PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD – BIENES Y SERVICIOS					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila.
ORDENADOR DEL GASTO	Fermín Beltrán Barragán
OBJETO	Entregar a título de arrendamiento las instalaciones destinadas para cafetería y restaurante del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios - Sede Comercio y Servicios, del SENA Regional Huila.

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA, es un entidad adscrita al Ministerio del Trabajo, cuya responsabilidad de conformidad con lo establecido en la Ley 119 de 1994, es cumplir con la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, las cuales deben ajustarse a los objetivos trazados por el Gobierno Nacional.

El artículo 25 del Decreto 249 de 2004, denominado Centros de Formación Profesional Integral, establece: “Los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos”.

De igual forma, el artículo 27 del mencionado Decreto, relaciona las funciones de los subdirectores de los Centro de Formación Profesional Integral, estableciendo entre otras los siguientes numerales:

"(…) 28. Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro.

29. Responder por la ejecución presupuestal de los recursos del Centro de Formación"

En cumplimiento de los fines esenciales del Estado, establecidos en el artículo 2° de la Constitución Política, que incluyen servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes constitucionales, es fundamental asegurar la adecuada prestación de servicios esenciales dentro del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios de la Regional Huila – Sede Comercio y Servicios.

Este centro de formación cuenta con dos (2) espacios físicos destinados a la prestación de servicios de restaurante y cafetería, con el fin de garantizar que los aprendices, funcionarios, contratistas, trabajadores y visitantes puedan acceder a un servicio de alimentación de calidad, oportuno y cercano a sus actividades académicas y laborales, evitando interrupciones en sus jornadas.

Con el objetivo de fortalecer el espíritu emprendedor y empresarial de los aprendices, en el marco de la formación profesional, el Restaurante – Cafetería de la Sede Industria está operando en la vigencia 2025 como unidad productiva de cocina, denominada "El Fogón del Aprendiz", en la que a través de la estrategia de producción de centro los aprendices tienen la oportunidad de desarrollar sus conocimientos mediante el lema "aprender haciendo". En este modelo, funcionarios, instructores y aprendices asumen la administración de las cafeterías de las diferentes sedes.

En cuanto al Restaurante - Cafetería de la Sede Comercio y Servicios, al inicio de la vigencia 2025 no se contó con el personal y menaje necesario para que operara como unidad productiva de cocina "El Fogón del Aprendiz"; por lo cual, se entregó mediante contrato de arrendamiento a un tercero. De esta manera garantizar su funcionamiento y prestación del servicio a la comunidad educativa.

El contrato de arrendamiento se celebró con Miller Quintero, NIT. 12.102.325-0, se encuentra identificado en SECOP II con el No. CO1.PCCNTR.7575952, tuvo una duración inicial de seis meses, iniciando el 3 de febrero de 2025. Posteriormente, fue modificado mediante una prórroga y una adición equivalente al 50 % del valor total y del plazo, con el fin de garantizar la continuidad del servicio, dado que al finalizar el periodo inicial aún no se contaban con las condiciones requeridas en la Sede Comercio para que el Fogón del Aprendiz pudiera operar.

Una vez concluido el segundo plazo establecido en la prórroga y considerando que persiste la falta de condiciones para que el restaurante de comercio funcione como unidad productiva, se hace necesario suscribir un nuevo contrato de arrendamiento que permita asegurar la prestación del servicio de restaurante–cafetería entre el 4 y el 26 de diciembre de 2025.

Para el caso materia de este estudio previo, estamos realizado proceso para la contratación de la Sede COMERCIO Y SERVICIOS, ubicado en la Carrera 5 No. 16-16 de la ciudad de Neiva, la cual cuenta con servicios públicos (energía, acueducto y gas), mobiliario, algunos elementos y equipos de cocina, los cuales se relacionan en el presente estudio previo.

El arrendamiento del espacio se realiza de conformidad con los parámetros técnicos y económicos establecidos en el presente Estudio Previo, el cual corresponde específicamente al área destinada para la prestación del servicio de cafetería que se encuentra ubicada al interior de las instalaciones del Centro Sede COMERCIO Y SERVICIOS, con el fin de bridarle a la comunidad educativa un espacio de esparcimiento, recreación, alimentación en el marco de las acciones de la Formación Profesional Integral y los Programas de Bienestar a la Comunidad Educativa del SENA.

Por lo anterior, se adelanta el presente estudio, que justifica la necesidad de entregar a título de arrendamiento las instalaciones destinadas para cafetería y restaurante en el Centro de la industria, la empresa y los servicios el SENA Regional Huila- Sede Comercio y Servicios, toda vez que la entidad no cuenta con personal para la prestación de dichos servicios que garantice de manera integral el suministro de alimentación para toda la comunidad que asiste al Centro de Formación.

Que es necesario entregar este espacio a una persona natural o jurídica, que preste el servicio de cafetería y que permita a los aprendices, funcionarios y comunidad en general acceder a un servicio de alimentación de calidad, oportuno y cerca donde realizan sus actividades académicas y laborales sin que medie ninguna interrupción.

Que, para la celebración del presente contrato, no se requiere de disponibilidad de recursos en la presente vigencia 2025, teniendo en cuenta que no existe erogación alguna de presupuesto de la entidad.

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

Resulta beneficioso para la Entidad, llevar a cabo el presente proceso de selección, con condiciones objetivas y con garantía de igualdad, con el fin de vincular un contratista que preste el servicio de forma idónea con un precio justo que beneficie a la Entidad, en términos de ahorro cumpliendo a cabalidad con la misionalidad del SENA y aportando al cumplimiento de criterios de calidad, ambiental y seguridad toda la comunidad del Centro de Formación.

Teniendo en cuenta el objeto contractual, se procede a efectuar la contratación por la modalidad de Contratación Directa.

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

El presente proceso no implica la adquisición de bienes, sino el arrendamiento de bien inmueble para la prestación de un servicio, por lo que no se enmarca dentro del Plan Anual de Adquisiciones.

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			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1	[F] Servicios	80131500	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones
2	[F] Servicios	90101700	Servicio de Cafetería

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No aplica.

2. OBJETO

Entregar a título de arrendamiento las instalaciones destinadas para cafetería y restaurante del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios - Sede Comercio y Servicios, del SENA Regional Huila.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

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

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

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Arrendamiento.	
Otro:	No aplica

2.3 LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES, CONSULTAS O DISEÑOS.

No aplica.

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 arrendatario favorecido en la adjudicación deberá vender a su riesgo los alimentos, e instalar los implementos que requiera para el funcionamiento de la cafetería, al igual que los equipos y suministros necesarios para distribuir los alimentos y para mantenerlos en condiciones apropiadas de higiene y temperatura; tales como vajilla, microondas, nevera, y botellero, entre otros.

El contratista deberá contar con los equipos y todos los insumos necesarios, para producir los alimentos. En estos casos se requiere que el espacio de Cafetería tenga los muebles mínimos necesarios, los cuales deberán ser aprobados por el SENA.

