



## PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL ETAPA PRECONTRACTUAL

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, adicionado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, el Centro Industrial de Mantenimiento Integral del SENA Regional Santander, procede a efectuar estudio previo simplificado para contratar la adquisición de bienes y/o servicios requeridos.

### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	29/01/2026
<b>DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:</b>	Subdirección de Centro
<b>ORDENADOR DEL GASTO:</b>	Jorge Enrique Rozo Hernández
<b>OBJETO:</b>	Entregar a título de arrendamiento el espacio destinado para el servicio de cafetería y restaurante con destino a la comunidad educativa del Centro Industrial de Mantenimiento Integral, vigencia 2026.

### 2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

<b>Justificación:</b>	<p>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.</p> <p>De conformidad con el artículo 25 del Decreto 249 de 2004, 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.</p> <p>El artículo 27 del Decreto 249 de 2004, señala las funciones que deben desarrollar las subdirecciones de centro para planear, programar y ejecutar todos los procesos mencionados anteriormente, entre ellas “Administrar y ejecutar todos los procesos de contratación del Centro”.</p> <p>Que el Centro de Formación cuenta con un espacio físico dotado con algunos bienes, destinado para la prestación del servicio de restaurante y cafetería el cual no es operado directamente por la entidad y por ello, se hace necesario entregarlo en arrendamiento para efectos de generar bienestar para toda la comunidad educativa incluyendo los aprendices,</p>
-----------------------	--



	<p>los funcionarios, contratistas y visitantes de las instalaciones, que debido a la ubicación geográfica no cuenta con servicios iguales o parecidos</p> <p>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, con el fin de brindar 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.</p> <p>Por lo anterior, se adelanta el presente estudio, que justifica la necesidad de entregar a título de arrendamiento un espacio para la prestación del servicio de cafetería y restaurante ubicado dentro de las instalaciones del Centro Industrial de Mantenimiento Integral del SENA Regional Santander, 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.</p>
<b>Análisis de conveniencia</b>	<p>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.</p> <p>Que para la celebración del presente contrato, no se requiere de disponibilidad de recursos en la presente vigencia 2026, teniendo en cuenta que no existe erogación alguna de presupuesto de la entidad.</p> <p>Resulta beneficioso para la Entidad realizar la presente contratación, 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.</p> <p>Teniendo en cuenta la contratación debido al tipo de contrato a celebrar se procede a efectuar la contratación por la modalidad de Contratación Directa.</p>

**3. Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad:**

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
N/A	N/A	N/A	N/A	CO-SAN 68307



--	--	--	--	--

Teniendo en cuenta que la necesidad que se pretende satisfacer no tiene erogación presupuestal alguna, no se hace necesario su inclusión en el Plan Anual de Adquisiciones.

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, relacionados en la columna tercera del cuadro de especificaciones técnicas.

5. UNSPSC – Decreto 1082 de 2015						
ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	F	80	13	15	00	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones
2	G	90	10	17	00	Servicio de Cafetería

#### 5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

No aplica

#### 6. OBJETO

ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL ESPACIO DESTINADO PARA EL SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE CON DESTINO A LA COMUNIDAD EDUCATIVA DEL CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL. VIGENCIA 2026

##### a. 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.

#### 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El proponente 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 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 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.

#### **7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES**

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 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.

#### **8. ANALISIS DEL SECTOR**

Se anexa el análisis de sector como documento integral del estudio previo, elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manual de Contratación y la Guía de Colombia Compra Eficiente.

[https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce\\_public/files/cce\\_documents/cce\\_guia\\_elaboracion\\_estudios.pdf](https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf)

#### **9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL**

El valor estimado del contrato corresponde a **ONCE MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS M/CTE (\$11.434.291).**

El valor arrojado, corresponde a la suma del valor total de los cánones de arrendamiento por el termino de 11 meses (Del 2 de febrero al 31 de diciembre), e incluye todos los gastos directos e



indirectos derivados de la ejecución del contrato y los costos en que deba incurrir el contratista para la legalización y cumplimiento del contrato en condiciones de seguridad y calidad, pago de los impuestos y descuentos de ley a que haya lugar.

### 9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

En atención a que el avalúo comercial del espacio donde se va a prestar el servicio de cafetería, la justificación del consumo de los servicios públicos y atendiendo que se busca es la prestación de un servicio de calidad en lo que respecta a cafetería, pues de él se benefician tanto los aprendices como las personas que trabajan en el SENA y eventualmente quienes visitan las instalaciones, al realizar un análisis costo – beneficio, el Centro Industrial de Mantenimiento Integral SENA de la Regional Santander establece el valor del canon de arrendamiento mensual para la vigencia 2026 en la suma de **UN MILLON TREINTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS MCTE (\$1.039.481.00)**, el presente valor NO INCLUYE servicios públicos (agua, luz, gas), y el pago de los mismos será responsabilidad exclusiva del contratista según factura, en caso de que no se genere factura por el consumo de cada servicio público, el cobro se realizará por promedio de consumo teniendo como base de liquidación el valor de la unidad facturada al SENA, los servicios públicos que no estén instalados de manera independiente, es decir con contador aparte, se pagarán conforme se indicó anteriormente o conforme lo que se llegare a acordar con el supervisor del contrato.

De igual forma, EL CONTRATISTA se obliga a asumir el pago y entregar oportunamente al supervisor del contrato, copia de los pagos de los servicios públicos, y también evidencia del pago del canon mensual de arrendamiento señalado en el presente estudio previo. **El valor del canon de arrendamiento previamente señalado se encuentra por debajo del canon comercial de arrendamiento mensual vigente con el objetivo de que el contratista ofrezca precios bajos en cada uno de los productos.**

**EL CANON DE ARRENDAMIENTO SE CONSTITUYE ASÍ:**

ESTUDIO DE MERCADOS HISTORICO ARRENDAMIENTO CAFETERIA CIMI 2022						
Ítem	UNSPSC	Servicio	AÑO	VALOR CANON ANUAL	IPC ANUAL	TOTAL IPC
1	90101700	Arrendamiento cafetería	2017	\$ 626.000	4,09%	\$ 25.603
2	90101700	Arrendamiento cafetería	2018	\$ 651.603	3,18%	\$ 20.721
3	90101700	Arrendamiento cafetería	2019	\$ 672.324	3,80%	\$ 25.548



