CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL
ORDENADOR DEL GASTO	ÁLEX AMED VALENCIA ROJAS
OBJETO	CEDER A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE DESTINADO PARA EL RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS APRENDICES, INSTRUCTORES Y DEMÁS PERSONAL DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL, UBICADO EN LA CALLE 72K NO 26J-97, PONDAJE, DE LA CIUDAD DE CALI, CON UN ÁREA APROXIMADA DE 50.22 M^2, CONTANDO CON SERVICIO INDEPENDIENTE DE GAS (3 SALIDAS, PARA MARMITA, ESTUFA Y EXHIBIDOR DE VITRINA PARA COMIDA CALIENTE) Y COMPARTIDO DE AGUA, Y ENERGÍA; DOTADO CON DOS EXTRACTORES INDUSTRIALES Y MESÓN EN ACERO INOXIDABLE CON DOS LAVAPLATOS PROFUNDOS PARA OLLAS Y 2 LAVAPLATOS NORMALES

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, encargado de cumplir la función que 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, como lo establece la Ley 119 de 1994.

Con el fin de prestar servicio de alimentación y cafetería a los aprendices, instructores y a la comunidad educativa en general del Centro de Formación, quienes requieren de este servicio, se hace necesario "**Ceder a título de arrendamiento el inmueble destinado para el restaurante y cafetería para el servicio de alimentación de los Aprendices, instructores y demás personal del CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL, ubicado en la calle 72K No 26J-97, PONDAJE, de la ciudad de Cali, con un área aproximada de 50.22 M^2, contando con servicio independiente de gas (3 salidas, para marmita, estufa y exhibidor de vitrina para comida caliente) y compartido de agua, energía; dotado con dos extractores industriales y mesón en acero inoxidable con dos lavaplatos profundos para ollas y 2 lavaplatos normales",** debidamente equipado, para el funcionamiento del servicio de preparación y venta de alimentos.

El Centro de Diseño Tecnológico Industrial de la Regional considera esencial para el desarrollo de las políticas de bienestar, contar con el servicio de preparación y venta de alimentos para la comunidad educativa. Por lo tanto, se requiere ceder en arrendamiento el espacio correspondiente a la cafetería del Centro de Diseño Tecnológico Industrial ubicado en el barrio, Pondaje en la calle 72K No 26J-97 de la ciudad de Cali.

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

No Aplica

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:

Código - Segmento	Código - Familia	Código - Clase	Nombre - Clase
80000000	80130000	80131500	Alquiler y arrendamiento de propiedades edificaciones

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No Aplica

2. OBJETO

CEDER A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE DESTINADO PARA EL RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS APRENDICES, INSTRUCTORES Y DEMÁS PERSONAL DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL, UBICADO EN LA CALLE 72K NO 26J-97, PONDAJE, DE LA CIUDAD DE CALI, CON UN ÁREA APROXIMADA DE 50.22 M^2, CONTANDO CON SERVICIO INDEPENDIENTE DE GAS (3 SALIDAS, PARA MARMITA, ESTUFA Y EXHIBIDOR DE VITRINA PARA COMIDA CALIENTE) Y COMPARTIDO DE AGUA, Y ENERGÍA; DOTADO CON DOS EXTRACTORES INDUSTRIALES Y MESÓN EN ACERO INOXIDABLE CON DOS LAVAPLATOS PROFUNDOS PARA OLLAS Y 2 LAVAPLATOS NORMALES

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

No Aplica

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Compraventa	
Otro:	

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

Además, el arrendatario deberá mantener el bien inmueble con los siguientes requerimientos:

Área en Arriendo SENA	50.22 M2
Estado de las Instalaciones	Buena
Equipos o Dotación Agregada, servicios Incluidos	1- Se entrega con Servicios de Agua- Energía - Gas. 2- dotada con los equipos necesarios para funcionar los cuales se entregarán al arrendatario conforme a acta
Objeto del Arriendo- Uso- valor de Posibles Ventas aspiradas mensuales	Objeto: Cafetería para uso de los aprendices y personal del Centro de Formación.

- El arrendatario se compromete a planear y organizar la alimentación de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.
- El arrendatario se compromete a realizar los análisis microbiológicos de la comida cuando la entidad lo considere indispensable y como una forma de evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o sólo como una forma de control microbiológico.
- El arrendatario SE comprometer a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos.
- Las preparaciones deben consultar la combinación exacta de proteínas, calorías y demás nutrientes mínimos que deben consumir los beneficiarios del servicio, que garanticen una nutrición balanceada. Previa presentación de los análisis cuantitativos firmados por nutricionista.

CONDICIONES DE ENTREGA:

Estará a su cargo el suministro de recipientes (Reducción de envases plásticos, e icopor entre otros) que cumplan la política de buenas prácticas ambientales, teniendo en cuenta la política del sistema Integrado de Gestión Calidad – Calidez y demás menaje y enseres necesarios para la entrega de alimentación cuando sea necesario.

HORARIO DE ATENCIÒN EN CAFETERIA

El horario normalmente establecido para desayunar es de 6:30 a.m. a 9:30 a.m. y de almuerzo es de las 11:30 a.m. a las 14:00 horas.

REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO

LA OFERTA TECNICA SE ANALIZARÁ DE LA SIGUIENTE MANERA.:

REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO

Para efecto del aporte nutricional mínimo diario de alimentación para trabajadores, aprendices y visitantes, en cuanto a kilocalorías y macronutrientes, es el siguiente:

DESAYUNO

COMPÓSICION	CLASE DE ALIMENTO	CANTIDAD
Fruta o jugo en agua	Fruta entera o jugo en agua	Fruta picada (120 gramos) fruta de mano (1 unidad) jugo de fruta (un vaso de 8 oz /250 ml)
Bebida con leche	Café o té o chocolate o avena colada	Un pocillo 7 oz /200 ml
Alimento proteico	Huevos, carne o pollo en porción o en caldo, queso, tomates, productos de salsamentaría (salchichas, chorizos, sándwich)	Huevo (60 gramos unidad) 2 unidades, carne en porción (130 grs/crudo), pollo en porción (130 grs/crudo- 160 grs crudo con o sin hueso) queso fresco 60 gramos) tamales (300 gramos9 productos de salsamentaría (60 gramos equivalentes a una salchicha americana, un chorizo, dos tajadas de jamón.
GUARNICION FARINACES	100 gramos en cocido /80 gramos en crudo	1 pan de 60 grs o arepa de 60 grs o un amasijo de 60 grs