En caso de que en el desarrollo del contrato se determine el funcionamiento de muebles adicionales, el contratista deberá llevarlos previa autorización del supervisor del contrato y registro en la Sección que administra los inventarios del SENA.

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

El contratista deberá mantener los mismos precios de desayunos, almuerzos y cena para los aprendices, establecidos por la Unidad Productiva de la Sede Industria, previa coordinación con el supervisor del contrato y autorización del Subdirector/Ordenador del gasto de Centro de formación.

El contratista deberá adquirir los alimentos en sitios autorizados para su comercialización; esto es, que cuenten con permiso y registro sanitario expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. Dicha situación podrá ser verificada en cualquier momento por parte del supervisor designado por la Entidad, el cual verificará los documentos mediante las facturas de compra y venta del contratista.

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

El contratista deberá contar con los equipos y todos los insumos necesarios, para producir los alimentos. En estos casos se requiere que el espacio de Cafetería tenga los muebles mínimos necesarios, los cuales deberán ser aprobados por el SENA.

La Sede Comercio y Servicios cuenta con un área de 29 metros cuadrados y un área de servicio para comedor de 47,5 metros cuadros, ubicada en la carrera 5 No. 16-16 de la ciudad de Neiva (Huila).

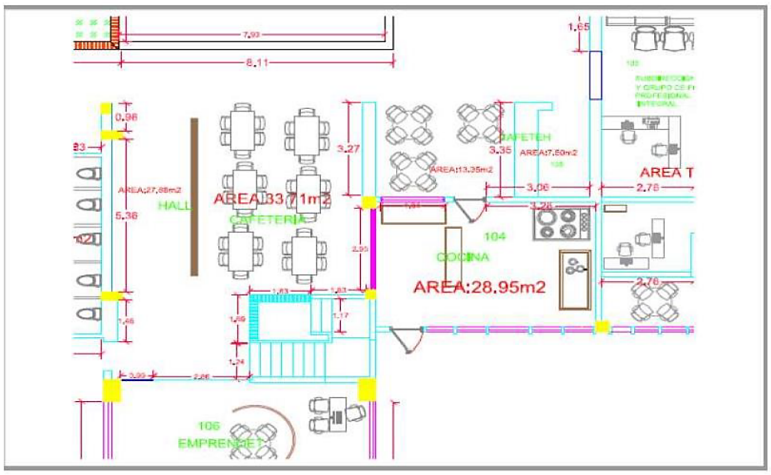
El espacio para arrendar incluye los siguientes equipos:

- **a)** Veintisiete (27) mesas en acero inoxidable en perfecto estado de conservación (19 rectangulares y 8 redondas).
- **b)** Veintiséis (26) sillas sin brazos con asiento, espaldar y estructura en duraluminio.
- **c)** Un (1) refrigerador-congelador combinado.
- **d)** Una (1) estufa industrial a gas.

e) Un (1) extractor tipo centrifugo.
f) Una (1) bandeja reguladora de trófico.
g) Una (1|) Nevera Semiindustrial 30 pies Marca Refrimundial.
h) Un (1) Purificador de agua en acero inoxidable generador de ozono.
i) Una (1) trampa de gasas en acero inoxidable.
j) Un (1) teléfono con auricular.

Nota 1: El uso de los servicios públicos del SENA solo deben ser exclusivamente para los servicios prestados a la comunidad SENA. El valor del servicio de gas para la sede Comercio y Servicios debe ser cancelado por el arrendatario.

Figura 1: Plano de la cafetería Sede Comercio y Servicios



En caso de que en el desarrollo del contrato se determine el funcionamiento de muebles adicionales, el contratista deberá llevarlos previa autorización del supervisor del contrato y registrarlos de manera correspondiente en el SENA.

ALIMENTACIÓN

El arrendatario se compromete a que los alimentarios que ofrecerá a los aprendices, funcionarios y contratistas, deberán preparase bajo los parámetros establecidos en la Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 1999.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús, el arrendatario debe suministrar acorde al artículo 9° de la Ley 1355 de 2009 una minuta que cumpla con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecidos para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica mínima de 2600 Calorías y 3000 diaria, así:

- Desayuno: Debe cubrir mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes
- Complemento alimentario jornada de la mañana (refrigerio): debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes. Este refrigerio se suministra de manera adicional no como único complemento alimentario.

- Almuerzo: Debe aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.
- Cena: Debe aportar mínimo el 15% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
- 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 1.

Tabla 1: Recomendación de alimentos según grupo de alimentos

MINUTA PATRON RESTAURANTE			
VR. CALORICO TOTAL	MINIMO 2.900 KCAL	VALOR CALORICO TOTAL (VCT)DIA mínimo 2900Kcal/ día	PORCENTAJES MACRONUTRIENTES
PROTEINAS	100 g -150 g	420-560	15-20%
GRASA	62,2 g -93,3 g	560 – 840	20-30%
CARBOHIDRATOS	385 g – 420 g	1540 – 1680	55-60%
DISTRIBUCIÓN DE KCAL MINIMA POR RACION DIARIA			
DESAYUNO	1160 kcal		35%
ALMUERZO	1160 Kcal		40%
CENA	1160 Kcal		25%

ALIMENTO	PRODUCTO	PESO PROMEDIO PORCION PREPARADA/SERVIDA	FRECUENCIA
PROTEÍNICOS	PORCION DE CARNES (CERDO, AVE Y RES)	100 g – 120 g	Todos Los días
	POLLO CON HUESO	120 g -150 g	
	PORCION DE PESCADO	100 g -120 g	
MEZCLAS Y LEGUMINOSAS	LEGUMINOSAS SECAS: FRÍJOL, ARVEJA, GARBANZO, LENTEJA	100 g	Todos los días

HORTALIZAS Y VERDURAS	VEGETALES FRESCOS EN ENSALADA, EJEMPLO: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CABEZONA, AGUACATE, ZANAHORIA, REPOLLO, PEPINO COHOMBRO, ETC.	100 g CRUDAS	5 DIAS POR SEMANA
FRUTAS	VEGETALES EN PREPARACIONES COCIDAS, EJEMPLO: ACELGAS, ESPINACAS, ZANAHORIA, AHUYAMA, COLIFLOR, REMOLACHA, BROCOLI, CALABACÍN, HABICHUELAS, ARVEJA VERDE ETC.	100 g	3 DIAS POR SEMANA
	PORCIÓN ESTÁNDAR: NARANJA, MANDARINA, MANZANA, GRANADILLA, PERA, CIRUELA, MANGO, BANANO, ETC	120 g (UNIDAD)	OPCIONAL
	FRUTAS PORCIONADAS, EJEMPLO: PAPAYA, PIÑA, MELÓN, SANDÍA, ETC	100 g	OPCIONAL

