CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
ESTUDIOS PREVIOS

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial de Girardot
ORDENADOR DEL GASTO	Sandra Patricia Herrera Novoa – subdirectora (e)
OBJETO	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL ESPACIO DESTINADO PARA LA ADMINISTRACIÓN Y OPERACIÓN DE LA CAFETERÍA DEL CENTRO DE LA TECNOLOGÍA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL DE GIRARDOT, UBICADO EN LA CARRERA 10 NO. 30 – 04 BARRIO LA MAGDALENA.

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje es un establecimiento público del orden nacional, con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa, adscrito al Ministerio de la Protección Social de la República de Colombia, 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 en artículo 2 de la ley 119 de 1994.

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.

Es pertinente agregar que la Resolución No. 770 de 2001, parcialmente vigente, en sus artículos 35, 36 y 37 señala: "(…) ARTÍCULO 35. Delegar en los Directores Regionales, y Jefes de Centros (Subdirectores de Centro) la función de administrar los bienes de la Entidad, ubicados en el área de su jurisdicción, atendiendo en un todo a las normas administrativas y fiscales vigentes sobre la materia. ARTÍCULO 36. Delegar en los Jefes de Centros (Subdirectores de Centro), la función de autorizar…el uso temporal de sitios (kioscos, casetas, locales, etc.), ubicados en las instalaciones del SENA, dispuestos para la prestación

del servicio de cafetería o expendio de comestibles y servicios de fotocopiado a los alumnos y servidores públicos del SENA. ARTÍCULO 37. En las Regionales, … y Centros, se organizará un comité de cafetería y servicios, encargado de velar por el funcionamiento, óptima calidad del servicio y fijación de precios, así como de emitir concepto en cuanto a solicitudes de las respectivas autorizaciones, sanciones a imponer a las personas autorizadas, revocación de las autorizaciones expedidas y en fin todos los casos que requieran de su intervención. (…)".

Que la Formación Profesional Integral que ofrece el SENA, a través de un proceso teórico práctico de carácter integral, brinda espacios donde el aprendiz adquiere conocimientos técnicos, tecnológicos, destrezas, habilidades, actitudes y valores que le permite desempeñarse en diferentes actividades productivas.

En este escenario, el SENA compromete sus capacidades y esfuerzos en: mejorar la calidad en su proceso formativo, fortalecer la pertinencia (sectorial, territorial y poblacional) de todos sus programas y servicios, aumentar la tasa de retención del aprendiz, aumentar la confianza de los empresarios, conectar a los aprendices con el trabajo decente y apoyar con sus servicios a las poblaciones en sus diferentes condiciones.

Así lo refleja la misión y es un compromiso con el país, la de invertir en el desarrollo social de los trabajadores colombianos, a través de la formación técnica, tecnológica y complementaria.

Que el Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial de Girardot SENA, tiene dentro de su misión, la responsabilidad de formar para el trabajo y así mismo proveer una formación con calidad y pertinencia que logre retener la población hasta concluir la Educación Superior.

Que el Decreto 249 de 2004 por medio de la cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, en el artículo 25 define a los Centros de Formación Profesional como 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 entres públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos. En las funciones de los subdirectores se encuentra "Organizar los servicios de fotocopiado, archivo, mantenimiento y conservación de los bienes muebles e inmuebles que necesite el centro de Formación".

Que la Dirección General del SENA expidió el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA, cuyo objetivo general es: "Contribuir al desarrollo humano integral de los aprendices, por medio de la definición de lineamientos que se implementen de manera articulada y gradual con el proceso de formación profesional integral, con el fin de fortalecer la cultura de bienestar entre los aprendices y la comunidad educativa".

Que el Decreto 1330 del 2019, en el artículo 2.5.3.2.3.1.6, define el modelo de bienestar como condición de calidad para los programas de Educación Superior, indicando: "La institución establecerá las políticas, procesos, actividades y espacios que complementan y fortalecen la vida académica y administrativa, con el fin de facilitarle a la comunidad institucional el desarrollo integral de la persona y la convivencia en coherencia con las modalidades (presencial, a distancia, virtual, dual u otros desarrollos que combinen e integren las anteriores modalidades), los niveles de formación, su naturaleza jurídica, tipología, identidad

y misión institucional. // En coherencia con lo anterior, la institución deberá demostrar la existencia de mecanismos de divulgación e implementación de los programas de bienestar orientados a la prevención de la deserción y a la promoción de la graduación de los estudiantes".

El bienestar debe ser eje fundamental en los programas de formación profesional integral ofrecidos por el Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, que compromete a la institución como un todo y a los subdirectores de Centro como responsables de la implementación y ejecución del Plan Nacional Integral de Bienestar de los Alumnos en los Centros de Formación Profesional.

Que uno de los objetivos estratégicos del PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR DE LOS APRENDICES DEL SENA, es: Objetivo estratégico 1: Implementar proyectos de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo.

Con este objetivo se busca lograr la formulación de un plan de acción de acompañamiento a los aprendices en temas relacionados a la salud, alimentación y bienestar físico, para el desarrollo de habilidades blandas, al deporte, la actividad física, el aprovechamiento del tiempo libre y el arte.

Que el Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial de Girardot, cuenta con un espacio físico destinado para la prestación de los servicios de restaurante y cafetería, espacio destinado a atender de manera oportuna los requerimientos y necesidades de los aprendices, funcionarios, contratistas, trabajadores, y público en general que visita las instalaciones, para ello se requiere la administración y manejo efectivo de los espacios físicos y sus servicios anexos por parte de terceros que garantizaran la oportunidad y calidad en pro del bienestar de quienes hagan uso del mencionado servicio.

Que la dirección jurídica del SENA mediante concepto 7897 del 01 de marzo de 2016 señaló: “Tal como se desprende de la lectura del artículo anterior, lo que se busca es la prestación de un servicio, el cual conlleva obligaciones inherentes al mismo, en tal sentido y conociendo la importancia que tiene que se preste 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.

Ahora bien, si lo que se busca con la entrega de los espacios para el servicio de cafetería, fotocopiado y las máquinas dispensadoras de paquetes y jugos, es la prestación de un servicio el cual conlleva obligaciones inherentes al mismo, en tal sentido y conociendo la importancia que tiene que se preste 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, se hace imperativo que no se celebre un contrato de arrendamiento mediante la modalidad de contratación directa, sino un contrato de prestación de servicios mediante la modalidad de mínima cuantía. (…)

Además, lo que se busca es que exista pluralidad de oferentes y que la persona (natural o jurídica) que resulte adjudicataria de los procesos para prestar el servicio de cafetería o expendio de comestibles, cuente con amplia experiencia, los mejores aspectos en la parte técnica y que se garantice el mejor precio de conformidad con las necesidades de la Entidad.