4	9010170090101700	Arrendamiento cafetería	2020	\$ 697.873	3,18%	\$ 22.192
5	9010170090101700	Arrendamiento cafetería	2021	\$ 720.065	5,62%	\$ 40.468
6	90101700	Arrendamiento cafetería	2022	\$ 760.533	13,12%	\$ 99.782
7	90101700	Arrendamiento cafetería	2023	\$ 860.315	9,28%	\$ 79.837
8	90101700	Arrendamiento cafetería	2024	\$ 940.152	5,20%	\$ 48.888
9	90101700	Arrendamiento cafetería	2024	\$ 989.040	5,10%	\$ 50.441

Que el Índice de Precios al consumidor - IPC registró una variación acumulada en el año 2026 de 5,10%, según cifras reportadas por el DANE y la Presidencia de la República, teniendo en cuenta esta cifra se determina según la tendencia estadística que el canon mensual para esta vigencia, sin incluir el pago de servicios públicos (agua, luz y gas), los cuales deberá sufragar directamente el Contratista de forma puntual, sin que por ningún motivo genere mora a la entidad, debiendo asumir el arrendatario los costos que se generen por estos conceptos.

Así las cosas, y una vez establecido el histórico de los valores del canon en el CIMI, para la vigencia 2026 se contempla la suma de **UN MILLON TREINTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS MCTE (\$1.039.481.00)** como canon mensual, el presente valor NO INCLUYE servicios públicos (agua, luz, gas), y el pago de los mismos será responsabilidad exclusiva del contratista según factura que se establece como canon mensual de arrendamiento, el valor de los servicios públicos se constituye como parte del valor del arrendamiento, por esta razón el canon se encuentra por debajo del valor comercial.

Para que se haga efectivo el cobro del canon se tendrá en cuenta el CONCEPTO 2638 DE 2018, por medio del cual se avala por el SENA el pago del canon de arrendamiento en especie por ser un bien de naturaleza fiscal, se permite el arrendamiento y por consiguiente el cobro del mismo; el SENA da el uso y goce de un espacio que comprende el bien fiscal a un particular, el cual debe desarrollar allí actividades de cafetería, es decir la venta de productos de cafetería a los usuarios, empleados, visitantes, contratistas, debido a que lo pactado para el cobro del canon no es contrario a las normas.



De igual forma tuvimos en cuenta que el fin principal de la cafetería es brindar un espacio físico adecuado en donde se pueda garantizar el bienestar de la comunidad educativa, sobretodo de los aprendices, teniendo una efectiva prestación del servicio dentro del cual el futuro contratista va a obtener contraprestación e usufructo por la prestación del servicio, y por consiguiente, la contraprestación se pagará al SENA CIMI en especie como se expresa en la presente justificación.

Así las cosas, y, aun cuando el canon se estableció en la suma de **UN MILLON TREINTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS MCTE (\$1.039.481.00)**, este valor deberá cancelarse mensual en especie, dependiendo del valor individual de cada apoyo nutricional (refrigerio), lo que se definirá mediante acta suscrita entre las partes al inicio del contrato.

El pago de los servicios públicos continuará siendo en dinero = pesos colombianos, según lo pactado en el presente estudio previo.

**El consumo de los servicios públicos:** En relación con los servicios públicos, el servicio de gas cuenta con contador independiente que determina el consumo para estos servicios, el contratista deberá cancelar el valor de los servicios públicos que las empresas facturen al SENA.

En cuanto a los recibos de agua y luz, se deja constancia de que el Centro cuenta con contadores independientes para estos servicios con el fin de calcular efectivamente el servicio consumido en los espacios dedicados a la cafetería. Con base en los consumos allí reflejados, se harán las respectivas liquidaciones de acuerdo con el valor del kWh para el caso del servicio de energía y del M3 para el caso del servicio de acueducto y alcantarillado de cada recibo mensual recibido y se establecerá el monto a pagar por dichos conceptos por parte del arrendatario, lo que será liquidado mes a mes.

#### ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO:			
PRESUPUESTO	Indique con X	RUBRO	VALOR
Inversión	N/A	N/A	N/A
Funcionamiento	N/A	N/A	N/A

#### 10. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

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, Decreto 1510 de 2013, artículo 83, 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.

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.

Que se dará cumplimiento a lo previsto en el artículo 2.2.1.2.1.4.1.11 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, como los principios que rigen la contratación estatal.

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

*“ART. 2o—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:  
....*

*1. CONTRATACIÓN DIRECTA. La modalidad de selección de contratación directa solamente procederá en los siguientes casos*

*(...) i) el arrendamiento o adquisición de inmuebles.”*

#### **11. MODALIDAD DE SELECCIÓN:**

Contratación directa
----------------------

#### **12. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:**

##### **TIPOLOGÍA CONTRACTUAL**

Contrato de arrendamiento
---------------------------

<b>Otro:</b>	No aplica
--------------	-----------

#### **13. OBLIGACIONES DE LAS PARTES**

##### **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

##### **Obligaciones Generales del Contratista:**

- a. Prestar el servicio, de conformidad con los parámetros, lugar y especificaciones propuestas.
- b. Acogerse a las normas comerciales y civiles en materia de arrendamientos.
- c. No cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento
- d. No ingresar a las instalaciones sustancias explosivas, o elementos perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene de las personas o de los bienes de la entidad
- e. 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.



- f. Bajo ninguna circunstancia, motivo, razón o causa, el ARRENDATARIO cederá en todo o en parte el local o el contrato mismo estipulado en este documento.
- g. 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.
- h. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la invitación los cuales hacen parte integral del contrato, en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA, obrando con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
- i. 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..
- j. Suministrar la información necesaria y acatar las indicaciones de supervisor del contrato para elaborar el proyecto de liquidación del mismo, dentro de los términos exigidos en la ley 1150 de 2007 y el Decreto Ley 0019 de 2012.
- k. El transporte, cargue, descargue y entrega de los elementos requeridos por el SENA, serán asumidos por el PROVEEDOR. El riesgo y propiedad de los bienes será asumido por parte del PROVEEDOR hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
- l. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.
- m. CONFIDENCIALIDAD. EL CONTRATISTA se compromete a no divulgar la información que le haya sido proporcionada por el CIMI y que sea identificada por éste como "Confidencial", a excepción de aquella información que sea de dominio público.

