20-9520

Aguachica,

Señores:
AVANZAR MULTISERVICIOS S.A.S.
R.L. FERNANDO AISLANT DIAZ
NIT: 900384971-9
CRA 35 NRO. 59-88
B. LA ESPERANZA- BARRANCABERMEJA
TEL: 3012328507 - 3004776958
gerencia.avanzarsas@gmail.com

Asunto: Aceptación de Oferta Proceso MC-CSR-MC-CSR-CAE-065-2026

La Subdirección del Centro Agroempresarial SENA Regional Cesar, en desarrollo del Proceso de selección contractual del asunto, procede con el presente documento a aceptar la oferta presentada. De conformidad con lo establecido en el literal d) del artículo 94 de la ley 1474 de 2011 y lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, esta comunicación junto con la oferta, constituyen para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los Estudios y documentos Previos, en la Invitación o Pliegos publicados en la Plataforma SECOP II y en la oferta, documentos que hacen parte integral del contrato.

OBJETO: Entrega en arrendamiento de los espacios físicos destinados para la prestación de servicios de cafetería, en el Centro Agroempresarial del SENA Regional Cesar y sus sedes de San Alberto y Curumaní.

VALOR DEL CONTRATO: El valor estimado del (de los) contrato(s) será hasta por la suma de TRECE MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE. ($13.253.333). equivalente a la suma total que deberá pagar el contratista arrendatario durante la totalidad de la duración del contrato que se estima en Nueve (09) meses y Catorce (14) días, la cual corresponde a la sumatoria de todos los cánones mensuales que deberá pagar el contratista arrendatario mes a mes los cuales se distribuyen así:

ESPACIO A ENTREGAR EN ARRENDAMIENTO	VALOR MENSUAL DEL CANON INCLUIDO SERVICIOS PUBLICOS	IVA (SEGÚN APLIQUE)	PLAZO SIN EXCEDER EL 15 DE DICIEMBRE DE 2026	VALOR TOTAL
Espacio para prestar el servicio de cafetería ubicado en el Centro Agroempresarial Sede principal de Aguachica.	$ 800.000	$ 0	Nueve (09) meses y Catorce (14) días	$7.573.333
Espacio para prestar el servicio de cafetería ubicado en la sede del Centro Agroempresarial Sede ubicada en San Alberto.	$ 300.000	$ 0	Nueve (09) meses y Catorce (14) días	$2.840.000

Espacio para prestar el servicio de cafetería ubicado en la sede del Centro Agroempresarial Sede ubicada en Curumaní.	$ 300.000	$ 0	Nueve (09) meses y Catorce (14) días	$2.840.000
VALOR TOTAL				$13.253.333

Estos valores incluyen el pago de servicios públicos y fueron concertados y establecidos por el comité de cafetería y servicios del centro en el acta No. 1 adjunta a la presente aceptación, el cual luego de investigar y realizar varias visitas y comunicaciones telefónicas a las instituciones educativas oficiales de los tres municipios, consultando el valor del canon de arrendamiento de las cafeterías y el número aproximado de estudiantes por jornada, determino que los cánones establecidos se encuentran por debajo de los valores comerciales, siendo accesibles con el fin de que la lista de precios de los productos a vender en los diferentes espacios de las cafeterías se sujeten a los menores precios posibles del mercado para así favorecer a los aprendices del Centro Agroempresarial del SENA Regional Cesar.

FORMA DE PAGO: EL CONTRATISTA arrendatario se obliga a pagar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes el canon de arrendamiento a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora del SENA y a cumplir las estipulaciones que, con relación al arrendamiento, se establecen en el presente documento. 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 a ofertar en la cafetería.

De igual forma, se podrá modificar en cualquier momento a través de acta debidamente establecida por el comité de cafetería y servicios, previamente concertado con el contratista, el pago del canon en dinero a pago en especie (suministro de refrigerios y alimentos), en todo en un una parte del canon, y en uno o varios de los meses de duración del contrato, cuando por necesidad del servicio así se requiera, esto en virtud de lo estipulado por el concepto SENA 7027 de 2016, que señala por una parte: "De otra parte debe tenerse en cuenta que no es indispensable para el SENA recibir un canon por concepto de arrendamientos de este tipo de espacios, lo importante para la entidad es que esta clase de servicios se presten dentro de los mejores estándares de calidad." y que de igual forma señala: "Por lo anterior no existiría ningún inconveniente de recibir un pago en especie como canon de arrendamiento, pues en realidad se está recibiendo una contraprestación por el arrendamiento como es el suministro de alimentos para aprendices del SENA, cabe resaltar que dicha disposición debe estar previamente establecida en los estudios previos y pliegos de condiciones."

