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	Coordinación grupo apoyo mixto Intercentro
ORDENADOR DEL GASTO	HERNANDO ESTARITA TAPIAS
OBJETO	ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO, PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE-CAFETERÍA OFRECIENDO VENTA DE ALMUERZOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LOS APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y DEMÁS USUARIOS DE LA ENTIDAD, UBICADO EN EL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL ATLÁNTICO, UBICADA EN LA CALLE 30 NRO 3E - 164, Y EN EL NODO DE CONSTRUCCION EN VILLA DE SAN PABLO BARRANQUILLA ATLANTICO.

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

De conformidad con lo dispuesto la ley 80 de 1993, el literal c) del numeral 2 del artículo 2 de la ley 1150 y reglamentado por el Decreto 1082 de 2015 Artículos 2.2.1.1.2.1.1 y 2.2.1.2.1.2.20, además de las normas generales aplicables establecidas en el citado Decreto, los subdirectores de los Centros Nacional Colombo Alemán y Centro Industrial y de Aviación del SENA Regional Atlántico se permite realizar el siguiente estudio Previo de Conveniencia y oportunidad para entregar a título de arrendamiento el espacio y los equipos que conforman el restaurante-cafetería del Complejo Industrial Calle 30, ofreciendo venta de almuerzos y productos alimenticios a los aprendices y demás funcionarios de la entidad.

El SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, cuyos fines se orientan a invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y desarrollando programas de formación profesional integral, promoviendo la incorporación y desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y educativo de la región y el país.

El artículo 45 de la constitución política dispone que es derecho de las juventudes el ser protegido y el recibir una formación integral por parte del Estado y la sociedad en general. Que la Ley 1622 de 2013 tiene por objeto el marco institucional para garantizar a todos los y las jóvenes el ejercicio pleno de la

ciudadanía juvenil en los ámbitos, civil o personal, social y público, el goce efectivo de los derechos reconocidos en el ordenamiento jurídico interno y lo ratificado en los Tratados Internacionales, y la adopción de las políticas públicas necesarias para su realización, protección y sostenibilidad; y para el fortalecimiento de sus capacidades y condiciones de igualdad de acceso que faciliten su participación e incidencia en la vida social, económica, cultural y democrática del país.

El artículo 2° de la Ley 119 de 1994 establece que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA tiene la misión de ofrecer y ejecutar la formación profesional integral para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país; formación que hace parte del servicio público educativo. Por lo tanto, la Formación Profesional Integral debe contar con una estructura normativa y un plan general de bienestar que propicie la promoción y ejecución de acciones tendientes a la creación de ambientes educativos que faciliten el desarrollo del potencial individual y colectivo de los alumnos.

Mediante Resolución 2154 de 2024 se otorgó delegaciones para la ordenación del gasto en materia de contratación estatal a los directores regionales y Subdirectores de Centros de Formación Profesional del SENA.

Mediante Resolución No.452 de 2014, se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los Alumnos del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA. Por ello, se realizó el proyecto de PROTECCIÓN Y SERVICIOS INSTITUCIONALES, establecido en el programa de bienestar de 2012, 2013, contando en la actualidad con espacios de descanso y de consumo de alimentos para aprendices del SENA, así como de la comunidad educativa en general.

Que hace parte de ese servicio a favor del aprendiz, el ofrecido por las cafeterías o restaurantes, los cuales pueden ser administrados a través de contratación externa o por SENA proveedor SENA.

Que en la actualidad el Complejo Industrial Regional Atlántico del SENA ubicado en la calle 30, cuenta con un espacio exclusivo para cafetería y Restaurante en el que se verán beneficiados también instructores, funcionarios y contratistas SENA, así como los diferentes usuarios que ingresen a la entidad.

Que en la actualidad el Complejo Industrial Regional Atlántico del SENA ubicado en la calle 30, cuenta con un espacio exclusivo para cafetería y Restaurante en el que se verán beneficiados también instructores, funcionarios y contratistas SENA, así como los diferentes usuarios que ingresen a la entidad.

Que los Centros adscritos al Complejo Industrial del SENA, a través de un estudio de mercado, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus precotizaciones, determinando el valor del almuerzo para dar a conocer las cantidades a entregar por parte del contratista como contraprestación. La finalidad es entregar en arrendamiento el espacio y los equipos que conforman el restaurante-cafetería del Complejo Industrial del SENA Regional Atlántico; para que sea administrado por personas con experiencia en el área de comercialización de alimentos, los cuales deberán tener la cantidad nutricional requerida por los aprendices, instructores y demás funcionarios de la entidad y que el servicio cumpla con las especificaciones de calidad y oportunidad que la entidad necesita.

Que el nodo de Construcción del Centro Industrial y de Aviación posee un espacio disponible para arrendar el servicio de cafetería, siendo este servicio de fundamental para los aprendices que reciben conocimientos en dichas instalaciones, al igual que todo el personal de instructores, administrativo y demás.

La Entidad requiere contratar por contraprestación el arrendamiento del espacio físico en el que funciona la cafetería incluyendo los equipos que en ella se encuentran, para la vigencia 2025, para prestar el servicio de restaurante-cafetería ofreciendo venta de almuerzos y productos alimenticios a los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la Entidad, ubicado en el Complejo industrial del SENA Regional Atlántico Calle 30 No. 3E- 164, y en el Nodo de Construcción de Villa San Pablo Barranquilla.

Que la entrega en arriendo del espacio y equipos para la conformación del restaurante-cafetería no constituye un bien, obra o servicio a adquirir, y por lo tanto no se encuentra contemplado en el Plan Anual de Adquisiciones ni opera en gasto a la entidad, en consecuencia, no se incurre en ninguna erogación.

Que, para efectos de dar cumplimiento a las necesidades nutricionales de la población estudiantil del SENA, esta entidad tomará como base la guía de alimentación colombiana, elaborada por el ICBF, la cual es “un conjunto de planteamientos que brindan orientación a la población sobre el consumo de alimentos, con el fin de promover un completo bienestar nutricional. Son dinámicas, flexibles, temporales es decir adaptables a las necesidades de las personas sanas, a las políticas y programas, toman en cuenta el patrón alimentario e indican los aspectos que deben ser modificado”. Es por esto que quien realice la preparación y entrega de alimentos para la comunidad educativa deberá tener en cuenta las “RECOMENDACIONES DE CONSUMO DIARIO DE CALORIAS Y NUTRIENTES PARA LA POBLACION COLOMBIANA” elaboradas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, teniendo en cuenta que la población educativa se encuentra entre los 16 a 49 años de edad en su mayoría.

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

No aplica teniendo en cuenta que el presente proceso no genera erogación presupuestal.

Código unspsc	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
80131502	ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO, PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE-CAFETERÍA OFRECIENDO VENTA DE ALMUERZOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LOS APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y DEMÁS USUARIOS DE LA ENTIDAD, UBICADO EN EL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL ATLÁNTICO, UBICADA EN LA CALLE 30 NRO 3E - 164, Y EN EL NODO DE CONSTRUCCION EN VILLA DE SAN PABLO BARRANQUILLA ATLANTICO.	$57.576.380	HERNANDO ESTARITA TAPIAS	CALLE 30 #3E 164

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)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1	F	80131502	Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No aplica

2. OBJETO

ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO, PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE-CAFETERÍA OFRECIENDO VENTA DE ALMUERZOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LOS APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y DEMÁS USUARIOS DE LA ENTIDAD, UBICADO EN EL COMPLEJO INDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL ATLÁNTICO, UBICADA EN LA CALLE 30 NRO 3E - 164, Y EN EL NODO DE CONSTRUCCION EN VILLA DE SAN PABLO BARRANQUILLA ATLANTICO.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

El espacio del inmueble ubicado en el Complejo Industrial del SENA- Regional Atlántico Calle 30 No. 3E-164 Barranquilla objeto del contrato de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a la prestación de los servicios de 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

Prestación de Servicios con persona juridica	
Otro:	arrendamiento

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

el proveedor que le sea adjudicado el contrato debe dar estricto cumplimiento a los criterios ambientales según el anexo de verificación del cumplimiento de requisitos legales ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y de energía relacionados a continuación:

"De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCONM-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad."

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 proponente seleccionado debe garantizar la prestación del servicio de conformidad con las siguientes especificaciones técnicas únicas requeridas así:

Del Menaje, Demás Elementos de Cocina y Zonas Comunes:

a. Corresponde al menaje requerido para la prestación del servicio solicitado, deben revisar el anexo uno (1) de la presente invitación para que verifiquen los elementos que entrega la entidad y así ofrezcan el menaje requerido, el cual podrá ser retirado una vez finalice el contrato.
b. b. La distribución de la alimentación se hará por el sistema de auto servicio y los empleados del contratista deben efectuar la recolección de la vajilla, organizar las mesas y sillas de forma continua, así mismo la vajilla deberá ser colocada en sitios adecuados para secarse, no se podrán secar con trapos o elementos que hayan tenido o puedan tener cualquier contacto con otras superficies. Preferiblemente utilizar toallas de papel de cocina para esta labor de secado de menaje.
c. c. Para la puesta en marcha del restaurante y cafetería, el contratista deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje indispensable para la prestación del servicio, adicionalmente deberá realizar la señalización, instalación del extintor y botiquín.
d. d. El proveedor debe dotar la cocina con las neveras, congeladores, menaje de cocina, menaje de servicio y todo lo requerido para la prestación del servicio. A más de los equipos los facilitara el SENA.
e. e. En caso de requerir de otro tipo de equipos y elementos para una buena prestación de los servicios de restaurante y cafetería, éstos deben ser suministrados por el contratista, sin costo alguno para la Entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato.
f. f. Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.

g. g. El área de producción, áreas de servicios y zonas comunes deben garantizar plan de saneamiento, control de plagas, disposición de residuos sólidos y líquidos.

El mantenimiento de la cocina y áreas de servicio, así como la dotación del personal a laborar en las áreas, debe ser de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997.
El Centro Industrial y de Aviación del SENA Regional Atlántico requieren entregar a título de arrendamiento un espacio físico, para prestar el servicio de restaurante-cafetería ofreciendo venta de almuerzos y productos alimenticios a los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la entidad, ubicado en el complejo industrial y en el nodo de Construcción del SENA regional atlántico, toda vez que en la DIRECTIVA No. 5- Ministerio de educación, se encuentran las Orientaciones para el regreso seguro a la prestación del servicio educativo de manera presencial en los establecimientos educativos oficiales y no oficiales.