ALMUERZO

COMPOSICION ALMUERZO	GRAMAJE	COMPOSICION
SOPA O CREMA	Sopa 1 taza/240 gramos) , crema (taza de 200 gramos)	De vegetales, con granos o pastas tipo minestrones, sopas nacionales (ajiaco, sancocho, cuchuco, mondongo etc.) cremas con acompañamiento solido (croutones, papa fosforito, pollo desmechado, champiñones etc.)
ARROZ	125	Arroz blanco, con fideos o con vegetales
PROTEINA	Carne, pollo vísceras, res o pescado en filete (160 gramos crudo) carne con hueso pollo con hueso pescado entero (200 gramos crudo)	Carne de res, cerdo o ternera con o sin hueso , pollo en fileta o por presas, pescado en filete o entero vísceras (pata, mondongo, corazón e hígado de res) asados, salteados fritos estofados, horneados o de acuerdo a la preparación establecida en el menú. Con o sin salsa (el peso de la salsa o el acompañamiento no se incluye en el peso de la proteína
LEGUMINOSA	100 gramos en cocido /80 gramos en crudo	Frijol blanco, negro o rojo, lenteja, garbanzo, arveja verde o amarilla
GUARNICION FARINACEA	80 gramos en crudo	Papa, yuca, arracacha, plátano
VERDURA CALIENTE	100 gramos en cocido	Mazorca, habichuela, arveja fresca, verduras cocidas en general, tortas de verduras en general
ENSALADA	100 gramos en cocido	Barra de ensaladas, mínimo 4 ingredientes vegetales en vinagreta y un aderezo
JUGO	Un vaso de 8 oz /250 ml	Jugo con dulce y sin dulce , dos opciones diferentes de jugo en cada servicio
POSTRE	40 gramos	Postre empacado(cocada, panelita, galleta de leche o wafer, bocadillo) elaborado fresco (mousse, gelatina, fruta con crema, salpicón, mantecada, tortas dulces de frutas)

CICLO DE MENUS O MINUTAS

La aplicación de la minuta de patrón se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo con el tipo de consumo y tipo de preparación. Para elaborar los ciclos de menús, se debe considerar la disponibilidad de alimentos de la región, los alimentos de cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y garantizar la variedad en las preparaciones, además se deberá tener en cuenta evitar el exceso en la utilización de condimentos o aditivos artificiales, el exceso de azucares simples suprimir el uso de grasas solidas (mantecas) el exceso de sal limitando su uso a sal yodada de acuerdo con la minuta de patrón.

Los derivados lácteos utilizados en los menús deben cumplir con las normas del Decreto 616 de 2016 modificado por el Decreto 2838 de 2006 del Ministerio de la Protección social. El oferente seleccionado debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad entendida como el suministro de alimento libre de patógenos que constituyan agentes peligrosos para la salud del consumidor. El arrendatario seleccionado tomara las medidas necesarias para la compra, recibo de alimentos, conservación almacenamiento preparación y servido de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.

Los alimentos serán ofrecidos en vajilla de porcelana o similar que deberá suministrar el proponente. Se deberá presentar cartas de compromiso por separado por medio de las cuales en caso de ser seleccionado para la operación del servicio se comprometen a:

Elaborar un manual de operaciones que incluya las funciones del personal.

Elaborar según la infraestructura y características del servicio de alimentación a aplicar en la operación del servicio el plan de saneamiento básico conforme a la normatividad vigente, que incluya las actividades definidas, el cronograma y los formatos de registro y control; el cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria e incluirá como mínimo los siguientes elementos: a) programa de limpieza y desinfección, b) programa de monitoreo de calidad de agua c) programa de control de plagas, d) Programa adecuado de manejo de residuos sólidos(basura), e) Programa de salud ocupacional y seguridad industrial g) concepto sanitario favorable mediante visita de inspección por la autoridad sanitaria.

Compromiso de presentación de las fichas técnicas de los alimentos a utilizar en las diferentes preparaciones.

Compromiso de garantizar que las personas encargadas de la manipulación de los alimentos tengan actualizados los certificados de salud y capacitación en manipulación de alimentos expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo según la normatividad vigente.

El SENA se reserva la facultad de realizar pruebas microbiológicas no informadas de superficies, utensilios o menajes ambientes, agua, alimentos preparados fríos, alimentos preparados calientes y frotis de manos de un operario elegido al azar, Sus contra- muestras se practicarán en número igual a de las muestras.

Sera responsabilidad del contratista efectuar el control de calidad microbiológica en un laboratorio debidamente acreditado, avalado por la Secretaría de Salud del Valle y/o Entidad competente en el país, tanto a las materias primas utilizadas (se aceptan los resultados de análisis microbiológicos realizados por los proveedores) como los alimentos procesados áreas de trabajo, superficies de trabajo y manipuladores de alimentos. Esta actividad se realizará mensualmente. Los exámenes serán así, uno del alimento proteico, uno de los regulados o de los jugos de fruta uno del energético, o del cereal junto con uno realizado a materias primas.

A la presentación de la oferta, el ciclo de los menús debe incluir un mínimo de 15 días con su análisis cuantitativo de kilocalorías, proteína, grasa y carbohidratos totales por cada menú, de acuerdo a la Tabla y a las guías citadas anteriormente.

En el análisis químico se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2005 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.

Los quince (15) menús con su respectivo análisis químico deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.

INSTALACIONES SUMINISTRADAS POR EL COMPLEJO PONDAJE

El Centro de Diseño Tecnológico Industrial del SENA ubicado en el barrio PONDAJE pondrá a disposición del arrendatario las instalaciones de concina, agua, energía eléctrica y demás elementos que existen como dotación de esta. El arrendatario podrá realizar reparaciones básicas para garantizar el objeto del cumplimiento del contrato a las instalaciones entregadas para los fines del objeto contractual previa autorización a la finalización del contrato, el arrendatario deberá devolver las instalaciones en el mismo estado en que las recibió salvo el deterioro normal, incluidas las mejoras efectuadas si así las considera convenientes de igual manera el almacenista del Centro de Formación hará entrega de todos los bienes al inicio del contrato.

Nota: Las instalaciones se arriendan para la prestación del servicio de Cafetería y servicio de alimentación para trabajadores, aprendices y visitantes del Centro de Formación, pero cuando la entidad requiera hacer algún evento ya sea para funcionarios o aprendices estas deberán estar a disposición de la Entidad, sin embargo, se podrá prestar el servicio sin que afecte la programación de los eventos realizados por la Entidad.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación. Los alimentos deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 65º C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 4º C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano.

Debe presentarse carta de compromiso por separado para cada uno de los siguientes requisitos:

- **Elaboración de la lista de intercambios de alimentos:** considerada como agrupaciones, en las cuales los alimentos incluidos en cada una de las listas, poseen aproximadamente el mismo valor de energía, carbohidratos, proteínas y grasas; por lo tanto, un alimento se puede reemplazar por otro dentro de la misma lista. Estos alimentos se agrupan de acuerdo con los criterios de la Guías Alimentarias para la Población Colombiana. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado; el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios; dentro del mismo grupo, con el objetivo de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración (tomado de Lineamientos Técnicos Administrativos y estándares-PAE ICBF 2010).