De igual forma se tuvo 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, sobre todo de los aprendices, teniendo una efectiva prestación del servicio dentro del cual el futuro contratista va a obtener contraprestación del usufructo por la prestación del servicio, y, por consiguiente, la contraprestación se podrá también pagar al SENA en especie como se expresa en la presente justificación.

Así las cosas, y aun cuando el canon mensual se estableció en la suma de UN MILLON CUATROCIENTOS MIL PESOS ($1.400.000), este valor podrá cancelarse en principio en dinero a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora del SENA que le será informada por el supervisor designado por el ordenador del gasto, pero también podrá cancelarse en especie, o en dinero y especie en un mismo mes, dependiendo del valor individual de cada suministro de refrigerios y alimentos, lo que se definirá mediante acta suscrita entre el comité de cafetería y servicios y el contratista previo al inicio de cada mes.

PLAZO: El término de ejecución del negocio jurídico será de nueve (09) meses y catorce (14) días, sin exceder el 15 de diciembre de 2026, contados a partir de la aprobación de las garantías.

LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato se ejecutará en el Centro Agroempresarial del SENA Regional Cesar, ubicado en el municipio de Aguachica-Cesar, en la Carrera 40 Km 1 Vía Bucaramanga, y en sus sedes de San Alberto y Curumaní.

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:

PARA LA ENTREGA EN ARRENDAMIENTO DE LOS PUNTOS FISICOS DESTINADOS A PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA:

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	80131500	Entregar en arrendamiento los espacios físicos destinados para la prestación de servicios de cafetería, en el Centro Agroempresarial del SENA Regional Cesar y sus sedes de San Alberto y Curumaní.	La entrega en arrendamiento de espacios físicos del Centro Agroempresarial y sus sedes de San Alberto y Curumaní, será para la prestación de servicios de cafetería para la comunidad educativa en general del Centro Agroempresarial del SENA Regional Cesar; por lo anterior, quien tome en arrendamiento los espacios físicos, deberá cumplir con las siguientes especificaciones: - Deberá contar con experiencia mínima de 24 meses en operación de cafeterías o restaurantes. - Deberá operar de manera articulada los tres espacios físicos destinados para prestar los servicios de cafetería en el Centro Agroempresarial, es decir, deberá operar al mismo tiempo, el espacio de cafetería ubicado en la sede principal en el municipio de AGUACHICA, el espacio de cafetería ubicado en la subsede de SAN ALBERTO y el espacio de cafetería ubicado en la subsede de CURUMANÍ.	1	UNIDAD

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			- Deberá atender o prestar los servicios de cafetería como mínimo en dos horarios de servicio en cada uno de los tres espacios de cafetería del Centro Agroempresarial, el cual será convenido con el comité de cafetería y servicios. - Deberá garantizar y soportar que el personal que opere o preste los servicios de cafetería en cada uno d ellos tres espacios, cuenten con la respectiva formación en el curso de manipulación de alimentos vigente. - Deberá Garantizar que como persona natural o jurídica cuente con la implementación del sistema de Seguridad y Salud en el trabajo - SG SST, de acuerdo a lo establecido en la Resolución No. 312 de 2019. - Deberá cuidar y responder por la infraestructura física de la cafetería, así́ como por el inventario entregado por parte del centro, el cual debe ser destinado única y exclusivamente para el funcionamiento de la cafetería para el servicio de los Aprendices, funcionarios y demás comunidad educativa del Centro Agroempresarial. - Deberá asegurar al Centro Agroempresarial del SENA Regional Cesar, mediante póliza de seguro, que contengan las garantías de, cumplimiento, calidad de servicio, pago de salarios prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales y garantía de		

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			responsabilidad civil extracontractual. - Deberá cumplir con los requisitos de ley y la documentación al día para la prestación del servicio de cafetería (RUT, CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL PARA PERSONA JURÍDICA O CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL PARA PERSONA NATURAL, donde el objeto social o actividad comercial respectivamente sea igual o similar a la prestación de servicios de cafetería, CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES Y CUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE RIESGOS LABORALES, ANTECEDENTES FISCALES, DISCIPLINARIOS, JUDICIALES, RNMC, ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA Y CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, PERMISOS O DOCUMENTOS IDONEOS PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS, entre otros). Por otra parte, en cuanto al valor del canon de arrendamiento, el arrendatario deberá pagar en dinero y/o especie por el espacio de cafetería ubicado en la sede principal en el municipio de AGUACHICA el valor de OCHOCIENTOS MIL PESOS ($800.000), por el espacio de cafetería ubicado en la subsede de		