Cafetería complejo industrial:

Descripción	**Cantidad almuerzos aprendices. PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE ENTRADA, PROTEÍNAS, ARROZ, CARBOHIDRATO, VEGETALES, BEBIDA NATURAL**	**Valor unitario**	**Total canon arrendamiento**
Canon arrendamiento	684	$8.418	$5.757.638

Cafetería nodo construcción:

Descripción	**Cantidad Meriendas nutritivas: PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE CARBOHIDRATO, PROTEÍNAS, VEGETALES, BEBIDA NATURAL**	**Valor unitario**	**Total canon arrendamiento**
Canon arrendamiento	114	$7.365	$841.760

NOTA: Luego del análisis realizado al estudio de mercado identificando el valor del almuerzo, se realizó un estudio de mercado con los históricos de Arrendamientos de restaurante y cafetería contratados en vigencias anteriores por el SENA, para entregar en contraprestación teniendo en cuenta el movimiento de los datos de conformidad con el mercado y la variación del IPC.

ALIMENTOS Y PRODUCTOS DE CAFETERÍA Y NECESIDAD NUTRICIONAL

Productos de Restaurante Y Cafetería:

El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y proveedor de servicios de alimentación, basados en el la Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 1999.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Proveedor de servicios de alimentación debe suministrar acorde al artículo 9 de la ley 1355 de 2009 una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

Almuerzo: debe aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.

El suministro de según grupo de alimentos se recomienda en la relación de macronutrientes 70% Carbohidratos - 10% Grasas - 20% Proteínas de alimentos crudos según la tabla 2:

Tabla 2: Recomendación de alimentos según grupo de alimentos.

Calorías	2600	2800	3000
Grupo de Alimentos	Gramos	Gramos	Gramos
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	143	153	164
Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	37	41	44
Frutas	42	45	48
Carnes, huevos Leguminosas secas y mezclas vegetales	143	154	164
Lácteos	105	113	121
Grasas	21	23	24
Azúcares y dulces	63	68	73

ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS

Contenido	Cant x porción
Entrada (sopa, Cremas, Potaje, Caldos o Similares)	250 cc
Proteína	154 gr
Arroz	100 gr
Carbohidrato	143 gr
Vegetales	41 gr
Bebida Natural	9 onzas

Nota 1. La proteína Neta en el almuerzo deberá incluir otro aporte proteínico (vegetal) donde se incluyan las leguminosas.

Nota 2. La proteína de origen animal deberá ser mínimo de 100 gr- obligatorio.

Para las meriendas del nodo se debe dar cumplimiento:

DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS
MERIENDAS REFORZADAS SALUDABLES PARA APRENDICES DE LOS NODOS DE CONSTRUCCIÓN, Y DISEÑO MOBILIARIO ADSCRITOS AL CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACIÓN **(Apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria)**	**MINUTA NUMERO 1**. Sándwich de atún de 250 grs con vegetales, Jugo De Pulpa De naranja Vaso De 12 onzas.
	MINUTA NUMERO 2. chuzo de cerdo, carne o pollo de 60 grs, papa criolla cocida 2 unidades de 120 grs,Jugo De Pulpa De mora Vaso De 12 0nzas.
	MINUTA NUMERO 3. Arepa Asada con Queso 1 unidad de 150 grs., Jugo De Pulpa De Fruta de Cosecha sin Leche Vaso De 12 onzas.
	MINUTA NUMERO 4. Espaguetis de Carne de 250 grs. Jugo De Pulpa De Mora Sin Leche Vaso 12 onzas.
	MINUTA NUMERO 6. Hayaca de Carne de 150 grs. Jugo De Patilla Vaso De 12 0nzas.
	MINUTA NUMERO 6. Croquetas de carne Molida de 60 grs, papa a la francesa 75 grs,Jugo De zumo de naranja Vaso De 12 0nzas.
	MINUTA NUMERO 7. Pastas con pollo de 250 grs., Jugo De Pulpa De Fruta de Cosecha sin Leche Vaso De 12 onzas.
	MINUTA NUMERO 8. Arroz trifásico butifarra, cerdo y pollo con vegetales de 250 grs. Jugo De Pulpa De Mora Sin Leche Vaso 12 onzas.
	MINUTA NUMERO 9. Rollo de carne con vegetales de 150 grs, patacon 150 grs . Jugo De melon Vaso De 12 0nzas.
	MINUTA NUMERO 10. Nuggets de pollo de 250 grs, trozos de papa hornedas, Jugo De Pulpa De lulo Vaso De 12 onzas.

- **Listado De Minutas**

Es la lista de preparaciones que conforman un día de alimentación; incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes de los usuarios. Describe las medidas, cantidades y número de comidas que cada día deber tener la alimentación suministrada.

Es el punto de partida para la programación de los menús. Se debe elaborar las minutas escogiendo los grupos de alimentos con base en las guías alimentarías colombianas vigentes teniendo en cuenta la población a atender y la tabla de composición de alimentos colombianos 2005 (vigentes).

Los alimentos a brindar en las preparaciones deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes, se deben tener en cuenta productos naturales para sazonar. Estos productos deberán estar incluidos en los menús presentados.

- **Variedad Del Menú Diario**

Se debe presentar con la oferta, como mínimo quince (15) menús para un mes los cuales deberán ser rotados. En caso de suscribirse el contrato deberá publicar el menú de forma semanal, dentro de las instalaciones del restaurante y cafetería, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

El ciclo de variedad y calidad de menú aprobado para la persona natural o jurídica seleccionada debe cumplirse y su incumplimiento periódico es causal de sanción o suspensión del contrato con base en lo estipulado por el SENA.

Periódicamente se realizarán encuestas de sensibilidad para determinar la aprobación de los menús y cuando se requieran cambios serán previamente autorizados por el supervisor del contrato.

- **De los productos ofrecidos en la cafetería**.

En atención a lineamientos impartidos desde la Dirección general y con la finalidad de buscar estrategias que permitan vincular a los aprendices SENA en la operación de espacios de cafeterías, el operador deberá garantizar la comercialización de los productos fabricados por aprendices y estos productos deben ser avalados por los responsables de impartir la formación en los programas relacionados a preparación y manipulación de alimentos.

- **Espacios disponibles para comercialización de los productos de los programas de formación de gastronomía y de las unidades productivas.**

Dentro de las actividades a cargo del área de Bienestar al aprendiz y en coordinación con los diferentes centros de formación se ha trabajado en ferias gastronómicas que buscan incentivar en los aprendices el emprendimiento basado en los conocimientos teórico prácticos recibidos en los centros de formación por lo tanto el operador del espacio de cafeterías deberá garantizar espacios para la realización de estas actividades y la comercialización de productos previa solicitud por parte del área de Bienestar al Aprendiz.

- **Del Personal Ofrecido**

Para el servicio el contratista debe contar con un administrador, y el personal requerido para una excelente prestación del servicio y con la asesoría de un nutricionista o ingeniero de alimentos encargado que los menús cumplan con lo establecido en la oferta presentada y aprobada por el SENA; en todo caso el personal deberá contar con una experiencia mínima de tres años y debe estar certificado en su hacer y en buenas prácticas de manipulación, con carnet de manipulador de acuerdo a lo estipulado por la Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2074 de 2013.

El oferente deberá contar como mínimo con el siguiente personal para el complejo industrial:

DIAS DE ATENCION	HORARIOS CAFETERIA	PERSONAL MINIMO POR HORARIO DE CAFETERIA
LUNES A VIERNES	6.30 AM A 9:30 AM	6 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR
	9:31 A 12:00 PM	5 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR
	12:01 PM A 7:00 PM	7 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR
	07:00 PM A 05:00 AM	2 PERSONAS MAS ADMINISTRADOR
SABADOS	DE 7:00 AM A 2:00 PM	3 PERSONAS MÁS ADMINISTRADOR

Para el nodo construcción:

Días de atención	Horarios	Personal mínimo cafetería
Lunes a sábado	De 07:00 am a 04:30 pm	2 PERSONAS MAS ADMINISTRADOR

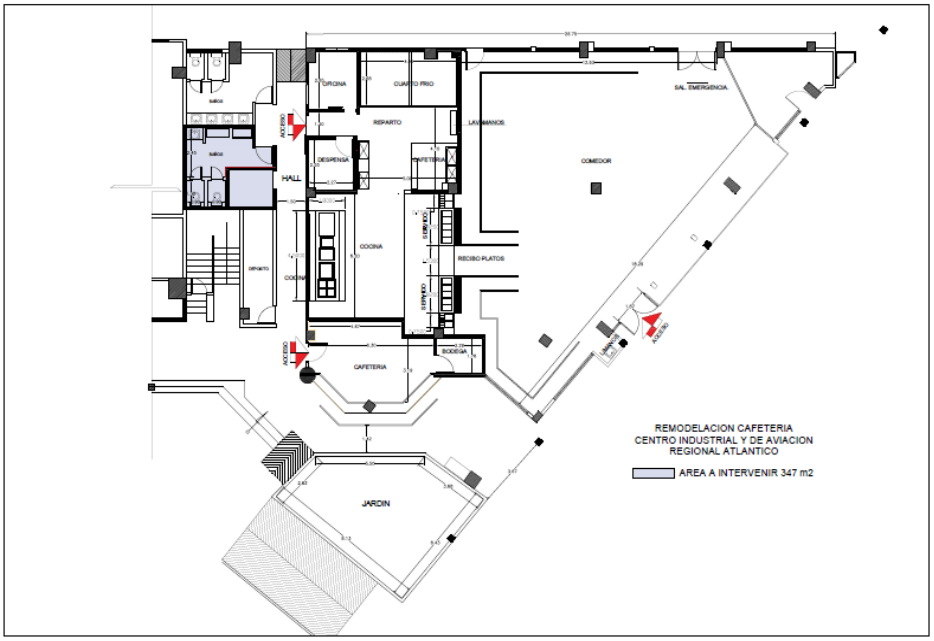
Entrega de Bienes: Se realizará la entrega de la infraestructura de la cocina industrial debidamente instalada y detallada en el anexo inventario del complejo, para que sea destinado única y exclusivamente al funcionamiento del servicio de restaurante y cafetería para la comercialización de alimentos para el uso de los aprendices, trabajadores oficiales, funcionarios, así como los diferentes clientes que ingresen al Centro Industrial y de Aviación y Centro Nacional Colombo Alemán.

En cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, El SENA podrá verificar en cualquier momento que el arrendatario se encuentra al día con el pago de aportes parafiscales (Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar) y pagos al Sistema de Seguridad Social Integral y ARL, cuando a ello haya lugar.

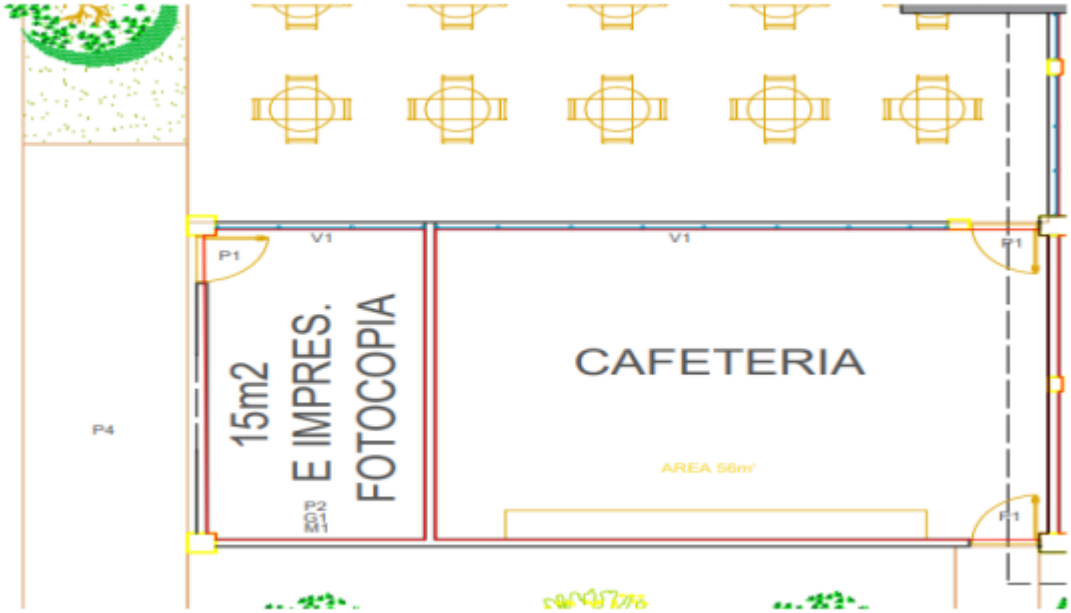
Supervisión del Sena: Será realizada por quienes designen los subdirectores del Centro Industrial y de Aviación y Centro Nacional Colombo Alemán.

Área objeto de arrendamiento:

El área objeto de arrendamiento esta comprendida por 204.00 Ms cuadrados Área Zona de Mesas y 108.00 Ms Cuadrados Área de cocona. Para el Complejo Industrial



Nodo construcción: 56 mt2



7.1. ESPECIFICACIONES ESENCIALES Y TÉCNICAS DEL ARRENDAMIENTO.

Del espacio de arrendamiento.

El arrendatario deberá hacer saneamiento, control de plagas, disposición de residuos, cumpliendo así con la normatividad de salud y seguridad en el trabajo y ambiental.

Criterios Ambientales

El arrendatario deberá hacer uso adecuado de los desechos sólidos que genere en el espacio que utilizará, igualmente deberá cumplir con toda la normatividad ambiental relacionada con la disposición final de desechos. Cumplir con plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable.

Realizar el mantenimiento periódico a los equipos y las instalaciones incluidos baños, desagües, trampas de grasas y cañerías durante el termino de ejecución del contrato y deberán ser entregados en el momento en que termine el contrato en el mismo estado de recibo salvo el deterioro proveniente del tiempo y del uso legítimo.

Se realiza la entrega de sistema de tratamiento previo (trampa de grasa) del área de cafetería en óptimas condiciones de funcionamiento a partir del mantenimiento realizado en la vigencia 2024 y teniendo como soporte el informe de mantenimiento entregado por el contratista.

Mediante carta de compromiso el contratista se compromete a cumplir todos los criterios ambientales y energéticos requeridos en la parte contractual y deberá describirlos.

Teniendo en cuenta los diferentes peligros o los que se exponen las personas que ingresan a nuestras instalaciones, el equipo se Seguridad y Salud en el Trabajo establece los siguientes requisitos para el ingreso seguro al complejo Industrial Calle 30:

1. Presentar documento de identificación.
2. Portar el carnet de identificación en un lugar visible.
3. Ingresar a las instalaciones con zapatos cerrados.
4. Evite ingresar en blusas con escote, minifaldas, short y pantalones con rotos.
5. Evite el consumo de alcohol, drogas y fumar dentro de las instalaciones.
6. Evite ingresar bajo condiciones de embriaguez o bajo la influencia de sustancias alucinógenas.
7. Identifique el punto de encuentro y las rutas de evacuación.
8. Evite correr por las instalaciones.
9. Evite traspasar las zonas prohibidas o aisladas con cintas y vallas.
10. Cumplir con las normas de seguridad y los protocolos de Bioseguridad establecidos por la Entidad.
11. Evite ingresar a talleres de formación sin los elementos de protección personal adecuados.
12. Evite traer niños menores de 12 años.
13. Evite portar armas de fuego.
14. En caso de que haya ingreso masivo de aprendices o visitantes, el área encargada de la actividad, deberá suministrar los listados del personal a ingresar a la empresa de vigilancia, para el control de ingreso.
15. Las demás que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato.

2.7 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.7.1 Obligaciones generales del contratista

1. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad y en cumplimiento de las obligaciones definidas en los documentos del Proceso de contratación.
2. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3. 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.
4. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
5. El contratista mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o perjuicios originados en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o la de sus dependientes durante la ejecución del objeto y de las obligaciones del contrato.
6. Asumir bajo su absoluta responsabilidad la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas vigentes, del personal que se requiera para el desarrollo del objeto contractual.
7. Cumplir con la normatividad vigente y procedimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo y ambientales.

8. Velar por el orden y aseo en los sitios de trabajo.
9. Utilizar materiales e insumos para la ejecución del contrato de excelente calidad.
10. El contratista deberá disponer de las herramientas y los equipos apropiados de acuerdo con el tipo de trabajo a realiza.
11. El contrato debe ser ejecutado por personal calificado, garantizando las condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional, y normas medioambientales para la disposición de desechos generados en la prestación del servicio en caso de aplicar.
12. Cumplir las instrucciones impartidas por el funcionario encargado del control y vigilancia del contrato y las demás que sean inherentes al objeto de la presente contratación.
13. Aceptar los procedimientos administrativos que determine la Entidad para la ejecución del contrato.
14. Presentar al SENA los recibos de pago de aportes al Sistema de Seguridad Social en Salud, en pensiones y ARL de los trabajadores a su cargo, al igual que el pago de los aportes parafiscales (Caja de Compensación, SENA e ICBF), cuando haya lugar a ello.
15. Informar al supervisor del contrato cualquier irregularidad que advierta en el desarrollo del contrato.
16. Cumplir con las demás instrucciones que le sean impartidas por el supervisor del contrato, que se deriven o tengan relación con la naturaleza del mismo.
17. Presentar la factura de venta al momento de la entrega de los elementos. En caso de estar obligado a presentar factura electrónica deberá entregarla validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020.
18. Reemplazar los bienes que resulten defectuosos o de mala calidad. Igualmente deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos. Si el CONTRATISTA no restituye los bienes defectuosos dentro del término señalado por el SENA, éste podrá declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.
19. 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.
20. El Contratista saldrá al saneamiento de los vicios ocultos que pudieren presentar los bienes objeto del contrato.
21. El transporte, cargue, descargue y entrega de los bienes requeridos por el SENA, serán asumidos por el PROVEEDOR. El riesgo y propiedad de los bienes será asumido por parte del PROVEEDOR hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado.
22. El contratista es responsable de cualquier daño que ocasione al SENA, a terceros con ocasión de la ejecución y desarrollo del objeto contractual.
23. El contratista tendrá el término máximo de tres (3) días hábiles posteriores a la firma del contrato o a la comunicación de aceptación de oferta para allegar las garantías en los términos establecidos en los estudios previos y la invitación y/o pliego de condiciones del presente proceso. En caso de que éste no cumpla dicho término será causal para la declaratoria de incumplimiento del contrato. (si aplica).
24. De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y

Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.

25. El contratista deberá presentar al supervisor del contrato el soporte de entrega de elementos de bioseguridad a sus empleados y/o personal vinculado previo al inicio del contrato.

26. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.

27. Responder de manera autónoma por la vinculación de su personal y celebración 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, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la ley 100/93 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.

28. Asumir el transporte y entrega de los bienes requeridos durante la ejecución del Contrato.

29. Avisar al SENA dentro de las doce (12) 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.

30. 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 a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.

31. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Este documento deberá incluir como mínimo los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable.

32. Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

33. Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo con la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores.

34. 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.

35. 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.

36. 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.
37. Allegar certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días.
38. Presentar pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.
39. Deberá hacer entrega de soportes de registros Sanitarios de los alimentos. Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano. Resolución 2674 de 2013, Artículo 37.
40. Deberá hacer entrega de la copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos, tendrá plazo de veinte (20) días habilites desde el acta de inicio.
41. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos.
42. El contratista deberá presentar al supervisor del contrato un informe de ejecución en el cual describa de manera detallada adjuntado evidencias, las actividades realizadas.
43. Mantener al SENA indemne contra todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daño o perjuicios originados en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o la de sus subcontratistas o dependientes durante la ejecución del contrato.
44. 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 el paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
45. El CONTRATISTA, será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que se desarrolle en virtud del contrato, así como cuando con ellos cauce perjuicios a la administración o a terceros.
46. Dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), presentando certificados de afiliación y pago no mayor a 30 días, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada lo cual será verificado por el supervisor de contrato.
47. Dar cumplimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) según decreto 1072 de 2015 y resolución 312 de 2019, lo cual se verificará por parte del supervisor o interventor durante la ejecución del contrato.
48. Las demás contemplados en el artículo 5 de la ley 80 de 1993.
49. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.