#### **Obligaciones Específicas del Contratista:**

El contratista ostenta la calidad de arrendatario del área destinada para el servicio de cafetería del Centro Industrial de Mantenimiento Integral, por lo cual se compromete a:

1. Tomar en arrendamiento el espacio o lugar destinado para la ubicación de la prestación del servicio de cafetería, este será por el valor del canon mensual de la suma de **UN MILLON TREINTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS MCTE (\$1.039.481.00)**, el cual **NO** incluye el pago de servicios públicos (agua, luz y gas) los cuales deben ser cancelados por el contratista. **El valor del canon de arrendamiento previamente señalado se encuentra por debajo del canon comercial de arrendamiento mensual vigente con el objetivo de que el contratista ofrezca precios bajos en cada uno de los productos ofrecidos.** Brindado el servicio en los siguientes horarios: Lunes a viernes de 7:00 a.m. a 7:30 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 7:00 p.m.
2. 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, y debe remitir la HV con los documentos que soporten la idoneidad del personal, al realizarse cambio de alguno de sus trabajadores, el contratista debe notificar al supervisor y remitir la documentación correspondiente.

3. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y remitir mensualmente al supervisor los respectivos soportes de dichos pagos, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
4. EL CONTRATISTA se obliga a entregar oportunamente copias de los pagos de los servicios públicos de energía, agua y gas al Centro Industrial de Mantenimiento Integral.
5. El valor correspondiente al pago del canon del arrendamiento, se realizará en especie, a través del suministro de refrigerios.
6. 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
7. Por ningún motivo retirar del local entregado en arrendamiento, los elementos que la entidad le haya entregado en préstamo con el arrendamiento
8. Efectuar las mejoras necesarias cuando sea por causa de hechos culposos o dolosos realizados por **EL ARRENDATARIO** o sus dependientes.
9. 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**
10. La cafetería deberá ser dotada por parte del contratista del menaje suficiente y adecuado requerido para la efectiva prestación del servicio.
11. 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 CIMI.
12. PROHIBICIONES: Prestar los servicios de Restaurante y Cafetería a personas externas al SENA tanto en las instalaciones de la entidad como servicio a domicilio, salvo el subdirector de Centro lo autorice.
13. No ingresar, ni vender bebidas embriagantes, cigarrillos o sustancias alucinógenas
14. El contratista se obliga a cuidar los elementos existentes en inventario pertenecientes a la cafetería los cuales son: estufa industrial, mueble -fogón industrial (x2), freidora, licuadora, congelador (x2), estante (x2), extractor de olores, extracto de aire, devolviendo al Sena estos elementos en el estado en que se les entregó, junto con las llaves del espacio de cafetería, el último día del contrato. En todo caso, el inventario se realizara a la entrega del inmueble y las partes suscribirán un inventario definitivo.
15. 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 de forma inmediata al supervisor por correo oficial, con el fin de revisar en el 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.**

16. Los recipientes para almacenamiento de residuos deberán ubicarse en un sitio estratégico de tal forma que evite, la contaminación de los alimentos y deberán estar identificadas, rotuladas y conforme a lo establecidos en la resolución 2184 de 2019.
17. Realizar mantenimientos de cada uno de los equipos de refrigeración y de los que sean necesarios de manera periódica o cuando estos lo ameriten y entregar al supervisor del contrato informe técnico de la intervención realizada.
18. 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 proveedor deberá entregar a su personal la 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
19. PROHIBICIÓN: Venta y distribución de bebidas energizantes.
20. Que el contratista entregue informe técnico y financiero del servicio brindado mensualmente al supervisor del contrato, de forma oficial al correo institucional.
21. Garantizar que el personal que prepara los alimentos cuente con el carnet de manipulación y preparación de alimentos, así mismo, entregar el certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos de los trabajadores que manipulen alimentos.
22. 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.
23. 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.
24. El contratista debe garantizar diariamente acciones de orden, limpieza y desinfección de las mesas, sillas y espacio de infraestructura tanto de la cocina como de la cafetería donde se realiza el consumo de los productos alimenticios suministrados en el marco de la ejecución del contrato.



25. 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.
26. 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 RELACIONADAS CON EL SERVICIO DE CAFETERÍA**

1. Ofrecer la venta de alimentos de la mejor calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada tales como (comestibles en paquetes (snacks) de sal y dulce, bebidas gaseosas, jugos, agua y café) productos de panadería, ensaladas de frutas, jugos naturales, desayunos, almuerzos, estos productos deberán ser frescos y producidos diariamente. No se autoriza la venta de cigarrillos ni bebidas alcohólicas. Los precios establecidos para dichos comestibles serán previamente aprobados por el Comité designado para el efecto.
2. Las bebidas gaseosas deberán ofrecerse en sus diferentes presentaciones (personal, litro, mega litro entre otras).
3. Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad públicas exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendatario en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato (que será designado por el Subdirector del Centro) en cuanto a manejo higiénico de los víveres, presentación de comidas y condiciones higiénico sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con Hipoclorito de Sodio.
4. Efectuar la recolección de las piezas de vajilla de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales.
5. 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.
6. Los alimentos preparados para el consumo diario no podrán ser comercializados al día siguiente.
7. Prestar el servicio de cafetería en el siguiente horario: de lunes a viernes de 7:00 a.m. a 7:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. hasta las 6:00 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. 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.
9. 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.
10. Cumplir con las normas de calidad e higiene hasta el último día del contrato.
11. Instalar recipientes de almacenamiento primario de residuos con tapa y bolsas 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 diaria, siguiendo los lineamientos establecidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos.

- 12.** Cada vez que se realice cambio del personal, se deberá presentar al supervisor del contrato el carnet de manipulación de alimentos correspondiente al nuevo personal.
- 13.** 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.
- 14.** El cajero no podrá servir o entregar directamente ningún tipo de comida, salvo que la misma se encuentre previamente empacada, ni manipular las servilletas, cubiertos o vajillas con el fin prevenir la contaminación cruzada.
- 15.** Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general y al ser entregados para su uso deberán encontrarse secos.
- 16.** Presentar durante el desarrollo del contrato, informes periódicos al supervisor del contrato, donde informe de las actividades desarrolladas en desarrollo del contrato. Es importante que se de cumplimiento con las normas higiénico sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y la normatividad posterior que lo modifique, agregue o limite.
- 17.** Garantizar que la despensa permanezca totalmente aseada y debidamente organizada.
- 18.** Contar con un administrador de cafetería, quien debe estar pendiente de la atención al usuario.
- 19.** Designar un representante que mantenga comunicación constante con la entidad a través de su supervisor, quien evaluará el servicio permanentemente y hará las recomendaciones necesarias para mejorar la calidad de la alimentación y el servicio, las cuales el contratista debe organizar lo correspondiente para atenderlas y asumirlas. Así mismo, el administrador se compromete a atender los procedimientos necesarios para que el supervisor del contrato pueda evaluar el servicio.
- 20.** Personal Mínimo y permanente en las instalaciones para desarrollar actividades de Cafetería:
  - 1 Administrador
  - 1 Chef
  - 1 Auxiliar de cafetería
  - 1 Jefe de cocina

Así mismo, es responsabilidad del contratista subcontratar al personal suficiente para prestar un servicio de calidad, sin demoras, otorgándoles todas las prestaciones y beneficios de ley.

