipadas y consignadas a la cuenta bancaria que le indique la entidad. **Alternativa 2:** El Valor del contrato será por la suma de **DIECISEIS MILLONES CUARENTA Y TRES MIL PESOS ($16.043.000) MCTE,** con mensualidades de **UN MILLON QUINIENTOS SETENTA Y OCHO MIL PESOS ($1.578.000) MCTE** incluido IVA**,** de los cuales el cincuenta por ciento (50%) correspondiente a **SETECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL PESOS ($789.000) MCTE**, serán pagados en especie, representados en raciones alimenticias (Refrigerios), que deben ser suministradas a los aprendices que se le indique a través del supervisor contractual, previo estudio socioeconómico del grupo de Bienestar al Aprendiz y el otro cincuenta por ciento (50%) en mensualidades anticipadas de **SETECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL PESOS ($789.000) MCTE** incluido IVA. y consignadas a la cuenta bancaria que le indique la entidad. **Para la Alternativa No. 1 y 2.** El canon de arrendamiento deberá consignarse a la página www.sena.edu.co, banner atención al Ciudadano opción PAGOS EN LINEA, registrar que debe realizar el pago, luego ingresar usuario (número de identificación) y clave, selección RECAUDO SENA, categoría OTRO servicio arrendamiento, seleccionar la regional a la cual corresponde el canon y el valor a cancelar, dar clic en continuar y seleccionar el pago. (https://www.sena.edu.co/es-co/ciudadano/Paginas/Pagos-en-linea.aspx). **El ARRENDATARIO** mensualmente deberá allegar al SENA los siguientes documentos: POR PARTE DEL ARRENDATARIO: Acreditación de encontrarse al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, mediante la presentación de las planillas de pago correspondientes. POR PARTE DEL SENA: El informe de supervisión suscrito por el Supervisor del contrato y los soportes asociados a seguridad social y del cumplimiento de las obligaciones de SST y medio ambiente de manera mensual. **Para la Alternativa No. 2 POR PARTE DEL ARRENDATARIO:** Deberá suministrar el listado de asistencia de los aprendices beneficiados en la opción de pago en especie, representados en raciones alimenticias (Refrigerios).

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	X	
Si requiere de anticipo diligencie las siguientes casillas:					
Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**		**Amortización**		**Requisito para el desembolso**
DESEMBOLSO 1	N/A		N/A		N/A
DESEMBOLSO 2	N/A		N/A		N/A
DESEMBOLSO 3	N/A		N/A		N/A

2.14 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

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

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	La supervisión del contrato estará a cargo de funcionario JOSE BORIS RAMIREZ LOPEZ, el funcionario designado verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual, conforme a lo normado 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 (Anticorrupción), debe cumplir las funciones señaladas en la Resolución No. 202 de 2014 o la que la modifique o remplace, así como las demás que surjan por la naturaleza deeste contrato, siendo su responsabilidad cualquier acción u omisión en el ejercicio de sus funciones que cause perjuicios a la entidad, debiendo informar al ordenador del gasto, oportunamente cualquier irregularidad, con el fin de que se hagan efectivas las cláusulas respectivas. El funcionario designado deberá cumplir con las obligaciones propias de la supervisión, así mismo, deberá proyectar el Acta de liquidación (si es del caso), previa presentación delinforme final de supervisión. El Contratista debe acatar las indicaciones que le imparta por escrito, el supervisor. No obstante, si el contratista no está de acuerdo con las mismas debe manifestarlo por escrito al supervisor con copia a la entidad, antes de proceder a ejecutar las indicaciones. En caso contrario, responderá solidariamente con el supervisor si del cumplimiento de dichas indicacionesse derivan perjuicios para el SENA. Si el Contratista rehúsa o descuida cumplir cualquier indicación escrita del supervisor, éste le notificará por escritosobre el incumplimiento de dicha indicación, señalando específicamentelas omisiones o infracciones y exigiendo su cumplimiento. Si esta notificación no surte ningún efecto dentro de un plazo de cinco (5) días, el supervisor comunicará dicha situación al Director Regional con funciones de subdirector de Centro para que este tome las medidas que considere necesarias.