JUGOS NATURAL	CANTIDAD DE FRUTA PARA JUGO, EJEMPLO: GUAYABA, MANGO, PAPAYA, MORA, TOMATE DE ARBOL, FRESAS, UVAS NEGRAS, LIMÓN CURUBA, LULO, MARACUYÁ, ETC	100 g -120 g/ VASO DE 8 ONZAS	TODA LA SEMANA
FARINACEOS	TUBÉRCULOS Y RAICES: PAPA, YUCA, PLÁTANO, ARRACACHA, BATATA, ÑAME, ETC,	100 g	Todos los días
HARINAS Y CERELAES	ARROZ	90 g	Todos los días
	PASTA- PLATO	100 g	En un menú
SOPAS Y CREMAS	VARIEDAD DE SOPAS, CREMAS, Y CALDOS.	SOPA / 240 g DESAYUNO OPCIONAL ALMUERZO	CALDOS EN ALGUNOS DESAYUNOS MENUS DE ALMUERZOS
POSTRES SURTIDOS	POSTRE ESTÁNDAR: GELATINA, MERMELADA, BOCADILLO, COCADA, MANJAR, PANELITA, JALEA, ARROZ DE LECHE, NATILLA, ETC.	40 g	OPCIONAL CON EL MENU

RESTAURANTE PRESENTAR CICLO DE MENU DE LA SEMANA CON GRAMAJE

SERVICIO	PRECIO CORRIENTE	PRECIO EJECUTIVO	OBSERVACIONES
DESAYUNOS	$7.000 (Aprendices)		
ALMUERZOS	$8.000 (Aprendices)		
CENA	$7.000 (Aprendices)		

CAFETERIA			
PRODUCTO	ARTICULO	PRECIO	OBSERVACIONES
FRITURAS HOJALDRADOS	EMPANADAS - PASTELES		
ESNAK EMPAQUETADOS	VARIEDAD		
DULCES	VARIEDAD		
PANES	VARIEDAD		
HELADERIA			
JUGOS NATURAL	VARIEDAD		
JUGOS EN LECHE	VARIEDAD		
HELADOS	VARIEDAD		
EMPAREDADOS SANDUCHES	VARIEDAD		
BEBIDAS AZUCARADAS	VARIEDAD		
AGUA PET			
JUGOS ENVASADOS	VARIEDAD		

El Proveedor deberá cumplir con:

Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)	
DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	**ETAPA**
El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Precontractual
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - 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. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	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 los alimentos.	Contractual
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	Contractual
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la "Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Contractual
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Contractual
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	Contractual

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	Contractual
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	Contractual
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica	Contractual
Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual
Los 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.	Contractual
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	Contractual
De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica	Contractual
Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos	
Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual
Los 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.	Contractual
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	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 con 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

Normatividad que sustenta los requisitos:
Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos
Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo
Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica
Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados.
Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.
Ley 1990 de 2019 - Política para la prevención de pérdida de alimentos.
Resolución 777 de 2021 - Protocolo de Bioseguridad
Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano

2.8 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.8.1 Obligaciones generales del contratista

1) Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA
2) Acatar la Constitución Política, la ley y las demás disposiciones pertinentes.
3) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
4) Asumir todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.
5) Cumplir con las especificaciones técnicas y objeto contractual, acorde con lo presentado en la oferta.
6) 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.
7) Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
8) El contratista se obliga a mantener indemne al SENA.
9) Permanecer a paz y salvo en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, las Leyes 828 de 2003, 1122 de 2007 y 1562 de 2012, los Decretos 1703 de 2002 y 510 de 2003, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012 y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen.
10) Dar cumplimiento con todas las obligaciones que se desprendan del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) conforme a las normas aplicables, presentando los documentos respectivos que acrediten todo lo anterior.
11) El contratista se obliga a sostener los precios ofertados dentro de la ejecución del contrato.
12) Constituir las garantías pactadas en el contrato, en el tiempo estipulado en el cronograma del proceso de contratación.
13) Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.
14) Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del contrato.

15) Atender las instrucciones, observaciones, solicitudes, sugerencias y cambios que formule el supervisor del contrato y realizar los ajustes a que haya lugar, durante el desarrollo del contrato.
16) El contratista es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar 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 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.
17) Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir, guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.
18) Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. comprometiéndose a repararla en forma inmediata.
19) Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al SENA por el incumplimiento del contrato.
20) Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere.
21) Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo con lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento.
22) Las demás obligaciones que garanticen a satisfacción, la realización del objeto contractual resultado del proceso de contratación

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

1) Prestar el servicio, de conformidad con los parámetros, lugar y cantidades propuestas
2) Acogerse a las normas comerciales y civiles en materia de arrendamientos.
3) No cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento
4) No ingresar, ni vender bebidas embriagantes, cigarrillos o sustancias alucinógenas
5) El servicio de cafetería comprende la venta de comidas menores y artículos propios de cafetería de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada.
6) En ninguna circunstancia, motivo, razón o causa, el ARRENDATARIO cederá en todo o en parte el local o el contrato mismo estipulado en este documento
7) Prestar el servicio de cafetería en el siguiente horario: de lunes a viernes de 6:00 a.m. a 9:00 p.m. y sábados de 6:00 a.m. hasta las 1:00 p.m., sin embargo, debe haber disponibilidad de ampliar los horarios por necesidad del servicio en el centro en las tres jornadas académicas (mañana, tarde y noche) de lunes a sábado.
8) PROHIBICIONES: Se prohíbe expresamente a EL CONTRATISTA guardar dentro del espacio arrendado sustancias explosivas, prohibidas legalmente o perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene tanto del inmueble objeto de este contrato, como de los inmuebles colindantes.
9) Utilizar el bien inmueble según los términos del contrato.
10) Conservar los inmuebles objeto del contrato en buen estado, salvo su deterioro normal por uso que del mismo se haga.
11) Pagar el valor del canon de arrendamiento mensual dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad.
12) Pagar el valor del servicio de gas de acuerdo con el consumo registrado durante el mes a través de la facturación remitida por Alcanos del Huila.