Por lo tanto, el procedimiento descrito en el Decreto 1082 de 2015, se aplica para todas las adquisiciones de bienes, servicios y obras que no superen el 10% de la menor cuantía, sin importar el objeto del contrato de que se trate, entre ellos la prestación de servicio de cafetería o expendio de comestibles la única

excepción aplicable para este caso, es que dicho objeto esté enmarcado dentro de alguna de las causales de contratación directa, establecidas en el artículo 2o numeral 4 de la Ley 1150 de 2007.

Por lo anterior, es viable contratar el servicio de cafetería a través de la modalidad de contratación de mínima cuantía, y el proceso de adjudicará a quien ofrezca el menor precio en el servicio." De acuerdo con lo consignado anteriormente, para suplir estas necesidades se requiere contratar a una persona natural o jurídica que esté en capacidad de desarrollar las actividades que enmarcan la necesidad descrita, cumpliendo con las condiciones jurídicas, económicas, financieras y técnicas requeridas por el SENA, donde los aprendices y público en general puedan tomar un refrigerio y sea un lugar de esparcimiento, donde encuentren productos consumibles saludables a un costo asequible, según la capacidad económica de nuestra comunidad educativa.

Que en atención a la necesidad se requiere prestar el servicio de cafetería bajo las mejores condiciones económicas, de inmediatez, calidad y salubridad, de tal manera que el contratista desarrolle la actividad para el SENA de manera integral.

Dado lo anterior y como se puede evidenciar con la contratación en mención, se dará cumplimiento a los fines estatales dispuestos en el artículo 3º de la Ley 80 de 1993, modificado por la Ley 1150 de 2007, según el cual los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, buscan el cumplimiento de la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ella en la consecución de dichos fines. Los particulares, por su parte, tendrán en cuenta que, al celebrar y ejecutar contratos con las entidades estatales, colaboran con ellas en el logro de sus fines y cumplen una función social que, como tal, implica obligaciones.

Por lo anterior y en vista de que el Centro de Formación de Talento Humano en Salud no cuenta con el personal idóneo, ni con la experiencia y capacidad necesaria para prestar los servicios enunciados, se requiere iniciar el proceso de selección para Entregar en arrendamiento un (01) espacio para prestar el servicio de cafetería y expendio de alimentos para los aprendices, funcionarios y contratistas del Centro de Formación.

Por otra parte, la Resolución 1-01399 del 17 de agosto del 2021 "Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de aprendizaje SENA, cuyo propósito es contribuir en la permanencia y certificación de los aprendices de la entidad en su proceso formativo, incluye como referencia el objetivo estratégico número 2, que busca Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante implementación de un programa de estímulos que se materializa en objetivos operativos cuya acción prevista es gestionar mecanismos alternativos para brindar apoyos a la alimentación de los aprendices.

Dando respuesta al lineamiento establecidos en el plan de acción de Bienestar al Aprendiz para la vigencia 2024 a partir de la Resolución 1-01399 del 17 de agosto del 2021 en el Centro de Formación se proyecta realizar diversas actividades que contemplan una duración igual o superior a 3 horas en un único ambiente o espacio según el caso; dichas actividades contribuyen al fortalecimiento de los objetivos estratégicos del plan nacional de bienestar, por lo cual resulta importante contar con refrigerios para ser suministrados a los aprendices participantes de estas actividades.

Conforme a lo anterior y en aras de garantizar el bienestar a aprendices, instructores, contratistas, funcionarios y visitantes en general del Centro de Formación, conviene contratar y entregar a título de arrendamiento, el que conforman la cafetería y expendio de alimentos para que se ofrezcan a la venta productos alimenticios a los aprendices, instructores, contratistas, funcionarios, visitantes y público en general de la entidad de manera exclusiva.

1.3 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. Decreto 1082 de 2015:

	SEGMENTO	FAMILA	CLASE	PRODUCTO
SERVICIO	90	10	15	01
	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para comer y beber	Restaurantes
	90	10	16	03
	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de cáterin
	90	10	17	01
	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de cafetería	Administración de cafeterías al pie de obra

NOTA: La clasificación de los bienes es de carácter ilustrativo y de coordinación, a fin de establecer un lenguaje común entre la entidad, el oferente y el proceso contractual; No se constituye en un requisito habilitante, ni limitativo para la participación de oferentes.

1.4 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No aplica.

2. OBJETO

ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL ESPACIO DESTINADO PARA LA ADMINISTRACIÓN Y OPERACIÓN DE LA CAFETERÍA DEL CENTRO DE LA TECNOLOGÍA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL DE GIRARDOT, UBICADO EN LA CARRERA 10 NO. 30 – 04 BARRIO LA MAGDALENA.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

Entregar a título de arrendamiento el espacio destinado para el servicio de cafetería y expendio de alimentos destinado a los aprendices, instructores, contratistas, funcionarios y visitantes, con fundamento

en la misión que tiene la entidad de orientar el ofrecimiento y fortalecimiento de servicios que minimicen algunas de las contingencias económicas y sociales de los aprendices que contribuyan a elevar la calidad de vida y la culminación exitosa de su proceso formativo, siendo una de sus acciones prioritarias el de cafetería y expendio de alimentos.

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Otro:	ARRENDAMIENTO

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

Requisitos transversales para el prestador de los servicios						
Opción 1: 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG- SST de 50 horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL.	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo				

Opción 2: 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG- SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. **Nota: Para las opciones 1 y 2 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%						

Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.		Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo				

Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes Externos)

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	APOYO TÉCNICO REQUERIDO	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
Requisitos transversales para Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes Externos)prestador de los servicios						
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente 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, tendrá 3	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental				

meses para la entrega del concepto. • Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto.						
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos 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	Precontractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: Se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	Precontractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
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 se 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).	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental				
Cumplir 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), con respecto a sus componentes: • Seguridad y Salud en el Trabajo • Sanitario	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental				

• Ambiental • Nutricional • Inspección y Seguimiento						
Garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental				
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental				
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	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Participar en las sesiones del comité de cafetería y servicios del Despacho y/o Centro de Formación, encargado por el funcionamiento, óptima calidad del servicio y fijación de precio, establecido mediante normatividad interna Sena resolución 0770 de 2001 “Por la cual se delegan unas funciones y se dictan otras disposiciones”	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, 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 y Resolución 2492 de 2022, y demás que la modifiquen, deroguen o sustituyan	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				

Suministrar 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	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Criterios para Compra de alimentos, insumos o materias primas para preparación de alimentos						
Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima	Precontractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Criterios para transporte de alimentos, insumos o materias primas para preparación de alimentos						
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos 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. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	Precontractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				

alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.						
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Registros de limpieza y desinfección del vehículo. • Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. 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	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				

Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo 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.	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Para el Transporte de los Alimentos Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				

verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.						

Normatividad Relacionada:
Ley 2232 de 2022- Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso
Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.
Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo
Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública
Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados.
Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.
Resolución 40595 de 2022 - Por la cual se adopta la metodología para el diseño, implementación y verificación de los Planes Estratégicos de Seguridad Vial y se dictan otras disposiciones.
Resolución 3168 de 2015 - Por la cual se modifica el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.
Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano

2.4 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

No aplica.