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			SAN ALBERTO el valor de TRESCIENTOS MIL PESOS ($300.000) y por el espacio de cafetería ubicado en la subsede de CURUMANÍ el valor de TRESCIENTOS MIL PESOS ($300.000); para un total por los tres espacios físicos destinados para prestar los servicios de cafetería en el Centro Agroempresarial del SENA Regional Cesar, por la suma de UN MILLON CUATROCIENTOS MIL PESOS ($1.400.000); Estos valores incluyen el pago de servicios públicos y fueron concertados y establecidos por el comité de cafetería y servicios del centro quien determino que los mismos se encuentran por debajo de los valores comerciales, para favorecer a los aprendices , determinando cánones de arrendamiento accesibles con el fin de que la lista de precios de los productos a vender en los diferentes espacios de las cafeterías se sujeten a los menores precios posibles del mercado con el fin de que los aprendices del Centro Agroempresarial del SENA Regional Cesar se vean favorecidos.		

Además de lo anterior 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 caso de haber sido autorizado por el comité de cafetería para hacerlo. En estos casos se requiere que el espacio de Cafetería tenga los muebles mínimos necesarios, los cuales deberán ser previamente aprobados por el comité de Cafetería y Servicios del Centro Agroempresarial del SENA Regional Cesar.

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.

En atención a que el Centro Agroempresarial del SENA Regional Cesar produce alimentos desde el área de producción de centro, el contratista arrendatario a quien le haya sido adjudicado el presente proceso de selección, tendrá como preferencia los productos elaborados en el Centro de formación, de no adquirir estos productos, el contratista deberá justificar debidamente las razones de su negativa, las cuales serán analizadas y concertadas con el comité de cafetería y servicios mediante acta.

EL CONTRATISTA ARRENDATARIO DEBERÁ OFRECER COMO MINIMO LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE / DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	50202301	Agua potable envasada en bolsa de polietileno, debe ser transparente, inodora, insípida y libre de partículas extrañas en su composición de 300 ml.	1	UNIDAD
2	50202301	Agua potable envasada en botella PET, debe ser transparente, inodora, insípida y libre de partículas extrañas en su composición, de 300 ml.	1	UNIDAD
3	50202301	Agua potable envasada en botella PET, debe ser transparente, inodora, insípida y libre de partículas extrañas en su composición, de 600 ml.	1	UNIDAD
4	50202300	Soda en botella retornable, bebida de agua carbonatada, debe ser transparente, inodora, insípida y libre de partículas extrañas en su composición, de 300 ml.	1	UNIDAD
5	50202300	Bebida de té, frio, sabores surtidos, bebida líquida de color café, con sabor y olor característico a fruta natural, libre de partículas extrañas, de 500 ml.	1	UNIDAD
6	50202300	Bebida gaseosa carbonatada en envase retornable sabores surtidos: bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol, libre de partículas extrañas, de 350 ml.	1	UNIDAD
7	50202300	Bebida gaseosa carbonatada en envase no retornable sabores surtidos: bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol, libre de partículas extrañas, de 1.5 Lt.	1	UNIDAD
8	50202300	Bebida gaseosa carbonatada en envase no retornable sabores surtidos: bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol, libre de partículas extrañas, de 3.125 Lt.	1	UNIDAD
9	50202300	Bebida gaseosa carbonatada en envase no retornable sabores surtidos: bebida saborizada, efervescente	1	UNIDAD