  Elaboración de la Guía de preparación de alimentos con mínimo 3 estandarizaciones de acuerdo al número promedio de raciones que se contraen en cada servicio: la Guía de preparaciones permitirá definir el procedimiento para realizar una preparación de forma tal que se cuente con una herramienta que permita garantizar que indistintamente de quien realice la receta, el producto final será de una adecuada calidad nutricional y contara con las características organolépticas definidas (tomado de Lineamientos Técnicos Administrativos y
  estándares-PAE ICBF 2010).

COMPONENTE DE CALIDAD

Todos los alimentos para suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC y deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado según lo establecido en Resolución No.5109 de 2005 y el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de la Protección Social, hoy Ministerio de Salud y Protección Social.

Los productos alimenticios suministrados deben cumplir las siguientes condiciones de calidad:

Los productos cárnicos deben ser elaborados en aplicación del Decreto 1500 de 2007 y la Resolución No. 2905 de 2007 derogada por la resolución 240 de 2013 en el artículo 140 por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles expedidos por el Ministerio de la Protección Social

CALIDAD DEL PERSONAL OFRECIDO

El proponente debe presentar, una vez suscriba el contrato lo siguiente:

- Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos.

- Cualidades médicas y demás exigencias establecidas para el manipulador de alimentos, para lo cual se deberá incluir los exámenes médicos respectivos.

Observando que entre el personal contratado por el Arrendatario para el suministro de la alimentación de los trabajadores, aprendices y visitantes del Centro de Formación, no surgirá ninguna relación de carácter laboral o contractual, es responsabilidad exclusiva del arrendatario la contratación de dicho personal.

El personal de la firma contratada al momento de la legalización del contrato deberá presentar ante el SENA –, lo siguiente:

EXÁMENES DE LABORATORIO:

- Coprocultivo para salmonella y shiguella
- KOH para uñas
- Secreciones nasofaríngeas
- Seriado de baciloscopia
- Certificado medico

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto, todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

El PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

El personal Requerido por el Contratista, debe estar capacitado y Certificado por el Servicio de Salud del Valle o en su defecto por el SENA. Además, el contratista debe cumplir con las obligaciones de seguridad social.

Además, deben estar sujetos a tomarse muestras cuando el área de Salud Ocupacional del SENA lo considere necesario. En caso de presentar brotes de hepatitis, la persona(s) deberá(n) ser retirado(s) inmediatamente del servicio.

Con el fin de garantizar la calidad del menú, se deberá evitar la rotación de personal. No obstante lo anterior, el SENA –se reserva el derecho de solicitar al Contratista el retiro o traslado de cualquier trabajador suyo, cuando existan motivos para ello.

DOTACIÓN DEL PERSONAL

La dotación mínima que debe tener el personal que suministrará la alimentación deberá ser:

Un (1) delantal, que cubra toda la parte delantera del cuerpo, en color blanco.

Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color blanco

Un (1) tapabocas, en color blanco

Un (1) par de zapatos de suela antideslizante

Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato, deberán estar debidamente carnetizados y permanecer actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.

NUTRICIONISTA

El contratista deberá contar en el suministro de Alimentación, con un Nutricionista Dietista con título registrado, con experiencia en el manejo de servicios de alimentación de mínimo dos años y con las siguientes responsabilidades en el suministro de Alimentación.

Planear los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en el contrato.

Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.

Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.

Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la producción como en la servida.

Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.

Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera la Supervisión.

Siempre que el Nutricionista deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente quien en ese momento será el representante autorizado del contratista, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del contratante o de su representante.

PROGRAMA HIGIENICO-SANITARIO

El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente (Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013), y para tal efecto deberá presentar con la propuesta, debidamente documentados los siguientes programas:

- Programas de capacitación básica en protección de alimentos
- Programa de Limpieza y desinfección.
- Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores.
- Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos.
- Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
- Manual de conservación de alimentos.

El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los planes documentados y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente (Decreto 3075 de diciembre 23 de 1997).

Deberá suministrar todas las especificaciones en su propuesta so pena de ser rechazado técnicamente. Igualmente, los documentos técnicos solicitados deberán adjuntarlos en la propuesta.

El ciclo de menús debe contener como mínimo tres bebidas en leche semanalmente.

El ciclo de los menús debe incluir un mínimo de 15 días con su análisis cuantitativo de kilocalorías, proteína, grasa y carbohidratos totales por cada menú, de acuerdo a la Tabla y a las guías citadas anteriormente.

En el análisis químico se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2015 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.

Los quince (15) menús con su respectivo análisis químico deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.

Este suministro deberá ser entregado en el SENA – Centro de Diseño Tecnológico Industrial SENA Regional Valle y sede alterna donde se imparte formación en la ciudad de Cali, de acuerdo con los horarios establecidos por el centro de Formación.

SEDE	DIRECCIÓN
SEDE PONDAJE	Calle 72 K # 26J-97 - El Pondaje

LIMITACIONES PROHIBICIONES Y OBLIGACIONES

1) Recibir y restituir el inmueble y los equipos a entregar en el estado en que se encuentre, mediante acta suscrita por las partes.

2) El arrendatario deberá cumplir con todas las condiciones exigidas por las autoridades ambientales y de saneamiento y de salud y seguridad en el trabajo conforme al Decreto 1443 del 2014 Decreto Reglamentario 1072 de 2015-

3) El inmueble objeto de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a la prestación del servicio de preparación de alimentos y venta quedando prohibido cambiarle la destinación.

4) En ningún caso el arrendatario podrá subarrendar el bien inmueble o sus equipos esto dará terminación inmediata del contrato.

5) Pagar o cancelar los cánones mensuales de arrendamiento en forma anticipada de conformidad a lo estipulado en el contrato.

6) Efectuar y pagar durante la vigencia del contrato todas las reparaciones parciales y mano de obra que requiera la zona Cafetería por deterioro natural para su óptimo funcionamiento, mantenimiento y estado de presentación, en el entendido que el ARRENDATARIO no podrá separar o llevarse los materiales utilizados, así mismo está obligado expresamente en los términos señalados en los artículos 2029 y 2030 del código civil.

7) El mantenimiento de los equipos entregados por la entidad deberá ser asumida por el arrendatario presentar constancia y hoja de vida con el mantenimiento respectivo.

8) Toda adecuación, mejora o reparación deberá estar previamente autorizada por el ARRENDADOR, siendo entendido que, en cualquier caso, ellas quedaran de propiedad del SENA, en consecuencia el ARRENDADOR no queda obligado a pagar tales mejoras o reformas, ni indemnizar al ARRENDATARIO.

9) Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes.