2.5 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

No aplica.

2.6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El espacio físico para la administración y operación del espacio destinado para la cafetería del centro de formación cuenta con un área aproximada de 102.31 mts cuadrados.

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, microondas, nevera, y botellero, entre otros.

La población beneficiaria del servicio de cafetería que se pretende contratar se encuentra discriminada de la siguiente manera:

Aprendices: 1770 en sus cuatro jornadas
Administrativos: 102
Instructores: 60 en las 4 jornadas
Población Total: 1932 Aproximadamente.
El contratista deberá contar con los equipos y todos los insumos necesarios, para producir los alimentos. En estos casos se requiere que el espacio de cafetería tenga los muebles mínimos necesarios, los cuales

deberán ser aprobados por el SENA. En caso de que en el desarrollo del contrato se determine el funcionamiento de muebles adicionales, el contratista deberá llevarlos previa autorización del supervisor del contrato y registro en la Sección que administra los inventarios del SENA. Queda expresamente prohibido al CONTRATISTA realizar cualquier reforma locativa, cambio de colores en las instalaciones del SENA y ocupar cualquier espacio diferente al que se incluya en el contrato. El incumplimiento de lo anterior será causal de terminación anticipada del contrato.

La distribución de la alimentación se hará por el sistema de auto servicio y los empleados del contratista debe, organizar las mesas y sillas de forma continua.

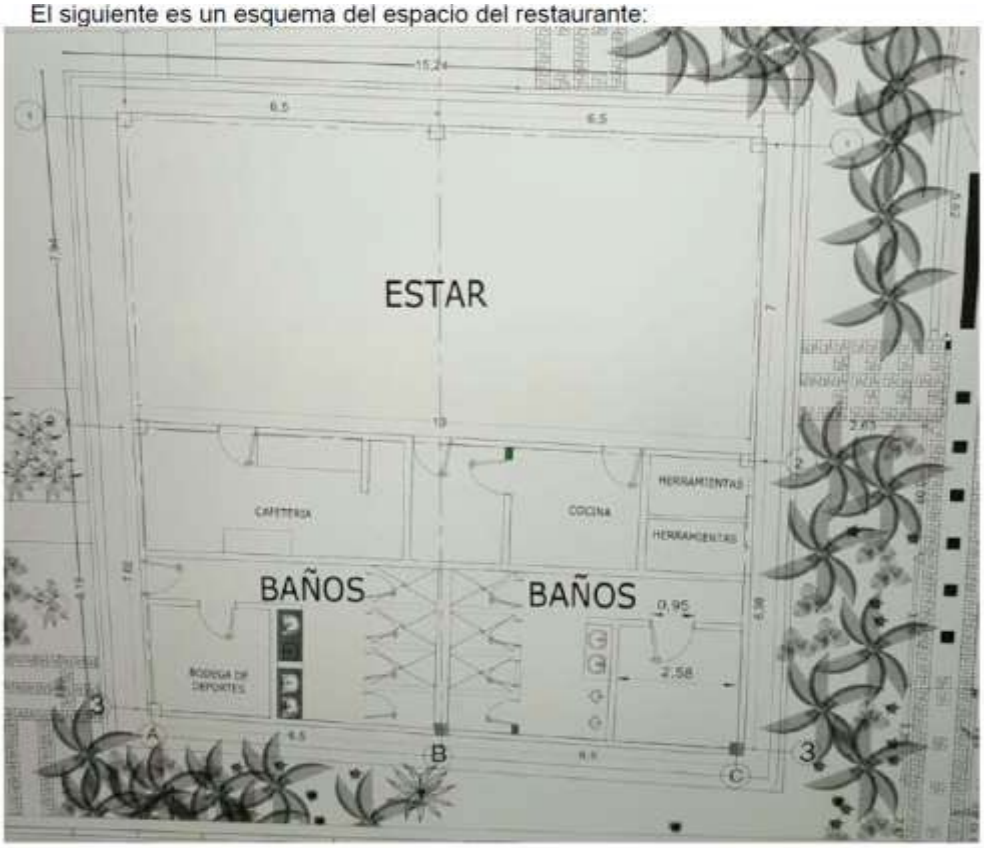
El servicio se prestará por el oferente de domingo a domingo, en los siguientes horarios;

LUNES A VIERNES De 8:00 am a 9:00 pm

Nota: El sábado y domingo se prestará el servicio siempre que se requiera por parte de la supervisión.

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.

El siguiente es un esquema del espacio del restaurante:



En el espacio arrendado se deberá prestar el servicio de cafetería y expendido de alimentos para los aprendices, empleados, trabajadores oficiales, visitantes y contratista del Centro.

Los proponentes deben cumplir las especificaciones técnicas así: Aspectos técnicos para evaluar:

- Alimentos productos y necesidad nutricional.

a. El Refrigerio: Deberá contar con las siguientes características nutricionales: inocuo, variado, oportuno y de alta calidad nutricional, como mínima los descritos a continuación, que se recibirán de manera de compensación por el uso de Cafetería y que servirán de base técnica para la adjudicación del presente proceso.

- **Otros productos**

El proponente deberá ofrecer productos de cafetería de cada una de las siguientes categorías. Bebidas no alcohólicas calientes Bebidas no alcohólicas frías, Productos de cafetería (paquetes, panadería, pastelería etc.) El Proponente deberá incluir en la oferta sus precios, es de aclarar que se estos serán aprobados en el omite de cafetería del Centro. (con el proponente adjudicatario)

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD
1	Tamal	UNIDAD
2	Tinto (6.0 onzas)	UNIDAD
3	Café con leche (8.0 onzas)	UNIDAD
4	Agua Aromática (6.0 onzas)	UNIDAD
5	Vaso de leche (8.0 onzas)	UNIDAD
6	Gaseosa grande (500 ml)	UNIDAD
7	Gaseosa pequeña (250 ml)	UNIDAD
8	Botella de agua (600 cc)	UNIDAD
9	Jugo en botella grande (500 ml)	UNIDAD
10	Jugo en caja (200 ml)	UNIDAD
11	Jugos naturales en agua (9.0 onzas)	UNIDAD
12	Jugos naturales en leche (8.0 onzas)	UNIDAD
13	Empanada de carne 120 gramos	UNIDAD
14	Empanada de pollo 120 gramos	UNIDAD
15	Almojábana 100 gramos	UNIDAD
16	Pandebono 100 gramos	UNIDAD
17	Buñuelo 100 gramos	UNIDAD
18	Papa rellena	UNIDAD

19	Arepa rellena	UNIDAD
20	Sándwich jamón y queso (Dos rebanadas de pan tajado, una rebanada de jamón y una rebanada de queso, 180 gramos)	UNIDAD
21	Hamburguesa (compuesta de pan de hamburguesa, dos hojas de lechuga, cebolla, carne y queso, 220 gramos)	UNIDAD
22	Pastel de pollo (150 gramos)	UNIDAD
23	Arepa con queso (100 gramos)	UNIDAD
24	Papas de paquete	UNIDAD
25	Platanitos paquete	UNIDAD
26	Manzana fruta	UNIDAD
27	Mandarina fruta	UNIDAD
28	Pastel gloria	UNIDAD
29	Pastel hawaiano	UNIDAD
30	Pastel de carne	UNIDAD
31	Pastel de pollo	UNIDAD
32	Pasabocas de bocadillo	UNIDAD
33	Porción torta Cheese cake	UNIDAD
34	Brownie	UNIDAD
35	Perro caliente	UNIDAD
36	Cono de Helado	UNIDAD

Personal Mínimo Requerido

El futuro contratista deberá presentar las hojas de vida se las personas requeridas para la efectiva prestación del servicio.