	El interventor y/o supervisor debe documentar las causas o motivos del incumplimiento que llegue a presentarse, en desarrollo de las actividades surtidas con posterioridad a la celebración del contrato. Por lo anteriormente expuesto, es viable, conveniente, y oportuno adelantar el proceso de selección y contrato respectivo para satisfacer las necesidades aquí determinadas. En caso de ausencia parcial o total del supervisor, la misma será asumida por quien ocupe el cargo, sin necesidad de documento adicional alguno. Si no se da la situación anterior, el ordenador del pago, designará nuevo, para lo cual no se requerirá de modificación contractual y la nueva designación se comunicará a las partes.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de JOSE BORIS RAMIREZ LOPEZ - AUXILIAR G01 como supervisor del contrato, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Contratación directa

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El presente contrato se llevará a cabo a través de la modalidad de contratación directa de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015. La Entidad por medio del presente estudio previo presenta la justificación para la contratación descrita de conformidad con los soportes y formatos aportados por el área solicitante. De igual manera para soportar dicha contratación se tendrá en cuenta lo establecido en la Ley 1150 de 2007, Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes del Código civil respecto al contrato de arrendamiento.

El artículo en mención, al respecto dispone:

"Artículo 2.2.1.2.1.2.11: Arrendamiento de bienes inmuebles: Las Entidades Estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa…"

Son aplicables los principios de la Constitución Política, el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública - Ley 80 del 28 de octubre de 1993, así como lo dispuesto en el artículo literal i del numeral 4 del artículo 2 de la ley 1150 y la Resolución 1-02039 de 2023 de la Dirección General, así como la Circular 140 de 2015, Circular 142 de 2019 del SENA., Circular 187 de 2023 y en lo no regulado particularmente, aplicarán las normas civiles y comerciales.

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 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.

"El arrendamiento es un contrato en que las dos partes se obligan recíprocamente, la una a conceder el goce de una cosa, o a ejecutar una obra o prestar un servicio, y la otra a pagar"

A este proceso de selección, son aplicables los principios y normas de la Constitución Política, de conformidad con lo previsto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.2.1.4.11. del Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes o complementarias.

Para aquellos aspectos no regulados en las normas anteriores, se aplicarán las normas comerciales y civiles pertinentes, así como las reglas previstas en este estudio previo.

Para lo cual se adelantará el arrendamiento del bien inmueble, bajo la modalidad de contratación directa. También tendrán aplicación las normas legales que se dicten sobre lamateria durante el desarrollo de esta contratación y que deban empezar a regir durante la vigencia de esta, con las excepciones que al respecto se determinen y las que se desprendan de las normas generales sobre vigencia de normas. La causal se enmarca enlo dispuesto en el artículo 83 del decreto 1510 de 2013 (artículo 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles del Decreto 1082 de 2015), que dispone:“Arrendamiento de bienes inmuebles.

Las Entidades Estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación para lo cual deben seguir las siguientes reglas:

- Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatalrequiere el inmueble.
- 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.

3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

NO APLICA

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

El valor del canon de arrendamiento fue determinado por el comité de cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonia, mediante Acta No. 02 de fecha Doce (12) de febrero de 2025 establecido así:

CONCEPTO	VALOR CANON MENSUAL 2025	VALOR TOTAL
Canon Arrendamiento	$1.578.000	$ 16.043.000