10) El ARRENDADOR prohíbe expresamente y terminantemente AL ARRENDATARIO dar al inmueble destinación con fines ilícitos tales como los contemplados en el literal b del parágrafo del artículo 3 del Decreto 180 de 1.998 y el artículo 34 de la Ley 30 de 1.986 y en consecuencia EL ARRENDATARIO se obliga a no utilizar el inmueble objeto de este contrato, para ocultar o como depósito de armas o explosivos o dineros de grupos terroristas o artículos de contrabando o para que en él se elaboren o almacenes, vendan o usen drogas estupefacientes o sustancias alucinógenas y afines.

11) EL ARRENDATARIO se obliga a no guardar ni permitir que se guarde en el inmueble sustancias inflamables o explosivas que pongan en peligro la seguridad de él o de la comunidad y en caso

que ocurriera dentro del inmueble enfermedad infecto-contagiosa, serán del ARRENDATARIO los gastos de desinfección que ordenen las autoridades sanitarias.

12) GOOD WIILL: EL ARRENDATARIO se obliga a que, bajo ninguna circunstancia, pretenderá cobrar al ARRENDADOR, suma alguna por conceptos tales como haber logrado una buena clientela, haber acreditado y posesionado el establecimiento, primas, buen nombre o Good Will o similares.

13) Queda expresamente estipulado que cualquier cerradura o implemento adicional que el ARRENDATARIO instale en las puertas o ventanas interiores o exteriores del inmueble no las podrá retirar y quedaran de propiedad del ARRENDADOR, sin que haya lugar a reconocimiento o suma alguna por este concepto.

14) Permitir a quien ejerza la vigilancia y supervisión del presente contrato el acceso y la inspección al bien inmueble arrendado para comprobar sus condiciones de funcionamiento, destinación y si están cumpliendo las demás obligaciones adquiridas por EL ARRENDATARIO.

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

No Aplica

2.8 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.8.1 Obligaciones generales del contratista

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
4) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
5) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.
6) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
7) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**
8) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
9) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de

esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.

10) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
11) 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.
12) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
13) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso de que se hayan suministrado.
14) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

- Teniendo en cuenta que la cafetería es un bien del Estado y será entregado en arrendamiento en excelentes condiciones, el arrendatario deberá entregarla en iguales condiciones, so pena de sanción e inhabilidad por parte de los entes de control.
- Los equipos se entregaran mediante inventario y en caso de pérdida o daño deberán realizar la sustitución inmediata de estos con las mismas o mejores especificaciones técnicas.
- Obrar con buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.
- El incumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF), de acuerdo con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 , y el artículo 1 de la Ley 828 de 2003.
- Las demás obligaciones que sean del carácter de los elementos que contratamos, como resultado de la presente invitación y las demás que por Ley le corresponde.
- Presentar listado con precios de los demás artículos a ofrecer como dulcería y/o productos de Cafetería los cuales deben ser entregados con la oferta, igualmente se aclara que estos serán verificados en el mercado y no podrán ser superiores, los precios ofertados deberán mantenerse durante la vigencia del contrato y la supervisión constatara esto por medio de visitas a la Cafetería.

Producto	*Presentación*	*Peso*	*Precio (pesos $)*
Huevos al gusto	*Fritos, pericos o revueltos.*	*2 unidades de huevo*	
Huevos al gusto con arroz	*Fritos, pericos o revueltos + porción de arroz*	*2 unidades de huevo + 110 gr de arroz*	
Combo 1	*Huevos del día + tajada de pan+ vaso plástico o acopar de chocolate-café o jugo del día*	*2 unidades de huevo + tajada de pan 22.5gr + café-chocolate o jugo del día 7oz*	

Combo 2	*Huevos del día + porción de arroz + vaso plástico o acopar de chocolate-café o jugo del día*	*2 unidades de huevo + arroz 110gr + café-chocolate o jugo del día 7oz*	
Combo 3	*Consomé + porción de arroz+ 2 huevos + vaso plástico o icopor de café-chocolate o jugo del día*	*Consomé 9 onza +2 unidades de huevos+ porción de arroz 110gr + café-chocolate o jugo del día 7oz*	

Durante todo el día se encontrará:

LISTADO DE LA DULCERIA	**VOLUMEN O PESO DE LOS PRODUCTOS**	**VALOR VENTA AL PUBLICO**
Agua de bolsa (discriminar marca)		
Agua grande (discriminar marcas y presentaciones)		
Arequipe (discriminar marca)		
Avena bolsa 6 u		
Avena bolsa		
Avena dietética		
Avena natural		
Besitos		
Boliqueso		
Bombones (diferentes marcas)		
Bonyurth (diferentes marcas)		
Botella de agua		
Confites con chicle		
Café en Leche Grande		
Café en Leche Pequeño		
Caja de chicles grande x 20 u		
Caja de chicles mediana x 8 pastilla		

Caja de chicles pequeña x 100 u		
Bananas de chocolate		
Chocolatina		
Chocolatina Blanca		
Chocolatina normal		
Chocolatina		
Chocolatina Tricolor		
Chocolatina con galleta		
Pastel con recubrimiento de chocolate		
Bananas de café		
Paquete surtido (papas, chicharrón)		
Galletas integrales unidad		
Galletas soda		
Yogurth discriminar marcas		
Galleta		
Galleta Tipo Leche (discriminar marcas)		
Gaseosa		
Gaseosa x 30 u		
Gaseosa gob pac x 30 u		
Gaseosa gob pac x 30 u		
Gaseosa pac x 6 u		
Gaseosa Plástica x 12 u		
Gaseosa Vidrio x 30 u		
Jugo botella (discriminar marca)		
Jugo en caja (discriminar marca)		
Jugo go pack (discriminar marca)		
Jugo pack x 12 u		
Jugo gob pack x 15 u Naranja		

Jugos en caja Grande x 30 u		
Jugo Pequeño		
Kumis (discriminar marca)		
Leche		
Mani diferentes presentaciones (discriminar marca)		
Menta Masticable x 100 u		
Bebida chocolatada Grande (discriminar marca)		
Bebida chocolatada Pequeña (discriminar marca)		
Té helado (discriminar marca)		
Palomitas		
Papa paquete (discriminar marcas y diferentes presentaciones)		
Tinto Grande		
Tinto pequeño		
Torta Combinada		
Bebidas energéticas (discriminar marcas)		
Bebidas energéticas (discriminar marcas)		
PRODUCTOS DE CAFETERIA	**VOLUMEN O PESO DE LOS PRODUCTOS**	**VALOR VENTA AL PUBLICO**
Dedo de queso		
Dedo hawaiano		
Dedo salchicha		
Empanadas		
Pastel de pollo		
Panceroti		
Sándwich		
Sándwich (cola cubana)		
Aplastado		

Almojábanas		
Pandebonos		
Pan queso		
Buñuelos		
Almojábana tradicional		
Arepitas		
Arepa con queso		
Papa rellena		
Papa aborrajada		
Aborrajado		
Arepa con salchichón		
Jugo natural grande		
Jugo natural pequeño		
Avena casera grande		
Avena casera pequeña		
Bebida chocolatada casero grande		
Bebida chocolatada casero pequeño		

Indicar que empresas proveen los productos.