Cargo	Perfil	No. De personas	Certificación de manipulación	Experiencia
Administrador	Profesional en administración logística y/o empresas	1	NO	Tres (03) años de experiencia laboral como coordinador o director de servicios logísticos
Auxiliar de Cafetería	Bachiller	2	SI	Experiencia de un 1 año
Auxiliar de aseo	Bachiller	1	SI	Experiencia de un 1 año

APOYO A LA MANO DE OBRA LOCAL

En aras de garantizar la creación de empleo formal y la participación de la comunidad en la ejecución de los procesos en el municipio, el oferente deberá acreditar que todo el personal mínimo requerido habilitante, sea del municipio de Girardot, Cundinamarca.

REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR EL PERSONAL REQUERIDO PARA ACREDITAR LA CALIDAD DE MANO DE OBRA LOCAL:

- Copia de la cédula de ciudadanía
- Carta de compromiso de cada uno de los postulados a la mano de obra.

Nota 1: Una vez suscriba el contrato deberá aportar las respectivas afiliaciones al Sistema de Seguridad social (Salud, pensión, ARL) ya sea por parte del contratista o si esto se realizó por medio de contratación prestación de servicio.

Nota 2: El Personal contratado no tendrá relación laboral y/o contractual con el SENA. El futuro contratista/arrendatario deberá presentar mensualmente las constancias de pago al Sistema de Seguridad Social.

Nota 3: El futuro contratista deberá garantizar el personal mínimo para atender la cafetería y deberá cumplir con las exigencias y experiencia requerida por la entidad.

- Precios a la venta.

Los precios de venta de los artículos, alimentos y bebidas no alcohólicas para la venta en la cafetería deberán estar acordes a los precios congruentes al mercado 2026, y previamente avalados por el comité de cafetería y servicios del centro. Los precios deberán permanecer publicados en un lugar visible a los usuarios.

En el evento de considerar necesario incluir para la venta nuevos productos a los inicialmente aprobados por comité, deberán estar previamente autorizados por el supervisor del contrato y por el comité de cafetería del Centro a través de acta.

Nota 1: Los alimentos y productos para la venta deberán cumplir con todos los requisitos de valor nutricional. “El valor nutricional se compone de macronutrientes esenciales: proteínas, grasas e hidratos de carbono, de micronutrientes como vitaminas y minerales y de los valores energéticos que nos aporta el alimento.”

Nota 2: El futuro contratista, deberá adquirir los alimentos en sitios autorizados para su comercialización; esto es, que cuenten con permiso y registro sanitario expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Dicha situación podrá ser verificada en cualquier momento por parte del supervisor designado por la Entidad, el cual verificará los documentos mediante las facturas de compra y venta del contratista.

2.7 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.7.1 Obligaciones generales del contratista

1. Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3. Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la garantía 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. Presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN cuando se encuentre obligado, 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. Informar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la inoportuna o indebida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses de la entidad.
15. Informar al SENA dentro del día hábil siguiente al conocimiento de alguna causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.
16. Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso de que se hayan suministrado.
17. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.7.2 Obligaciones específicas del contratista

a. El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.
b. Velar por el mantenimiento periódico y la conservación de los equipos y las instalaciones incluidos los baños, desagües, trampas de grasas y cañerías durante el término de ejecución del contrato y deberán ser restituidos en el momento en que se termine el contrato en el mismo estado de recibo salvo el deterioro proveniente del tiempo y uso legitime.
c. El arrendatario podrá realizar adecuaciones locativas en la infraestructura del espacio destinado para la cafetería del centro que ayuden a la prestación de un mejor servicio, únicamente con la autorización del arrendador y previo aval del comité del centro de formación.
d. Suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del restaurante y cocina con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado. Se prohíbe el uso por parte del CONTRATISTA de los insumos de aseo y desinfección de propiedad e inventario del Centro de Formación o del SENA dentro de las instalaciones de la cafetería.
e. El aseo del área de la cafetería tanto como interno y externo estará a cargo del arrendatario.
f. El contratista, debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo del contrato, establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente y para tal efecto en caso de ser beneficiario de la adjudicación del contrato deberá presentar los programas que a continuación se relacionan al Centro de Formación, al momento de la suscripción del Acta de inicio así:

- Programas de saneamiento básico
- Programa de Limpieza y desinfección.
- Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores.
- Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos.
- Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
- Programa personal manipulador de alimentos
- Programa de mantenimiento de equipos y utensilios.

g. 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.
h. 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.
i. Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1.Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312- 2019.
j. Protocolos de bioseguridad específicos para el centro donde se desarrolle el contrato de acuerdo con la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores.

k. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.
l. 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
m. 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.
n. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: 1. Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. 2. 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.
o. Entregar el aceite de cocina usado a un gestor autorizado y presentar los certificados de aprovechamiento de este, expedido por el gestor autorizado.
p. 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.
q. Certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días.
r. Pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.
s. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia, para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.
t. Presentar al Comité de Cafetería del centro de formación la lista de precios de los alimentos y bienes ofrecidos en la Cafetería, los cuales deberán ajustarse a los referentes comerciales.
u. El contratista deberá publicar la lista de precios actualizada dentro de los diez (10) días siguientes a la suscripción del contrato y así mismo actualizarla dentro los cinco días calendario de manera mensual, en caso de requerirse.
v. Garantizar la publicidad de los precios, de cada uno de los productos a ofrecer, a través de cartelera y/o similares, ubicada en un lugar visible al público.