50. Las demás contempladas en la ley 80 de 1.993, ley 1150 de 2007, decreto 1082 de 2015 y demás normas que rigen la materia y que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.
51. De los productos ofrecidos en la cafetería: En atención a lineamientos impartidos desde la Dirección general y con la finalidad de buscar estrategias que permitan vincular a los aprendices SENA en la operación de espacios de cafeterías, el operador deberá garantizar la comercialización de los productos fabricados por aprendices y estos productos deben ser avalados por los responsables de impartir la formación en los programas relacionados a preparación y manipulación de alimentos.
52. Espacios disponibles para comercialización de los productos de los programas de formación de gastronomía y de las unidades productivas: Dentro de las actividades a cargo del área de Bienestar al aprendiz y en coordinación con los diferentes centros de formación se ha trabajado en ferias gastronómicas que buscan incentivar en los aprendices el emprendimiento basado en los conocimientos teórico prácticos recibidos en los centros de formación por lo tanto el operador del espacio de cafeterías deberá garantizar espacios para la realización de estas actividades y la comercialización de productos previa solicitud por parte del área de Bienestar al Aprendiz.
53. el contratista deberá destinar al menos el 5% del personal para la atención de las cafeterías una provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, garantizando las condiciones de calidad

2.7.2 Obligaciones específicas del contratista

1. El CONTRATISTA debe suministrar toda la mano de obra, insumos/equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de la cafetería con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado y mantener en perfecto orden y aseo, tanto el espacio otorgado en arriendo como su alrededor.
2. Está prohibido vender dentro del espacio otorgado en arrendamiento cigarrillos, bebidas alcohólicas, revistas, publicaciones, boletas para rifas y espectáculos, y en general otros servicios y elementos diferentes al objeto de esta Solicitud de Oferta.
3. El espacio dado en arriendo deberá mantenerse en condiciones óptimas de limpieza y desinfección, incluyendo pisos, paredes, techos, mesas. El aseo deberá realizarse al iniciar y al terminar las labores diarias.
4. La eliminación diaria de basuras y desperdicios del lugar estará a cargo del CONTRATISTA favorecido con la adjudicación, quien utilizará para esta labor canecas con tapas y bolsas plásticas que estarán a cargo del CONTRATISTA, con el cumplimiento de las normas definidas por la Entidad.
5. Los inventarios y la seguridad del montaje, equipos y demás implementos del CONTRATISTA favorecido en la adjudicación, estarán a cargo de él y el SENA no responderá por los daños o las pérdidas que se ocasionen. Teniendo en cuenta lo anterior el contratista deberá, contar con todos los elementos de seguridad que salvaguarden los elementos que suministre para sostenimiento del lugar dado en arriendo.
6. En el caso que, durante la ejecución del contrato EL SENA determine proveer otros muebles para el funcionamiento de la Cafetería, el CONTRATISTA deberá aceptar el cambio de mobiliario y retirar

los muebles de su propiedad.

7. El CONTRATISTÁ responderá por cualquier daño que ocasione al inmueble que ocupa y/o a los bienes del SENA.
8. El CONTRATISTA es el único responsable por el pago de salarios, prestaciones, seguridad social de los operarios, y parafiscales, y el SENA noresponderá solidariamente por éstos.
9. El CONTRATISTA deberá suministrar al supervisor del contrato las pruebas del cumplimiento de las especificaciones del pliego y del contrato que éste solicite, incluyendo los pagos al sistema de seguridad social en salud, pensiones y riesgos laborales y aportes parafiscales correspondientes a todos sus empleados vinculados por contrato de trabajo, permisos, cumplimiento de las normas internas del SENA y salud pública.
10. En el momento en que EL SENA lo requiera, se podrá cambiar de lugar el espacio otorgado, o modificar la dimensión del espacio a entregar en arriendo.
11. Aceptar las instrucciones que sobre decoración, exhibición de mercancías, control de calidad, atención al público, horarios de servicios, publicidad, entre otros, le imparta el SENA, a través del supervisor del contrato.
12. Cumplir con todos los requisitos exigidos por las autoridades para su negocio con el fin de evitar requerimientos o imposición de multas que, de ocurrir serán exclusivamente de su cargo.
13. Recaudar para su cuenta y riesgo el valor de las ventas.
14. Realizar por su cuenta la publicidad que necesite, previa autorización del SENA.
15. Mantener y conservar en buen estado el espacio que se le otorga en Arrendamiento.
16. Responder, frente a terceros de daños o perjuicios que puedan ocasionarse con el funcionamiento de la cafetería y/o el consumo de los productos o alimentos ofrecidos, ya sea por el uso indebido de las instalaciones y equipos que se le entreguen, así como la venta, mala preparación y utilización de alimentos en mal estado susceptibles de descomposición. No será responsable EL SENA por perjuicio alguno originado por el desarrollo del contrato de arriendo siendo del contratista las indemnizaciones que particulares puedan reclamar.
17. No enajenar, ceder o gravar el espacio otorgado en arriendo, ni el negocio que opera en desarrollo de contrato.
18. El contratista no podrá efectuar ningún tipo de obra, transformación o demolición en el espacio otorgado en arriendo, salvo las de mera conservación del espacio.
19. Hacer uso correcto y adecuado del espacio otorgado en arriendo.
20. Cumplir con las disposiciones legales y reglamentarias en materia de legislación laboral, seguridad Social, Normas sanitarias, así como las de naturaleza fiscal o tributaria que se deriven del funcionamiento de la cafetería.
21. EL SENA no tendrá relación jurídica ni laboral con el personal contratado por el CONTRATISTA, ni durante la vigencia del contrato de arriendo, ni al finalizar el mismo. Los Contratos que se celebren con el personal necesario para el funcionamiento de la cafetería, deben liquidarse y deberá el arrendatario presentar el paz y salvo y liquidación respectiva de los mismos.
22. Suministrar uniformes, gorras, tapabocas; delantales y demás implementos que garanticen la

higiénica presentación de sus empleados.

23. Suministrar el menaje, los utensilios de cocina, los artículos necesarios para la preparación de los alimentos y en general, todos aquellos bienes y elementos necesarios para el eficaz funcionamiento de la cafetería.
24. Mantener en condiciones óptimas de higiene los alimentos, al igual que las cantidades, calidades y preparación de estos. En tal sentido los funcionarios del SENA encargados del control y la vigilancia podrán en cualquier momento supervisar y cuantificar la calidad, cantidad y precios de los alimentos que se suministran. y verificar que cumplan las condiciones higiénicas de los mismos.
25. Mantener en perfecto aseo los enseres de cocina, el comedor y en general todos los aspectos relacionados con la buena presentación de la cafetería yla venta de almuerzos.
26. Cambiar o reemplazar los alimentos que resulten de baja o deficiente calidad, bajo su costo y responsabilidad
27. Mantener un servicio suficientemente ágil que garantice la rápida y adecuada atención a los usuarios.
28. Fijar en un lugar visible los precios de cafetería.
29. Realizar el manejo de residuos sólidos de acuerdo con las especificaciones técnicas definidas por el SENA.
30. Efectuar el mantenimiento preventivo de los equipos de dotación que EL SENA le entregue para el adecuado funcionamiento de la cafetería.
31. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia, para la óptimaprestación del servicio objeto del contrato.
32. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales.
33. Suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del restaurante y cocina con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas. Debe utilizarse, además de jabón, hipoclorito de sodio. El piso, las mesas, las sillas, los vidrios deben permanecer impecables y se debe hacer limpieza general de cafetería y del área donde se ubicarán las máquinas dispensadoras (si las hay) y las mesas para consumo, cuantas, veces sea necesario.
34. Realizar el mantenimiento periódico a los equipos y las instalaciones incluidos baños, desagües, trampas de grasas y cañerías durante el termino de ejecución del contrato y deberán ser entregados en el momento en que termine el contrato en el mismo estado de recibo salvo el deterioro proveniente del tiempo y del uso legítimo.
35. Suministrar en caso de daño o avería de la grifería y los repuestos con las mismas o mejores especificaciones de las averiadas.
36. Suministrar los equipos y elementos para una buena prestación de los servicios de restaurante y cafetería y estos deben ser suministrados por el contratista sin costo alguno para la entidad y deberán ser referidos de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato

37. Presentar al comité de cafetería y servicios del Centro la lista de precios de los alimentos y bienes ofrecidos en la Cafetería, el cual para ser publicado deberá se previamente autorizado por el mismo.
38. EL CONTRATISTA destinará el espacio a una cafetería destinada a tender a los aprendices y funcionarios del SENA y en general a la comunidad educativa. EL SENA no garantiza el número de aprendices y funcionarios que utilicen los servicios de cafetería, por lo que el contrato se desarrolla a riesgo y ventura del arrendatario.

El contratista ostenta la calidad de arrendatario del área destinada para el servicio de cafetería del Complejo Industrial SENA Regional Atlántico, por lo cual se compromete a:

1. Tomar en arrendamiento el espacio o lugar destinado específicamente para la preparación, venta y consumo de los alimentos, el cuál será por el valor del canon mensual estipulado para la presente vigencia.
2. Utilizar el espacio entregado en arrendamiento para prestar el servicio de cafetería y dar oportuno y cabal cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato.
3. El Contratista deberá entregar el espacio de la Cafetería a la terminación del contrato.
4. Regresar en perfecto estado, con los desgastes naturales por el uso, todos y cada uno de los elementos que le sean facilitados por el SENA para ser utilizados en la cafetería.
5. Acogerse a las normas comerciales y civiles en materia de arrendamientos.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA INHERENTES AL ARRENDAMIENTO DE LA CAFETERIA.