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE / DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
		(carbonatada) y sin alcohol, libre de partículas extrañas, de 250 ml.		
10	50192100	Papas fritas en bolsa sabores surtidos, papa frita tajada empacada en bolsa aluminizada libre de olores y sabores extraños, de 30 gr.	1	UNIDAD
11	50192100	Platanitos en bolsa sabores surtidos, plátano frito tajado empacado en bolsa aluminizada libre de olores y sabores extraños, de 30 gr.	1	UNIDAD
12	50192100	Snack o nacho de maíz en bolsa sabor a queso, hojuela triangular de maíz con puntas redondeadas, pintas de brasa y sabor en superficie, empacadas en bolsa aluminizada, de 50 gr.	1	UNIDAD
13	50192100	Snack surtido de papas fritas, plátano y chicharrón en bolsa, empacados en bolsa aluminizada libre de olores y sabores extraños, de 50 gr.	1	UNIDAD
14	50192100	Snack de maíz tipo chitos en bolsa, maíz expandido en forma de bastón con sabor a queso, empacado en bolsa aluminizada, de 50 gr.	1	UNIDAD
15	50181905	Galletas dulces tipo leche rellenas con crema sabores surtidos, de 33,6 gr.	1	UNIDAD
16	50181909	Galletas saladas tipo cracker saltín en bolsa de polietileno, galleta salada rociada con sal y aceite que presenta un color dorado uniforme, de 26 gr.	1	UNIDAD
17	50131700	Yogurt natural sabores surtidos en vaso plástico, de 200 gr.	1	UNIDAD
18	50192400	Gelatina sabores surtidos tipo arcoíris en vaso plástico, de 120 gr.	1	UNIDAD
19	50161800	Dulces sabores surtidos, en paquete x 50 unidades.	1	UNIDAD
20	50161800	Mentas masticables, en paquete x 50 unidades.	1	UNIDAD
21	50202300	Refresco a base de pulpa de fruta pasteurizado, sabores surtidos en botella retornable o no retornable, de 500 ml.	1	UNIDAD
22	50202300	Refresco a base de pulpa de fruta pasteurizado, sabores surtidos en caja tetra pack, de 200 ml.	1	UNIDAD
23	50202300	Bebida nutritiva de malta en envase no retornable, de 330 ml.	1	UNIDAD
24	50161800	Dulce de chocolate blanco y negro, crema con sabor a leche, chocolate y nueces, de 14 gr.	1	UNIDAD
25	50161800	Bombón de dulce, bombón de caramelo duro de azúcar, de 21 gr.	1	UNIDAD
26	50161800	Caramelo duro con sabor a café, en paquete x 50 unidades.	1	UNIDAD
27	50161800	Chocolatina, de 28 gr.	1	UNIDAD
28	50131700	Avena en vaso plástico, bebida láctea con avena sabor natural, de 250 gr.	1	UNIDAD
29	50131700	Kumis en vaso plástico, bebida láctea fermentada con cultivos bacterianos probióticos, sabor natural, de 200 gr.	1	UNIDAD
30	50181905	Galleta tipo wafer con relleno dulce y suave sabores surtidos, de 30 gr.	1	UNIDAD
31	50192300	Pudín empaque individual, de 60 gr.	1	UNIDAD
32	50181901	Pan tipo sal y tipo dulce, de 40 gr.	1	UNIDAD
33	50181901	Mogolla integral tipo dulce o tipo sal, de 60 gr.	1	UNIDAD
34	50112018	Salchicha tipo Viena enlatada x 7 unidades, de 150 gr.	1	UNIDAD
35	14111700	Toallas higiénicas, en paquete x 10 unidades.	1	UNIDAD
36	14111700	Protectores diarios, en paquete x 15 unidades.	1	UNIDAD
37	14111700	Papel higiénico mega rollo, por unidad.	1	UNIDAD

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE / DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
38	50192600	Papa rellena con arroz carne y huevo, de 160 gr.	1	UNIDAD
39	50192800	Empanada de arroz con carne y huevo, de 120 gr.	1	UNIDAD
40	50192800	Empanada de arroz con pollo y huevo, de 120 gr.	1	UNIDAD
41	50192500	Sándwich de jamón y queso con mantequilla, de 100 gr.	1	UNIDAD
42	50192500	Arepa de huevo, de 150 gr.	1	UNIDAD
43	50192700	Patacón frito relleno de carne o pollo, de 150 gr.	1	UNIDAD
44	50192500	Buñuelo, de 100 gr.	1	UNIDAD
45	50202400	Jugo natural de frutas en agua, de 350 ml.	1	UNIDAD
46	50202400	Jugo natural de frutas en leche, de 350 ml.	1	UNIDAD
47	50201700	Café negro tinto, de 200 ml.	1	UNIDAD
48	50201700	Café con leche, de 200 ml.	1	UNIDAD
49	50202307	Chocolate caliente en leche, de 200 ml.	1	UNIDAD
50	50405500	Maní con pasas en bolsa de polietileno, de 50 gr.	1	UNIDAD
51	50405500	Maní tostado en bolsa de polietileno, de 48 gr.	1	UNIDAD
52	50181900	Galletas cracker tipo saltín saludables con salvado, ajonjolí, coco, miel o almendras, de 28.5 gr.	1	UNIDAD

OBLIGACIONES DE LAS PARTES

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) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) 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.
7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
8) 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.
9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
10) 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.
11) 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.
12) 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.
13) 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.

