CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

REQUERIMIENTO DE CONTRATACIÓN

1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

Entrega en arrendamiento del espacio destinado para la cafetería del Centro de Tecnologías del Transporte-SENA, ubicado en la Autopista Sur Carrera 4ª N° 53-54 Cazuca.

2. CLASIFICACIÓN UNSPSC:

La descripción del objeto a contratar está identificada según el Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas (UNSPSC) contenido en la dirección http://www.colombiacompra.gov.co/Clasificacion, así:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015						
ÍTEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE- PRODUCTO
1	F] SERVICIOS	91000000	91110000	91111600	91111603	Servicios de cocina y preparación de comidas
2	F] SERVICIOS	90100000	90100000	90101700	90101701	Administración de cafeterías al pie de obra
3	F] SERVICIOS	80000000	80130000	80131500	80131502	Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales.
4	F] SERVICIOS	90000000	90100000	90101500	90101503	Establecimiento de Comidas.

1.1. NECESIDAD DE CONTRATACIÓN

El Centro de Tecnologías del Transporte adscrito a la Regional Distrito Capital, cuenta con un espacio físico, que fue previsto para la prestación del servicio de Cafetería y Restaurante, espacio que se destinó para atender de manera oportuna los requerimientos y necesidades de los aprendices, funcionarios, contratistas y público en general que visitan nuestras instalaciones.

Para la administración y manejo efectivo de estos espacios físicos y los servicios anexos a estos, es necesario entregarlos a personales naturales o jurídicas ajenas a la Entidad, que garanticen la oportunidad y calidad en pro del bienestar de quienes hagan uso de ellos permitiendo que nuestra población fija y flotante acceda a estas prestaciones de manera fácil y segura sin retirarse de las instalaciones de la sede, con lo cual se obtendrá los siguientes beneficios para el complejo: (i) expendio de comestibles y productos alimentarios en condiciones óptimas de higiene y salubridad a precios razonables, (ii) brindar la facilidad de obtener dicho servicio en las mismas instalaciones de la Entidad, de manera segura y oportuna; (iii) que los usuarios especialmente los

aprendices cuenten con la posibilidad de satisfacer necesidades básicas de alimentación y (iv) asegurar el mantenimiento correctivo y preventivo de las instalaciones físicas y los equipos dispuestos por los Centro de Formación en estas áreas. Lo anterior y atendiendo a la ubicación de la sede situada en la Autopista Sur Carrera 4ª No 53-54 Cazucá, de la ciudad de Bogotá D.C, se hace necesario la prestación de este servicio al interior de dichas instalaciones, buscando brindar un ambiente educativo seguro y laboralmente confortable, con instalaciones aptas para el desarrollo de las actividades descritas.

Aunado a esto, conviene señalar que la Entidad no posee los recursos (financieros y técnicos) para prestar los servicios escritos, pero si posee la obligación y pertinencia que faciliten el mejor desempeño de sus usuarios y la culminación exitosa de sus procesos al interior de la sede.

En este contexto, mediante el artículo 9 de la Resolución 0069 de 2014 "Por la cual se dictan medidas de orden administrativo y se confieren delegaciones para la ordenación del gasto en materia de contratación estatal y para diferentes actuaciones administrativas en los Directores Regionales y en los Subdirectores de Centro de Formación Profesional del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA", se delegó en los Subdirectores de Centro "la ordenación el gasto y la competencia para dirigir y adelantar todas y cada una de las etapas inherentes a los procesos contractuales y celebrar los contratos de los instructores en el área de su jurisdicción, de conformidad con los trámites y procedimientos que rigen la materia y las reglamentaciones expedidas para el efecto".

Del mismo modo, el artículo 36 de la Resolución 770 de 2001, delega en los subdirectores de Centro (antes Jefes de Centro) la función de autorizar (entregar) a título de arrendamiento el uso temporal de sitios, como kioscos, casetas, locales, etc., ubicados en las instalaciones del SENA, para la prestación de cualquier servicio, entre ellos, a título enunciativo, el servicio de cafetería o expedido de comestibles y el servicio de fotocopiado.