- 21.** En caso de que por necesidades del servicio se demande o necesite más personal para agilidad, oportunidad en la satisfacción del cliente, el contratista deberá incluir más personal en los roles de Auxiliar de cocina y Auxiliar de cafetería u otros que el Comité considere conveniente y/o necesarios.
- 22.** En caso de requerir cambio de personal o contratar mayor personal, para la prestación del servicio, de atención al público y preparación de los alimentos, estos deberán cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para la



manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento regular de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.

- 23.** Recibir las instalaciones físicas de cocina y cafetería, instalaciones eléctricas, gas y agua, equipos (horno, otros) y muebles discriminados y relacionados conforme al inventario oficial, que se entregará mediante acta la cual es parte integral del presente contrato, solo se entregan equipos en buen estado y disponibles para su uso.
- 24.** Suministrar el menaje de cocina necesario para la prestación cabal del servicio, a saber: ollas, vajillas, cubiertos, elementos desechables etc.
- 25.** El contratista no podrá tener ningún elemento por fuera de las instalaciones que entrega el SENA, tales como: canastillas, bombonas de gas, equipos, asadores, salvo autorización expresa de la Subdirección del Centro.
- 26.** Mantener limpios y en buen estado los elementos y espacio entregados para la utilización del servicio, y deberán ser entregados en el momento en que se termine el contrato en el mismo estado de recibo, salvo el deterioro proveniente del tiempo y del uso legítimo.
- 27.** Asistir a las reuniones de comité de cafetería, cuando sea convocado.
- 28.** Atender en caso de ser necesario, las sugerencias, quejas y reclamos presentadas, las cuales serán revisadas por el comité de cafetería y el supervisor del contrato.
- 29.** Velar y cuidar por la conservación del espacio recibido. En caso de daño o deterioro distintos a los derivados del uso normal o a su propia culpa, se compromete a efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones o sustituciones del caso.
- 30.** En ningún caso el SENA será responsable por el pago de servicios o conexiones o acometidas que fueren directamente contratadas por el arrendatario, salvo pacto expreso entre las partes.
- 31.** No hacer mejoras al espacio distintas a las locativas, sin autorización del SENA. Si las hiciere serán de propiedad de este.
- 32.** Prestar el servicio de restaurante y cafetería en condiciones de eficiencia, salubridad, higiene y calidad, y de acuerdo a las especificaciones exigidas por el SENA a través de la supervisión y basados en el Decreto 539 de 2014.
- 33.** 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.
- 34.** Considerar que se debe tener en cuenta que el uso de la Cafetería es exclusivamente para la comunidad SENA y por lo tanto no se garantiza el consumo que pueda existir, toda vez que es una población limitada; así mismo, durante los recesos de formación o recesos laborales (vacaciones, semana santa, convivencias, integraciones, fiestas decembrinas, fines de semana y festivos, etc.) se disminuirá el porcentaje de las ventas.
- 35.** 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.



36. 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.
37. Realizar por su cuenta, la limpieza de las instalaciones y/o equipos suministrados por la entidad para el normal funcionamiento de la cafetería, deberán realizarse periódicamente, de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.
38. Permitir al supervisor del contrato que en cualquier momento pueda inspeccionar la implementación de las prácticas ambientales, sanitarias e higiénicas.
39. En lo posible el contratista deberá propender por no usar elementos de icopor para el suministro de los alimentos y usar en mínima cantidad envases o empaques, sin que lo anterior perjudique la conservación de los alimentos.
40. El SENA podrá solicitar en calidad de contratante, revisión de la calidad de los productos ofertados cuando estos sean suministrados por terceros al contratista y solicitar el cambio si así lo amerita.
41. Asegurar que los precios propuestos incluyan todos los costos directos e indirectos en que incurra el contratista, para garantizar una excelente prestación del servicio así: alimentos, transporte de víveres, preparación y servicio de los mismos, combustibles, salarios, prestaciones sociales, dotaciones de personal, reparación y mantenimiento de equipo, fumigación, control de roedores, y cualquier otra clase de insectos o aves y excelente administración, sin que estos se encuentren por fuera de los precios de mercado vigente. No se autorizarán precios que estén por encima de los valores en establecimientos comerciales del mercado, perjudicando a la población que asiste a nuestro centro de formación aprendices, instructores, población vulnerable en general y cualquier visitante.
42. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos.
43. Garantizar la publicidad de los precios, de cada uno de los productos a ofrecer, a través de cartelera y/o similares, ubicadas en lugares visibles al público.
44. El SENA no se hace solidario de ninguna deuda que pueda generar u ocasionar alguno de los usuarios del servicio.
45. Presentar mensualmente el listado de los menús a ofrecer, los cuales deberán ser variados respetando los gramajes y la clasificación de los productos alimenticios.
46. Presentar al Comité de Cafetería del centro la lista de precios de los alimentos y bienes a ofertar en la Cafetería, los cuales deberán ajustarse a los referentes comerciales.
47. De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.

#### **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.

#### **LISTA DE PRECIOS DE LOS ALIMENTOS OFRECIDOS.**

El Oferente deberá presentar de todos los alimentos a consumirse en la cafetería y/o restaurante, con nombre, descripción o especificación si se requiere, cantidad, unidad de medida, peso y precio teniendo en cuenta el precio del mercado popular, el cual deberá ser aprobado previa publicación del mismo en la cafetería y/o restaurante.

En caso de que el Oferente presente precios ofrecidos que incluyan centavos, se aproximará a la centena anterior cuando las dos últimas cifras estén por debajo de cincuenta y a la centena superior cuando las dos últimas cifras sean superiores a cincuenta La propuesta presentada que no estipule los precios a ofrecer será rechazada.