1. El arrendamiento se efectúa salvo el derecho de propiedad y sin perjuicio de tercero y no implica cesión de dominio público, ni de las facultades que sobre el espacio tiene el arrendador.
2. HORARIOS: El horario de prestación del servicio de cafetería será de lunes a sábado como se establece en las especificaciones técnicas.
3. El espacio del inmueble objeto del contrato de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a la prestación de los servicios de CAFETERIA Y VENTA DE COMESTIBLES, así como procedimiento y/o transformación de productos alimentos naturales (frutas, verduras, lácteos, cárnicos, entre otros), bebidas calientes y frías y comidas rápidas, que no generen riesgos en su procesamiento y/o contaminación por olores, quedando prohibido cambiarle la destinación, así como desarrollar otro tipo de actividad comercial dentro del mismo, diferente a las antes señaladas.
4. DOTACIÒN DEL ESPACIO: El SENA por intermedio del supervisor realizará la entrega de la infraestructura física de la cafetería, así como el inventario para que sea destinación única y exclusivamente al funcionamiento de la cafetería para el servicio de los Aprendices y demás funcionarios del COMPLEJO INDUSTRIAL SENA REGIONAL ATLANTICO.
5. Los bienes como vitrinas y muebles que se requieran para el funcionamiento del servicio materia del presente contrato los suministrará el contratista, pero no podrá ingresar ni retirar muebles, enseres o mercancías sin la autorización previa del SENA. En caso de requerirlo puede ingresar aparatos eléctricos y demás equipos y herramientas necesarias para brindar un excelente servicio en la cafetería.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA RESPECTO DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN

1. Ofrecer desayunos, almuerzos y refrigerios a toda la comunidad que asiste a los Centros de Formación.
2. El contratista, deberá adquirir los alimentos en sitios autorizados para su comercialización, esto es, que cuenten con permiso y registro sanitario expedido por el Instinto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Dicha situación será verificada en cualquier momento por parte del supervisor designado por la Entidad, el cual verificará los documentos mediante la factura de compra y venta del contratista.
3. Asegurar que los precios propuestos 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 servicio de los mismos, salarios, prestaciones de personal, reparación y mantenimiento de equipo, fumigación, control de roedores y excelente administración, sin embrago en ningún evento podrán ser más costoso que los precios de mercado.
4. Garantizar que los precios ofrecidos en la cafetería permanezcan en todo momento exhibidos al público.
5. Garantizar que el personal cuente con el carné de manipulación y preparación de alimentos, requerido en el cuerpo del presente documento.
6. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de los mismos.
7. Las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados. EL SENA se reserva el derecho de realizar pruebas aleatorias con instructores y aprendices del Programa de Control de Calidad de Alimentos; para este fin, el contratista se obliga a respectivos análisis.
8. 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 calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.
9. Garantizar la publicidad de los precios, de cada uno de los productos a ofrecer, a través de cartelera y/o similares, ubicada en un lugar visible al público.
10. Prestar el servicio a personal externo que visite a los Centros, en las diversas actividades propuestas dentro de las instalaciones del mismo.
11. La distribución de la venta se hará a través de fila atendida y el contratista se debe comprometer a efectuar la recolección de la zona se las mesas en forma rápida, ordenada y adecuada, de manera que se mantenga una buena presentación del lugar. Es decir, que el sitio permanezca limpio y ordenado.
12. EL SENA no se hace solidario de ninguna deuda que pueda generar u ocasionar alguno de los usuarios del servicio.
13. Suministrar espacio para que el contratista que suministre los almuerzos de los trabajadores oficiales pueda servir y entregar el suministro de almuerzos para el consumo de los trabajadores oficiales dentro del espacio de cafetería.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA RESPECTO DE LA LISTA DE PRECIOS DE LOS ALIMENTOS OFRECIDOS.

1. El contratista deberá presentar de todos los alimentos a consumirse en la cafetería y/o restaurante, con nombre, descripción o especificación si se requiere, cantidad, unidad de

medida, peso y precio teniendo en cuenta el precio del mercado popular, el cual deberá ser aprobado previa publicación del mismo en la cafetería y/o restaurante.

2. En caso de que el Oferente presente precios ofrecidos que incluyan centavos, se aproximará a la centena anterior cuando las dos últimas cifras estén por debajo de cincuenta y a la centena superior cuando las dos últimas cifras sean superiores a cincuenta.
3. El Oferente podrá ofrecer productos de alimentos procesados (Otros productos ofrecidos), los cuales deberá estipular en su propuesta, incluyendo la información de unidad de medida, peso y precio. Estos precios no deberán ser mayores a los valores de mercado de la ciudad, EL SENA se reserva el derecho de aceptar la prestación de estos servicios adicionales o cancelarlos durante la ejecución del contrato si los precios no corresponden al mercado o no son de buena calidad.
4. El contratista se compromete a mantener visible en el punto de cafetería la lista de precios.
5. Si durante la ejecución del contrato ocurre una variación significativa de los precios ofertados. El contratista deberá solicitar al SENA ajustes de precios.
6. Los cambios de precios propuestos por el CONTRATISTA deben ser presentados por escrito al SENA quien realizará el análisis de los mismos.
7. Si el SENA determina que, si algunos de los nuevos precios están por fuera de los límites de los rangos de mercado, podrá no aceptar dicha solicitud.
8. Durante la ejecución del contrato, los precios podrán ser incrementados por el CONTRATISTA, previa autorización del supervisor del contrato y Comité de Cafetería. La propuesta deberá ser presentada en pesos colombianos.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA RELACIONADAS CON EL SERVICIO DE CAFETERIA

1. Ofrecer la venta de alimentos de la mejor calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada (comestibles en paquetes (snacks) de sal y dulce, debidas gaseosas, jugos, agua y café). No se autoriza la venta de cigarrillos ni bebidas alcohólicas.
2. Ampliar la oferta de productos saludables como frutas, ensaladas y bebidas naturales, para satisfacer la alta demanda.
3. Proporcionar como mínimo, los siguientes aditamentos: sal y azúcar y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables.
4. Incorporar una mayor variedad de productos como helados, snacks y sanduches para diversificar la oferta y atraer a más usuarios.
5. Establecer el ciclo de menú con las recetas estandarizadas por porción y por el número de usuarios a atender en servicio de alimentación de la entidad; esto garantiza tener la misma calidad en las preparaciones.
6. 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.
7. Prestar atención al suministro de los alimentos en los horarios pico de almuerzo, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que a los usuarios no les demande más de quince (15) minutos el obtener el servicio de alimentación.
8. Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad públicas exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendatario en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, prestación de comidas y condiciones higiénico sanitarias de los equipos, instalaciones y manejo. Los vegetales deben desinfectarse con Hipoclorito de sodio.

9. Limpiar permanentemente el área en donde se preparan alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga liquido desinfectante.
10. Cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos. Los empleados del arrendatario deben tener carnet de manipulación de alimentos.
11. Prestar durante el desarrollo del contrato, informe mensual al supervisor del contrato, donde informe de las actividades desarrolladas en avance del contrato. Es importante que se dé cumplimiento con las normas higiénico- sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la normatividad posterior que lo modifique, agregue o limite.
12. Cumplir con las normas de calidad e higiene hasta el último día del contrato, y a responder por el menaje que se le haya asignado al comenzar sus actividades.
13. Almacenar las basuras, fuera del lugar de preparación y almacenamiento de los alimentos, en recipientes (canecas) tapados con bolsa plástica desechable correspondiente al residuo generado, para el transporte hasta el lugar de recolección general de basuras por cuenta del personal contratado por el arrendatario.
14. Efectuar mensualmente fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades.
15. Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.
16. Garantizar que le despensa y cuartos fríos permanezcan totalmente aseados y debidamente organizados, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden y limpieza del lugar
17. Contar con un administrador de cafetería, quien debe estar pendiente de la atención al usuario y hacer las correcciones necesarias. Así mismo deberá contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se le presenten.
18. Cumplir con las normas de seguridad que establecerá la entidad para el ingreso de personal de servicio del restaurante y transporte de alimentos.
19. Realizar por cuenta, la limpieza de las instalaciones y/o equipos suministrados por la entidad para el normal funcionamiento del restaurante, deberán realizarse periódicamente, de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por el uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.
20. Ofrecer los alimentos (almuerzos, bebidas, golosinas y otros) de conformidad con los precios aprobados previamente por el Comité designado para el efecto.
21. Publicar la lista de precios aprobada por el supervisor en tamaño y lugar visibles.
22. Publicar la minuta de desayunos y almuerzos semanal en un lugar visible, en los términos señalados anteriormente.
23. Garantizar que los hornos microondas de propiedad del Centro (en el caso de que existieren) estén a disposición de los aprendices y funcionarios, quienes podrán sin ningún costo utilizarlos, así como en las instalaciones del restaurante.
24. En caso de requerir cambio de personal o contratar mayor personal, para la presentación del servicio de atención al público y preparación de los alimentos, estos deberían cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para la manipulación y preparación de los alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto

3075 de 1997 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento regular de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considera relevantes, previo aval y revisión del supervisor del contrato.

25. Realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARL, PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado. Lo anterior, teniendo en cuenta que este no adquiere ningún tipo de vinculación, con el SENA.
26. Contar con personal suficiente para la presentación del servicio, el cual deberá contar con la experiencia mínima requerida.
27. En caso de que el servicio demande más personal para agilidad, oportunidad en la satisfacción del cliente, el contratista deberá incluir más personal en los roles de Auxiliar de cocina y Auxiliar de cafetería u otros que el Comité considere conveniente y/o necesarios.
28. Permitir la realización de análisis microbiológicos de la comida cuando la entidad lo considere necesario y como una forma de evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o solo como una forma de control microbiológico.
29. Recibir las instalaciones físicas de cocina y cafetería, instalaciones eléctricas, gas y agua, equipos (hornos, y otros) y muebles discriminados y relacionados conforme al inventario oficial, que se entregará mediante acta la cual es parte integral del presente contrato.
30. Suministrar el menaje de cocina necesario para la prestación cabal del servicio, a saber: ollas, vajillas, cubiertos, elementos desechables etc.
31. El contratista no podrá tener ningún elemento por fuera de las instalaciones que entrega el SENA, tales como: canastillas, bombonas de gas, equipos, asadores, salvo autorización expresa de la Subdirección del Centro.