w. 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 excelente administración.
x. Deberá hacer entrega de soportes de registros Sanitarios de los alimentos. Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano. Resolución 2674 de 2013, Artículo 37.
y. Deberá hacer entrega de la copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos, tendrá plazo de veinte (20) días habilites desde el acta de inicio.
z. Cumplir con los lineamientos de la "Guía Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), como son: Obligación del contratista de tramitar el concepto sanitario. Certificado de aptitud médica de los manipuladores de alimentos. Formato de revisión diaria de operarios. Matriz de peligros y valoración de riesgos. Obligación de presentar registros sanitarios de alimentos. Manifiesto de entrega de residuos. Ubicación de equipo contra-incendio clase K y botiquín de primeros auxilios.
aa. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos.
bb. Hacer entrega de la copia del plan de capacitación anual para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013, dentro del mes siguiente a la suscripción del acta de inicio
cc. Respecto a residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado, de conformidad con el Decreto 1077 de 2015. Los residuos de aceite quemado no podrán ser vertidos a la red de alcantarillado, por lo cual se deberán envasar y entregar a una empresa gestora y/o entregar al apoyo ambiental del centro de formación. Si se realiza la gestión de forma independiente, se deberá entregar al apoyo ambiental el certificado de disposición final del aceite vegetal usado.
dd. El contratista deberá suministrar los datos del profesional nutricionista que avale los menús presentados por el contratista los cuales deberán contar con tarjeta profesional para la actividad solicitada.
ee. El contratista deberá asistir a las sensibilizaciones dadas por parte del centro de formación siempre y cuando estén convocados.
ff. Suministrar la Alimentación en los mejores términos de calidad, salubridad y oportunidad. Mantener vigente la condición sanitaria del lugar donde se preparan los alimentos. Mantener vigentes todos los permisos, certificados, y en general requisitos establecidos para el transporte de alimentos. Cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos.
gg. Garantizar que el personal que manipule y distribuya los alimentos esté debidamente capacitado y que posea la idoneidad técnica para el suministro que se contrata, así mismo que tenga las calidades humanas que para el trato con los aprendices se requiere. Así mismo el personal deberá contar con una adecuada dotación de delantal, gorro que cubra la totalidad del cabello, tapabocas y zapatos cerrados de material resistente e impermeable y de suela baja, (uniforme de color claro de acuerdo con la normatividad vigente). Los cuáles serán de uso exclusivo en el área de trabajo.

hh. La empresa contratista debe entregar el área de trabajo utilizada aseada, después de terminar la entrega de cada suministro. Cualquier daño ocasionado durante la ejecución del trabajo, la reposición, cambio y arreglo correrá por cuenta del contratista (Arrendatario).
ii. Garantizar la entrega de alimentos en buenas condiciones de presentación y calidad, cuya fecha de expiración no se encuentre vencida.
jj. Las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados. El SENA se reserva el derecho de realizar pruebas aleatorias de Calidad de Alimentos; para este fin, el contratista se obliga a suministrar en cualquier momento y/o de cualquier alimento que el SENA señale, las muestras necesarias para los respectivos análisis.
kk. El contratista al que se le adjudique el contrato deberá acreditar, antes del acta de inicio, capacitación sobre cursos certificados de manipulación de alimentos de los empleados que empleara para la preparación de los alimentos.
ll. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.
mm. Permitir que la lista de productos y precios sea aprobada por el Comité de Cafetería, designado para ejercer el control y seguimiento de las obligaciones emanadas del respectivo contrato.
nn. Garantizar la publicidad de los precios, de cada uno de los productos a ofrecer, a través de cartelera y/o similares, ubicada en un lugar visible al público
oo. Prestar el servicio a personal externo que visite el Centro, en las diversas actividades propuestas dentro de las instalaciones del mismo.
pp. El SENA no se hace solidario de ninguna deuda que pueda generar u ocasionar alguno de los usuarios del servicio.
qq. El contratista deberá presentar al supervisor del contrato un informe de ejecución en el cual describa de manera detallada adjuntado evidencias, las actividades realizadas.
rr. Mantener al SENA indemne contra todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daño o perjuicios originados en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o la de sus subcontratistas o dependientes durante la ejecución del contrato.
ss. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.

OBLIGACIONES A QUE SE COMPROMETE EL CONTRATISTA SOBRE EL ARRENDAMIENTO DEL INMUEBLE.

El contratista igualmente ostenta la calidad de arrendatario del área destinada para el servicio de cafetería del Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial de Girardot, por lo cual se compromete a:

a. Tomar en arrendamiento el espacio o lugar destinado para la preparación, venta y consumo de los alimentos, el cuál será por el valor del canon mensual ofrecido por el oferente.
b. Los servicios públicos: El valor del canon incluye el pago de servicios Públicos (agua, luz) teniendo en cuenta que el sitio de la Cafetería no cuenta con contadores independientes, se relacionan en los servicios que facture las empresas de servicios públicos al SENA, pero si el servicio de GAS: En el espacio asignado para el funcionamiento del Restaurante y Cafetería. El Centro de la Tecnología

del Diseño y la Productividad Empresarial de Girardot cuenta con un contador independiente para el área de restaurante y cafetería, de tal manera que el arrendatario deberá cancelar directamente en la Entidad Bancaria respectiva, el recibo según las normas y calendarios vigentes de la empresa que realiza el suministro de gas.

c. Utilizar el espacio entregados en arrendamiento para prestar el servicio de cafetería y dar oportuno y cabal cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato.
d. Acogerse a las normas comerciales y civiles en materia de arrendamientos.
e. El Contratista deberá entregar el espacio de la Cafetería a la terminación del contrato, a paz y salvo de todos los servicios públicos.

Prohibiciones del contratista.

a. Cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento.
b. Ingreso y almacenamiento en las instalaciones de sustancias explosivas o elementos perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene de las personas o de los bienes de la entidad.
c. Ingreso y venta de bebidas embriagantes, cigarrillos o sustancias alucinógenas.
d. Prestar los servicios de Restaurante y Cafetería a personas externas al SENA tanto en las instalaciones de la entidad como servicio a domicilio.
e. El contratista no podrá ceder el contrato ni subarrendar las instalaciones, salvo previa autorización expresa por parte de la entidad.

2.7.5 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) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.
4) Suscribir conjuntamente con el contratista las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
5) 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.
6) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.8 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico tendrá fecha límite hasta el **15 de diciembre del 2026**. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

2.9 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en el Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial de Girardot, ubicado en la Carrera 10 No. 30-04 Barrio La Magdalena.

2.10 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio el municipio de Girardot Cundinamarca.

2.11 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

El contratista igualmente ostenta la calidad de arrendatario del área destinada para el servicio de cafetería del Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial de Girardot, cancelara el valor del canon de arrendamiento en especie, con la entrega de refrigerios:

TIPO DE SERVICIOS	CANTIDAD DE REFRIGERIOS DE ACUERDO AL CANNON MENSUAL	VALOR UNITARIO	TOTAL, REFRIGERIOS
Refrigerio	322	$ 8.000,00	2.737
PLAZO DEL CONTRATO	8 MESES Y QUINCE DIAS 15 DE DICIEMBRE DE 2026	**VALOR TOTAL DEL CONTRATO**	**$ 21.896.000**

2.12 PAGO DE ANTICIPOS

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

2.13 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

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

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	La ordenación del gasto a través de la plataforma SECOP II designará el supervisor para que cumpla las funciones asignadas por el Manual de Supervisión e Interventoría V.6 Código GCCON-M-002.
La supervisión de la ejecución del presente contrato estará a cargo del funcionario que designe el Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial, siendo su responsabilidad cualquier acción u omisión en el ejercicio de sus funciones que cause perjuicios a la entidad, debiendo informar a la ordenación del gasto oportunamente, cualquier irregularidad con el fin de que se hagan efectivas las cláusulas respectivas. El funcionario designado deberá cumplir con las obligaciones propias de la supervisión, conforme con lo establecido en la Ley 80 de 1993, 1150 de 2007, además de las contenidas en la Resolución 1471 del 17 de noviembre de 2020 (Manual de interventoría y supervisión GCCON-M-002 versión 6)	

En razón a lo anterior, la ordenación del gasto realizará la designación de supervisión del contrato a quien considere pertinente, el cual es el que 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.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Mínima Cuantía

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Son aplicables los principios de la Constitución Política, el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública - Ley 80 del 28 de octubre de 1993, artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, artículo 274 de la Ley 1450 de 2011 y Decreto Reglamentario 1082 de 2015 subsección 5, y en lo no regulado particularmente, las normas civiles y comerciales, las reglas previstas en estos estudios previos y las adendas.