13) El contratista no podrá ofrecer ni comercializar en la cafetería productos vencidos o en malas condiciones.
14) Los equipos suministrados por el Centro deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.
15) El contratista deberá garantizar el almacenamiento adecuado de los alimentos vulnerables, perecederos o que requieran de cadena de frio.
16) El contratista deberá garantizar el servicio de cafetería y restaurante en el horario que requerido por la entidad para lo cual debe contar con el personal suficiente; así mismo debe contar mínimo un punto de pago, de tal manera que a los usuarios no les demande más de diez (10) minutos el acceso a la barra del servicio de cada uno de los dos puntos de cafetería. Debe contar además con dos (2) líneas o filas de suministro: una para aprendices y otra para funcionarios, contratistas y la comunidad educativa en general, en cada uno de los puntos
17) 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.
18) El Contratista deberá entregar el espacio de la Cafetería a la terminación del contrato, a paz y salvo de todos los servicios públicos, garantizando el pago de los recibos que lleguen con posterioridad a la entrega pero que su cobro corresponda a al periodo previo a la entrega.
19) Por ningún motivo retirar del local entregado en arrendamiento, los elementos que la entidad le haya entregado en préstamo con el arrendamiento.
20) Efectuar las mejoras necesarias cuando sea por causa de hechos culposos o dolosos realizados por EL ARRENDATARIO o sus dependientes.
21) Permitir las visitas al inmueble que requiera hacer EL ARRENDADOR, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación del mismo u otras circunstancias que le sean de interés al ARRENDADOR
22) La cafetería deberá ser dotada por parte del contratista del menaje suficiente y adecuado requerido para la efectiva prestación del servicio
23) El contratista deberá hacer entrega al SENA dentro de la primera (1) semana de ejecución del contrato el listado de todos los productos a ofertar los cuales los precios deberán ajustarse a los referentes comerciales, con el fin de que el comité de cafetería revise los precios, elementos y apruebe los mismos. De igual manera si durante el contrato se incluyen otros alimentos se deberá informar así mismo al comité para su aprobación y se dará respuesta al contratista de su aprobación mediante comunicación escrita u otro medio autorizado para tal fin. El Centro, a través del Comité de Cafetería, verifica que los alimentos proporcionados por el contratista sean de calidad, con las calidades nutricionales adecuadas y en cantidades suficientes, pero los mismos deben ser ofrecidos a precios asequibles para la comunidad educativa, de modo que les permita a nuestros aprendices y funcionarios acceder a una alimentación adecuada y al alcance de su presupuesto.
24) En caso de que se presenten daños a los equipos de refrigeración, el contratista deberá garantizar que las bebidas estén frías a la hora de servirse, para ello deberá buscar estrategias de aprovisionamiento de tal situación.
25) Limpiar y desinfectar permanentemente el área destinada para la prestación del servicio de cafetería y el espacio destinado para la ubicación de las mesas y sillas.
26) Suministrar mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de la cafetería. 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), cuantas veces sea necesario.
27) Para la puesta en marcha de la cafetería, el contratista deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje indispensable para la prestación del servicio; adicionalmente deberá realizar señalización e instalación del extintor y botiquín, los cuales no podrán estar vencidos.
28) Contar con un administrador de cafetería, quien debe estar pendiente de la atención al usuario.
29) Contar con un Personal Mínimo y permanente en las instalaciones para desarrollar actividades de Cafetería: 1 Administrador, 1 Auxiliar de cafetería y 1 jefe de cocina.

30) Contar con Equipos Mínimos para la prestación del SERVICIO DE CAFETERIA: El contratista deberá garantizar tener a su disposición elementos mínimos para para la debida prestación del servicio, es responsabilidad del contratista, proporcionar los demás elementos necesarios para el óptimo funcionamiento del restaurante y cafetería.
31) Realizar por su propia cuenta el mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria, equipo, muebles conexiones y menaje de su propiedad y de los que le fueron entregados en calidad de préstamo para la prestación del servicio.
32) Los precios de los desayunos y almuerzos que quieran ofrecer al centro en general, al personal, deberán ser asequibles y económicos, considerando la población que demanda el centro de Formación.
33) Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1. Garantizar que el personal que manipule y distribuya los alimentos esté debidamente capacitado y que posea la idoneidad técnica para el objeto a contratar, así mismo que tenga las calidades humanas que para el trato que con los aprendices se requiere. Así mismo, el personal deberá contar con una adecuada dotación de vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: prendas de colores claros; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, gorro que cubra la totalidad del cabello, tapabocas y zapatos cerrados de material resistente e impermeable y de suela baja.
2. Garantizar que el personal que prepara los alimentos cuente con el carnet de manipulación y preparación de alimentos.
3. Entregar el certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos de los trabajadores que manipulen alimentos.
4. El contratista deberá reportar ante la ARL y E.P.S. todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas a los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los (2) días hábiles o como lo disponga la normatividad vigente, siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. La copia del reporte deberá suministrarse al trabajador, a la supervisión del contrato y al integrante de Seguridad y Salud en el trabajo del Centro de Formación.
5. En relación con el uso de químicos para la limpieza de las áreas el contratista se compromete a mantener en el lugar de trabajo las hojas de seguridad de los productos usados y éstos últimos tienen que permanecer rotulados acorde con la normatividad vigente. Decreto 1496 de 2018 “Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química”
6. El contratista arrendatario deberá dar cumplimiento a la GUIA TECNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERIAS, adoptado por el SENA, la cual solicitará al Supervisor del contrato al inicio de ejecución.

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

1. Garantizar la recolección de los envases de vidrio o plásticos de las gaseosas o bebidas que se suministren; de tal forma que no se evidencien envases tirados fuera del espacio destinado para la prestación del servicio de cafetería, esto acogiendo los lineamientos estipulados dentro del plan de gestión integral de residuos sólidos del Centro de Formación.
2. Instalar recipientes de almacenamiento primario de residuos con tapa y bolsas de colores acordes al código cromático establecido en la resolución 2184 de 2019. Los desechos deben ser transportados a la unidad de almacenamiento temporal de residuos por el contratista y con una frecuencia. Los recipientes para el

almacenamiento de residuos deberán ubicarse en un sitio estratégico de tal forma que evite la contaminación de los alimentos; adicionalmente el contratista es el responsable del transporte interno de los residuos y de garantizar las condiciones de limpieza en el área diaria, siguiendo los lineamientos establecidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos

3. Hacer entrega del plan de saneamiento básico y los respectivos formatos que se deriven de su implementación. Este documento deberá incluir como mínimo los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable. Cuenta con un (1) mes a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio.
4. Respecto a residuos aprovechables, no aprovechables y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado, de conformidad con el Decreto 1076 de 2015 y la Resolución 316 de 2018. Los residuos de aceite de cocina usado no podrán ser vertidos a la red de alcantarillado, suelo u otras áreas, por lo cual se deberán envasar, rotular y entregar a una empresa gestora autorizada y con licencia ambiental vigente y garantizar la entrega de los certificados de aprovechamiento o disposición final de los residuos de aceite de cocina usados al supervisor del contrato y dinamizador ambiental.
5. El contratista debe garantizar acciones de orden, limpieza y desinfección de las mesas y sillas usadas para el consumo de los productos alimenticios suministrados en el marco de la ejecución del contrato.
6. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. 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. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.
7. Los plásticos 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; globos decorativos y se debe evitar el uso de plásticos de un solo uso.
8. 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 garantizar su manejo como compostaje.

RECOMENDACIONES SOBRE NORMAS DE HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS.

1. El contratista será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
2. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.
3. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
4. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.
5. 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 o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
6. Cumplir con las siguientes normas para la presentación del personal: a) Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. b) No podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico el personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis, tuberculosis, roséola e infección intestinal.
7. Cumplir las siguientes condiciones respecto a los alimentos así: a) Sin excepción, los alimentos vulnerables o

perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el contratista deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y tener en cuenta las fechas de vencimiento. b) Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior. c) Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad. d) El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito. e) Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, etc y deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimento, f) Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. g) Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.