Alternativa 1	El Valor del contrato será por la suma de DIECISEIS MILLONES CUARENTA Y TRES MIL PESOS ($16.043.000) MCTE, con mensualidades de UN MILLON QUINIENTOS SETENTA Y OCHO MIL PESOS ($1.578.000) MCTE incluido IVA, pagaderos por el arrendatario en mensualidades anticipadas y consignadas a la cuenta bancaria que le indique la entidad.
Alternativa 2	El Valor del contrato será por la suma de DIECISEIS MILLONES CUARENTA Y TRES MIL PESOS ($16.043.000) MCTE, con mensualidades de UN MILLON QUINIENTOS SETENTA Y OCHO MIL PESOS ($1.578.000) MCTE incluido IVA, de los cuales el cincuenta por ciento (50%) correspondiente a SETECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL PESOS ($789.000) MCTE, serán pagados en especie, representados en raciones alimenticias (Refrigerios), que

	deben ser suministradas a los aprendices que se le indique a través del supervisor contractual, previo estudio socioeconómico del grupo de Bienestar al Aprendiz y el otro cincuenta por ciento (50%) en mensualidades anticipadas de SETECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL PESOS ($789.000) MCTE incluido IVA. y consignadas a la cuenta bancaria que le indique la entidad.

En atención al espacio donde se va a prestar el servicio de cafetería, la justificación del consumo de los servicios públicos y atendiendo que se busca es la prestación de un servicio de calidad en lo que respecta a cafetería, pues de él se benefician tanto los aprendices como funcionarios y contratistas, que trabajan en el SENA y eventualmente quienes visitan las instalaciones. Al realizar un análisis costo – beneficio, el Centro Tecnológico del SENA Regional Caquetá establece el valor del canon de arrendamiento mensual para la vigencia 2025 en la suma de de **UN MILLON QUINIENTOS SETENTA Y OCHO MIL PESOS ($1.578.000) MCTE incluido IVA,** valor que **NO INCLUYE** el servicio del gas, el pago del mismo será responsabilidad exclusiva del arrendatario, el cobro se realizará por promedio de consumo teniendo como base de liquidación el valor de la unidad facturada al SENA, los servicios públicos que no estén instalados de manera independiente, es decir con contador aparte, se pagarán conforme se indicó anteriormente o conforme a lo que se llegare a acordar con el supervisor del contrato.

De igual forma, EL ARRENDATARIO se obliga a asumir el pago y entregar oportunamente al supervisor del contrato, copia de los pagos del servicio público, y también evidencia del pago del canon mensual de arrendamiento señalado en el presente estudio previo.

El arrendatario, deberá entregar el espacio de la Cafetería a la terminación del contrato, a paz y salvo, garantizado el pago del recibo del gas con posterioridad a la entrega pero que su cobro corresponda al periodo previo a la entrega, será responsabilidad del arrendatario los costos que se generen por multas, intereses o cobro de reconexión por el no pago oportuno de esté.

Frente a la alternativa No. 1 el canon de arrendamiento será pagado por el arrendatario a favor del SENA dentro de los cinco (5) primeros días HABILES de cada mes en la cuenta bancaria que este le proporcione al arrendatario, al momento de celebración del contrato. La inobservancia de lo anteriormente descrito constituye un incumplimiento por parte del arrendatario y generara cobro automático de intereses moratorios pro cada día de atraso a la tasa máxima legal vigente.

Nota 1: el pago del canon es anticipado, por ende, para el primer mes este deberá ser cancelado 5 días hábiles siguientes a la firma del contrato.

Nota 2: El canos de arrendamiento del primer mes y del último mes se calculará de manera proporcional.

Nota 3: para el pago del arrendamiento este deberá ser por el sistema de facturación del Sena el cual el supervisor del contrato dará el recibo de pago para que este sea cancelado por el arrendatario en el respectivo banco.

Nota 4: El presente proceso, no genera erogación alguna de presupuesto por parte de la entidad, por lo tanto, no se requiere Certificado de Disponibilidad Presupuestal.

4.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

Para conocer el estudio del sector realizado por la entidad para el presente proceso, remítase al anexo titulado "Análisis y estudio del sector".

El mismo debe ser elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manual de Contratación y la Guía de Colombia Compra Eficiente.
(https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf)

OPCIÓN 2 – Cuando corresponda a modalidad de selección de contratación directa, diferente a Contratos de Prestación de Servicios Profesionales y de Apoyo a la Gestión.