Por lo anterior teniendo en cuenta que el presupuesto oficial destinado para el suministro del presente proceso contractual no supera el 10% de la menor cuantía y que conforme al artículo 2 numeral 5 de la ley 1150 de 2007 “la contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto”, se tramitará con la regla prevista en dicha norma y en el decreto 1082 de 2015 sobre mínima cuantía.

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA deberá hacer uso del acuerdo marco de precios para adquisición de bienes y servicios con características técnicas uniformes que se encuentren vigentes en la Tienda Virtual del estado colombiano, siempre que la cuantía del proceso no sea superior del 10% del valor de la menor cuantía establecida para la entidad en los términos de la ley 1150 de 2007.

3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

En virtud de lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el Decreto 1860 de 2021, << Las entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los procesos de contratación con pluralidad de oferentes a las MiPymes colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:

1. El valor del proceso de contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.
2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) MiPymes colombianas para limitar la convocatoria a MiPymes colombianas.
3. Recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces.
4. Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar MiPymes, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

5. Para efectos de la limitación a MiPymes, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil (certificado de existencia y representación legal) o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del proceso de contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

En todo caso, en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.3 <> cuando confluyan varias solicitudes de limitación a MiPymes (nacional, departamental y municipal), se priorizará la MiPymes municipal sobre la departamental y la departamental sobre la nacional.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO EN ESPECIE

El canon de arrendamiento para la presente vigencia se tuvo en cuenta los valores históricos, que en pesos representa un total de **VEINTIÚN MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL PESOS ($21.896.000) M/CTE.**

AÑO	VALOR CANON
2023	2.136.176,00
2024	2.334.413,13
2025	**2.455.802,62**
2026	**2.582.000,00**

Es importante aclarar que como el espacio arrendado es del SENA, la Entidad tendría la calidad de arrendador y por tanto por la entrega del bien para usufructuarlo prestando el servicio de cafetería y expendio de alimentos, tendrá como contraprestación el valor de un **$ 2.582.000,00** mensual, así pues, no se generara ningún cargo a rubro presupuestal y por ende no se expedirá disponibilidad presupuestal en el presente proceso.

De igual manera, el valor del canon de arrendamiento será pagado por el proveedor en refrigerios a razón de OCHO MIL PESOS ($8.000) M/CTE, valor resultante como lo muestra el siguiente cuadro:

TIPO DE SERVICIOS	CANTIDAD DE REFRIGERIOS DE ACUERDO AL CANNON MENSUAL	VALOR UNITARIO	TOTAL, REFRIGERIOS
Refrigerio	322	$ 8.000,00	2.737
PLAZO DEL CONTRATO	8 MESES Y QUINCE DIAS (15 DE DICIEMBRE DE 2026	**VALOR TOTAL DEL CONTRATO**	**$ 21.896.000**

4.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

El Estudio de Mercado para establecer el presupuesto de la presente convocatoria se determinó con base en el análisis histórico de contrataciones de este centro de formación y las necesidades para la vigencia 2025 así:

- Ver anexo Estudio de Mercado-Análisis de Sector

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

Teniendo en cuenta que el SENA no incurre en erogación alguna, el contrato no requiere de Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP).

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del presente proceso de selección se hará mediante comunicación de aceptación de la oferta, a la propuesta con el menor precio siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas. Esta comunicación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal. La comunicación contendrá los datos de contacto de la entidad y del supervisor designado, así como un anexo con las condiciones de modo, tiempo y lugar para la ejecución del contrato.

5.1.1 CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

Previo estudio de las ofertas recibidas en atención a la Invitación Pública suscribirá contrato con la empresa o persona natural que cumpliendo los requerimientos técnicos y legales haya ofertado el menor valor ofertado. El estudio de las propuestas se hará en el siguiente orden:

- El SENA establecerá el orden de escogencia de las ofertas teniendo como base el menor precio de cada uno d ellos ítems de la ficha técnica ofrecido y luego el segundo menor, así sucesivamente, siempre que se encuentre en condiciones de mercado.
- Establecido ese orden, se verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos de calidad y luego los requisitos habilitantes para el oferente que tenga el menor precio.
- En caso de que este (1º) no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se podrá contratar con el oferente que haya presentado el segundo menor precio, previa verificación de cumplimiento con las calidades de los servicios y los requisitos legales habilitantes.
- En caso de que este (2°) tampoco cumpla con los requisitos de calidad o habilitantes exigidos, se verificara con el oferente que haya presentado el tercer (3°) menor precio, previa verificación de cumplimiento con las calidades de los servicios y los requisitos legales habilitantes y así hasta obtener un oferente habilitado.
- Si solo se presenta una oferta esta se aceptará siempre y cuando cumpla con los requisitos habilitantes contenidos en la invitación pública.
- En caso de empate la Entidad adjudicara a quien haya entregado primero la oferta entre los empatados, según el orden de entrega de estas.

5.2 REQUISITOS JURIDICOS.

5.2.1 Formato – Carta de presentación de la oferta

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

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

5.2.2 Documento de identificación

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

Libreta Militar (si aplica).

5.2.3 Certificado de existencia y representación legal

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

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

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

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

5.2.4 Registro Único Tributario (RUT)

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

5.2.5 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales

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

En el caso que las sociedades (y asimiladas) colombianas que sean contribuyentes declarantes del impuesto de renta y que se encuentren exoneradas del pago de Salud, SENA e ICBF respecto de los empleados que devenguen menos de 10 SMLMV en los términos del artículo 65 de la ley 1819 de 2016 que modificó el artículo 114-1 del Estatuto Tributario, deberán ponerlo de presente por medio de un documento emanado por el representante legal y revisor fiscal.

Personas jurídicas singular o plural

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

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

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES**.

Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, las cuales deben acreditar este requisito respecto del personal vinculado en el país.