14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.
15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

Obligaciones específicas del contratista

1) Tomar en arrendamiento los espacios o lugares destinados para la ubicación de la prestación del servicio de cafetería, pagando los siguientes cánones: el arrendatario deberá pagar por el espacio de cafetería ubicado en la sede principal en el municipio de AGUACHICA el valor de OCHOCIENTOS MIL PESOS ($800.000), por el espacio de cafetería ubicado en la subsede de SAN ALBERTO el valor de TRESCIENTOS MIL PESOS ($300.000) y por el espacio de cafetería ubicado en la subsede de CURUMANÍ el valor de TRESCIENTOS MIL PESOS ($300.000); para un total por los tres espacios físicos destinados para prestar los servicios de cafetería en el Centro Agroempresarial del SENA Regional Cesar, por la suma de UN MILLON CUATROCIENTOS MIL PESOS ($1.400.000), incluidos los costos de los servicios públicos mensuales de energía eléctrica, acueducto, alcantarillado, etc.
2) Operar de manera articulada los tres espacios físicos destinados para prestar los servicios de cafetería en el Centro Agroempresarial, es decir, deberá operar al mismo tiempo, el espacio de cafetería ubicado en la sede principal en el municipio de AGUACHICA, el espacio de cafetería ubicado en la subsede de SAN ALBERTO y el espacio de cafetería ubicado en la subsede de CURUMANÍ.
3) Cuando el pago sea en dinero, pagar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, el canon de arrendamiento a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad, o en especie mediante el suministro de refrigerios y alimentación para los aprendices previa concertación con el comité de cafetería y servicios.
4) Acogerse a las normas comerciales y civiles en materia de arrendamientos.
5) No cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento.
6) Deberá cuidar y responder por la infraestructura física de la cafetería, así como por el inventario entregado por parte del centro, el cual debe ser destinado única y exclusivamente para el funcionamiento de la cafetería para el servicio de los Aprendices, funcionarios y demás comunidad educativa del Centro Agroempresarial.
7) Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA y el comité de cafetería y servicios por conducto del Supervisor.
8) Vincular al personal y celebrar subcontratos en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo, sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/93 de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002, en concordancia con la Ley 828 del 10 de julio de 2003 y demás normas aplicables y contratación de aprendices y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.
9) Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales, contratación de aprendices (en caso tal que aplique) durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
10) El contratista mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o perjuicios originados en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes, durante la ejecución del objeto y de las obligaciones del contrato.

11) En caso de que algún producto resulte defectuoso o no cumpla con la especificación deberá cambiarlo por otro en buen estado o con los requerimientos realizados, asumiendo a su costo los gastos que se generen.
12) Permitir la realización de análisis microbiológicos de la comida cuando la entidad lo considere necesario y como una forma de evitar cualquier enfermedad trasmitida por los alimentos o solo como una forma de control microbiológico.
13) 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, 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 incluye otros alimentos se deberá informar así mismo al comité para su aprobación y se dará respuesta al contratista de su aprobación mediante comunicación escrita u/ otro medio autorizado para tal fin.
14) 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.
15) 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.
16) Garantizar la cantidad de personal suficiente requerido para la atención en la cafetería, y si así lo demanda el servicio, contar con personal adicional, con el fin de garantizar la oportunidad, eficiencia y calidad en la prestación del servicio.
17) Garantizar que el personal cuente con el carnet de manipulación y preparación de alimentos.
18) Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de los mismos.
19) Realizar mantenimientos de cada uno de los equipos de refrigeración y de los que sean necesarios de manera periódica o cuando estos lo ameriten.
20) En atención a que el Centro Agroempresarial del SENA Regional Cesar produce alimentos desde el área de producción de centro, el contratista arrendatario a quien le haya sido adjudicado el presente proceso de selección, tendrá como preferencia los productos elaborados en el Centro de formación, de no adquirir estos productos, el contratista deberá justificar debidamente las razones de su negativa, las cuales serán analizadas y concertadas con el comité de cafetería y servicios mediante acta.
21) 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.
22) El SENA no se hace solidario de ninguna deuda que pueda generar u ocasionar alguno de los usuarios del servicio
23) No ingresar, ni vender bebidas embriagantes, cigarrillos o sustancias alucinógenas
24) Pagar los derechos de Sayco y Acinpro en caso de ser necesario.
25) 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.
26) 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.
27) Se prohíbe al contratista cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento.
28) El Oferente deberá presentar todos los alimentos a consumirse en las cafeterías, en una lista de precios, 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, por el respectivo comité de

cafetería. 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 y servicios, lo cual deberá quedar plasmado mediante acta del comité.