OBLIGACIONES SOBRE NORMAS DE HIGENE Y MANEJO DE ALIMENTOS.

1. Ofrecer el menaje del restaurante: a) la vajilla debe ser de loza b) los vasos en vidrio. c) los cubiertos de metal, línea hotelera. d) las bandejas deben ser grandes para la prestación de un mejor servicio.
2. Garantizar que los empleados ubicados en el área de prestación 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.
   - Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas limpias y sin esmalte.
   - Usar calzado antideslizante cerrado, de material resistente e impermeable.
   - De ser necesario el uso de guantes estos deben mantenerse limpios sin roturas o desperfectos y de ser tratados con el mismo cuidado
   - higiénico de las manos sin protección El material de los guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.
   - Es obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.
   - No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.
   - En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

- No se permite comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
- En general no se permiten visitantes en las áreas de preparación, si por fuerza mayor es necesario recibir visitantes, esto deben ser autorizados por el supervisor del contrato y se debe verificar que cumpla con las medidas de protección y sanitarias adecuadas.

2.7.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad)					
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				
Relacion del personal que realiza manipulacion de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	Precontractual				
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	Contractual				

Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del " *Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías* " y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Contractual				
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Contractual				
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual				
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	Contractual				
De acuerdo al riesgo en salud publica de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud publica, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud publica 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				

Criterios para transporte de alimentos, insumos o materias primas para alimentos

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	Precontractual				
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.	Precontractual				
Para el Caso del Con ductor 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	Precontractual				

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				
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				

Criterios en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo
Requisitos transversales aplicables en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo

Relacion del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable unicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	Contractual					
Presentar un informe de gestion de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estaditicas de acidentalidad de acuerdo a resolucion 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 proteccion personal	Contractual	-	-	-	-	
Para el Transporte de los Alimentos Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución Resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	Precontractual					

Criterios para Contratar y Supervisar el Servicio de Aseo y Cafetería						
El proveedor deberá presentar un cronograma de capacitaciones al personal de aseo y cafetería en las siguientes materias : a.) manejo de los residuos, b.) manejo de las sustancias químicas, c.) uso eficiente de los recursos (agua, energía, insumos). d.) Educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos	Contractual					
El proveedor deberá presentar soportes periódicos de la implementación del cronograma de capacitaciones al personal	Contractual					

El proveedor deberá suministrar y mantener disponibles las Fichas de Datos de Seguridad de las sustancias químicas compradas y utilizadas en las actividades del servicio * Las Fichas de Datos de Seguridad deben indicar la fecha de elaboración o actualización (cada 5 años).	Contractual				
El proveedor debe garantizar las condiciones de almacenamiento, rotulado y compatibilidad de las sustancias químicas y presentar informes periódicos de inspecciones o controles aplicados	Contractual				
Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará y/o manipula los alimentos.	Contractual				
Para el servicio especial de fumigación que se realiza por parte del Servicio de aseo y cafetería, se deberán solicitar: a.) Certificado del curso de aplicador de plaguicidas (60 horas/anual), b.) Concepto sanitario favorable, c.) Concepto toxicológico de los plaguicidas, d.) protocolo de aplicación, e.) Fichas de datos de seguridad.	Contractual				
El proveedor deberá garantizar que el suministro de bolsas para la separación de residuos esté acorde con los requisitos normativos vigentes Verde: Residuos Orgánicos Aprovechables Blanco: Aprovechables Negro: No aprovechables Rojas: Residuos Peligrosos	Contractual				
Se prohíbe el trasvase de productos químicos en envases que cuenten con etiquetado de alimentos o formas que representan o indiquen alimentos y viceversa.	Contractual				

Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno, según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022	Contractual				
Criterios en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo					
Requisitos transversales aplicables en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo					
Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de protección personal	Contractual	-	-	-	-
Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL, de manera mensual los primeros 5 días del mes. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	Contractual				
Coordinador de Trabajo Seguro en Alturas Hoja de Vida con soportes del profesional, con experiencia certificada mínima de un año relacionada con trabajo en alturas, certificación en la norma de competencia laboral vigente para trabajo seguro en alturas, capacitación en el nivel de coordinador de trabajo en alturas. (SI APLICA)	Contractual				
Listado de trabajadores que desarrollen actividades de trabajo en alturas, con su respectivo Certificado vigente de trabajo en alturas avanzado y reentrenamiento acorde a requerimientos de la normatividad vigente. (SI APLICA)	Contractual				
Listado de equipos para trabajo seguro en alturas con su respectiva certificación (SI APLICA)	Contractual				

Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con el Programa de gestión para el trabajo en espacios confinados de acuerdo con los requerimientos de la normatividad vigente (SI APLICA)	Precontractual				
Supervisor para trabajo en espacios confinados Hoja de Vida con soportes del profesional, con experiencia certificada relacionada con trabajo en espacios confinados, certificación en la norma de competencia laboral vigente para trabajo en espacios confinados, capacitación en el nivel de supervisor en espacios confinados. (SI APLICA)	Contractual				
Vigía para trabajo en espacios confinados Hoja de Vida con soportes del profesional, con experiencia certificada relacionada con trabajo en espacios confinados, certificación en la norma de competencia laboral vigente para trabajo en espacios confinados, capacitación en el nivel de vigía. (SI APLICA)	Contractual				
Listado de trabajadores que desarrollen actividades de trabajo en espacios confinados, con su respectivo Certificado vigente de Trabajador entrante en espacios confinados acorde a requerimientos de la normatividad vigente. (SI APLICA)	Contractual				

CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES SG-SST APLICABLES A TODOS LOS CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS						
1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST 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. 3.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Precontractual					

Para el ingreso a las instalaciones de la entidad, el contratista y todo su equipo de trabajo, deberá contar con evidencia de la realización de un test de eficacia a partir de la visualización de la inducción de los

Sistemas de Gestión, Ambiental, Energético y de Seguridad y Salud en el Trabajo. Deberá enviarse al correo; erua@sena.edu.co con copia al supervisor de contrato.

- Link presentación de Inducción SGA, SST y SGEE: https://drive.google.com/file/d/1sji4NWJHz6GlOFP8lc_Gstw7T-sBU9bE/view?usp=sharing

- Link Test Medición de eficacia: https://forms.office.com/r/HKU0cbnTwG

2.7.4 Obligaciones del SENA

1. Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA.
2. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
3. Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.
4. Suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA y/o la INTERVENTORIA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
5. Realizar la supervisión de la ejecución del contrato según el manual de supervisión y el marco legal vigente.
6. Las demás establecidas en la normatividad vigente y que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato.

2.8 PLAZO DE EJECUCIÓN

Plazo del Contrato: El contrato tendrá un plazo de diez 10 meses contado a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, previo el perfeccionamiento y legalización del mismo. El servicio de restaurante-cafetería se prestará dentro de este plazo de acuerdo con el calendario académico programado para cada vigencia. El contrato se suspenderá automáticamente en los periodos de vacaciones y culminación de labores académicas, conforme al cronograma de actividades del año 2024.

El contrato no será susceptible de prórrogas automáticas. Las prórrogas que se hagan a la vigencia inicial del contrato estarán condicionadas a la evaluación previa realizada por el SENA previa verificación del cumplimiento de la calidad del servicio y demás obligaciones contractuales.

El presupuesto establecido no opera en gasto para la entidad, por lo tanto, no es aplicable el principio de anualidad y el plazo se ha estipulado por diez 10 meses.

2.9 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La prestación del servicio se realizará en la ciudad de Barranquilla; en las instalaciones del Complejo Industrial del SENA Regional Atlántico, Calle 30 No. 3E – 164, y en el nodo de construcción de Villa San Pablo en Barranquilla.

2.10 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Barranquilla, específicamente dentro de las instalaciones donde funciona el Centro Industrial y de Aviación, calle 30#3e 164 en la ciudad de Barranquilla.

2.11 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO:

No aplica.

2.12 PAGO DE ANTICIPOS

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

2.13 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría: (Indique si el contrato requiere o no interventoría marcando "X")	**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 a celebrar será ejercida por el SENA, por quien designe por escrito el ordenador del gasto, quién ostentará la calidad de supervisor regional, junto a el apoyo de supervisión. La supervisión deberá ser adelantada conforme lo señalado en el Manual de Supervisión e Interventoría del SENA; y en cumplimiento de lo establecido en el marco normativo vigente, en especial, las disposiciones previstas en la Ley 1474 de 2011. La verificación y trámite de pagos, será ejercida por la Coordinación del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto Intercentro.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de un funcionario del área solicitante con conocimientos específicos sobre los bienes objeto del proceso 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. Mediante resolución no. 8-0015-2025 Se conforma el Comité de Cafetería para el Centro Nacional Colombo Alemán y el Centro Industrial y de Aviación de la Regional Atlántico del SENA para la vigencia 2025, el cual se reunirá el ultimo jueves de cada trimestre para efectuar seguimiento a la ejecución del contrato de cafetería respecto de las obligaciones estipuladas.	

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Que, tratándose de bienes fiscales, la necesidad planteada se enmarca dentro de las causales de selección de contratistas bajo la modalidad de contratación directa, de que trata el Decreto 1082 de 2015.

El artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015, señala la necesidad de expedir un acto administrativo, en la que la entidad estatal debe señalar la justificación para contratar bajo la modalidad de contratación directa y esta, debe estar inmersa dentro de una de las causales que establece la norma, el artículo 2.2.1.2.1.4.11 establece: “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 mobiliario 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 compras y contratación pública.

3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

No aplica

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de SESENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS noventa y cuatro MIL CUATROCIENTOS treinta PESOS M/CTE $ 65.994.430 por DIEZ 10 meses de arrendamiento, es decir el canon mensual de arrendamiento es por SEIS MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE. $ 6.599.430. Este presupuesto no opera en gasto para la entidad, en consecuencia, no se incurre en ninguna erogación.

Este pago será realizado en especie previo acuerdo entre las partes, bajo la siguiente modalidad:

Entregar un mínimo de POR DEFINIR (DEFINIR) almuerzos corrientes y meriendas nutritivas mensuales para aprendices de lunes a sábado como contraprestación por el arriendo de las instalaciones y servicios públicos los cuales serán utilizados en el desarrollo de su objeto contractual.