El Oferente podrá ofrecer productos de alimentos procesados (Otros productos ofrecidos), los cuales deberá estipular en su propuesta, incluyendo la información de unidad de medida, peso y precio. Estos precios no deberán ser mayores a los valores de mercado de la ciudad EL SENA se reserva el derecho de aceptar la prestación de estos servicios adicionales o cancelarlos durante la ejecución del contrato si los precios no corresponden al mercado o no son de buena calidad. Una vez adjudicado el contrato, el contratista se compromete a mantener visible en el punto de cafetería la lista de precios.

Si durante la ejecución del contrato ocurre una variación significativa de los precios ofertados, el contratista deberá solicitar al SENA ajustes de precios. Los cambios de precios propuestos por el CONTRATISTA deben ser presentados por escrito al SENA quien realizará el análisis de los mismos.

Si el SENA determina que, si algunos de los nuevos precios están por fuera de los límites de los rangos de mercado, podrá no aceptar dicha solicitud.

Durante la ejecución del contrato, los precios podrán ser incrementados por el CONTRATISTA, previa autorización del supervisor del contrato y Comité de Cafetería.



## INVENTARIO A ENTREGAR POR EL SENA

Se realizará la entrega de la infraestructura física de la cafetería, así como el inventario relacionado a continuación, para que sea destinada única y exclusivamente al funcionamiento del restaurante y cafetería para el servicio de los Aprendices y demás funcionarios del CENTRO INDUSTRIAL DE MANTENIMIENTO INTEGRAL - SENA REGIONAL SANTANDER, según el cuadro a continuación:

ELEMENTO	CARACTERISTICAS	DESCRIPCION DEL BIEN
ESTUFA INDUSTRIAL	tipo elemento devolutivo unidad de medida unidad clase industrial característica 4 fogones material acero inoxidable	marca:servigas;serial:n/a;modelo:sig401;observaciones:cocina industrial a gas de 4 puestos con parrilla de 40 x 40 cms de acero inoxidable calibre 18 dimensiones: 147 x 96 x 90 centímetros
MUEBLE - FOGON INDUSTRIAL	tipo elemento devolutivo unidad de medida unidad clase módulo de cocina característica modulo caliente y campana extractora, fogones, plancha, canal, bandeja y parrilla asadora dimensión 200 x 95 x 87 cm material acero inoxidable	marca:servigas;serial:n/a;modelo:sig 1a;observaciones:modulo gigante con quemador de guitarra y otro de media luna parrilla de 50 x 500cms en fundición de hierro gris en acero inoxidable dimensiones 51 x 60 x 56 cms
MUEBLE - FOGON INDUSTRIAL	tipo elemento devolutivo unidad de medida unidad clase módulo de cocina característica modulo caliente y campana extractora, fogones, plancha, canal, bandeja y parrilla asadora dimensión 200 x 95 x 87 cm material acero inoxidable	marca:servigas;serial:n/a;modelo:sig 1a;observaciones:modulo gigante con quemador de guitarra y otro de media luna parrilla de 50 x 500cms en fundición de hierro gris en acero inoxidable dimensiones 51 x 60 x 56 cms
FREIDORA	tipo elemento devolutivo capacidad n.a. unidad de medida unidad característica industrial material n.a.	marca:inventto;serial:1000z20001;modelo:atfs-40;observaciones:freidor a gas con termostato en acero inoxidable válvula de drenaje para aceite 3 quemadores con control automático independiente y termostato de control de temperatura 2 cananstillas d
LICUADORA	tipo elemento devolutivo capacidad 12 litros unidad de medida unidad característica industrial dimensión n.a. material acero inoxidable	marca:san sun;serial:12157132;modelo:2m155blfnd;observaciones:licuadora industrial de 12 litros en acero inoxidable motor 1 1/2 hp dimensiones: 40 x 33 x 86 cms
CONGELADOR	tipo elemento devolutivo capacidad n.a. unidad de medida unidad característica n.a. dimensión 1260 x 1830 x 800 mm material acero inoxidable	marca:imbera;serial:896170380051;modelo:cv18;observaciones:congelador vertical en acero inoxidable con puerta de vidrio de 18" dimensiones: 75 x 74 x 206 cms
CONGELADOR	tipo elemento devolutivo capacidad n.a. unidad de medida unidad característica n.a. dimensión 1260 x 1830 x 800 mm material acero inoxidable	marca:imbera;serial:896170380054;modelo:cv18;observaciones:congelador vertical en acero inoxidable con puerta de vidrio de 18" dimensiones: 75 x 74 x 206 cms
ESTANTE	tipo elemento devolutivo unidad de medida unidad característica n.a. dimensión n.a. material metálico	marca:servigas;serial:n/a;modelo:n/a; observaciones: estante metálico de 4 niveles pintura epoxica dimensiones : 150 x 45 x 180 cms



ESTANTE	tipo elemento devolutivo unidad de medida característica n.a. dimensión n.a. material metálico	marca:servigas;serial:n/a;modelo:n/a; observaciones: estante metálico de 4 niveles pintura epoxica dimensiones : 150 x 45 x 180 cms
EXTRACTOR DE OLORES	tipo elemento devolutivo tamaño n.a. unidad de medida característica campana tipo chimenea voltaje n.a. material acero inoxidable	marca:servigas;serial:s/a;modelo:n/a; observaciones: campana extractora tipo isla fabricada en acero inoxidable tipo 304 2b recipientes recolectora de grasas en acero
EXTRACTOR DE AIRE	Tipo elemento devolutivo tamaño n.a. unidad de medida característica 100 v	marca:siemens;serial:389627;modelo:n/a; observaciones: extractor axial de 20" ventilador incorporado en aluminio fundido 50 cms de diámetro caudal de 3.25 m3 1800 rpm
PRACTIWAGO N NEGRO	Tipo elemento devolutivo con capacidad de 400 litros.	Practiwagon color negro con capacidad de 400 litros, contiene tapa en buen estado, manija de agarra en buen estado, cuatro ruedas en perfectas condiciones de uso.

**OBLIGACIONES DEL SENA:**

- a. Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA.
- b. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
- c. Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.
- d. Suscribir juntamente con el CONTRATISTA y/o la INTERVENTORIA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.