El Comité de Cafetería mediante Acta No. 02 del (12) de (febrero) de (2025) con el fin de verificar las propuestas presentadas arrojando un resultado de seis (6) personas naturales y/o jurídicas interesadas en el proceso, por parte del Comité de cafetería de manera que se procedió a realizar el estudio de cumplimiento de los requisitos ambientales, SST, jurídicos y técnicos.

FOOD CARE SAS propuesta de persona jurídica 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; de manera que se procedió a realizar el estudio de cumplimiento de requisitos que permitan el cabal cumplimiento del objeto a contratar, por lo cual el valor total del contrato será por **DIECISEIS MILLONES CUARENTA Y TRES MIL PESOS ($16.043.000) MCTE** que serán cancelados de la siguiente manera:

- **a.** Un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de **SEISCIENTOS TREINTA Y UNO DOSCIENTOS PESOS ($631.200) MCTE.**
- **b.** Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025 por valor de **UN MILLON QUINIENTOS SETENTA Y OCHO MIL PESOS ($1.578.000) MCTE** cada uno**.**
- **c.** Un último pago en el mes de diciembre de 2025 por valor de **UN MILLON DOSCIENTOS NUEVE MIL OCHOCIENTOS PESOS ($1.209.800) MCTE.**

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

Teniendo en cuenta la naturaleza del contrato que se pretende celebrar con el presente proceso de selección, el cual se trata de un contrato de arrendamiento, donde no existirá erogación presupuestal por parte de la Entidad, no hay lugar a expedición de Certificado de Disponibilidad Presupuestal – CDP**.**

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

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación se realiza mediante la aceptación del contrato, efectuado por el Ordenador del Gasto, publicado en la plataforma SECOP II.

5.1.1 Lotes

NO APLICA

5.2 REQUISITOS HABILITANTES

5.2.1 De capacidad jurídica

Factor	Requisitos
Capacidad Jurídica	**5.2.1.1 Carta de presentación de la propuesta.** El oferente deberá suscribir la carta de presentación de la propuesta, conforme al formato establecido en el anexo No. GCCON-F-061 V.01, "carta de presentación de la propuesta" y será firmada por el proponente o su apoderado debidamente facultado, si fuere el caso. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica deberá ser firmada por el representante legal; si se trataré de una unión temporal o consorcio deberá venir firmada por la persona que los integrantes hayan seleccionado como representante del consorcio o unión temporal. **5.2.1.2 <u>Documento de identificación</u>** Fotocopia del documento de identidad del contratista persona natural o cedula de extranjería y/o del representante legal del oferente persona jurídica. **5.2.1.3 <u>Documento que acredite la situación militar definida</u>** La proponente persona natural, cuando presente su oferta a título singular o como integrante de modalidad asociativa, deberá anexar fotocopia de libreta militar o el certificado mediante el cual acredite su situación militar definida emitido por el EJERCITO NACIONAL –DIRECCION DE RECLUTAMIENTO Y CONTROL DE RESEÑAS descargar de https://www.libretamilitar.mil.co **5.2.1.4 <u>Certificado de existencia y representación legal</u>** Se debe adjuntar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección. En el certificado deberá constar quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social relacionado o con actividades afines al proceso, la duración