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”.

En Colombia, la Ley 820 de 2003 establece el incremento anual de los cánones de arrendamiento para vivienda urbana y según dicha norma el aumento no podrá ser mayor al Índice de Precios al Consumidor (IPC) revelado cada año por el DANE. En caso de que el arrendador —es decir, el propietario de un bien inmueble— decida incrementar el valor del alquiler este año, el monto no podrá ser mayor a 5,22%., a su vez, el código de comercio establece que las partes de común acuerdo pueden establecer el porcentaje a incrementar el canon de arrendamiento, en el presente caso la entidad a muto propio establece el aumento del canon de arrendamiento se ajusta al valor más próximo a la cantidad de los almuerzos a entregar por parte del contratista en un monto de $5.757.638, y de meriendas por valor de $841.760

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, la Dirección la Oficina requirente adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO, PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE-CAFETERÍA OFRECIENDO VENTA DE ALMUERZOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LOS APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y DEMÁS USUARIOS DE LA ENTIDAD, UBICADO EN EL COMPLEJO INDUSTRIAL Y EN EL NODO DE CONSTRUCCION DEL SENA REGIONAL ATLÁNTICO VIGENCIA 2025, es de SESENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS noventa y cuatro MIL CUATROCIENTOS treinta PESOS M/CTE $ 65.994.430, incluido el Impuesto al Valor Agregado, tal como se evidencia en el documento anexo ESTUDIO de MERCADO o de SECTOR, el cual forma parte integral del presente documento.

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el Centro Industrial y de Aviacion adelantó un estudio de mercado con el propósito de establecer el presupuesto estimado del proceso. Solicitud que fue realizada a través del SECOP II el día 14 de febrero de 2025 a través del proceso No. SEM-ATL-CIA-001-2025 con el siguiente enlace:

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.36779019&isFromPublicArea=True&isModal=False

Dentro del plazo para estudio mercado, no se recibieron cotizaciones para establecer el valor promedio de los almuerzos. Por lo anterior, y de conformidad con la guía de elaboración de estudios de sector de Colombia Compra Eficiente, se tendrá en cuenta la verificación de la variación de los precios históricos del contrato celebrado en la vigencia anterior, derivados del índice de precios del consumidor.

ESTUDIO DE MERCADO PARA ESTIMAR VALOR DE ARRENDAMIENTO												
AÑO	ESTIMADO 2020		ESTIMADO 2021		ESTIMADO 2022		ESTIMADO 2023		ESTIMADO 2024		ESTIMADO 2025	
VALOR ARRENDAMIENTO 2019	INCREMENTO IPC 2019-2020	VALOR INCREMENTADO IPC - 2020	INCREMENTO IPC 2020-2021	VALOR INCREMENTADO IPC - 2021	INCREMENTO IPC 2021-2022	VALOR INCREMENTADO IPC -	INCREMENTO IPC 2022-2023	VALOR INCREMENTADO IPC - 2022	INCREMENTO IPC 2023-2024	VALOR INCREMENTADO IPC - 2023	INCREMENTO IPC 2024-2025	VALOR INCREMENTADO IPC - 2025
$ 3.800.000	3,80%	$ 3.944.400	1,6%	$ 4.007.905	5,6%	$ 4.232.348	13,1%	$ 4.787.632	9,28%	$ 5.231.924	5,22%	$ 5.505.030

ESTUDIO DE MERCADO PARA ESTIMAR VALOR DE ALMUERZO						
DESCRIPCIÓN	VALOR COTIZACION 1.	VALOR COTIZACION 2.	VALOR COTIZACION 3.	VALOR PROMEDIO UNITARIO	IPC 2025=5,22%	VALOR PROMEDIO UNITARIO 2025
ALMUERZO	$ 7.800	$ 8.000	$ 8.200	$ 8.000	$ 418	$ 8.418
TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL APROXIMADO AL VALOR MAS PROXIMO DE ALMUERZOS						$ 5.757.638
VALOR UNITARIO ALMUERZO						$ 8.418
CANTIDAD DE ALMUERZOS A ENTREGAR MENSUAL						**684**
CANTIDAD DE ALMUERZOS A ENTREGAR MENSUAL - CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACIÓN						**342**
CANTIDAD DE ALMUERZOS A ENTREGAR MENSUAL - CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN						**342**
SE ESTIMA UN VALOR DE CINCO MILLONES CUATRO SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS M/C ($5.757.638) MENSUAL DE ARRENDAMIENTO.						

estudio mercado nodo CIA												
item	codigo	servicio	descripcion especifica	unidad medida	cantidad solicitada	valor unitario merienda iva incluido 2024	valor total merienda iva incluido 2024	ipc 2025	valor unitario merienda iva incluido 2025	valor total merienda iva incluido 2025	valor canon arrendamiento 2024	valor canon arrendamiento 2025: valor 2024 +ipc
1	93131608	merienda nutritiva	Meriendas PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE CARBOHIDRATO, PROTEÍNAS, VEGETALES, BEBIDA NATURAL	unidad	1	$ 7.000,00	$ 7.000,00	5%	$ 7.365	$ 7.365	$ 800.000,00	$ 841.760,00
		meriendas mensuales a entregar	114									

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

NO APLICA

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

El Centro Industrial y de Aviación del SENA Regional Atlántico, de acuerdo a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.4.8 del Decreto 1082 de 2015, debe realizar una contratación directa cuando se trate de arrendamiento de bienes inmuebles, por lo tanto, se evaluará que se cuente con la documentación solicitada necesaria para la realización del contrato.

5.1.1 Lotes

No aplica

5.2 REQUISITOS HABILITANTES

5.2.1 De capacidad jurídica

Podrán participar en el proceso de selección todas las personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras, individualmente o en forma conjunta bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, cuya actividad comercial u objeto social esté relacionado con el objeto a contratar en el proceso de selección de conformidad con lo establecido en el artículo 99 del Código de Comercio, que estén legalmente constituidas (personas jurídicas), que cumplan con todos los requisitos exigidos en el presente documento y que no se encuentren dentro de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la Constitución Política de Colombia y en la Ley. **Este último hecho se debe expresar bajo la gravedad de juramento, en la carta de presentación de la propuesta.**

El oferente podrá presentar oferta de las siguientes maneras:

1) De manera singular.
2) De manera plural bajo las modalidades de Consorcio o Unión temporal.

NOTA 1. El proponente singular o el proponente plural deberán cumplir con todos los requerimientos establecidos en el proceso de selección.

NOTA 2. El proponente singular o el proponente plural deberá presentar propuesta para la totalidad de los servicios que conforman el objeto, por lo cual, si la propuesta se presenta bajo alguna de estas dos formas (singular o plural) no se aceptará la presentación de propuestas parciales.

Propuesta de Personas jurídicas extranjeras

En caso de que el proponente sea una persona jurídica extranjera o que el consorcio o unión temporal esté conformada por una o varias personas jurídicas extranjeras, esta(s) deberá(n) acreditar su existencia y representación legal de conformidad con lo establecido en el Código Civil y el Código de Comercio, en concordancia con el Estatuto General de Contratación.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 50 del Decreto 019 de 2012, las personas jurídicas extranjeras de derecho privado y las organizaciones no gubernamentales extranjeras sin ánimo de lucro con domicilio en el exterior, que establezcan negocios permanentes o deseen desarrollar su objeto social en Colombia, deberán constituir en el lugar donde tengan tales negocios o en el lugar de su domicilio principal en el país, apoderados con capacidad para representarlas judicialmente.

Con tal fin se protocolizará en la notaría del respectivo circuito prueba idónea de la existencia y representación de dichas personas jurídicas y del correspondiente poder. Un extracto de los documentos protocolizados se inscribirá en el registro de la respectiva Cámara de Comercio del lugar. Para este caso, los proponentes deberán presentar con las propuestas el documento que acredite tal situación.

Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal o domicilio en Colombia, bien sea como interesados individuales o integrantes de consorcio, unión temporal, acreditarán su existencia y representación legal, mediante el certificado equivalente al que expiden las cámaras de comercio colombianas, emitido por organismo o autoridad competente del país de origen de la persona jurídica extranjera, con una fecha de expedición no superior a tres (3) meses antes de la fecha límite de recepción de propuestas.

Así mismo, deberán presentar sus propuestas a través de apoderado facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia, anexando el respectivo poder con su propuesta. Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en Consorcio o Unión Temporal y, en tal caso, bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del Consorcio o Unión Temporal con los requisitos señalados en el Pliego relacionados con documentos extranjeros, particularmente con lo exigido en el Código de Comercio de Colombia. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del Consorcio o Unión Temporal.

Para el caso de extranjeros, se aplicará el principio de reciprocidad, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993.

5.2.1.1 Formato – Carta de presentación de la oferta

El proponente debe suscribir la Carta de presentación de la oferta mediante la cual, de forma expresa, hace entrega de una propuesta para participar en el presente proceso de selección y en donde se compromete a suscribir el contrato y a ejecutarlo en el evento que le sea adjudicado, para lo cual los proponentes deberán suscribir el formato suministrado.

Esta carta deberá estar firmada por el proponente: persona natural, representante legal para personas jurídicas, persona designada para representarlo en caso de consorcio o unión temporal o apoderado debidamente constituido, evento en el cual se debe anexar el poder autenticado donde se especifique si se otorga poder para presentar la oferta, participar en todo el proceso de selección y suscribir el contrato en caso de resultar seleccionado.

Si la oferta es presentada por un Consorcio o una Unión temporal, en la carta de presentación se debe indicar el nombre del consorcio o unión temporal. Antecediendo a la firma, se debe indicar en forma clara el nombre de la persona que suscribe la oferta.

NOTA. La Carta de presentación de la oferta incluye la acreditación de socios que conforman la sociedad, el Acuerdo de confidencialidad, el Compromiso anticorrupción, la declaratoria de inhabilidades e incompatibilidades, el Pacto de transparencia, la autorización de notificación electrónica al que se obliga el proponente, entre otros. Por tal razón se debe utilizar el formato establecido por la entidad.