**14 PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2026, contado a partir del inicio dispuesto en Secop II.

**15 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

El lugar de ejecución donde el contratista deberá prestar los servicios será en la sede principal del Centro Industrial de Mantenimiento Integral Sena Regional Santander ubicado en el Km 7 vía Palenque – Rincón de Girón, municipio Girón Santander o, donde indique el supervisor.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de San Juan de Girón Santander.

**15.1 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO**

Pagos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato	Requisito para el pago



Otra forma de Pago:	<p>Para que se haga efectivo el cobro del canon se tendrá en cuenta el CONCEPTO 2638 DE 2018, por medio del cual se avala por el SENA el pago del canon de arrendamiento en especie por ser un bien de naturaleza fiscal, se permite el arrendamiento y por consiguiente el cobro del mismo; el SENA da el uso y goce de un espacio que comprende el bien fiscal a un particular, el cual debe desarrollar allí actividades de cafetería, es decir la venta de productos de cafetería a los usuarios, empleados, visitantes, contratistas, debido a que lo pactado para el cobro del canon no es contrario a las normas.</p> <p>Así las cosas, y, aun cuando el canon se estableció en la suma de <b>UN MILLON TREINTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS MCTE (\$1.039.481.00)</b>, este valor deberá cancelarse mensual <b>en especie</b>, dependiendo del valor individual de cada apoyo nutricional (refrigerio), lo que se definirá mediante acta suscrita entre las partes al inicio del contrato.</p> <p>El pago de los servicios públicos continuará siendo en dinero = pesos colombianos, según lo pactado en el presente estudio previo.</p>
---------------------	--

### 15.2 PAGO DE ANTICIPOS

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

### 16 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	SI:	.
	NO:	X

<b>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:</b>	Conocimiento del área
<p>En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de Tatiana Andrea Villamizar Jaimes, funcionaria del Centro de Formación, como supervisora 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.</p>	

### 17 FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del contrato será por el valor total de la oferta presentada de manera electrónica a través de la plataforma Secop II.



## **18 CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES**

Los criterios que se definen a continuación son los aplicables para los procesos públicos de selección.

### **18.1 REQUISITOS HABILITANTES**

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.5.3. del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

- a) Capacidad Jurídica.
- b) Capacidad Técnica y de SST
- c) Capacidad Financiera.

### **CAPACIDAD JURÍDICA**

En el presente Proceso de Contratación pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras; consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social o actividades comerciales estén relacionadas con el objeto del contrato a celebrarse. La duración de esta asociación debe ser por lo menos la vigencia del contrato y un año más.

EL SENA, también revisará que los Proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflictos de interés para celebrar o ejecutar el contrato. Para ello, revisará el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales y el RUP para verificar que no haya sanciones inscritas.

Las personas jurídicas nacionales deben acreditar su existencia y representación legal con el Certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad competente. La fecha de expedición del certificado de existencia y representación legal no podrá ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha del cierre de la convocatoria.

Cuando el certificado de existencia y representación legal sea expedido por una entidad diferente a la Cámara de Comercio, el proponente deberá presentar el certificado de existencia y representación legal expedida por la autoridad competente, con una fecha de expedición no superior a noventa (90) días calendario anterior a la fecha de cierre de la convocatoria.

Cuando el representante legal de la persona jurídica tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de la empresa, se requerirá Autorización expresa del órgano social competente (Asamblea, Junta Directiva, etc.), de conformidad con los requisitos legales para su validez, en la que conste que el representante legal está plenamente facultado para presentar la propuesta y para suscribir el contrato hasta por el valor de la propuesta. El documento de autorización deberá presentarse debidamente suscrito y expedido con anterioridad a la presentación de la propuesta.

Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no anterior a tres (3) meses desde la fecha de presentación de la Oferta, en el cual conste su existencia, fecha de



constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta.

Lo anterior se acredita con la presentación de los siguientes documentos:

1. Carta de presentación de la propuesta
2. Certificado de existencia y representación legal de persona jurídica expedida por ente competente.
3. Inscripción del registro mercantil personas naturales.
4. Autorización expresa del órgano social competente (Asamblea, Junta Directiva, etc.), de conformidad con los requisitos legales para su validez, en la que conste que el representante legal está plenamente facultado para presentar la propuesta y para suscribir el contrato hasta por el valor de la propuesta (cuando el representante legal de la persona jurídica tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de esta).
5. PARA CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES. Acreditar la existencia del consorcio o de la unión temporal, para lo cual deberá aportarse el documento de constitución suscrito por todos los integrantes.
6. Fotocopia del documento de identidad de la persona natural o del Representante Legal de la persona jurídica consorcio y/o Unión temporal o de la persona natural de quien actúe como proponente y/o de la persona que suscribe la carta de presentación de la oferta
7. Libreta Militar: La persona natural y/o el representante legal deberá adjuntar al momento de presentar su propuesta, Fotocopia de la Libreta Militar si es hombre menor de 50 años. En caso de pérdida deberá anexar certificación de la Dirección de Reclutamiento donde conste que la situación militar se encuentra definida
8. El oferente no debe estar incurso en ninguna de las inhabilidades, incompatibilidades, conflicto de intereses y prohibiciones establecidas en la Constitución y la Ley. Para tal efecto, la persona natural o el representante legal de la persona jurídica deberán adjuntar a la propuesta una declaración en la que conste dicha situación.
9. Certificado antecedente disciplinarios
10. Certificado antecedente fiscales
11. Certificado de paz y salvo medidas correctivas
12. Certificación de cumplimiento de pago de aportes de seguridad social integral
13. Registro único tributario – Rut-
14. Cumplimiento cuota de aprendizices
15. Certificación bancaria
16. Pacto de Transparencia: El compromiso que debe contraer el (los) PROPONENTE (S), deberá hacerse constar el pacto de transparencia y se contraerá bajo la gravedad de juramento, el que se entiende prestado por la sola suscripción del documento anexo.
17. El oferente debe diligenciar y hacer entrega del formato autorización para notificación electrónica de actos administrativos.
18. El proponente deberá diligenciar y anexar el formato de “CERTIFICACIÓN DE APLICACIÓN DE NORMAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL DEL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO”



## **CAPACIDAD TECNICA**

### **Experiencia:**

La experiencia que se debe acreditar para participar en el presente proceso de selección, será como mínimo uno (01) o dos (2) contratos ejecutados y terminados que cumplan con los siguientes requisitos: El objeto de los contratos debe estar relacionado con el objeto y alcance del proceso de compra igual o similar al objeto contratado, es decir suministro de alimentación diaria en casinos y/o restaurantes, para estudiantes y personal administrativo de entidades públicas y/o privadas, que brinden servicio de cafetería y suministro refrigerios y alimentación; cuya duración en tiempo no podrá ser inferior a 6 meses. Se encuentren ejecutados en un cien por ciento (100%) por el proponente. Como mínimo el contrato o la sumatoria de los contratos debe ser igual o superior al setenta por ciento (70%) del presupuesto oficial definido para el presente proceso.