Indicar como se ofrece los productos:

- Empacados de empresas de alimentos conocidas

OBLIGACIONES DEL SENA:

El SENA se obliga a:

- Prestar la mayor colaboración a EL ARRENDATARIO, para la correcta ejecución del objeto contratado.
- Verificar, revisar y aprobar a través del Supervisor designado, el cumplimiento de los requisitos y documentos de orden técnico exigidos como requisitos previos e indispensables para suscribir el contrato.
- Hacer cumplir las condiciones pactadas en el Contrato.
- Suministrar la documentación que se requiera para el cabal desarrollo del objeto contratado.

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

NOTA 1: CABE ANOTAR QUE LOS ALIMENTOS OFRECIDOS DEBEN CUMPLIR CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍA.

NOTA 2: SE REALIZARÁ VISITA TECNICA CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LO ESTABLECIDO EN LA GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍA.

NOTA 3: LOS PRECIOS OFERTADOS DEBERÁN DE PERMANECER DURANTE TODA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

NOTA 4: LA CAFETERÌA DEBERÁ ESTAR SURTIDA DURANTE TODA LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

D) MEDIDAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD:

Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la protección, higiene, salubridad y seguridad de las instalaciones de la Cafetería, la de sus empleados, trabajadores, proveedores y personal usuario de la Cafetería.

El ARRENDATARIO impondrá a sus empleados, trabajadores, proveedores y en general a todas aquellas personas relacionadas con la ejecución del contrato el cumplimiento de todas las condiciones relativas a higiene, salubridad, prevención de accidentes y medidas de seguridad y los obligará a cumplirlas.

Durante la ejecución del contrato, el Supervisor le podrá ordenar al ARRENDATARIO cualquier medida adicional que considere conveniente o necesaria para garantizar la prevención de accidentes

NOTA 5: ES DE ACLARAR QUE EL PRESENTE PROCESO SE ADELANTA POR MEDIO DE LA PLATAFORMA DEL SECOP II.

NOTA 6: SOLAMENTE EN CASO DE QUE LA PLATAFORMA SECOP II PRESENTE INDISPONIBILIDAD EN EL MOMENTO DE QUE LOS PROPONENTES PRESENTEN SU OFERTA, LOS CORREOS ALTERNOS PARA ENVIAR LA RESPECTIVA OFERTA Y DOCUMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS TERMINOS ESTABLECIDOS EN EL CRONOGRAMA SON: contratavalle@sena.edu.co

NOTA 7: EN CASO DE INDISPONIBILIDAD DE LA PLATAFORMA SE DARÁ APLICACIÓN AL PROTOCOLO SEÑALADO EN LA PÁGINA DE COLOMBIA COMPRA EFICIENTE DE ACUERDO AL SIGUIENTE LINK:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/protocolo_de_indisponibilidad_secop_ii.pdf

El proponente deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos de cada uno de los servicios, incluyendo transporte, impuestos entre otros.

La propuesta debe hacerse claramente discriminando el valor neto de cada servicio e incluyendo dentro de éste toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para la ejecución del contrato. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios

de los servicios que proponga, ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de este no sean incorporados en la respectiva propuesta.

ARRENDAMIENTO:

Para adelantar el arrendamiento se ha tenido en cuenta, entre otros: Régimen de Propiedad, el canon de arrendamiento de locales dados en alquiler aledaños al SENA PONDAJE; igualmente se tiene en cuenta un promedio aproximado de consumo de energía, sin contar el servicio de gas que deberá asumirlo el ARRENDATARIO.

Una vez el Centro de Diseño Tecnológico Industrial publicó la solicitud de pre-cotizaciones por medio de la plataforma del SECOP II, en donde se solicita el canon de arrendamiento, por este mismo medio se presentaron tres (3) posibles proponentes ofertando un canon de arrendamiento, presentando las siguientes justificaciones:

Ingeniero
ALEX AMED VALENCIA ROJAS
Subdirector
Centro de Diseño Tecnológico Industrial
SENA
Ciudad

ASUNTO: COTIZACIÓN PARA ESTUDIO DE MERCADO

Cordial saludo,

De acuerdo con su solicitud, presento cotización para **"CEDER A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE DESTINADO PARA EL RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS APRENDICES, INSTRUCTORES Y DEMÁS PERSONAL DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL, UBICADO EN LA CALLE 72K NO 26J-97, PONDAJE, DE LA CIUDAD DE CALI, CON UN ÁREA APROXIMADA DE 50.22 M2, CONTANDO CON SERVICIO INDEPENDIENTE DE GAS (3 SALIDAS, PARA MARMITA, ESTUFA Y EXHIBIDOR DE VITRINA PARA COMIDA CALIENTE) Y COMPARTIDO DE AGUA, Y ENERGÍA; DOTADO CON DOS EXTRACTORES INDUSTRIALES Y MESÓN EN ACERO INOXIDABLE CON DOS LAVAPLATOS PROFUNDOS PARA OLLAS Y 2 LAVAPLATOS NORMALES".**

Valor de cotización canon de arrendamiento: un millón cincuenta mil pesos mcte. ($1.050.000) mensuales.

El valor del canon de arrendamiento propuesto, si bien es inferior al pagado por la empresa durante la vigencia 2025, ha sido determinado con fundamento en un análisis técnico, financiero y operativo, atendiendo los principios de **planeación, economía y equilibrio económico del contrato**, conforme a lo establecido en la normativa de contratación pública vigente.

La definición del valor tiene en cuenta los siguientes criterios:

Ingeniero
ALEX AMED VALENCIA ROJAS
Subdirector
Centro de Diseño Tecnológico Industrial
SENA
Ciudad

ASUNTO: PRE COTIZACIÓN PARA ESTUDIO DE MERCADO

Cordial saludo,

De conformidad con su solicitud, presento pre-cotización para tomar a "CEDER A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE DESTINADO PARA EL RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS APRENDICES, INSTRUCTORES Y DEMÁS PERSONAL DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL, UBICADO EN LA CALLE 72K NO 26J-97, PONDAJE, DE LA CIUDAD DE CALI, CON UN ÁREA APROXIMADA DE 50.22 M2, CONTANDO CON SERVICIO INDEPENDIENTE DE GAS (3 SALIDAS, PARA MARMITA, ESTUFA Y EXHIBIDOR DE VITRINA PARA COMIDA CALIENTE) Y COMPARTIDO DE AGUA, Y ENERGÍA; DOTADO CON DOS EXTRACTORES INDUSTRIALES Y MESÓN EN ACERO INOXIDABLE CON DOS LAVAPLATOS PROFUNDOS PARA OLLAS Y 2 LAVAPLATOS NORMALES".