	de la sociedad, la cual deberá ser como mínimo igual al término de ejecución del contrato y un año más, tamaño de la empresa y domicilio social. **Si la propuesta es presentada por persona natural** Tratándose de personas naturales que por disposición legal deban inscribirse en el Registro Mercantil, deberá allegar el certificado de inscripción con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección y en donde conste la determinación de su actividad. **5.2.1.4.1** Fotocopia del Acto Administrativo y demás documentos mediante el cual garanticen la Habilitación y el reconocimiento de la empresa. **5.2.1.5 Registro Único Tributario (RUT)** El contratista persona natural o jurídica y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal debe allegar con su oferta copia del Registro Único Tributario – RUT. **5.2.1.6 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales** De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de Ley 1150 de 2007, a la fecha de la presentación de la propuesta el proponente deberá aportar certificaciones del cumplimiento de sus obligaciones y pago de aportes de sus empleados 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, cuando a ello haya lugar. Este requisito se acreditará mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este se encuentre inscrito en el Certificado de existencia y representación legal o, en su defecto, por el representante legal, el cual, en todo caso, acreditará el cumplimiento de la obligación como mínimo en los seis (6) meses anteriores a la presentación de la oferta. **Personas naturales** El contratista persona natural debe acreditar la afiliación al Sistema de seguridad social en salud y pensiones, aportando los certificados de afiliación respectivos. Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse dicha fecha, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo. Cuando la persona natural tenga personal a cargo, el requisito se acredita con la correspondiente planilla de pago del mes anterior al cierre del proceso.

	La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además, la afiliación al sistema de salud. Esta misma previsión aplica para las personas naturales extranjeras con domicilio en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado. **5.2.1.7** Certificado de Manipulación de Alimentos. **5.2.1.8** Hojas de Vida (de los trabajadores). **5.2.1.9** Certificado de antecedentes fiscales – CGR. El contratista (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta AUTORIZA a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado. En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad, salvo que acredite que tiene un acuerdo de pago vigente y que está cumpliendo con el mismo. En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto. **5.2.1.10** Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado. En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad. En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto. **5.2.1.11** Certificado de antecedentes judiciales El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado. En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

	5.2.1.12 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado. En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto. **5.2.1.13** Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado. En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto. **5.2.1.14** Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) deberá aportar junto con su oferta el certificado señalado por Ley 2097 de 2021 a su nombre. Para obtener el certificado, el proponente deberá seguir las instrucciones señaladas en la página web: https://www.redam.gov.co

5.2.2 De carácter técnico

Experiencia:

El proponente deberá acreditar experiencia específica adjuntando como mínimo dos (2) certificaciones de contratos suscritos, ejecutados, terminados y liquidados anteriores al cierre de la presente convocatoria con entidades públicas y/o privadas, o Copia del contrato y Acta de Liquidación o recibo final, cuyo objeto se relacione con el servicio de cafetería y/o restaurantes y cuyo valor sea igual o superior al presupuesto de la presente convocatoria.

Los contratos (públicos o privados) deben contener como mínimo la siguiente información:

- Expedida en papel membretado
- Nombre o razón social del contratante y NIT.
- Nombre o razón social del contratista.
- Suscripción, nombre y cargo de la persona competente para expedir la certificación*
- Fecha de iniciación del contrato
- Fecha de terminación del contrato.

- Objeto del contrato.
- Valor del contrato.
- Dirección y número teléfono del contratante

RECURSO HUMANO:

El arrendatario deberá contar con el recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación la realización de las siguientes actividades:

- Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.
- Planificar y elaborar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios.
- Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios.
- Planear y desarrollar el proceso de promoción en estilos de vida saludable.

El proponente antes de dar inicio al contrato deberá allegar la documentación que acredite los siguientes perfiles:

DENOMINACION	REQUERIMIENTOS Y EXPERIENCIA	AFILIACION
DOS (2) AUXILIAR DE COCINA Y CAFETERÍA	*Hoja de vida *Experiencia mínima certificada de mínimo un (1) años como auxiliar de cocina en restaurantes y/o programas de alimentación. *Carné de manipulación de alimentos y/o certificación del curso vigente por empresa autorizada para ello. Y demás requisitos de los requisitos de sst.	Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión, ARL) y parafiscales.
DOS (2) CAJERO/ ATENCION	*Hoja de vida **Experiencia mínima de un (1) año en lo relacionado con su actividad.	Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión, ARL) y parafiscales.