8. Distribuir los alimentos de la siguiente forma: a) Los alimentos se deberán servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones, pero nunca con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa y teniendo en cuenta los estándares manejados a nivel nacional con ocasión a la pandemia COVID-19.
9. Manejar los residuos así: a) Deberán depositarse directamente en recipientes limpios, con tapa ajustable y según los criterios establecidos en la resolución 2184 de 2019. b) Los residuos deberán de ser retirados del edificio conforme a la ruta de recolección del gestor con el cual se contrate el servicio de recolección de residuos.
10. El contratista deberá velar por la adecuada iluminación del sector de la cafetería.
11. Todo el personal que manipule alimentos debe tener formación en educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente, capacitados y demostrar experiencia en el cargo a desempeñar.
12. Evitar que cualquier persona de la que se sepa o sospeche tenga alguna enfermedad que sea susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante o presente heridas abiertas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea, tenga contacto con los mismos.
13. Los residuos orgánicos deberán ser recolectados por una empresa que haga aprovechamiento de estos y que a su vez emita al contratista certificado de aprovechamiento.

2.8.5 Obligaciones del SENA

1) El SENA deberá informar al Contratista cualquier suspensión de actividades académicas o evento institucional a través del supervisor del contrato y la administración, con el fin de evitar la pérdida de alimentos y/o recursos invertidos en su preparación por falta de canales de información entre las partes.
2) Exigir del Contratista la ejecución idónea del objeto del contrato, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con la propuesta.
3) Aportar la información requerida por el contratista de manera oportuna para el cumplimiento a satisfacción del objeto del proceso.
4) Aprobación de la Garantía única que en debida forma constituya el contratista.
5) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales.
6) Pagar al (la) Contratista, en los términos establecidos en el contrato.
7) Cancelar el valor del contrato en los términos establecidos en el mismo.
8) Liquidar el contrato cuando a ello hubiere lugar.
9) Prestar la mayor colaboración al Contratista para la correcta ejecución del objeto contratado.
10) Poner a disposición del contratista la información y/o documentación que requiera para la cabal ejecución del contrato.

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del objeto contractual será de **VEINTITRÉS (23) DÍAS**, no podrá superar la vigencia 2025, contado a partir del inicio dispuesto en SECOP II.

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en la Carrera 5 No. 16-16 de la ciudad de Neiva - Huila - Colombia.

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio contractual la ciudad de Neiva, departamento del HUILA, República de Colombia.

2.12 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

El contratista debe efectuar un pago por concepto de canon por el uso de las instalaciones para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, así:

El valor mensual es de SEISCIENTOS NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($609.342,00), el cual incluye los servicios de agua y energía y dado que la duración del contrato es inferior a un mes, se cobrará una fracción correspondiente a veintitrés (23) días, la cual asciende a la suma de **CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL CIENTO SESENTA Y DOS PESOS M/CTE ($467.162)**, el cual se cancela por parte del futuro contratista de la siguiente manera:

1. El **Treinta por ciento (30%)** del valor total mensual del canon de arrendamiento en dinero consignado en la cuenta recaudadora única Nacional BANCOLOMBIA producción de centros a favor del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila, a través de medio electrónico de “Pagos en Línea”, o a través de cruce de cuentas por servicios de atención a beneficio de los aprendices debidamente autorizados por la Subdirección.

2. El **Setenta por ciento (70%)** del valor total mensual el arrendatario lo realizará en especie como subsidio de alimentación, permitiendo mantener los precios de los desayunos en $7.000 y los almuerzos en $8.000 para los aprendices. Esto garantiza que puedan acceder a comidas a un costo inferior al del mercado.

Nota: El arrendatario pagará el servicio de gas en la sede Comercio y Servicios; el recibo deberá ser presentado mensualmente al supervisor del contrato.

Igualmente se debe entregar al supervisor del contrato, los soportes de cumplimiento del pago de aportes de seguridad social y parafiscales relativo al sistema de seguridad social integral, así como los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando corresponda en los términos del art. 23 de la ley 1150 de 2007, anexando además los soportes por los servicios autorizados para los aprendices.

El arrendatario deberá entregar mensualmente el recibo de consignación. El supervisor designado por la entidad revisara esta con el ánimo de realizar el respectivo seguimiento y certificar el cumplimiento de las cláusulas contractuales que garantizan la continuidad del contrato.

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

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

2.14 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

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

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	La supervisión del contrato estará a cargo de la persona designada por el ordenador del gasto del el centro de la industria, la empresa y los servicios del SENA Regional Huila, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual, conforme a lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría, Código GCCON-M-002 Versión 6, o el que la modifique o remplace, y las demás normas que regulan el tema de supervisión, entre ellas los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 y Manual para la Gestión de Convenios SENA adoptada por la Resolución 1-01090 de 2022.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de la supervisión para la verificarán de la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Contratación directa.

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Ley 1150 de 2007 en su Título I hace referencia a los principios de Eficiencia y Transparencia que rigen la Contratación Pública. En este sentido, y dando cumplimiento a estos principios en su artículo 2º establece las modalidades de selección dentro de las cuales contempla la Contratación Directa.

El objeto que se requiere contratar corresponde al arrendamiento de un espacio físico, que de conformidad con el numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.4.11. del Decreto 1082 de 2015, se celebrará bajo la modalidad de Contratación Directa.

La ley 1150 de fecha julio 16 de 2007, relaciona:

> ***"ARTÍCULO 2. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN****. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:*
>
> *4. CONTRATACIÓN DIRECTA. La modalidad de selección de contratación directa solamente procederá en los siguientes casos*
>
> *(...) i) el arrendamiento o adquisición de inmuebles."*

Naturaleza del contrato: contrato de arrendamiento.

Modalidad de Selección: Contratación Directa. El arrendamiento es un contrato en que las dos partes se obligan recíprocamente, la una a conceder el uso y goce de una cosa, o a ejecutar una obra o prestar un servicio, y la otra a pagar por este goce, obra o servicio un precio determinado y se encuentra regulado en el código civil y código de comercio colombiano.

El artículo 32 de la ley 80 de 1993 define los contratos estatales como todo acto jurídico generador de obligaciones que celebren las entidades públicas a que se refiere el mismo estatuto, previstos en el derecho privado en disposiciones especiales, o derivados de la autonomía de la voluntad

Conforme a lo anteriormente referido, debe adelantarse el proceso de contratación estatal mediante la modalidad de contratación directa arrendamiento de bienes inmuebles, para lo cual, conforme al Decreto 1082 de 2015, Subsección 4; la Entidad deberá expedir actos administrativo para la Contratación directa, así:

> *"Artículo 2.2.1.2.1.4.1. Acto administrativo de justificación de la contratación directa. La Entidad Estatal debe señalar en un acto administrativo la justificación para contratar bajo la modalidad de contratación directa, el cual debe contener:*

1.La causal que invoca para contratar directamente.
2.El objeto del contrato.
3.El presupuesto para la contratación y las condiciones que exigirá al Contratista.
4.El lugar en el cual los interesados pueden consultar los estudios y documentos previos.