Valor de pre-cotización canon de arrendamiento: Un millón de pesos mcte. ($1.000.000) mensual

Para cualquier inquietud u observación puede usted comunicarse a la Dirección: Calle 37 No. 47-45, Teléfono: 602 3798141, Correo electrónico: marisolvelagomez@yahoo.es, de la empresa MARISOL VELA GOMEZ, con número de Nit. 31.195.610-2

Atentamente,

MARISOL VELA GOMEZ
Representante Legal

Doctor
ALEX AMED VALENCIA ROJAS
Subdirector del Centro de Diseño Tecnológico Industrial
Regional Valle del Cauca
Ciudad

ASUNTO: PRE-COTIZACIÓN

Cordial saludo,

En atención a su solicitud, presento pre-cotización para tomar **"Ceder a título de arrendamiento el inmueble destinado para el restaurante y cafetería para el servicio de alimentación de los aprendices, instructores y demás personal del centro de diseño tecnológico industrial, ubicado en la calle 72k no 26j-97, pondaje, de la ciudad de Cali, con un área aproximada de 50.22 m2, contando con servicio independiente de gas (3 salidas, para marmita, estufa y exhibidor de vitrina para comida caliente) y compartido de agua, y energía; dotado con dos extractores industriales y mesón en acero inoxidable con dos lavaplatos profundos para ollas y 2 lavaplatos normales."**.

Valor de pre-cotización canon de arrendamiento: Novecientos mil pesos mcte. ($900.000) mensual sin incluir el servicio de gas.

El suscrito fija como dirección para notificaciones:
Calle 18 No. 29-30
Teléfono: 6026534409
Correo electrónico: macsolsas@yahoo.es,
Nit. 900.465.095-1

De acuerdo con lo anterior, la entidad realiza estudio de mercado para el canon de arrendamiento y el promedio es el siguiente:

COTIZACIÓN 1: SAJOMA
COTIZACIÓN 2: LE & VE
COTIZACIÓN 3: MARISOL VELA GOMEZ

				COTIZACIÓN 1		COTIZACIÓN 2		COTIZACIÓN 3		PROMEDIO	
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO C1	SUBTOTAL	VALOR UNITARIO C2	SUBTOTAL C2 INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO	SUBTOTAL C2 INCLUIDO IVA3	VALOR UNITARIO PROMEDIO INCLUIDO IVA	SUBTOTAL PROMEDIO INCLUIDO IVA
1	CEDER A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE DESTINADO PARA EL RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS APRENDICES, INSTRUCTORES Y DEMÁS PERSONAL DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL, UBICADO EN LA CALLE 72K NO 26J-97, PONDAJE, DE LA CIUDAD DE CALI, CON UN ÁREA APROXIMADA DE 50.22 M2, CONTANDO CON SERVICIO INDEPENDIENTE DE GAS (3 SALIDAS, PARA MARMITA, ESTUFA Y EXHIBIDOR DE VITRINA PARA COMIDA CALIENTE) Y COMPARTIDO DE AGUA, Y ENERGÍA; DOTADO CON DOS EXTRACTORES INDUSTRIALES Y MESÓN EN ACERO INOXIDABLE CON DOS LAVAPLATOS PROFUNDOS PARA OLLAS Y 2 LAVAPLATOS NORMALES	MES	11,5	$ 1.050.000,00	$ 12.075.000,00	$ 900.000,00	$ 10.350.000,00	$ 1.000.000,00	$ 11.500.000,00	$ 983.333,33	$ 11.308.333,33
TOTAL, INCLUIDO IVA 19%					$ 12.075.000,00		$ 10.350.000,00		$ 11.500.000,00		$ 11.308.333,33
EL ESTUDIO DE MERCADO SE REALIZÓ CON LAS PRE COTIZACIONES QUE LLEGARON DE LOS POSIBLES PROVEEDORES											
NOTA: LAS PRECOTIZACIONES SE SOLICITARON, SEGÚN INVITACION MEDIANTE LA PLATAFORMA DEL SECOP II, TENIENDO EN CUENTA LAS DIRECTRICES IMPARTIDAS EN LA CIRCULAR No:3-2012-000233 DEL 01 DE JUNIO DE 2012											

De acuerdo con los estudios económicos y de costos realizados, el canon de arrendamiento estimado a cobrar es de **NOVECIENTOS OCHENTA Y TRES MIL TRECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS CON TREINTA Y TRES CENTAVOS MCTE ($ 983.333,33)**, incluido servicios públicos (energía, agua, aseo), sin incluir el servicio de gas, el cual deberá ser asumido por el ARRENDATARIO.

Teniendo en cuenta lo anterior, el proponente que cotizo el canon de arrendamiento mas alto es la empresa SAJOMA SERVICES SAS con NIT: 901.740.891-9 por un valor de **UN MILLON CINCUENTA MIL PESOS MCTE ($ 1.050.000)**, por lo tanto, la entidad adelantara proceso de contratación con el proponente antes mencionado, por medio de la modalidad de contratación directa.

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

No Aplica

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

No.	Obligaciones
1	Concepto Sanitario vigente concedido por la Secretaría de Salud
2	Plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable)
3	El proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado, relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina
4	En relación a los aceites de cocina generados en la ciudad, se gestiona a través de proveedores que se encuentren registrados ante la autoridad ambiental
5	Se deberá entregar al responsable de la implementación del SGA de la entidad, los certificados de aprovechamiento de ACU de el o los gestores de ACU inscriptos ante la autoridad ambiental competente
6	Se deberá demostrar que el gestor de ACU se encuentra inscripto ante la autoridad ambiental competente

7	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, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. Se deberá implementar en conjunto con el responsable de SGA una estrategia para disminuir los utensilios 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 a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje
9	Se deberá dar cumplimiento a la implementación del Sistema de Gestión de Eficiencia Energética del centro de formación
10	Se deberá entregar mensualmente una copia ya sea física o digital de la factura del gas

3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución será de once **(11) meses y quince (15) días calendario**. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será la calle 72K No 26J – 97 Barrio el Pondaje de la ciudad de Cali.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Cali.

4.1 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la calle 72K No 26J – 97 Barrio el Pondaje de la ciudad de Cali.

4.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

El arrendatario se compromete y obliga a pagar la suma de **DOCE MILLONES SETENTA Y CINCO MIL PESOS MCTE ($ 12.075.000)** diferidos en un primer pago anticipado por quince días por un valor de **QUINIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS MCTE ($ 525.000)** y once (11) pagos iguales mensuales anticipados por un valor un valor de **UN MILLON CINCUENTA MIL PESOS MCTE ($ 1.050.000),** dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes durante once (11) meses, en la cuenta recaudadora única Nacional BANCOLOMBIA producción de centros a favor del Centro de Diseño Tecnológico Industrial 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 y a través de acta suscrita por el área de bienestar al aprendiz.