5.2.1.2 Documento de identificación

El proponente debe anexar fotocopia de la cédula de ciudadanía o de extranjería. Si se trata de un proponente extranjero deberá cumplir con los mismos requisitos, procedimientos, permisos y licencias previstos para el oferente colombiano y acreditar su plena capacidad para contratar y obligarse conforme a la legislación de su país.

NOTA. Si se trata de consorcio o unión temporal se deben anexar los mismos documentos de cada uno de sus integrantes y del representante del mismo.

5.2.1.3 Documento que acredite la situación militar definida

El 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.

5.2.1.4 Certificado de existencia y representación legal

Si la oferta es presentada por una persona jurídica singular o plural

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.

En el evento en que el contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio se haga la remisión a los estatutos de la sociedad para establecer las facultades del Representante legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos y si de estos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, el oferente deberá anexar la correspondiente autorización, previamente impartida por la Junta de Socios o su equivalente, en donde se otorgue esta función y lo faculte específicamente para presentar la propuesta en el presente proceso de selección y celebrar el contrato respectivo, en caso de resultar seleccionado.

Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al Representante Legal, el oferente deberá allegar con la oferta la correspondiente autorización emitida en forma previa a la presentación de la propuesta por la junta de socios o el órgano de la sociedad que tenga esa función.

Si se trata de apoderado, el proponente deberá anexar el poder respectivo con las formalidades que establece la ley para este tipo de documentos, es decir, debidamente autenticado y con presentación personal, en el cual cuente con amplias facultades para actuar dentro del proceso. Si se trata de un poder general, además de las formalidades de ley, deberá acreditar la vigencia del mismo a través del correspondiente certificado expedido por la Notaría donde se otorgó tal poder.

NOTA 1. La responsabilidad de todos los integrantes de la forma asociativa es solidaria, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 1568 y 1571 del Código Civil.

NOTA 2. La forma asociativa, una vez adjudicado el proceso de selección, deberá presentar el NIT y la certificación bancaria donde se consignarán los valores del contrato.

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.

Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera

En caso de que el proponente singular o plural sea una persona jurídica extranjera o esté conformada por una o varias personas jurídicas extranjeras, esta(s) deberá(n) acreditar su existencia y representación legal de conformidad con lo establecido en el Código Civil, el Código de Comercio, en concordancia con el Estatuto General de Contratación Pública.

5.2.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal

En caso de consorcio o unión temporal, los proponentes indicarán dicha calidad, los términos y extensión de la participación, la designación de la persona que lo representará y señalarán las reglas básicas de la relación entre ellos y su responsabilidad, conforme el parágrafo 1 del artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Igualmente deberá anexare el respectivo documento de constitución de consorcio o unión temporal. La omisión de este documento o la de alguna(s) de sus firmas dará lugar a la subsanación correspondiente.

Cuando el proponente sea un consorcio o una unión temporal deberá presentar el acta de constitución en donde conste, como mínimo, lo siguiente:

a) El nombre del consorcio o unión temporal.
b) Identificación de los integrantes del consorcio o unión temporal.
c) Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o de unión temporal.
d) Indicar la participación porcentual de cada uno de los integrantes en la forma asociativa correspondiente.
e) Designar la persona que para todos los efectos representará al consorcio o la unión temporal, así como a su suplente.
f) Señalamiento de las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades.
g) Si se trata de una Unión temporal, señalar en forma clara y precisa los términos y extensión de la participación de cada uno de los integrantes en la propuesta y en su ejecución, y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato (Actividades), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad.
h) Señalar la duración del consorcio o de la unión temporal, que en todo caso no deberá ser inferior al término de validez de la oferta más el término de ejecución del contrato y un (1) año más.
i) Deberá indicar que este no podrá ser disuelto ni liquidado y, en ningún caso, podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o la unión temporal, ni a terceros, sin la autorización de la entidad.
j) El documento de constitución debe suscribirse por todos sus integrantes y el representante del mismo.
k) Se anexarán los documentos de constitución y representación legal de cada uno de sus integrantes y de sus representantes legales, de conformidad con los términos establecidos en el presente estudio previo.

NOTA 1. Para estos efectos, se sugiere diligenciar el modelo del **FORMATO – CONFORMACIÓN DEL PROPONENTE PLURAL** que se publica con el proceso.

NOTA 2. En el evento de presentarse inhabilidades sobrevinientes para los miembros de la unión temporal o consorcio, el representante legal tendrá la obligación de informarlo por escrito a la entidad dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la ocurrencia o conocimiento de los hechos que dieron lugar a ella.

5.2.1.6 Registro Único Tributario (RUT)

El proponente 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.

5.2.1.7 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.

En el caso que las sociedades (y asimiladas) colombianas que sean contribuyentes declarantes del impuesto de renta y que se encuentren exoneradas del pago de Salud, SENA e ICBF respecto de los empleados que devenguen menos de 10 SMLMV en los términos del artículo 65 de la ley 1819 de 2016 que modificó el artículo 114-1 del Estatuto Tributario, deberán ponerlo de presente por medio de un documento emanado por el representante legal y revisor fiscal.

Personas jurídicas singular o plural

El proponente, persona jurídica singular o plural, debe presentar la información establecida en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES** suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera revisor fiscal. En el documento deberá constar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar.

La entidad no exigirá las planillas de pago, ya que bastará el certificado suscrito por el revisor fiscal, en los casos requeridos por la ley, o por el representante legal.

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES**.

Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, las cuales deben acreditar este requisito respecto del personal vinculado en el país.

Personas naturales

El proponente 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.

5.2.1.8 Certificado de antecedentes fiscales – CGR

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, 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.

5.2.1.9 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.

5.2.1.10 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.

5.2.1.11 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.

5.2.1.12 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.

5.2.1.13 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

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.

5.2.2 Experiencia del proponente.

El proponente deberá acreditar experiencia especificada mediante mínimo una 01 y máximo dos (2) certificaciones y /o copia de contratos ejecutados y terminados con entidades educativas públicas o privadas con un plazo de duración de mínimo seis meses, anteriores al cierre del presente proceso de selección; cuyo objeto corresponda a: prestar el servicio de cafetería y la sumatoria del valor de estos

contratos deberá ser igual o superior del presupuesto oficial del proceso. EL objeto de los contratos debe tener relación con el objeto del proceso y además cumplir lo siguiente:

1) Haber realizado en el contrato el 100% de las actividades relacionadas con el objeto del contrato.
2) Se encuentre ejecutado en un 100% por el proponente.
3) El comité evaluador solo calificara dos (2) contratos por proponente y por ende no se debe relacionar y allegar más de los indicados en este ítem. Cuando se haga referencia a un contrato ejecutado como unión temporal o consorcio, se deberá indicar la participación de cada uno de sus integrantes, cumpliendo con los demás requisitos solicitados en este numeral.

Los contratos (públicos o privados) deben contener como mínimo la siguiente información: 1. Expedida en papel membretado 2. Nombre o razón social del contratante y NIT. 3. Nombre o razón social del contratista. 4. suscripción, nombre y cargo de la persona competente para expedir la certificación* 5. Fecha de iniciación del contrato 6. Fecha de terminación del contrato. 7. Objeto del contrato. 8. Valor del contrato. 9. Dirección y número teléfono del contratante.

5.2.3 De carácter técnico

Las descritas en el numeral 2.6 del presente documento.

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 [Indique si se requiere o no presentación de muestra]	**SI**		**NO**	x
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN. [Indique si requiere o no una visita para verificación de información a las sedes o instalaciones del proponente.]	**SI**		**NO**	x

6. 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.

7. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento**: por el (10%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro meses más, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad. Tal garantía deberá constituirse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al registro presupuestal del contrato. (No podrá ser inferior al 20% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada. Debe tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato. En el evento en que el valor del contrato sea superior a 1.000.000 SMMLV aplican las reglas establecidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.12 del decreto reglamentario 1082 de 2015.)

X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del Contrato, por el término de duración del contrato y tres (3) años más, contados a partir de su perfeccionamiento
X	**Calidad del servicio:** Equivalente al (10%) del valor del contrato, por el término de duración del mismo y cuatro (4) meses más, a partir de la fecha de aprobación de la garantía única.
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** Póliza de Responsabilidad extracontractual: Equivalente a 200 SMMLV al momento de la expedición de la póliza. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el periodo de ejecución del contrato a fin de garantizar la responsabilidad civil frente a terceros

8. ACUERDOS COMERCIALES

De conformidad con lo establecido en el "Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Proceso de Contratación", emitido por Colombia Compra Eficiente, Literal D, para los procesos de contratación directa y mínima cuantía, no se debe realizar este análisis.

9. ANEXOS

Anexo No 1. Anexo a la invitación publica
Anexo No 2. Estudio de mercado
Anexo No 3. Matriz de riesgos
Formato No 1. Carta de presentación de la propuesta.
Formato No 2. Autorización para notificación electrónica de actos administrativos.
Formato No 3A. Constitución de consorcio.
Formato No 3B. Constitución de unión temporal.
Formato No 4. Experiencia del proponente
Formato 5A. Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal de persona jurídica. Formato 5B. Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal de persona natural. Formato 6. Certificación aplicación normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo.
Formato 7. Certificado de implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo – copia.
Formato No 8. Oferta económica.
Formato No 9. Declaración de multas e incumplimientos.
Formato No 10. Declaración de inhabilidades e incompatibilidades.
Formato No 11. Compromiso de cumplimiento de requisitos ambientales y de SST

El presente documento se suscribe el [26 febrero 2025]

ESTARITA TAPIAS HERNANDO LUIS
Firmado digitalmente por ESTARITA TAPIAS HERNANDO LUIS
Fecha: 2025.02.26 15:26:45 -05'00'

[HERNANDO ESTARITA TAPIAS]
[SUBDIRECTOR CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION]

Revisó componente técnico: [Jairo Castilla Marrugo]

Revisó componente SST: [Elizabeth Rua Ordoñez]

Revisó componente ambiental: [Yasser Barraza]

Vobo: Yanina Tellez Dau, coordinación grupo apoyo mixto intercentro

Elaboro: Eduardo Charris, profesional CIA