Este acto administrativo no es necesario cuando el contrato a celebrar es de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, y para los contratos de que tratan los Literales (a) y (b) del artículo 2.2.1.2.1.4.3 del presente decreto. Decreto 1082 de 2015 - Artículo 2.2.1.1.2.1.2. Aviso de convocatoria. Estipula en su inciso final: En los Procesos de Contratación adelantados bajo las modalidades de selección de mínima cuantía y contratación directa, no es necesaria la expedición y publicación del aviso de convocatoria en el SECOP".

3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

No aplica

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de **CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL CIENTO SESENTA Y DOS PESOS M/CTE ($467.162)** IVA incluido, por veintitrés (23) días, con valor de canon de arrendamiento mensual de SEISCIENTOS NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($609.342,00) incluye los costos de agua y energía. Cabe destacar que el valor de los servicios públicos forma parte del canon de arrendamiento, lo que justifica que este se mantenga por debajo del valor comercial.

El valor estimado se ha determinado considerando factores como el incremento del salario mínimo en Colombia para 2025, la inflación, el alza en los costos de los servicios públicos y las dinámicas del mercado (ver anexo No. 1 análisis del sector). Adicionalmente, se ha tenido en cuenta que la cafetería del Centro de Formación está ubicada en una zona comercial de alto valor, lo que ha generado un incremento significativo en los costos operativos, especialmente en el servicio de gas, cuya tarifa se encuentra clasificada en estrato 21.

Esta situación impacta directamente los costos del arrendatario y podría traducirse en un aumento en los precios de los productos ofrecidos a la comunidad educativa. Para evitar que estos sobrecostos sean trasladados a los consumidores y garantizar la continuidad del servicio con precios accesibles, se ha considerado mantener el canon de arrendamiento de 2024 sin aplicar el incremento del 5,20% correspondiente al IPC.

Esta medida busca mitigar el impacto financiero sobre el arrendatario, permitiendo la sostenibilidad del servicio y asegurando que los aprendices y la comunidad educativa puedan seguir accediendo a una oferta alimentaria con precios justos y asequibles.

El arrendatario debe efectuar un pago por concepto de canon por el uso de las instalaciones para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, así:

1. El **Treinta por ciento (30%)** del valor total mensual del canon de arrendamiento en dinero consignado en la cuenta recaudadora única Nacional BANCOLOMBIA producción de centros a favor del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila, a través de medio electrónico de "Pagos en Línea", o a través de cruce de cuentas por servicios de atención a beneficio de los aprendices debidamente autorizados por la Subdirección, por la suma mensual de CIENTO OCHENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS DOS PESOS CON SEIS CENTAVOS ($182.802.6) MCTE.

2. El **Setenta por ciento (70%)** del valor total mensual el arrendatario lo realizará en especie como subsidio de alimentación, permitiendo mantener los precios de los desayunos en $7.000 y los almuerzos en $8.000 para los aprendices. Esto garantiza que puedan acceder a comidas a un costo inferior al del mercado.

3. Adicionalmente se pagará el servicio de gas en la sede Comercio y Servicios; el recibo deberá ser presentado mensualmente al supervisor del contrato. Se aclara que, en la Sede Comercio y Servicios, el único ambiente y/o área que consume gas es la Cafetería.

Para hacer efectivo el cobro del canon de arrendamiento, se tomará como referencia el Concepto 2638 de 2018, el cual avala que el SENA puede recibir el pago del canon en especie, dado que se trata de un bien de naturaleza fiscal. En este sentido, el SENA otorga el uso y goce de un espacio fiscal a un particular, quien tiene la responsabilidad de desarrollar actividades de cafetería, es decir, la venta de productos a usuarios, empleados, visitantes y contratistas. Este esquema de cobro del canon no contraviene las disposiciones normativas vigentes.

Adicionalmente, se ha considerado que el principal propósito de la cafetería es proporcionar un espacio adecuado que garantice el bienestar de la comunidad educativa, especialmente de los aprendices, asegurando la efectiva prestación del servicio de alimentación. Dado que el futuro contratista obtendrá una contraprestación por la operación del servicio de cafetería, el pago del canon al SENA CIMI se efectuará en un 70% en especie, mediante un subsidio de alimentación que permitirá que los aprendices puedan acceder a una alimentación asequible a pesar de las presiones inflacionarias.

4.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

El SENA Regional Huila, realizó el Análisis del Sector en cumplimiento con lo establecido en el *artículo 2.2.1.1.1.6.1. Deber de análisis de las Entidades Estatales. La Entidad Estatal debe hacer, durante la etapa*

de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo. La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso".

Esta medida se basa en parámetros establecidos por Colombia Compra Eficiente, teniendo en cuenta lo dispuesto en la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector G-EES-, para lo cual el análisis del Sector a realizar cubre las siguientes áreas:

• Análisis del mercado.
• Análisis de la demanda.
• Análisis de la oferta.

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015, el SENA procede a realizar el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación, el cual se podrá verificar en el **Anexo No. 1 ANALISIS DEL SECTOR**, el cual hace parte integral del presente documento.

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO		**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**N.A.**	**N.A.**	**N.A.**
Funcionamiento	**N.A.**	**N.A.**	**N.A.**

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

El SENA seleccionará al contratista, previo procedimiento de contratación Directa de conformidad con lo previsto en el Articulo 2. numeral 4 literal i) de la Ley 1150 de 2007. en concordancia con lo dispuesto en el 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015. por tener la entidad relación directa con el objeto a ejecutar. señalado en la Ley o en sus reglamentos y cumpliendo los preceptos del Articulo 209 de la Constitución Política de Colombia.

5.1.1 Lotes

No aplica.

5.2 REQUISITOS HABILITANTES

No aplican.