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.

4.3 PAGO DE ANTICIPOS

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

Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**	**Amortización**	**Requisito para el desembolso**
DESEMBOLSO 1	.	.	.
DESEMBOLSO 2	.	.	.
DESEMBOLSO 3	.	.	.
.	.	.	.

4.4 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 deberá ser adelantada conforme lo señalado en el Manual de Supervisión e Interventoría del SENA; y en cumplimiento de lo establecido en el marco normativo vigente, en especial, las disposiciones previstas en la Ley 1774 de 2011.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación del coordinador misional Nestor Vladimir Espitia Torres **como supervisor del contrato**, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

5. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Contratación directa

5.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, a través del Centro de Diseño Tecnológico Industrial, y en cumplimiento de lo dispuesto en la Constitución Política de Colombia, particularmente en sus artículos 2, 209 y 355, debe asegurar que la gestión administrativa y contractual se realice bajo los principios de eficacia, economía, eficiencia, transparencia, responsabilidad y selección objetiva, garantizando siempre la prestación adecuada y continua del servicio público de formación profesional integral.

En este marco constitucional, el centro de formación requiere CEDER A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE DESTINADO PARA EL RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS APRENDICES, INSTRUCTORES Y DEMÁS PERSONAL DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL, UBICADO EN LA CALLE 72K NO 26J-97, PONDAJE, DE LA CIUDAD DE CALI, CON UN ÁREA APROXIMADA DE 50.22 M^2, CONTANDO CON SERVICIO INDEPENDIENTE DE GAS (3 SALIDAS, PARA MARMITA, ESTUFA Y EXHIBIDOR DE VITRINA PARA COMIDA CALIENTE) Y COMPARTIDO DE AGUA, Y ENERGÍA; DOTADO CON DOS EXTRACTORES INDUSTRIALES Y MESÓN EN ACERO INOXIDABLE CON DOS LAVAPLATOS PROFUNDOS PARA OLLAS Y 2 LAVAPLATOS NORMALES**.**

El fabricante ha expedido un certificado de exclusividad que acredita a SINCRÓN DISEÑO ELECTRÔNICO SAS con NIT: 890.315.310-0 como único proveedor en el territorio nacional para suministro de los elementos relacionados en este proceso. Esto implica que no existe pluralidad real de oferentes idóneos que puedan ejecutar la actividad sin afectar la integridad del equipo, la garantía técnica o el soporte de fábrica.

En consecuencia, adelantar un proceso competitivo no generaría concurrencia efectiva ni permitiría obtener mejores condiciones técnicas o económicas, ya que solo un proveedor se encuentra legalmente autorizado para prestar este servicio. Por ello, la modalidad procedente es la **Contratación Directa**, de conformidad con el literal g) del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 92 de la Ley 1474 de 2011, la cual permite esta forma de selección cuando existe único proveedor o proveedor exclusivo, debidamente soportado mediante certificación del fabricante.

La aplicación de esta modalidad garantiza:

- La continuidad en la prestación del servicio público educativo, evitando interrupciones en la formación de los aprendices.
- La protección de la inversión institucional en equipos especializados de alto costo.
- La minimización de riesgos técnicos, evitando intervenciones no autorizadas.
- La eficiencia administrativa, en atención a los principios constitucionales y legales que regulan la función pública.

En virtud de lo anterior, y con fundamento constitucional y legal, se justifica plenamente la utilización de la modalidad de Contratación Directa para la contratación del servicio especializado requerido por el centro de formación

5.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

La posibilidad de limitar un proceso a Mypimes solo será procedente cuando el presupuesto sea inferior a USD 125.000.

El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (USD 125.000)	SI	x	NO	

Teniendo en cuenta que trata de un proceso adelantado por la modalidad de Contratación Directa, no aplica la limitación.

6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de **DOCE MILLONES SETENTA Y CINCO MIL PESOS MCTE ($ 12.075.000)** IVA incluido, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o distrital o de carácter legal.

6.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

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

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el Centro de Diseño Tecnológico Industrial adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para CEDER A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE DESTINADO PARA EL RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS APRENDICES, INSTRUCTORES Y DEMÁS PERSONAL DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLOGICO INDUSTRIAL, UBICADO EN LA CALLE 72K NO 26J-97, PONDAJE, DE LA CIUDAD DE CALI, CON UN ÁREA APROXIMADA DE 50.22 M^2, CONTANDO CON SERVICIO INDEPENDIENTE DE GAS (3 SALIDAS, PARA MARMITA, ESTUFA Y EXHIBIDOR DE VITRINA PARA COMIDA CALIENTE) Y COMPARTIDO DE AGUA, Y ENERGÍA; DOTADO CON DOS EXTRACTORES INDUSTRIALES Y MESÓN EN ACERO INOXIDABLE CON DOS LAVAPLATOS PROFUNDOS PARA OLLAS Y 2 LAVAPLATOS NORMALES, es de **DOCE MILLONES SETENTA Y CINCO MIL PESOS MCTE ($ 12.075.000),** tal como se evidencia en el documento anexo, el cual forma parte integral del presente documento.

NOTA. Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el Análisis del sector.

6.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

No Aplica

7. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

7.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación será de manera total a lo solicitado, hasta la totalidad del presupuesto, por el valor de la oferta.

7.1.1 Lotes
NO APLICA

7.2 REQUISITOS HABILITANTES
7.2.1 De capacidad jurídica

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

El oferente podrá presentar oferta de las siguientes maneras:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.2.1.1 Formato – Carta de presentación de la oferta

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

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

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

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

7.2.1.2 Documento de identificación

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

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

7.2.1.3 Documento que acredite la situación militar definida

Los proponentes podrán acreditar su situación militar de la siguiente manera: **i)** copia de la libreta militar; o **ii)** certificación provisional en línea la cual acreditará que su situación militar se encuentra en trámite; o **iii)** declaración juramentada, en la que el ciudadano manifiesta que ha realizado las actuaciones tendientes a definir su situación militar esta puede materializarse en virtud del principio constitucional de buena fe a través de cualquier documento que allegue el ciudadano con la respectiva declaración; o **iv)** cualquier otro medio de prueba que resulte conducente para demostrar que la persona con la que se va a suscribir el contrato es beneficiario de la prerrogativa establecida en el artículo 42 de la Ley 1861 de 2017 y ha adelantado actuaciones tendientes a definir su situación militar.

No están obligados a cumplir con esta acreditación las personas naturales mayores de 50 años.