El proponente deberá acreditar su experiencia aportando certificación expedida por la entidad contratante en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos:

- Nombre de la empresa Contratante (Dirección y Teléfono)
- N.I.T
- Nombre del Contratista
- Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
- Número del contrato (si tiene)
- Objeto del contrato
- Valor del Contrato (si el contrato se encuentra en ejecución el valor ejecutado)
- Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).
- Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)
- Nombre y firma de quien expide la certificación.

Nota 1: Cuando se pretenda acreditar experiencia con entidades privadas, adicional a las certificaciones, deberá anexar copia de la minuta respectiva, so pena de no ser tenida en cuenta para el cálculo de la experiencia.

Nota 2: En el evento que los contratos presentados por los proponentes, involucren servicios adicionales a los solicitados por la entidad, la certificación deberá reflejar el valor total correspondiente a dichos servicios.

Nota 3: La entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades y/o personas naturales o jurídicas, la información que suministran los proponentes.

Nota 4: Cuando se trate de contrato celebrados con el SENA, el proponente podrá allegar acta de liquidación.

Nota 5: Las facturas y órdenes de servicios y los documentos derivados de la aceptación de las ofertas en procesos de contratación de mínima cuantía son contratos para efectos de la acreditación de la experiencia (Circular 12 del 05 de mayo de 2014).



En todo caso el incumplimiento de la experiencia mínima exigida en el presente numeral será causal de rechazo de la propuesta.

EL SENA SE RESERVA EL DERECHO DE VERIFICAR DURANTE LA EVALUACIÓN LA INFORMACIÓN APORTADA POR EL PROPONENTE A FIN DE CORROBORAR LA MISMA Y SOLICITAR LOS SOPORTES QUE CONSIDERE CONVENIENTES.

**b. Personal Mínimo Requerido:**

El proponente deberá presentar con su oferta, las hojas de vida de las personas requeridas para la efectiva prestación del servicio, junto con la certificación de capacitación y exámenes médicos vigentes para la manipulación de alimentos de cada una de ellas. Lo anterior, de conformidad con las siguientes exigencias:

Descripción	Formación	Experiencia
<p>El proponente deberá presentar con su oferta, las hojas de vida de mínimo de las cuatro (4) de las personas que prestarán el servicio en las cafeterías, junto con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación. Lo anterior, de conformidad con las siguientes exigencias:</p> <p>El personal requerido será el siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Un (01) Administrador</li> <li>2. Un (1) Auxiliar de Cafetería y/o manipulador de alimentos</li> <li>3. Un (1) Chef profesional o tecnólogo en cocina (jefe de cocina)</li> <li>4. Un (1) Auxiliar de cocina</li> </ol>	<p>Administrador (1): Título profesional y/o tecnólogo en áreas relacionadas con el objeto a contratar.</p>	<p>Deberá demostrar experiencia mínima de un (1) año, relacionada con el cargo.</p>
	<p>Auxiliar de Cafetería y/o manipulador de alimentos (1): Mínimo título en Técnico o bachiller en cualquier área, con cursos de manipulación de alimentos.</p>	<p>Deberá demostrar experiencia mínima de un (1) año, relacionada con el cargo, y adjuntar exámenes médicos vigentes para la manipulación de alimento y el certificado o carnet para manipulación de alimentos.</p>
	<p>Chef profesional o tecnólogo en cocina (jefe de cocina): mínimo título de tecnólogo en cocina y gastronomía y/o profesional en gastronomía o similares.</p>	<p>Deberá aportar los respectivos diplomas de una institución reconocida de acuerdo a la normatividad nacional, así mismo, deberá demostrar experiencia mínima de tres (3) años, relacionada con el cargo, y adjuntar exámenes médicos vigentes para la manipulación de alimento y el certificado o carnet para manipulación de alimentos.</p>
	<p>Auxiliar de cocina (1): Cursos complementarios en cocina y gastronomía y en manipulación de alimentos.</p>	<p>Deberá demostrar experiencia mínima de un (1) año, relacionada con el cargo, y adjuntar exámenes médicos vigentes para la manipulación de alimento y el certificado o</p>



		carnet para manipulación de alimentos.
--	--	--

**Nota 1:** El certificado de experiencia deberá contar como mínimo con la siguiente información:

1. Nombre completo y número de identificación del trabajador
2. Fecha de inicio, fecha de terminación
3. Cargo desempeñado,
4. Nombre de la persona natural o jurídica que expide la certificación debidamente firmada.

Esta información será verificada según certificaciones anexas a la hoja de vida.

- ✓ Los cursos de servicio al cliente o de atención al cliente o en cualquiera de sus áreas, serán verificados según los certificados anexas a la hoja de vida.

**Nota 2:** No se acepta que una persona ostente varios perfiles.

**Capacidad Operativa:**

El contratista debe adjuntar un certificado suscrito por el representante legal en donde manifieste que tiene la capacidad técnica y operativa de aumentar el personal requerido por las necesidades del servicio como mínimo en 2 personas: auxiliar de cocina y auxiliar de cafetería.

**Cumplimiento obligaciones**

El contratista deberá cumplir con todas las Especificaciones de la ficha técnica, establecida en el Estudio Previo. Para estos efectos debe adjuntar declaración respecto del conocimiento y cumplimiento del alcance del objeto del proceso contractual y cumplimiento de obligaciones contractuales generales y específicas, en caso de ser adjudicatario.