5.2.1 De capacidad jurídica

De conformidad con el Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación expedido por Agencia Nacional para la Compra - Colombia Compra Eficiente M-DVRHPC-05. indica en el Capítulo I Aspectos Generales Numeral A lo siguiente: "La ley no exige establecer requisitos habilitantes en la modalidad de selección de contratación directa pues la Entidad Estatal escoge directamente a la persona natural o jurídica que debe ejecutar el objeto del Proceso de Contratación. Lo anterior sin perjuicio del deber de la Entidad Estatal de revisar la idoneidad del contratista y verificar su capacidad jurídica para obligarse y cumplir con el objeto del contrato." Por la consideración anterior la Entidad con el objetivo de verificar el cumplimiento del objeto del contrato. establece que la propuesta deberá estar acompañada de los siguientes documentos. los cuales deberán cumplir con las condiciones indicadas en cada numeral:

1. **Carta de Presentación de la propuesta** (Formato 1)
   El documento debe contener la información mínima del proponente, firmada por el Representante Legal de la persona jurídica o por quien esté debidamente autorizado, para ello mediante poder notarial. Con la firma de la propuesta se entiende que el oferente afirma, bajo la gravedad de juramento, que no se halla incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad legal para contratar con el Estado y que acepta las condiciones y exigencias de la invitación pública y los estudios y documentos previos del presente proceso.
2. **Certificado de existencia y representación legal del contratista**
3. **Cedula de ciudadanía del representante legal** de la persona jurídica o documento de identidad de la persona natural
4. **Registro Único Tributario – RUT-** expedido por la DIAN, actualizado, con fecha de expedición no mayor a 180 días
5. **Formato 2 - Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales- Persona Natural / Persona Jurídica**: Certificación expedida y firmada por el representante legal, revisor fiscal si lo tiene, o contador público, en caso de existir revisor fiscal o contador público (Aportar copia de la tarjeta profesional, copia de la cédula de ciudadanía y certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de contadores VIGENTES- Tienen vigencia por 3 meses), en la cual acredite que el proponente se encuentra a paz y salvo en el pago de aporte a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, Contratación de aprendices cuando a ello haya lugar y adjuntar constancia de pago de la planilla PILA correspondiente al periodo de presentación de propuesta.
6. **Formato No. 3 – Autorización consulta inhabilidades delitos sexuales**
7. **Certificado REDAM Legible y en formato PDF. No mayor a 30 días.** https://www.redam.gov.co/ Ley 2097 de 2021.
8. **Fotocopia legible de la Libreta Militar** (En caso de que el proponente sea Persona Natural y Hombre, mayor de edad y hasta los cincuenta (50) años).

ANTECEDENTES: El SENA hará las consultas de los antecedentes y dejará un archivo anexo al informe de verificación de aspecto Jurídico, los siguientes:

- Verificara si el futuro contratista se encuentra reportado en el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República.
- Verificara los antecedentes disciplinarios que arroja la página web de la Procuraduría General de la Nación.
- Verificara antecedentes Judiciales cuando se trate de personas naturales y el represéntate legal de la persona jurídica.
- Verificara si el futuro contratista se encuentra reportado en el Sistema del Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC.
- Verificara si el futuro contratista se encuentra con inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad.

Nota 1: En caso de que NO se encuentre obligado a cancelar aportes parafiscales o cuota de aprendizaje por algún periodo, DEBERÁ INDICAR DICHA CIRCUNSTANCIA, especificando la razón y los periodos exentos.

Nota 2: De acuerdo con la Directriz emitida por la Procuraduría General de la Nación y a la Ley 1233 de 2008, no se permite que el contratista seleccionado realice la prestación de los servicios o trabajos contratados con SENA por medio de las denominadas Cooperativas de Trabajo Asociado.

Nota 3: En el caso de resultar adjudicatario, deberá allegar, certificación de la cuenta bancaria con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días

calendario, una vez publicada la evaluación final del proceso de selección, documento necesario para proferir la aceptación de oferta.

5.2.2 De carácter técnico

Experiencia: no aplica.
Especificaciones técnicas: no aplica.

CUMPLIMIENTO IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD YSALUD EN EL TRABAJO (SG-SST) – Formato No. 4

Con la propuesta, los interesados deberán adjuntar:

- Certificado de la A.R.L inferior a un año, donde conste que el contratista tiene documentado la autoevaluación del SG-SST incluidos los estándares mínimos que se reglamenten, de acuerdo con

el número de trabajadores y nivel de riesgo o Registro de la Autoevaluación no mayor a un año firmada por el Represente Legal y Profesional con Licencia en Seguridad y Salud en Trabajo vigente y curso de 50 horas en SG-SST vigente (adjuntar licencia SST y certificado del curso). NOTA 1: El profesional que realice la autoevaluación del SG-SST, deberá ser acorde al perfil establecido en la Resolución 0312 de 2019. En caso que el proponente sea persona natural y/o independiente y quien es la única persona responsable del desarrollo del objeto contractual, no está obligado a la implementación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), pero sí debe garantizar la cobertura al Sistema General de Riesgos Laborales, de acuerdo al Decreto 1563 de 2016, por lo anterior deberá presentar el formulario de afiliación con sello de la Entidad y/o certificado de afiliación.

- Certificado de Implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, GCCON-F-065 (Se anexa en el pliego) de la Entidad SENA, firmado por el representante legal o persona Natural.

CERTIFICACION DE EQUIPOS y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE.

El contratista deberá proveer todos los elementos necesarios y en cantidad suficiente, incluida el mobiliario (sillas, mesas) para atender adecuadamente la prestación de los servicios de cafetería y restaurante, de manera tal que se garantice su calidad y conservación.

Para cumplir con el presente requisito el proponente deberá anexar un documento firmado, en el que certifique que cuenta con todos los equipos y elementos mínimos requeridos para la prestación del servicio de restaurante y cafetería.

CUMPLIMIENTO IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL Y EFICIENCIA ENERGÉTICA (SGA-SGEE)

El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.

5.2.3 De carácter financiero

No aplica teniendo en cuenta que el Contratista se seleccionará a través de la modalidad de Contratación directa que puede adelantarse con persona natural o jurídica de acuerdo con lo establecido en el artículo 2 numeral 4 literal i de la Ley 1150 de 2007. la cual reza así: “Contratación directa. La modalidad de selección de contratación directa. solamente procederá en los siguientes casos: (…) i) El arrendamiento o adquisición de inmuebles. (…)”. que corresponde a la modalidad de contratación que le es aplicable. Estas

circunstancias deben constar en el estudio previo que soporta la contratación.; y en consecuencia. le es aplicable lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015.

5.3 REQUISITOS PONDERABLES

No aplica.

6. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	**SI**		**NO**	X
MUESTRA	**SI**		**NO**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	**SI**		**NO**	X

5.1.1. Oferta económica

La oferta económica se debe presentar, cumpliendo con los siguientes requisitos:

El Oferente deberá presentar su oferta económica a través de la plataforma SECOP II, la cual debe incluir costos directos e indirectos en el valor total de la oferta, no podrán superar el presupuesto oficial establecido en el estudio previo so pena de rechazo.

El valor ofertado debe estar análisis del mercado y de la cotización formulada previamente.