5.2.6 Certificado de antecedentes fiscales – CGR

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

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

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

5.2.7 Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN

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

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

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

5.2.8 Certificado de antecedentes judiciales

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

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

5.2.9 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas

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

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

5.2.10 Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales

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

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

5.2.11 Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM

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

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

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

5.2.12. Registro de Identificación Tributaria

El Registro de Información Tributaria -RIT- es el mecanismo de identificación, ubicación y clasificación de los contribuyentes del Impuesto de Industria y Comercio, Avisos y Tableros, con el fin de identificar la clase de contribuyente que es el proponente, esté debe anexar a su propuesta el Registro de Información Tributaria "RIT" o el documento equivalente dependiendo del lugar de ejecución del contrato.

5.2.14. Diligenciar el formato anexo de Autorización para notificación electrónica de actos administrativos.

5.2.15. Diligenciar el formato prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo.

5.3 DE CARÁCTER TÉCNICO

5.3.1 Certificaciones de experiencia

Teniendo en cuenta el artículo 2.2.1.2.4.2.18 Criterios diferenciales para Mipymes del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3º del decreto 1860 de 2021, se establece la experiencia de los proponentes, así:

La experiencia acreditada, es el conocimiento del proponente derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las del objeto contractual del Proceso de Contratación, la cual será verificada por el SENA con la presentación de una (01) certificación de experiencia expedidas por contratante público o privado, en la que conste que el proponente o cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal del proponente, ejecutó contrato(s) a más tardar a la fecha definitiva de

Cierre del Proceso de Contratación, cuyo objeto sea igual o tenga relación sustancial con el objeto del contrato del Proceso de Contratación, es decir, que tenga relación con los siguientes aspectos:

"servicio de cafetería y suministro de alimentación y/o administración de cafeterías para entidades públicas en establecimientos educativos.".

La información anterior debe estar debidamente certificada. En caso de que las certificaciones no indiquen la información de manera clara, ésta deberá ser acreditada mediante acta final y/o acta de terminación y/o acta de liquidación y/o documentos contractuales que permitan acreditar la información de manera objetiva, clara y precisa.

Cuando se trate de contratos que hayan sido ejecutados como parte de una unión temporal o consorcio, se tendrá en cuenta el porcentaje de la experiencia del proponente en dicho contrato.

Las certificaciones sobre experiencia del proponente deben ser expedidas únicamente por el contratante y suscritos por las personas competentes o autorizadas para ello.

Las certificaciones deberán contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre de la empresa Contratante
- Nombre del Contratista
- Número del contrato (si tiene)
- Objeto del contrato.
- Fecha de suscripción y/o inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).
- Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año).
- Nombre, cargo y firma de quien expide la certificación.
- Valor del contrato

Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe anexar el documento de conformación del mismo donde señala el nombre de quienes lo conforman y el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros. Se acepta cualquier otro modelo de certificación, siempre y cuando éste venga debidamente suscrito por el contratante del bien, obra o servicio que certifica la experiencia del proponente o del integrante del proponente que se presenta en Consorcio, Unión Temporal y donde se pueda establecer la totalidad de la información señalada anteriormente.

Nota 1: Para efectos de acreditación de la experiencia entre particulares (privados), el proponente deberá aportar adicionalmente los documentos mencionados, el certificado de facturación, que debe corresponder a los pagos parciales y acta final, debe adjuntar la resolución de facturación emitida por la DIAN.

Nota 2: En caso de que no se allegue la certificación con todos los ítems antes relacionados se deberá anexar además el acta de liquidación del contrato.

Nota 3: En el evento que de las certificaciones allegadas no se pueda extraer la información requerida, el SENA podrá solicitar la documentación que considere necesaria para verificar la experiencia.

Otros requisitos adicionales del proponente

Con base en lo previsto por el inciso 3 del numeral 6.1 del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto 19 de 2012, y teniendo en cuenta que por las características del objeto a contratar se requiere verificar requisitos adicionales del proponente, se solicitarán los siguientes:

Se verificará que los servicios cotizados contengan y cumplan las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación publica en cada una de las necesidades de la entidad, de tal manera que la oferta que contenga los requerimientos mínimos señalados y las condiciones mínimas de calidad exigidas será admitida y las que no cumplan con las especificaciones técnicas serán RECHAZADAS.

Personal Mínimo Requerido: El oferente deberá presentar las hojas de vida se las personas requeridas para la efectiva prestación del servicio, junto con la certificación de capacitación para la manipulación de alimentos de conformidad con los siguientes requisitos:

Cargo	Perfil	No. De personas	Certificación de manipulación	Experiencia
Administrador	Profesional en administración logística y/o empresas	1	NO	Tres (03) años de experiencia laboral como coordinador o director de servicios logísticos
Auxiliar de Cafetería	Bachiller	3	SI	Experiencia de un 1 año
Auxiliar de aseo	Bachiller	1	SI	Experiencia de un 1 año

Las hojas de vida anexadas con la propuesta que se encuentren directamente relacionadas con la manipulación de los alimentos como lo son (auxiliares de cafetería).

APOYO A LA MANO DE OBRA LOCAL

En aras de garantizar la creación de empleo formal y la participación de la comunidad en la ejecución de los procesos en el municipio, el oferente deberá acreditar que todo el personal mínimo requerido habilitante, sea del municipio de Girardot, Cundinamarca.

REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR EL PERSONAL REQUERIDO PARA ACREDITAR LA CALIDAD DE MANO DE OBRA LOCAL:

- Copia de la cédula de ciudadanía
- el personal debe acreditar su residencia en la ciudad de Girardot, para lo cual el proponente deberá aportar certificación la Secretaría de Gobierno que demuestre esta circunstancia, expedida por para tal fin con no menos de 30 días de anterioridad al cierre del proceso.
- Carta de compromiso de cada uno de los postulados a la mano de obra.

CUMPLIMIENTO DEL DECRETO NÚMERO 1072 DE 2015. (REQUISITOS SST)
En cumplimiento del Decreto Número 1072 de 2015 en su artículo 2.2.4.6.27 y 2.2.4.6.28:

1. El oferente deberá certificar el Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo un porcentaje no inferior al 100%, certificado firmado por la persona natural o representante legal y el asesor o profesional de seguridad y salud en el trabajo que deberá tener el curso de sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST) de 50 horas, si este tiene más de 3 años, el curso de reentrenamiento por 20 horas.
2. Evaluación de los Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo al 100% expedido por la ARL y por el ministerio del trabajo.
3. El oferente deberá acreditar la matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos.
4. Certificación de ARL del proveedor
5. Manual SGSST.

DISPOSICIONES HIGIENICO SANITARIAS

El oferente debe cumplir y presentar la documentación concerniente con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente. Respecto de esta exigencia, el oferente debe presentar, documentación que evidencie el conocimiento de los siguientes programas:

Programa de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, se debe ejecutar de acuerdo con el cronograma del contratista y deben reposar registros y estar dispuestos para la verificación del supervisor de contrato.