De lo anterior se desprende que es de competencia de los directores regionales y de los subdirectores de Centro de Formación Profesional del SENA, determinar la viabilidad de las solicitudes de préstamo o arrendamiento de las sedes de su jurisdicción.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ITEM	ESPECIFICACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	VALOR UNITARIO CADA ESPACIO-ARRIENDO MENSUAL
1	Entrega a título de arrendamiento el bien inmueble destinado para las cafeterías del Centro de Tecnologías del Transporte, ubicado en la Autopista Sur Carrera 4ª No 53-54 Cazucá.	Unidad	1	$2.000.000

1. Espacio:

El espacio para arrendar posee las siguientes características: el área aproximada total del espacio de cocina y área social es de 330 metros cuadrados.

Se realizará la entrega del espacio asignado al contratista para que sea destinado única y exclusivamente al expendio de productos alimenticios con servicio preferente a los aprendices, de la misma manera para funcionarios, trabajadores oficiales y demás personal del Centro de formación.

2. Canon de arrendamiento:

El valor del canon mensual será de DOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($2.000.000), los cuales serán pagados en bonos de alimentación, equivalentes a 267 vales mensuales que serán entregados al supervisor del contrato, quien a su vez entregará a los aprendices del Centro de Formación en condición de vulnerabilidad redimibles en cualquier jornada.

3. Precios:

El arrendatario debe colocar en sitio visible el valor de los comestibles y/o productos alimenticios, los cuales deben ser módicos y razonables de acuerdo con los precios del mercado, así mismo indicar especificaciones de capacidad, cantidad, peso y tipo de envase. Indicar con su respectivo precio el listado de golosinas y comidas que venderá dentro del servicio prestado. Los cambios de precios durante la ejecución del contrato deberán ser aprobados por el SENA, a través del Supervisor del Contrato designado por el Ordenador del Gasto.

Durante la vigencia del contrato, los valores del almuerzo que se sostendrán son los siguientes:

- Valor almuerzo normal y/o corriente un valor de $7.500
- Valor almuerzo especial un valor que oscile entre $12.000 a $15.000 dependiendo de la proporción de la proteína.

El arrendatario debe presentar cuatro (4) opciones de menú para la ración alimentaria tipo almuerzo, indicando de cada opción el contenido nutricional, avalado por un nutricionista con tarjeta profesional.

4. Pago de Servicios Públicos:

El pago mensual del canon de arrendamiento incluye el costo de la cuenta contrato de gas natural.

5. Horario de prestación del servicio:

El horario de atención será así: de lunes a viernes de 6 a.m. a 8 p.m. y sábados de 8 a.m. a 5 p.m.

6. Número de personal requerido:

La persona que queda a cargo del espacio deberá previa concertación con el supervisor contar como mínimo con cuatro (4) personas para prestar la atención bajo los estándares de excelencia que se requiere.

7. Mantenimiento correctivo y preventivo de las instalaciones físicas y equipos empleados para la preparación y conservación de los alimentos.

El arrendatario es responsable de mantener en condiciones aceptables el estado de los pisos y paredes conforme lineamientos de ley para el expendio y preparación de alimentos. El bien inmueble a la fecha requiere actividades de pintura debido al uso de elementos abrasivos para la limpieza y desinfección de las áreas por lo que prior el inicio de las operaciones el arrendatario deberá adecuar este espacio que es objeto de auditorias por entes de control municipal como la Secretaria de Salud Pública del Municipio.

Del mismo modo, el arrendatario es responsable de realizar el mantenimiento de los equipos destinados para la preservación de los alimentos como refrigeradores y congeladores debido a que los Centros de Formación no cuentan con recursos para ordenar su mantenimiento o para la compra de equipos nuevos.

8. Inventario del Espacio:

El arrendatario recibirá el inventario de los bienes pertenecientes a la Entidad como mobiliarios y equipos necesarios para la preparación y conservación de alimentos.