**c. Aspectos Ambientales y de Seguridad y Salud en el trabajo (GCCON-AN-001Anexo de Verificación Criterios de ContratacionV3)**

ASPECTOS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
<b>Criterios Ambientales para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)</b>	
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



<p>El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los residuos de aceites de cocina usado (ACU), mediante la entrega de certificaciones de alianzas comerciales y/o contratos con gestor externo autorizado para la gestión integral de residuos de aceite de cocina usado.</p> <p>Nota: Se debe allegar licencia ambiental del gestor externo con alcance al manejo de residuos de aceite de cocina usado</p>	Precontractual
<p>Garantizar la gestión integral de los residuos aprovechables, no aprovechables, peligrosos y especiales generados en el marco de la ejecución del contrato. El proveedor debe allegar Plan de Gestión Integral de Residuos con sus soportes de implementación tales como certificados de disposición y/o aprovechamiento de residuos, cuantificación de residuos, soportes de transferencias de conocimiento, entre otros documentos que soporten la gestión.</p>	Contractual
<p>Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.</li> <li>- Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.</li> </ul> <p>Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.</p>	Contractual
<p>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.</p>	Contractual
<p>Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.</p>	Contractual
<p>Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).</p> <p>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).</p>	Contractual
<p>Presentar la totalidad de certificados de aprovechamiento y/o tratamiento expedido por el gestor externo autorizado, indicando el volumen de residuos entregados y el tipo de manejo dado a los residuos.</p>	Contractual
<p>Presentar evidencia de la inscripción como generador de aceite de cocina usado (ACU) ante la autoridad ambiental competente, según lo establecido en el Artículo 5 de la Resolución 316 de 2018 y previo a la finalización del contrato presentar evidencia del reporte anual ante la autoridad ambiental con información sobre los kilogramos totales de aceite de cocina usado (ACU) generados durante la ejecución del contrato con copia de los certificados expedidos por el gestor de ACU.</p>	Contractual
<p>Establecer estrategias que minimicen la utilización de plásticos de un solo uso, en caso de usarlos estos deben ser reciclables y/o compostables. Está restringido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos desechables, platos plásticos desechables, cubiertos de plástico desechables, poliestireno y globos decorativos.</p>	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 procesos de aprovechamiento de residuos orgánicos y/o energías renovables. No esta permitida la entrega de estos desperdicios a granjas de animales vivos.	Contractual
<b>Criterios de SST para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)</b>	
Entrega de la copia de la autoevaluación de estándares mínimos según corresponda, teniendo en cuenta el número de trabajadores y nivel de riesgo, basados en la Resolución 312/2019. Relacionando el número de trabajadores, nivel de riesgo de acuerdo a la actividad económica desempeñada. Aquellos oferentes que tengan un puntaje igual o inferior a 85% deberán entregar el respectivo plan de mejoramiento. La expedición de la misma no podrá ser superior a un año.	Precontractual
Adjuntar la certificación firmada por el Representante Legal y Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o certificación de ARL, en donde conste la implementación y mantenimiento del SG-SST de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 y Resolución 312 de 2019. La expedición de la misma no podrá ser superior a un año.	Precontractual
Acreditar la vinculación laboral del encargado del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Para ello se deberá aportar prueba documental sumaria que certifique dicha relación comercial o laboral (Contrato de prestación de servicios, copia del contrato laboral, acta de designación u otro documento en el que se evidencie que el encargado de llevar el SG-SST tiene una relación laboral, contractual o comercial con el proponente). Adicionalmente, deberá anexar el certificado del curso de las 50 horas de SST de la persona encargada de la implementación del SG-SST. Incluir la licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo para los casos que aplique según los lineamientos de la Resolución 312 de 2019.	Precontractual
<b>Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos</b>	
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 a 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 movilen 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 aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se	Contractual



verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	
---	--

### **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.

### **LISTA CANASTA DE PRODUCTOS OFRECIDOS**

Para cumplir con el presente requisito el proponente deberá anexar un documento, en donde indique los productos mínimos ofrecidos.

Nota: La lista de productos y precios deberá ser aprobada por el comité de cafetería.

### **CAPACIDAD FINANCIERA**

N/A

### **19 ANALISIS DE RIESGOS**

Anexo 2. Matriz de Riesgos de acuerdo con el formato establecido por Colombia Compra Eficiente: [https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce\\_public/files/cce\\_documents/matriz\\_riesgos.doc](https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/matriz_riesgos.doc)

### **20 GARANTÍAS**

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
	<b>Seriedad de la oferta:</b> por el 10% del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato, esto es 90 días.
	<b>Buen manejo y correcta inversión del anticipo:</b> por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más.
	<b>Pago anticipado:</b> 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.
<b>X</b>	<b>Cumplimiento:</b> por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y 6 meses más.



	<b>Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:</b> por el ( 10 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
	<b>Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:</b> por el ( 10 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y 6 meses más.
	<b>Calidad del servicio:</b> por el ( 10 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y 6 meses más.
	<b>Protección de los bienes:</b> por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato
	<b>Póliza de Responsabilidad extracontractual:</b> por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

## 21 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

N/A

## 26. ACUERDOS COMERCIALES: (No aplica)

## 27. OTROS ASPECTOS

<b>VISITA PROGRAMADA.</b> Indique si se requiere visita del personal de la Entidad o no, a los lugares o zona objeto del contrato.	<b>SI:</b>		<b>NO:</b>	x
<b>Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:</b>				
<b>MUESTRA</b> Indique si se requiere o no presentación de muestra	<b>SI:</b>		<b>NO:</b>	x
<b>VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.</b> Indique si requiere o no una visita para verificación de información a las sedes o instalaciones del proponente.	<b>SI:</b>		<b>NO:</b>	x

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

El presente proceso de selección no requiere de licencias, permisos, autorizaciones y diseños. La estimación del impacto ambiental del desarrollo del objeto a contratar, se estiman en la matriz de riesgos, así mismo, los requisitos ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo se encuentran plasmados en este estudio previo en el numeral 20.1.2. Requisitos Habilitantes Técnicos.

## 29. CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

No aplica

## 30. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)



No aplica

### 31. ANEXOS

Análisis del Sector, Análisis de riesgos, Matriz de riesgos

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Jorge Ricardo Rozo Hernández".

**JORGE RICARDO ROZO HERNANDEZ**  
**Subdirector (e) Centro Industrial de Mantenimiento Integral**  
**Regional Santander**

Proyecto: Oscar Julián Malaver Poveda  
Apoyo Jurídico Contratación CIMI

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Oscar Julián Malaver Poveda".

Aspectos Técnicos: Tatiana Andrea Villamizar Jaimes  
Líder Bienestar CIMI

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Tatiana Andrea Villamizar Jaimes".

Aspectos SST: Anguie Vanessa Gómez Sandoval  
Dinamizador SG SST CIMI

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Anguie Vanessa Gómez Sandoval".