Los arrendatarios más favorables para la entidad se determinarán conforme al estudio de mercado según propuestas presentadas y el análisis económico, jurídico y de experiencia. Este proceso se puede efectuar mediante la modalidad de contratación directa en razón a lo expresado en el literal I del numeral 4 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.4.1 del decreto 1082 de 2015. en el que la entidad podrá contratar tomando como única consideración las condiciones del mercado sin que se requiera obtener varias ofertas. El Decreto 1082 de 2015. en su artículo 2.2.1.2.1.4.11 dispone que las entidades Estatales pueden arrendar o alquilar inmuebles siguiendo las reglas allí establecidas. que refieren a los eventos en que las entidades Estatales actúan como arrendatarias. Por su parte el literal i). del numeral 4. del artículo 2 de la ley 1150 de 2007 establece que las entidades Estatales pueden contratar a través de la modalidad de contratación directa el arrendamiento de inmuebles, precepto normativo que no distingue si la entidad Estatal actúa como arrendatario o arrendador; razón por la cual las entidades Estatales para celebrar un contrato de arrendamiento pueden por dicha modalidad de selección, sin importar si tienen el carácter de arrendatarias o arrendadoras. Teniendo en cuenta que se contratara bajo la modalidad de Contratación Directa, no se establecerán factores de ponderación, el CONTRATISTA allegara los documentos necesarios para adelantar la Contratación y la entidad verificara los datos de Ley para proceder al perfeccionamiento y legalización del contrato. La verificación del cumplimiento de la

capacidad jurídica, técnica y financiera, las condiciones de experiencia del oferente para la ejecución del objeto y de las obligaciones contractuales. no dará derecho a la asignación de puntaje. solo concluirá a determinar si la propuesta es hábil para ser evaluada. El proceso de selección y el contrato que se llegare a suscribir como resultado de este estará sometido a la legislación colombiana y se rigen por las normas de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, decretos reglamentarios de las mismas y demás disposiciones legales que la complementen y/o modifiquen. Para aquellos pactos no regulados en las normas anteriores se aplicarán las normas civiles y comerciales 44 GCCON-F-046 V.03 pertinentes. así como las reglas previstas en la presente invitación o en las adendas que se expidan en desarrollo del proceso de contratación.

7. ANÁLISIS DE RIESGOS

El análisis de riesgos se encuentra establecido en el **ANEXO 2 – MATRIZ DE RIESGOS**, el cual fue elaborado con base en lo establecido por Colombia Compra Eficiente.

8. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
	Seriedad de la oferta: por el (10%) (podrá ser mayor) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato (podrá ser mayor)
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. (hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen)
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
X	**Cumplimiento:** por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y cuatro (4) meses más. No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada y tener una **vigencia mínima hasta la liquidación del contrato**.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. (No podrá ser inferior al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato)
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el (%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más. (Para fijarlo deberá tenerse en cuenta el objeto, el valor, la naturaleza, las obligaciones contenidas en el contrato, la garantía mínima presunta y los vicios ocultos)
X	**Calidad del servicio:** por el (20 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. (Para fijarlo deberá tenerse en cuenta el objeto, el valor, la naturaleza y las obligaciones contenidas en el contrato).
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato.
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

Las garantías requeridas deberán constituirse en la fecha establecida en el cronograma del proceso. En caso de prórroga y/o adición del contrato, el CONTRATISTA deberá a su vez prorrogar la vigencia de la

garantía y/o completar el valor faltante sobre los porcentajes amparados. El CONTRATISTA se compromete a reponer los amparos aquí previstos, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, éstas se disminuyeren o agotaren. Para tal efecto, EL CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación respectivo y presentarlo al SENA de forma inmediata.

9. ACUERDOS COMERCIALES

N/A-Teniendo en cuenta que el Contratista se seleccionará mediante la modalidad denominada Contratación directa que puede adelantarse con persona natural o jurídica de acuerdo con lo establecido en el artículo 2 numeral 4 literal i de la Ley 1150 de 2007. la cual reza así: "*Contratación directa. La modalidad de selección de contratación directa solamente procederá en los siguientes casos: (…) i) El arrendamiento o adquisición de inmuebles. (…)*". que corresponde a la modalidad de contratación que le es aplicable. Estas circunstancias deben constar en el estudio previo que soporta la contratación.; y. en consecuencia. le es aplicable lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015.

De acuerdo con el manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación Código: CCE-EICP-MA-03 versión 1 del 24 de noviembre de 2021. "*no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa o para la enajenación de bienes del Estado. Esto por cuánto. en el caso de la contratación directa. al no existir una pluralidad de oferentes no hay necesidad de analizar si un Acuerdo Comercial aplica o no. pues en estos procesos de contratación no se otorga el puntaje de la Ley 816 de 2003 ni se aplican los factores de desempate de la Ley 2069 de 2020*."

Colombia Compra Eficiente

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/manual_manejo_de_acuerdos_comerciales_24nov2021_1.pdf

10. ANEXOS

- Anexo No. 1. Análisis del Sector
- Anexo No. 2. Matriz de Riesgos
- Anexo No. 3. Certificación de equipos y elementos mínimos para la prestación del servicio de cafetería y restaurante.
- Anexo No. 4. Declaración cumplimiento implementación del sistema de gestión ambiental y eficiencia energética (SGA-SGEE)
- Formato No. 1. Modelo Carta de prestación de propuesta
  Autorización para notificación electrónica de actos administrativos
  Pacto por la Transparencia
  Certificación de aplicación de normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo.

- Formato No. 2. Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales- Persona Natural / Persona Jurídica
- Formato No. 3. Autorización consulta inhabilidades delitos sexuales
- Formato No.4. Certificado de implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo

El presente documento se suscribe a los dos (2) días del mes de diciembre de 2025.

Firmado digitalmente por BELTRAN BARRAGAN FERMIN

FERMÍN BELTRÁN BARRAGÁN

Subdirector del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios

COMITÉ ESTRUCTURADOR			
NOMBRE DE ESTRUCTURADOR	**VINCULACIÓN**	**COMPONENTE**	**FIRMA**
María del Socorro Hernández Parracy	Técnico G02 - mhernandezp@sena.edu.co	Técnico	
Cesar Humberto Chavarro Pérez	Profesional G01 - cchavarro@sena.edu.co	Técnico	
Jesús Boanerges Camero Camacho	Instructor G20 - jcamero@sena.edu.co	Técnico	Firmado digitalmente por Jesus Boanerges Camero Camacho Fecha: 2025.12.03 17:19:50 -05'00'
Diana Carolina Arias Pérez	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo CIES – Contratista dicariasp@sena.edu.co	SST	
Martha Liliana Gaitán Rodríguez	Ambiental y Sistema de Gestión de la Energía CIES - Contratista mgaitan@sena.edu.co	Ambiental	
Hernán Humberto Buitrago Botero	Técnico G03 - hhbuitrago@sena.edu.co	Financiero	Firmado digitalmente por Hernán Humberto Buitrago Botero Fecha: 2025.12.03 15:51:12 -05'00'
Víctor Eduardo Andrade Achury	Abogado gestión contractual CIES –Contratista, veandrade@sena.edu.co	Jurídico	
Viviana Katherine Rivera Garzón	Estructuradora contractual - Contratista vkrivera@sena.edu.co	Estructuradora	Firmado digitalmente por Viviana Katherine Rivera Garzón