RESOLUCIÓN NRO. 05-00498 **de 2025**

"Por medio del cual se justifica la contratación directa para el arrendamiento de la cafetería del Centro Tecnológico del Mobiliario - SENA REGIONAL ANTIOQUIA."

EL SUBDIRECTOR (E) DEL CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA,

En uso de sus facultades y en especial las conferidas en la RESOLUCIÓN 2154 DE 2024

CONSIDERANDO:

Que el artículo 4 de la Resolución 2154 de 2024 delegó la facultad a los Subdirectores de Centro de Formación la competencia para la celebración de contratos así: "*Delegar la ordenación del gasto y la competencia para realizar en todo tipo de contratos y las actuaciones contractuales que de ellos se deriven, independiente de su naturaleza y cuantía dentro del área de su jurisdicción, para el desarrollo de las funciones asignadas, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 249 de 2004, los acuerdos expedidos por el Consejo Directivo y las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan en el marco funcional de cada área*."

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".

Que en cumplimiento de los principios de transparencia y Responsabilidad que rigen la contratación pública, la Ley 1150 de 2007, artículo 2, literal i) numeral 4), prevé dentro de las modalidades de selección, la contratación directa.

Que la modalidad de contratación directa en los términos de la Ley 1150 de 2007 solamente procederá en los siguientes casos:
"(...)

i) El Arrendamiento o adquisición de inmuebles.

Que el parágrafo primero del artículo segundo de la citada Ley 1150 determina que la entidad deberá justificar de manera previa a la apertura del proceso de selección de que se trate, los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección que se propone adelante. Asimismo, dando cumplimiento al artículo 2.2.1.2.2.4.1 del Decreto 1082 de 2015, se procede a justificar la modalidad de contratación que se pretende adelantar.

Que el Centro Tecnológico del Mobiliario - SENA Regional Antioquia, 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 orientándose al cumplimiento de sus objetivos institucionales.

El Bienestar al Aprendiz se define 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.

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*".

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

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 través de un contrato de arrendamiento, por medio 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 esto un canon mensual a favor del SENA Centro de Tecnológico del Mobiliario (Itagüí- Antioquia).

Que las condiciones técnicas que serán exigidas al contratista son:

MANTENIMIENTO:

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

LICENCIA:

El Arrendatario deberá realizar los trámites correspondientes a las licencias y/o permisos que se requieran por parte de las autoridades competentes para la prestación del servicio respectivo, bajo su costo en caso de requerirse, así como comprometerse al cumplimiento de las normas y requisitos legales de higiene, saneamiento básico y seguridad industrial, tanto para las instalaciones entregadas, tratamiento de alimentos y del personal utilizado

para la prestación del servicio, como también deberá atender los requerimientos que realicen las diferentes entidades que regulan el servicio.

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.

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 imputados al arrendatario, se deberá reparar o realizar el mantenimiento que estará a cargo del contratista, y que podrá contar con el acompañamiento del personal del Complejo en caso de ser requerido.

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 de residuos que incluya la zona de producción de la cafetería , restaurante y el comedor que comprende el mismo.

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

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:

Lunes a viernes: El horario de prestación de los servicios será mínimo de 7:00 a.m. a 7:00 p.m.,

El sábado: se atenderá mínimo de 7:00 a.m. a 3:00 p.m.

Nota: No obstante, se podrá prestar el servicio en horario adicional, de acuerdo a la necesidad del servicio o cuando entre el SENA y el arrendatario en común acuerdo lo convengan o por petición extraordinaria de la dirección para atender puntualmente en horario extendido o día festivo.

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:

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

DENOMINACION	REQUERIMIENTOS Y EXPERIENCIA	AFILIACION
UN (1) ADMINISTRADOR	*Hoja de Vida *Experiencia mínima de un año como administrador en restaurantes y/o programas de alimentación.	Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión, ARL) y parafiscales.
UN (1) 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.	Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión, ARL) y parafiscales.
UN (1) 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 personal 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

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 adecuado a la labor que desempeñe debidamente aseado.
- Dentro de las instalaciones del Centro deberá portar el carné que lo acredite como empleado del arrendatario.

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.

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 sugerir o eliminar ítem del menú de cafetería.

DEL MENAJE Y DEMÁS 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 estudiantes 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 estarán 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.