29) 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, estos productos deberán estar 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.
30) Las bebidas gaseosas deberán ofrecerse en sus diferentes presentaciones (personal, litro, mega litro, entre otras).
31) 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.
32) Deberá garantizar y soportar que el personal que opere o preste los servicios de cafetería en cada uno d ellos tres espacios, cuenten con la respectiva formación en el curso de manipulación de alimentos vigente.
33) En caso 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.
34) Los alimentos preparados para el consumo diario, no podrán ser comercializados al día siguiente.
35) Prestar el servicio de cafetería en las tres jornadas académicas (mañana, tarde y noche) de lunes a sábado.
36) 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.
37) 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.
38) Cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos. Los empleados del arrendatario deben tener carnet de manipulación de alimentos.
39) Cumplir con las normas de calidad e higiene hasta el último día del contrato.
40) Almacenar las basuras, fuera del lugar de preparación y almacenamiento de alimentos, en recipientes plásticos tapados con bolsa plástica desechable hasta que esta sea recogida por el camión de la basura, por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Los residuos

orgánicos deben ser sacados del centro diariamente y el costo de dicha recolección será asumido por el contratista.

41) 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.
42) 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.
43) Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general y al ser entregados para su uso deberán encontrarse secos.
44) Garantizar que la despensa permanezca totalmente aseada y debidamente organizada.
45) Contar con un administrador de cafetería, quien debe estar pendiente de la atención al usuario.
46) Cumplir con las recomendaciones de seguridad que establecerá la entidad para el ingreso de personal de servicio de la cafetería y transporte de alimentos.
47) 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.
48) Disponer de equipos y elementos necesarios para una buena prestación del servicio de cafetería, éstos deben ser suministrados por el contratista, sin costo alguno para la entidad y deberán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato.
49) Realizar por su propia cuenta el mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria, equipo, muebles conexiones y menaje de su propiedad que utilice para prestar el servicio.
50) Asistir a las reuniones de comité de cafetería y servicios, cuando sea convocado.
51) Atender en caso de ser necesario, las sugerencias, quejas y reclamos presentadas, las cuales serán revisadas por el comité de cafetería y servicios y el supervisor del contrato.
52) 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.
53) 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.
54) No hacer mejoras al espacio distintas a las locativas, sin autorización del SENA. Si las hiciere serán de propiedad de este.
55) Prestar el servicio de 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.
56) El contratista deberá abstenerse de preparar alimentos en las instalaciones de la cafetería, todo lo que pretenda vender, deberá venir ya preparado en debida forma, a menos de que sea previamente autorizado por el comité de cafetería mediante acta.
57) El contratista suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” adoptado por el SENA.
58) 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
59) Personal mínimo y permanente en las instalaciones para desarrollar actividades de Cafetería en la sede principal de Aguachica del Centro Agroempresarial del SENA Regional Cesar:

- 1 administrador
- 1 auxiliar de cafetería

En la sede de San Alberto del Centro Agroempresarial del SENA Regional Cesar:

- 1 administrador, quien, a su vez, hará las veces de auxiliar de cafetería.

En la sede de Curumaní del Centro Agroempresarial del SENA Regional Cesar:

- 1 administrador, quien, a su vez, hará las veces de auxiliar de cafetería.

Para las sedes de San Alberto y Curumaní no se exigirá la misma cantidad de personal que para la sede principal del centro Agroempresarial, debido a la diferencia en cuanto aprendices y funcionarios que hay entre estas sedes con la sede principal.

60) EL CONTRATISTA se obliga y compromete a no divulgar la información que le haya sido proporcionada por el centro de formación y que sea identificada por éste como "Confidencial", a excepción de aquella información que sea de dominio público.
61) Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1) Cumplir con las normas higiénicas 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.
2) Realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARL, PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado. Lo anterior, teniendo en cuenta que éste no adquiere ningún tipo de vinculación con EL SENA.
3) 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.
4) El proveedor deberá allegar licencia sanitaria de funcionamiento expedida por la autoridad competente.
5) El proveedor deberá allegar los soportes de capacitación vigente del personal que manipule alimentos.
6) 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
7) Se prohíbe expresamente a EL CONTRATISTA guardar dentro del espacio arrendado sustancias explosivas, prohibidas legalmente o perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene tanto del inmueble objeto de este contrato, como de los inmuebles colindantes.
8) Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad públicas exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendatario en la prestación del servicio.
9) Garantizar que los empleados usen vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: color blanco; 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. 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. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 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. 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.