9. Productos:

El proponente debe ofrecer como minimo los siguientes productos:

ITEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1	Desayuno Sencillo	Huevos al gusto con pan y chocolate o café	UNIDAD	1	$ 4.500,00	$ 4.500,00
2	Almuerzo Aprendiz	Fruta o sopa, carnes, cereal, farinaceas o harinas, hortalizas o verduras y bebidas	UNIDAD	1	$ 7.500,00	$ 7.500,00
3	Almuerzo funcionario	Fruta o sopa, carnes, cereal, farinaceas o harinas, hortalizas o verduras y bebidas	UNIDAD	1	$ 7.500,00	$ 7.500,00
4	Almuerzo Especial	Fruta o sopa, carnes, cereal, farinaceas o harinas, hortalizas o verduras y bebidas	UNIDAD	1	$ 12.000,00	$ 12.000,00
5	Huevos al gusto (Dos Huevos)	Huevos al gusto (Dos Huevos)	UNIDAD	1	$ 3.000,00	$ 3.000,00
6	Huevos con arroz	Huevos con arroz	UNIDAD	1	$ 5.000,00	$ 5.000,00
7	Calda de papa de costilla	Calda de papa de costilla	UNIDAD	1	$ 5.000,00	$ 5.000,00
8	Tamal	Tamal	UNIDAD	1	$ 6.500,00	$ 6.500,00
9	Tinto (6.0 onzas)	Tinto (6.0 onzas)	UNIDAD	1	$ 1.300,00	$ 1.300,00
10	Café con leche (8.0 onzas)	Café con leche (8.0 onzas)	UNIDAD	1	$ 2.000,00	$ 2.000,00
11	Agua aromática (6.0 onzas)	Agua aromática (6.0 onzas)	UNIDAD	1	$ 1.300,00	$ 1.300,00
12	Vaso de leche (8.0 onzas)	Vaso de leche (8.0 onzas)	UNIDAD	1	$ 2.000,00	$ 2.000,00
13	Gaseosa grande (500	Gaseosa grande (500 ml)	UNIDAD	1	$ 3.000,00	$ 3.000,00

	ml)					
14	Gaseosa pequeña (250 ml)	Gaseosa pequeña (250 ml)	UNIDAD	1	$ 2.500,00	$ 2.500,00
15	Botella de agua (600 cc)	Botella de agua (600 cc)	UNIDAD	1	$ 2.500,00	$ 2.500,00
16	Jugo en botella grande (500 ml)	Jugo en botella grande (500 ml)	UNIDAD	1	$ 4.000,00	$ 4.000,00
17	Jugo en caja (200 ml)	Jugo en caja (200 ml)	UNIDAD	1	$ 2.500,00	$ 2.500,00
18	Jugos naturales en agua (9.0 onzas)	Jugos naturales en agua (9.0 onzas)	UNIDAD	1	$ 2.000,00	$ 2.000,00
19	Jugos naturales en leche (8.0 onzas)	Jugos naturales en leche (8.0 onzas)	UNIDAD	1	$ 3.000,00	$ 3.000,00
20	Empanada de carne 120 gramos	Empanada de carne 120 gramos	UNIDAD	1	$ 2.500,00	$ 2.500,00
21	Empanada de pollo 120 gramos	Empanada de pollo 120 gramos	UNIDAD	1	$ 2.500,00	$ 2.500,00
22	Almojábana 100 gramos	Almojábana 100 gramos	UNIDAD	1	$ 3.000,00	$ 3.000,00
23	Pandebono 100 gramos	Pandebono 100 gramos	UNIDAD	1	$ 3.000,00	$ 3.000,00
24	Buñuelo 100 gramos	Buñuelo 100 gramos	UNIDAD	1	$ 3.000,00	$ 3.000,00
25	Papa rellena	Papa rellena	UNIDAD	1	$ 3.000,00	$ 3.000,00
26	Arepa rellena	Arepa rellena	UNIDAD	1	$ 2.500,00	$ 2.500,00
27	Sándwich jamón y queso (Dos rebanadas de pan tajado, una rebanadade jamón y una rebanada de queso, 180 gramos)	Sándwich jamón y queso (Dos rebanadas de pan tajado, una rebanadade jamón y una rebanada de queso, 180 gramos)	UNIDAD	1	$ 2.500,00	$ 2.500,00