*** **Importante:** La experiencia será verificada según las certificaciones anexas a cada hoja de vida, así mismo no se acepta que una persona ostente dos o más perfiles, adicionalmente se verificarán los antecedentes disciplinarios, fiscales y penales de cada una de las personas que integran el equipo mínimo requerido.

NOTA 1: el arrendatario siempre deberá garantizar el persona mínimo requerido para brindar un buen servicio.

El personal requerido no tendrá ninguna relación laboral ni contractual con el SENA; por lo tanto, el contratista/arrendatario deberá presentar mensualmente al Centro las constancias de pago al Sistema de Seguridad Social y ARL del personal que está bajo su cargo.

Igualmente, el arrendatario deberá garantizar el personal mínimo para brindar la atención adecuada a la cafetería y restaurante, quien deberá cumplir con los requisitos mínimos.

NOTA 2: el personal deberá siempre contar con elementos de protección personal y dotación idóneo

5.2.2.1 De seguridad y salud en el trabajo

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.

5.2.2.2 De gestión ambiental

1. 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

5.2.3 De carácter financiero

NO APLICA

5.3. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA. [Indique si se requiere visita del personal de la Entidad o no, a los lugares o zona objeto del contrato.]	**SI**		**NO**	X
Incluya la información adicional requerida: fecha, hora, lugar y duración:				
MUESTRA	**SI**		**NO**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN	**SI**		**NO**	X

4. ANÁLISIS DE RIESGOS

El análisis de riesgos se encuentra establecido en el **ANEXO – MATRIZ DE RIESGOS**, el cual fue elaborado con base en lo establecido por Colombia Compra Eficiente.

5. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** Cubrirá al Centro Tecnológico de la Amazonia del SENA Regional Caquetá, de los perjuicios derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o defectuoso, cuando ellos son imputables al contratista garantizado. Este amparo comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se haya pactado.

	Será equivalente al veinte (20%) del valor del Contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y Seis (6) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento
X	**Calidad del servicio:** Cubrirá al Centro Tecnológico de la Amazonia del SENA Regional Caquetá, de los perjuicios imputables al contratista garantizado que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de (ii) la mala calidad del servicio prestado, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato. Será equivalente al veinte (20%) del valor del Contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y Seis (6) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Cubrirá al Centro Tecnológico de la Amazonia del SENA Regional Caquetá, de los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones laborales a que Centro Tecnológico de la Amazonia del SENA Regional Caquetá este obligado el contratista garantizado, derivadas de la contratación del personal utilizado para la ejecución del contrato amparado. Será equivalente al diez por ciento (5%), con una vigencia igual al periodo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** Cubrirá al Centro Tecnológico de la Amazonia del SENA Regional Caquetá, de los perjuicios que se puedan llegar a atribuir a la administración con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas o subcontratistas. Este amparo debe constituirse en póliza anexa equivalente a mínimo doscientos (200 SMLMV) al momento de la expedición de la póliza, por el término de duración del contrato la cual no podrá tener limitaciones de coberturas

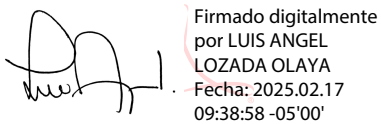
6. ACUERDOS COMERCIALES

NO APLICA

7. ANEXOS

Análisis del sector
CDP
Matriz de Riesgo
Análisis de Riesgo
Pantallazo PAA

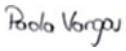
El presente documento se suscribe el diecisiete (17) de febrero de (2025).



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

Elaboró: Paola Andrea Martínez Barrero – Abogada Contratación

Revisó componente jurídico: Paola Andrea Martínez Barrero – Abogada Contratación

Revisó componente ambiental: Yaneth Paola Vargas Núñez – Dinamizadora Ambiental y Energética 

Revisó componente SST: Alejandra Sánchez Parra – Profesional HySI 

Revisó: José Edward Joven Bustamante - Técnico Grado02 Contratación 

Vo.Bo.: Mario Daniel Cardoso Córdoba - Coordinador de formación profesional 