10) 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.
11) 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. -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. - Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad. -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. - 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, - 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. - Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.
12) Distribuir los alimentos de la siguiente forma: - 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.
13) Manejar los residuos así: - Deberán depositarse directamente en canecas limpias, con tapa ajustable, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca la mano. - Los residuos deberán de ser retirados a diario del edificio preferiblemente media hora después de haberse terminado cada servicio y máximo se almacenará para evacuarse en el transcurso del día.
14) Realizar el aseo diario en la zona de cafetería.
15) El contratista deberá velar por la adecuada iluminación del sector de la cafetería.
16) Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.
17) Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de protección personal.
18) El proveedor deberá suministrar y mantener disponibles las Fichas de Datos de Seguridad de las sustancias químicas compradas y utilizadas en las actividades del servicio.
19) De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.“

Obligaciones ambientales del contratista

1) En cumplimiento a la promesa de valor y a los objetivos del sistema integrado de gestión invocados y liderados por el SENA, el contratista se obliga a la aplicación de buenas prácticas ambientales, para la prevención de la contaminación y protección de los recursos naturales.
2) El proveedor debe implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento que debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente.
3) El proveedor deberá garantizar la implementación de prácticas ambientales, sanitarias e higiénicas, tales como:

    - Condiciones óptimas de aseo
    - Adecuado Manejo de residuos
    - Control de insectos y roedores
    - Abastecimiento de agua potable
    - Sistemas sanitarios adecuados
    - Manejo de residuos
    - Manejo de sustancias peligrosas
    - Adecuada Preparación y servido de alimentos
    - Entre otros.
    - El supervisor del contrato en cualquier momento podrá inspeccionar la implementación de dichas prácticas ambientales, sanitarias e higiénicas.

4) 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.
5) Las canecas de basuras deberán ubicarse en un sitio estratégico de tal forma que evite, la contaminación de los alimentos.
6) Efectuar fumigaciones y aplicación de cebos periódicamente que garanticen el control de plagas y roedores.
7) Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.
8) 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, manejo de residuos, manejo de sustancias químicas, uso eficiente de los recursos (agua, energía, insumos), (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.
9) Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).
10) El CONTRATISTA deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que legasen a generarse, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.
11) Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.

12) El proveedor deberá garantizar que el suministro de bolsas para la separación de residuos esté acorde con los requisitos normativos vigentes Verde: Residuos Orgánicos Aprovechables, Blanco: Aprovechables, Negro: No aprovechables, Rojas: Residuos Peligrosos.
13) 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.
14) De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.
15) A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.

Obligaciones del SENA

1) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
2) Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
3) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
4) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.
5) Suscribir conjuntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas.
7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

El contratista Deberá entregar los elementos y/o servicios señalados en el numeral “2.6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR”, del estudio previo del presente proceso de contratación, en sus cantidades y especificaciones técnicas solicitadas.

GARANTÍAS

Justificación: Se solicita Garantías en este proceso contractual para dar cobertura en siniestros por garantías de especificaciones técnicas, calidad y oportunidad en la entrega de los elementos y/o prestación del servicio.

El CONTRATISTA se compromete a constituir a favor del Centro Agroempresarial, SENA Regional Cesar, NIT. 899.999.034-1 Carrera 40 Kilometro 1 vía Bucaramanga teléfono 5654701-02-03-04 Aguachica Cesar, Colombia; como mecanismo de cobertura del riesgo, una garantía que podrá consistir en Contrato de seguro contenido en una póliza, Patrimonio autónomo o Garantía Bancaria Esta garantía deberá constituirse máximo dentro del día hábil siguiente a la fecha de la firma del contrato y requerirá ser aprobada por el SENA Regional Cesar. La garantía deberá cumplir los siguientes amparos:

De conformidad con lo dispuesto en materia de garantías por los artículos, 2.2.1.2.3.1.1, 2.2.1.2.3.1.2, y 2.2.1.2.3.1.7 del decreto 1082 de 2015; dada la naturaleza del objeto a contratar, del monto de la misma y condiciones de la contratación; el Centro Agroempresarial Cesar ha determinado exigir un mecanismo de cobertura del riesgo que deberá constituir el contratista a su costa y a favor del SENA, consistente en una póliza de seguros la cual se mantendrá vigente durante el plazo de ejecución del contrato y liquidación del mismo y se ajustara a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

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)
	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 (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y seis (6) meses más 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**. En el evento en que el valor del contrato sea superior a 1.000.000 SMMLV aplican las reglas establecidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.12 del decreto reglamentario 1082 de 2015.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. (No podrá ser inferior al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato)
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el (%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más. (Para fijarlo deberá tenerse en cuenta el objeto, el valor, la naturaleza, las obligaciones contenidas en el contrato, la garantía mínima presunta y los vicios ocultos)
X	**Calidad del servicio:** por el (10 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato.
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato, esta póliza podrá acreditarse mediante póliza global que haya constituido previamente el contratista, siempre y cuando se realice la respectiva modificación o extensión de la misma, garantizando el cubrimiento del objeto del contrato y amparando a la entidad contratante. Para este caso, la póliza deberá estar vigente por el término del contrato y deberá haber sido otorgada por una cuantía superior a la solicitada, es decir superior a 200 SMLMV.