28	Hamburguesa (compuesta de pan de hamburguesa, dos hojas delechuga, cebolla, carne y queso, 220 gramos)	Hamburguesa (compuesta de pan de hamburguesa, dos hojas delechuga, cebolla, carne y queso, 220 gramos)	UNIDAD	1	$ 5.000,00	$ 5.000,00
29	Pastel de pollo (150 gramos)	Pastel de pollo (150 gramos)	UNIDAD	1	$ 3.000,00	$ 3.000,00
30	Arepa con queso (100 gramos)	Arepa con queso (100 gramos)	UNIDAD	1	$ 2.000,00	$ 2.000,00
31	Papas de paquete	Papas de paquete	UNIDAD	1	$ 2.500,00	$ 2.500,00
32	Platanitos paquete	Platanitos paquete	UNIDAD	1	$ 2.500,00	$ 2.500,00
33	Manzana fruta	Manzana fruta	UNIDAD	1	$ 2.000,00	$ 2.000,00
34	Mandarina fruta	Mandarina fruta	UNIDAD	1	$ 2.000,00	$ 2.000,00
35	Pastel gloria	Pastel gloria	UNIDAD	1	$ 3.000,00	$ 3.000,00
36	Pastel hawaiano	Pastel hawaiano	UNIDAD	1	$ 3.000,00	$ 3.000,00
37	Pastel de carne	Pastel de carne	UNIDAD	1	$ 3.000,00	$ 3.000,00
38	Pastel de pollo	Pastel de pollo	UNIDAD	1	$ 3.000,00	$ 3.000,00
39	Pasabocas de bocadillo	Pasabocas de bocadillo	UNIDAD	1	$ 3.000,00	$ 3.000,00
40	Porción torta Cheese cake	Porción torta Cheese cake	UNIDAD	1	$ 3.000,00	$ 3.000,00
41	Brownie	Brownie	UNIDAD	1	$ 3.500,00	$ 3.500,00
42	Perro caliente	Perro caliente	UNIDAD	1	$ 4.000,00	$ 4.000,00
43	Cono de Helado	Cono de Helado	UNIDAD	1	$ 3.500,00	$ 3.500,00

Nota. En Colombia, la venta y consumo de bebidas energéticas en instituciones públicas está regulada para proteger la salud de los aprendices, con prohibiciones sobre su comercialización y consumo por menores de 18 años.

10. Cumplimiento de la normativa ambiental y de SGSST

Respeto y cumplimiento de lo estipulado en el Decreto 1076 del 2015, Ley 197 del 2001, en relación al manejo y la Política ambiental del SENA y todos los requisitos legales vigentes y las Leyes ambientales, siendo responsables ante las autoridades de la protección ambiental y sobre el cumplimiento de éstas.

Seguimiento de las normas ambientales en general desde la etapa contractual y hasta la liquidación del contrato responder por la normatividad ambiental como salud ocupacional e Industrial, de acuerdo con lo establecido en el Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Gestión Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA GCCON-AN-001 versión 05.

1. **Equipos de Protección Personal (EPP) y Dotación**

- ✓ Uso obligatorio de EPP según las funciones
- ✓ Gorros o redecillas para cabello.
- ✓ Tapabocas.
- ✓ Guantes de nitrilo o látex para manipulación de alimentos.
- ✓ Delantal impermeable o de fácil limpieza.
- ✓ Zapatos antideslizantes.
- ✓ Registros de entrega y uso, en cada comité de cafetería programado por la supervisora del contrato.

2. Entrega de dotación (según normatividad laboral):

- ✓ Uniformes adecuados para el área de cocina y servicio.
- ✓ Elementos de protección adicionales según la actividad.
- ✓ Registros de entrega y uso, en cada comité de cafetería programado por la supervisora del contrato.

3. Exámenes Médicos Ocupacionales

- ✓ Exámenes médicos pre-ocupacionales, periódicos, de acuerdo con la exposición a riesgos. Énfasis en manipulación de alimentos (examen coprológico y certificación médica).
- ✓ Registros de realización, en cada comité de cafetería programado por la supervisora del contrato.