7.2.1.4 Certificado de existencia y representación legal

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

Se debe adjuntar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección. En el certificado deberá constar quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social relacionado o con actividades afines al proceso, la duración de la sociedad, la cual deberá ser como mínimo igual al término de ejecución del contrato y un año más, tamaño de la empresa y domicilio social.

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

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

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

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

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

Si la propuesta es presentada por persona natural

Tratándose de personas naturales que por disposición legal deban inscribirse en el Registro Mercantil, deberá allegar el certificado de inscripción con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección y en donde conste la determinación de su actividad.

Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera

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

7.2.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal

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

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

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

a) El nombre del consorcio o unión temporal.
b) Identificación de los integrantes del consorcio o unión temporal.
c) Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o de unión temporal.
d) Indicar la participación porcentual de cada uno de los integrantes en la forma asociativa correspondiente.
e) Designar la persona que para todos los efectos representará al consorcio o la unión temporal, así como a su suplente.
f) Señalamiento de las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades.
g) Si se trata de una Unión temporal, señalar en forma clara y precisa los términos y extensión de la participación de cada uno de los integrantes en la propuesta y en su ejecución, y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato (Actividades), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad.

h) Señalar la duración del consorcio o de la unión temporal, que en todo caso no deberá ser inferior al término de validez de la oferta más el término de ejecución del contrato y un (1) año más.
i) Deberá indicar que este no podrá ser disuelto ni liquidado y, en ningún caso, podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o la unión temporal, ni a terceros, sin la autorización de la entidad.
j) El documento de constitución debe suscribirse por todos sus integrantes y el representante del mismo.
k) Se anexarán los documentos de constitución y representación legal de cada uno de sus integrantes y de sus representantes legales, de conformidad con los términos establecidos en el presente estudio previo.

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

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

7.2.1.6 Registro Único de Proponentes (RUP)
NO APLICA.

7.2.1.7 Registro Único Tributario (RUT)

El proponente persona natural o jurídica y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal debe allegar con su oferta copia del Registro Único Tributario – RUT.

7.2.1.8 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de Ley 1150 de 2007, a la fecha de la presentación de la propuesta el proponente deberá aportar certificaciones del cumplimiento de sus obligaciones y pago de aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar. Este requisito se acreditará mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este se encuentre inscrito en el Certificado de existencia y representación legal o, en su defecto, por el representante legal, el cual, en todo caso, acreditará el cumplimiento de la obligación como mínimo en los seis (6) meses anteriores a la presentación de la oferta.

En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, esta deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

En el caso que las sociedades (y asimiladas) colombianas que sean contribuyentes declarantes del impuesto de renta y que se encuentren exoneradas del pago de Salud, SENA e ICBF respecto de los empleados que devenguen menos de 10 SMLMV en los términos del artículo 65 de la ley 1819 de 2016

que modificó el artículo 114-1 del Estatuto Tributario, deberán ponerlo de presente por medio de un documento emanado por el representante legal y revisor fiscal.

Personas jurídicas singular o plural

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

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES**. Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, las cuales deben acreditar este requisito respecto del personal vinculado en el país.

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

En caso de que la certificación deba ser suscrita por el revisor fiscal se deberán allegar los siguientes documentos: i) Documento de identificación del RF; ii) Tarjeta profesional del RF; iii) Antecedentes Junta Central de Contadores del RF.

Personas naturales

La proponente persona natural debe acreditar la afiliación al Sistema de seguridad social en salud y pensiones, aportando los certificados de afiliación respectivos. Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse dicha fecha, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.

Cuando la persona natural tenga personal a cargo, el requisito se acredita con la correspondiente planilla de pago del mes anterior al cierre del proceso.

La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además, la afiliación al sistema de salud. Esta misma previsión aplica para las personas naturales extranjeras con domicilio en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado.

7.2.1.9 Garantía de seriedad de la oferta

NO APLICA.

7.2.1.10 Certificado de antecedentes fiscales – CGR

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad, salvo que acredite que tiene un acuerdo de pago vigente y que está cumpliendo con el mismo.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

7.2.1.11 Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

7.2.1.12 Certificado de antecedentes judiciales

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

7.2.1.13 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

7.2.1.14 Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

7.2.1.15 Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) deberá aportar junto con su oferta el certificado señalado por Ley 2097 de 2021 a su nombre.

Para obtener el certificado, el proponente deberá seguir las instrucciones señaladas en la página web: https://www.redam.gov.co

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

7.2.1.16 Certificación Bancaria

El proponente deberá aportar Certificación Bancaria con fecha de expedición no mayor a 30 días anteriores a la fecha del cierre de la convocatoria.

7.2.1.17 Formato Único de Hoja de Vida Persona Natural o Jurídica según corresponda

El proponente deberá diligenciar el formato anexo.

7.2.2 De carácter técnico

- Cumplir con las condiciones técnicas solicitadas por la entidad.

La propuesta que cumpla con este requisito será **HABILITADA,** caso omiso se considerar **INHABILITADA**

7.2.2.1 De seguridad y salud en el trabajo

Informe de la gestión de seguridad y salud en el trabajo (Acta de constitución de COPASST o Vigía de SST, Acta de constitución CCL, Matriz de peligro, Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Plan de prevención y control de emergencia del proponente), certificado emitido por la ARL sobre evaluación de estándares mínimos año 2025, certificado emitido por el ministerio del Trabajo sobre la evaluación de estándares mínimos 2025.

7.2.2.2 De gestión ambiental

Este proceso no requiere criterios precontractuales de ambiental y/o energía.

7.2.3 De carácter financiero

NO APLICA

7.3 REQUISITOS PONDERABLES

NO APLICA

8. OTROS ASPECTOS

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

9. ANÁLISIS DE RIESGOS

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

10. 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 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 seis (6) 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**.
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el (%) 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 (50 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
x	**Calidad del servicio:** por el (50%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más.
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato.
	Póliza de Responsabilidad extracontractual: por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

11. ACUERDOS COMERCIALES

No aplica para el presente proceso contractual.

12. ANEXOS

CDP, ANALISIS DE SECTOR, MATRIZ DE RIESGOS, FORMATO UNICO DE HOJA DE VIDA PERSONA JURIDICA, FORMATO UNICIO DE HOJA DE VIDA PERSONA NATURAL, FORMATOS.

El presente documento se suscribe el quince (15) días del mes de enero de 2026.

Firmado digitalmente por ÁLEX AMED VALENCIA ROJAS
Fecha: 2026.01.16 11:00:41 -05'00'

ÀLEX AMED VALENCIA ROJAS
Subdirector
Centro de Diseño Tecnológico Industrial

Elaboró: Jhonatan Andrés Saa Tibaduiza, Apoyo Contratación.
Revisó componente Ambiental: Paola Andrea Lucumi González, Líder Ambiental CDTI
Revisión Técnica: Nestor Vladimir Espitia Torres, Coordinador Misional