Para garantizar el cumplimiento de los requisitos de normatividad sanitaria vigente enmarcado en lo estipulado en el Resolución 2674 de 2013 emanada por el Ministerio de Salud y Protección Social, es necesario que el contratista con su equipo profesional y operativo estructure e implemente un Plan de Saneamiento Básico (Res 2674/2013) como mínimo:

- ✓ **Programa de limpieza y desinfección:** Permite identificar de forma clara los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección llevados a cabo en la empresa.
- ✓ **Programa de manejo integrado de plagas**: Propende por desarrollar un modelo de control integrado de plagas y roedores con un enfoque preventivo y medidas de tapón que propicien un ambiente libre de plagas y roedores.
- ✓ **Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos:** Permite identificar de forma clara los residuos sólidos y líquidos generados por la empresa y el correspondiente manejo de los mismos para garantizar una eliminación de estos sin afectar la inocuidad del producto y del medio ambiente.
- ✓ **Programa de abastecimiento de agua:** Por medio de este programa se establece un continuo monitoreo para los cumplimientos de los estándares exigidos por la normatividad de tipo sanitario (Res 2115 de 2007, Res. 1575 de 2007 y Res 12186 de 1991).
- ✓ **Programa de control de materias primas y proveedores:** Propende por identificar de forma clara los proveedores de materias primas e insumos. De igual forma permite identificar los criterios de aceptación y rechazo de los insumos y materias primas por medio de la identificación clara a través de las fichas técnicas de los elementos empleados.

- ✓ **Programa de trazabilidad de MP y PT**: Permite identificar y registrar las operaciones de fabricación de los productos desde el ingreso de materia prima hasta la entrega del producto terminado al consumidor final para que en determinado momento se pueda reconstruir una ruta histórica del producto.
- ✓ **Programa de mantenimiento:** el oferente seleccionado debe recibir el inventario de los equipos en funcionamiento, este será cedido en comodato para su administración y operación, cualquier novedad al respecto debe ser manifestada a la entidad representada por los cuentadantes y supervisión del contrato.
- ✓ **Programa de muestreo**: Enumera y garantiza periódicamente de forma clara a través de resultados de laboratorio las condiciones del:
    - Producto terminado en sus características microbiológicas, físico químico y sensorial.
    - La garantía de la aplicación de unos correctos procedimientos de limpieza y desinfección por medio de resultados como (frotis de equipos, análisis de ambientes y áreas).
    - El estado de salud del personal manipulador de alimentos.
    - Las condiciones de aceptabilidad del agua para proceso productivo.
- ✓ **Programa de educación sanitaria:** Brinda el horizonte claro de la empresa para establecer un programa continuo de capacitación interna y externa al personal operativo del casino que permita la continua cualificación del recurso humano.
- ✓ **Programa de verificación y calibración de equipos e instrumentos de medición:** Se establece un monitorio constante y permanente de los equipos e instrumentos de medición para determinar unas medidas idóneas en los procesos productivos.
- ✓ **Programa de devoluciones:** el presente programa permite identificar los problemas que se pueden presentar en los productos elaborados en las instalaciones del casino y de esta manera lograr corregir de manera adecuada para brindar seguridad y calidad con los productos allí elaborados.

La documentación presentada por el oferente debe indicar claramente las disposiciones higiénico sanitaria requeridas por la entidad.

5.4 OTROS ASPECTOS

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

6. ANÁLISIS DE RIESGOS

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

7. GARANTÍAS

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y doce (12) meses más.
X	**Calidad y correcto funcionamiento de los bienes suministrados** 10% del valor del contrato Un (1) año contado a partir del recibo a satisfacción de los bienes**.**
X	**Salarios y Prestaciones Sociales:** Equivalente al 5% del valor del contrato, por el término de duración del contrato hasta su liquidación y tres (3) años más, contados a partir del perfeccionamiento
X	**Calidad del Servicio:** Equivalente al Veinte por ciento (20%) del valor total del presente contrato, por el término de ejecución y doce (12) meses más.
X	**Responsabilidad Civil:** Derivada de la ejecución del contrato, no inferior a Doscientos (200) salarios mínimos mensuales legales vigentes al momento de expedición de la póliza; la vigencia de esta garantía se otorgará por todo el periodo de ejecución del contrato y una vigencia igual a la duración del contrato, contados a partir de su perfeccionamiento.

8. ACUERDOS COMERCIALES

		Entidad Estatal cubierta	Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	**Chile**	SÍ	NO	NO	NO
	México	SÍ	NO	NO	NO
	Perú	SÍ	NO	NO	NO
Canadá		SÍ	NO	NO	NO
Estados EFTA		SÍ	NO	NO	NO
Chile		SÍ	NO	NO	NO
Corea		SÍ	NO	NO	NO
Costa Rica		SÍ	NO	NO	NO
Estados Unidos		SÍ	NO	NO	NO
Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte		SÍ	NO	NO	NO
Estados AELC		SÍ	NO	NO	NO
Israel		SÍ	NO	NO	NO
México		SÍ	NO	NO	NO
Triángulo Norte	**El Salvador**	SÍ	NO	NO	NO
	Guatemala	SÍ	NO	NO	NO
	Honduras	NO	NO	NO	NO
Unión Europea		SÍ	NO	NO	NO
Comunidad Andina		**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**

9. ANÁLISIS CRITERIOS DE DESEMPATE (ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.17. DECRETO 1860 DE 2021)

En aplicación al artículo 2.2.1.2.4.2.17 numeral 1 del decreto 1860 de 2021, en caso de empate entre dos o más ofertas en el proceso de contratación se deberá hacer el siguiente análisis para efecto de poder acreditar dicho factor de desempate: El análisis responde a las siguientes preguntas:

PREGUNTA 1. ¿El objeto del presente proceso corresponde a: 1? ¿Solo servicios? 2. Solo bienes 3. Objeto Mixto.
RESPUESTA 1. Realizado el análisis del objeto contractual, se concluye que el mismo corresponde a BIENES

Nota: *En caso de que su respuesta sea <> continúe con la pregunta 3. *En caso de que su respuesta sea <>, Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional y no es necesario responder las demás preguntas. *En caso de que su respuesta sea << objeto mixto>> deberá continuar con la pregunta.

CONCLUSIÓN DEL ANÁLISIS DECRETO

Teniendo en cuenta que el objeto corresponde a la adquisición de bienes la entidad para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional.

9. ANEXOS

1. Estudio del sector
2. Estudio de mercado
3. Matriz de riesgos

El presente documento se suscribe el veinte (20) de marzo de dos mil veintiséis (2026).

Firmado digitalmente por HERRERA NOVOA SANDRA PATRICIA
Fecha: 2026.03.21 14:05:20 -05'00'

SANDRA PATRICIA HERRERA NOVOA
Subdirectora (E). Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial de Girardot Cundinamarca

Elaboró:

Componente jurídico: Maria Ximena Ramirez Tovar – abogada CTDPE

Componente técnico: Ana Milena Delgado Rico – Coordinadora Administrativa CTDPE

Componente financiero: Nimia Sofia Lopez Doria / Contratista

Componente ambiental: Cristian Camilo Alvarez Hernández / Contratista – Dinamizador Ambiental y Energético

Componente SST - Yamile Diaz Cuellar