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. Se deberá preparar los alimentos con ingredientes que en su conjunto ofrezcan valores nutricionales.
3. 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.
4. En el caso de darse la venta de jugos naturales y/o ensaladas de frutas éstas deben

ser de origen de frutas naturales debiendo utilizar agua envasada o agua tratada.
5. El contratista no deberá suministrar productos que estén en estado, descomposición, ni con fecha de caducidad vencida o que no cuenten con las condiciones de conservación, empaque o sellamiento adecuado. En caso de presentarse esta situación el contratista debe cambiar de manera inmediata el suministro dando cumplimiento a las condiciones requeridas.
6. Los empaques, recipientes y demás elementos necesarios para la prestación del servicio, deberán cumplir con todas las normas técnicas de sanidad y de manejo ambiental exigidas por el órgano competente.
7. La alimentación deberá contar con un adecuado balance nutricional, con las combinaciones exactas de proteínas, calorías, y nutrientes mínimos, según normatividad vigente.
8. En caso de requerirse el transporte de los alimentos, debe adelantarse en vehículos con las características requeridas por la normatividad vigente.
9. El arrendatario debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.
10. En general todos los alimentos deben ser de perfecta calidad y condiciones.

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 al plan de fumigación de la entidad Sena.

REPARACIONES LOCATIVAS:
Todas las adecuaciones y/o modificaciones en el espacio arrendado debe contar con la autorización del Supervisor del Contrato de arrendamiento.

RESUELVE

PRIMERO: Adelantar el trámite de la contratación directa de acuerdo con lo previsto la Ley 80 de 1993, en el literal i) del numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015.

SEGUNDO: Celebrar mediante la Modalidad de Contratación Directa contrato de Arrendamiento, de una porción de un bien inmueble ubicado en la Calle 63 #58B-03 Itagui-Calatrava, para uso exclusivo de cafetería, bajo las siguientes condiciones:
OBJETO: *Entregar a título de arrendamiento un espacio físico, para prestar el servicio de cafetería y operación de máquinas dispensadoras de alimentos, ofreciendo venta de productos alimenticios a los aprendices, contratistas, funcionarios y demás usuarios de la entidad, ubicado en el Centro Tecnológico del Mobiliario.*
VALOR: *Por un valor mensual correspondiente al canon de arrendamiento de* ***TRES MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS VEINTICUATRO PESOS*** *M/CTE ($**3.966.724**),*

RESOLUCIÓN NRO. 05-00498 **de 2025**

PLAZO: *por el término dos (2) años, contados a partir de la aprobación de las garantías exigidas y la firma del acta de inicio por parte del supervisor y el arrendatario.*
LUGAR DE EJECUCIÓN: *El contratista deberá prestar el servicio de acuerdo con lo solicitado por el SENA, en el espacio dispuestos de aproximadamente 313.24 metros cuadrados, donde ha venido funcionando tradicionalmente la cafetería, espacio destinado a atender de manera oportuna los requerimientos y necesidades de los aprendices, funcionarios, contratistas, instructores, personal de aseo y vigilancia y público en general que visita las instalaciones, espacio que se encuentra en el Centro Tecnológico del Mobiliario - Itagui Calatrava Complejo Sur Regional Antioquia - ubicado en la Calle 63 Nro 58B-03 Barrio Calatrava - Itagui - Antioquia.*

TERCERO: Adelantar los trámites necesarios para la elaboración y suscripción del contrato de arrendamiento con sujeción a los términos de los estudios previos, que forman parte del expediente contractual.

CUARTO: Informar que los estudios previos y demás documentos internos del proceso se publicarán en el portal web de la plataforma SECOP II y para efectos de archivo documental, en las oficinas del Centro Tecnológico del Mobiliario, SENA Complejo Sur.

QUINTO: Contra la presente resolución no procede recurso alguno, conforme lo establece el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

PUBLIQUESE Y CUMPLASE

Itagüí, 27 de febrero de 2025

SERGIO MARCEL DUARTE CASTRO
Firmado digitalmente por SERGIO MARCEL DUARTE CASTRO
Fecha: 2025.02.27 14:46:33 -05'00'

SERGIO MARCEL DUARTE CASTRO
Subdirector (E) Centro Tecnológico del Mobiliario
Sena Regional Sur.

Elaboró y aprobó: Johana Correa Bedoya - Líder de contratación - Unidad de Bienes y Servicios