Tal Garantía deberá constituirse una vez se expida el registro presupuestal del contrato. En caso de prorroga el contrato, EL CONTRATISTA deberá a su vez prorrogar la vigencia de la garantía. El contratista se compromete a reponer las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos están se disminuyere o agotaren. Para tal efecto, contratista deberá solicitar a la compañía aseguradora el Certificado de modificación respectivo y entregarlo al SENA dentro de los cinco (5) días calendario siguiente a la firma del acta. En todo caso las garantías y sus efectos se regirán por lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.

MULTAS: En caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones adquiridas por el CONTRATISTA, el SENA podrá imponer y hacer efectivas multas equivalentes hasta por el dos por ciento (2%) del valor del contrato, sin que en su totalidad excedan del diez por ciento (10%) del mismo de conformidad con lo establecido en el artículo 17 y el Parágrafo 2 del artículo 33 de la Ley 1150 de 2007. **Parágrafo Primero.** El CONTRATISTA Y EL SENA acuerdan que el valor de las multas se descontará por EL SENA del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere, previa comunicación escrita al CONTRATISTA. Si no hay tal saldo, se efectuará la respectiva reclamación ante la aseguradora que expidió la garantía única del contrato, en los términos y condiciones establecidos en el Código de Comercio. La ocurrencia del siniestro y la determinación del valor a pagar se acreditarán ante la aseguradora con una comunicación suscrita por el ordenador del Gasto, previo agotamiento del procedimiento de imposición de multas adoptado por la entidad. **Parágrafo Segundo.** Sin perjuicio de lo anterior, EL SENA

adelantará las acciones pertinentes ante la jurisdicción competente, incluida la coactiva, cuando así se requiera. **Parágrafo Tercero.** Las multas aquí pactadas se impondrán, de conformidad con el procedimiento señalado en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 y el Manual de Contratación del SENA y sin que por ello EL SENA pierda su derecho a reclamar la indemnización de los perjuicios causados con el incumplimiento que dio lugar a la aplicación de la multa.

CLAUSULA PENAL PECUNARIA: En caso de declaratoria de caducidad o incumplimiento de las declaraciones emanadas del contrato, el SENA impondrá al Contratista, una sanción equivalente al diez (10%) del valor del contrato, a título de sanción por incumplimiento, dejando a salvo la posibilidad en cabeza del SENA de reclamar por la vía judicial o extrajudicial los perjuicios ocasionados por el incumplimiento del contrato. Esta cláusula penal pecuniaria se aplicará sin perjuicio de las demás sanciones establecidas en el presente documento de conformidad con la normatividad aplicable a la materia. También se podrá imponer la penal pecuniaria cuando se compruebe que el presente contrato se ha celebrado contra expresa prohibición legal o existiendo causales de inhabilidad. En firme la Resolución, prestará mérito ejecutivo contra el contratista. El contratista autoriza expresamente al SENA con la simple aceptación de la oferta, a descontar y tomar el valor de la cláusula penal pecuniaria de que trata esta cláusula, de cualquier suma que se adeude por concepto de este contrato, sin perjuicio de hacerla efectiva a través de la garantía constituida.

SUPERVISOR (A): La supervisión de la ejecución y cumplimiento del contrato estará a cargo del funcionario: EIDA ESNEDA ARCE QUINTERO – Líder bienestar al aprendiz del Centro Agroempresarial - earce@sena.edu.co, celular: 3045241562

APOYO AL SUPERVISOR (A): El apoyo a la supervisión estará a cargo de las siguientes personas:

1- **Aspectos de Infraestructura y Logística:** Orlando Rueda Blanco - Profesional G02, orueda@sena.edu.co. Cel: 3208973327

2- **Aspectos Ambientales:** Lina Marcela Torrado Castro - Dinamizadora Ambiental-Contratista Centro Agroempresarial, ltorrado@sena.edu.co. Cel: 3153050135

3- **Aspectos en SG-SST:** Darmelly Álvarez Cardona- Apoyo SG-SST – Contratista daalvarezc@sena.edu.co, Tel: 3217181473.

Nota: Los demás aspectos y generalidades inherentes al contrato, pueden ser consultados en la plataforma SECOP II

Link SECOP II:
https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.9983755&isFromPublicArea=True&isModal=False

Cordialmente,

Firmado digitalmente por ORLANDO ANTONIO AGUILAR QUINTERO

ORLANDO ANTONIO AGUILAR QUINTERO
SUBDIRECTOR (E) DE CENTRO

Proyectó: Jasson David Parada Rojas, Profesional Grado 2
Revisó: Wilmer Gustavo Roa Suárez, Profesional Apoyo Subdirección