4. Capacitaciones y Entrenamientos

Formación obligatoria en:

- ✓ Manipulación higiénica de alimentos.
- ✓ Seguridad e higiene en la cocina.
- ✓ Manejo de residuos sólidos y orgánicos.
- ✓ Uso y mantenimiento de EPP.
- ✓ Plan de emergencias y primeros auxilios.
- ✓ Prevención de accidentes y enfermedades laborales.

5. Condiciones del Área de Trabajo

Organización del punto de almacenamiento de loza:

- ✓ Implementar un sistema de almacenamiento adecuado y señalización.
- ✓ Capacitar a aprendices y trabajadores sobre el manejo correcto de los utensilios. (SENA Centro de formación TCM y contratista)
- ✓ Inspecciones regulares para verificar el estado de la loza y su reposición cuando sea necesario.

6. Gestión de residuos:

- ✓ Establecer contenedores diferenciados para residuos orgánicos y reciclables.
- ✓ Implementar señalización clara sobre la disposición correcta de residuos.
- ✓ Sensibilizar a los aprendices sobre la importancia del manejo adecuado de desechos. SENA Centro de formación CTCM y contratista)

7. Estado de la loza:

- ✓ Inspeccionar y reemplazar loza en mal estado para garantizar higiene y presentación.
- ✓ Definir un protocolo de limpieza y desinfección.

8. Cumplimiento de normativas sanitarias:

- ✓ Aplicar los lineamientos del Ministerio de Salud y normativas de higiene y seguridad en manipulación de alimentos.

9. Capacitaciones brigada de emergencia

- ✓ Por lo menos un colaborador del restáurate debe participar en las capacitaciones de la brigada de emergencia cunado se programadas.

11. Requisitos jurídicos

- ✓ Oferta propuesta técnica
- ✓ Por lo menos una (1) certificacion de contrato ejecutado y relacionados con el objeto del contrato y por lo menos por un termino de seis (6) meses.
- ✓ Certificado de existencia y representación legal del contratista
- ✓ Hoja de Vida del DAFP de la persona jurídica o persona natural
- ✓ Registro Único Tributario- RUT
- ✓ Registro de Información Tributaria- RIT
- ✓ Cedula de ciudadanía del representante legal de la persona jurídica o documento de identidad de la persona natural
- ✓ Certificado inexistencia de antecedentes disciplinarios del representante legal y de la persona jurídica o de la persona natural
- ✓ Certificado inexistencia de antecedentes fiscales del representante legal y de la persona jurídica o de la persona natural
- ✓ Certificado inexistencia de antecedentes judiciales del representante legal o de la persona natural
- ✓ Certificado inexistencia de antecedentes del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC
- ✓ Certificado REDAM
- ✓ Certificado de la obligatoriedad o no de contrato de aprendizaje
- ✓ Certificado de no tener multas o sanciones emitidas por el Ministerio del Traba
- ✓ Certificado de pago de aportes parafiscales 16. Certificación Bancaria no superior a 30 días.
- ✓ Formato autorización consulta inhabilidades delitos sexuales GTH-F-231

12. Obligaciones específicas del contratista

- Restituir el inmueble al Servicio Nacional de Aprendizaje a la terminación del contrato en el mismo estado en que le fue otorgado salvo el deterioro natural causado por el uso.

- El Contratista deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje indispensable para la prestación del servicio. Adicionalmente deberá contar con la señalización e instalación del extintor, así como la recarga de este y botiquín. su hay lugar a ello.

- El Contratista deberá 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 los alimentos.

- El Contratista deberá garantizar que el personal requerido y contratado por él debe estar capacitado y certificado portando siempre el CARNÉ de manipulación de alimentos por una entidad o empresa autorizada para ello. Se debe entregar por parte del contratista al supervisor los CARNÉS de manipulación de alimentos por una entidad o empresa autorizada para ello.

- El Contratista debe realizar los pagos de salarios. Seguridad Social Integral (EPS. ARP. PENSION) y demás documentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado de acuerdo con el tipo de contrato. Lo anterior teniendo en cuenta que éste no adquiere ningún tipo de vinculación con EL SENA.

- El Contratista deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes, lavar y desinfectar los equipos. utensilios y superficies después de cada uso. Desinfectar puertas. paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. en cumplimiento a las normas vigentes sobre la materia.

- El Contratista contará para la ejecución del contrato con un profesional nutricionista con el fin de apoyar en el servicio de alimentación de las siguientes actividades:

  a. Elaborar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.

  b. El profesional nutricionista-Dietista deberá contar con tarjeta profesional, inscripción en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (RETHUS) y con la resolución de autorización del ejercicio profesional expedida por la Secretaría de Salud respectiva.

  c. Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios.

  d. Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los alimentos.

  e. Planear y desarrollar el proceso de Promoción en Estilos de Vida Saludable

- Dar respuesta oportuna a las quejas y/o reclamos de los usuarios que se manifiesten a través de un buzón de sugerencias que el contratista deberá ubicar en la cafetería con formatos suficientes y un esfero sujetado del mismo.

- Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.

13. Obligaciones específicas del contratista – En materia de seguridad y salud en el trabajo

- Cumplir a cabalidad las normas. reglamentos y la política de seguridad y salud en el trabajo acerca de los peligros y riesgos latentes en la ejecución contractual (Decreto 1443 de 2014. artículo 5 y 10).

- El Contratista deberá garantizar que 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 estos

- El Contratista deberá verificar previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos que el vehículo cuente con los recipientes 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. Los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005.

- Permitir en cualquier tiempo la realización de inspecciones planeadas y no planeadas a través de su supervisor para constatar el estado y la conservación del inmueble u otras circunstancias que sean de su interés. siempre y cuando dichas visitas no afecten la continuidad regular del servicio.

- El proponente debe presentar el plan de saneamiento limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable.

- Efectuar semestralmente o según aplique fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades. Para esto también deberá presentarse un plan de control de plagas y garantizar que los productos utilizados en las fumigaciones se encuentren registrados y permitidos por el ministerio de salud y sean de bajo grado de toxicidad, así mismo que el personal a realizar la fumigación cuente con curso de capacitación y entrenamiento en aplicación de plaguicidas con intensidad de 60 horas, permiso sanitario.

14. Obligaciones específicas del contratista – En materia de gestión ambiental

- Cumplir con lo estipulado en el Decreto 1076 del 2015 correspondiente a los asuntos jurídicos ambientales del país, la política del sistema de gestión ambiental del SENA y demás requisitos legales vigentes

- El Contratista deberá cumplir con los lineamientos contenidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos del Complejo Cazucá, versión 2023 y disponible según solicitud del arrendatario al Centro de Formación.

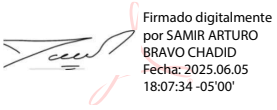
- El Contratista deberá Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.

- El Contratista deberá garantizar que los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores. pitillos. vasos plásticos. platos plásticos, poliestireno y globos decorativos

- Realizar un lavado semestral o cada vez que la capacidad instalada supere el 25% de la trampa de grasas a través de un tercero especializado con equipo de succión y presión para evacuar las grasas y solidos

existentes y deberá entregar soporte al supervisor del contrato del destine de los lodos biológicos generados con su respectiva certificación por parte de la autoridad ambiental que corresponda. Esta actividad deberá realizarse en el horario y fecha acordados con la Supervisión del contrato teniendo en cuenta generar el mínimo de afectación a la comunidad Sena y vecinos del sector. Al finalizar el contrato restituir las condiciones de limpieza de la trampa de grasas de la cafetería, así como las portátiles ubicadas en el área de lavado.

- El Contratista deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usados 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. El contratista deberá presentar como evidencia de cumplimiento: Copia de registro a su nombre de inscripción de generadores de Aceite Vegetal Usado ante la secretaria la autoridad competente.



Samir Arturo Bravo Chadid
Subdirector (E) Centro de Tecnologias del Transporte

Proyecto: Harold Espitia Medina. Contratista CTT.