Corporación
Vientos del Porvenir
NIT 830073167-5

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Bogota D.C., 08 de julio de 2026

Señores
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Ciudad.

Asunto: CD-DC-CTCM-001-2025

Respetados señores:

El suscrito RONAL CAMELO CHAVES, actuando en calidad de REPRESENTANTE LEGAL del proponente CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR NIT 830.073.167-5, manifestó al Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-, que, de acuerdo con el proceso **CD-DC-CTCM-001-2025,** presento la siguiente propuesta y en caso de que sea aceptada por el SENA, nos comprometemos a firmar el contrato correspondiente y a ejecutar profesionalmente.

Declaramos así mismo:

1. Que conocemos los documentos y estudios previos, incluyendo cada uno de sus anexos y formatos, adendas y en especial el conocimiento y aceptación de las especificaciones técnicas, y en los demás apartes de los documentos del proceso. Igualmente, declaramos que conocemos, entendemos y aceptamos lo dispuesto en los manuales e instructivos emitidos por Colombia Compra Eficiente, especialmente el que refiere el protocolo de indisponibilidad de la plataforma SECOP II.
2. Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse solo compromete a los firmantes de esta carta.
3. Que ninguna persona o entidad distinta de los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.
4. Reconocemos la responsabilidad que nos concierne en el sentido de conocer técnicamente las características de los bienes y servicios descritos en el presente proceso contractual y sus requisitos técnicos mínimos y en los demás apartes del pliego de condiciones y demás documentos del proceso, y asumimos la responsabilidad derivada de la obligación de haber realizado todas las evaluaciones e indagaciones necesarias para presentar esta propuesta

sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio y por tanto nos comprometemos a proveer a LA ENTIDAD, los servicios, bienes, coberturas y demás requisitos establecidos en el pliego de condiciones y demás documentos del proceso, en los términos, condiciones y plazos requeridos.

5. Que los valores económicos de nuestra propuesta son los relacionados en la oferta económica y contenidos en la plataforma SECOP II. Los cuales han sido ofertados bajo el principio de responsabilidad, atendiendo todas las condiciones referidas en el marco del presente proceso, así como en conocimiento de las especificaciones y particularidades de los lugares en los cuales se desarrollará el objeto contractual. Que, para calcular el precio ofrecido, hemos calculado todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones que se causen con ocasión de la presentación de la oferta, suscripción y ejecución del contrato, de acuerdo con las normas legales vigentes, ya que los mismos se entienden y se asumen por cuenta nuestra.
6. Que haremos los trámites necesarios para el perfeccionamiento del contrato dentro del término asignado para ello por la Entidad según lo consignado en los documentos del proceso.

Así mismo, declaro/amos BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, sujeto a las sanciones establecidas en el Artículo 442 del Código Penal (Ley 599 de 2000):

a. Que la información contenida en la propuesta y en los documentos que forman parte de la misma es verídica y que asumimos total responsabilidad frente al SENA y terceros, cuando los datos suministrados sean falsos o contrarios a la realidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el Código Penal y demás normas concordantes.
b. En especial, manifiesto que no me hallo reportado en el Boletín de Responsables Fiscales vigente, publicado por la Contraloría General de la República, de acuerdo con lo previsto en el numeral 4 del Artículo 38 de la Ley 734 de 2002 (Código Disciplinario Único), en concordancia con el Artículo 60 de la Ley 610 de 2000.
c. Que acepto el Presupuesto Oficial del proceso **CD-DC-CTCM-001-2025** reconociendo que el mismo incluye todos los impuestos, tasas o contribuciones directas o indirectas, así mismo, costos directos e indirectos que se causen con ocasión del desarrollo del objeto contractual.
d. Que acepto y me comprometo a asumir las consecuencias en la evaluación derivadas de las correcciones aritméticas y en la ejecución del contrato que se suscriba, en el evento en que se deban realizar correcciones aritméticas o modificaciones frente a la información indicada por la entidad.
e. Que recibí por parte del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA-, información adecuada, oportuna y requerida para la elaboración de la propuesta.
f. Que conozco detalladamente y que he hecho todas las averiguaciones

necesarias para asumir los riegos que la ejecución del contrato me demande, y en consecuencia manifiesto que asumo los resultados económicos de los mismos.

g. Bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado al firmar esta carta manifiesto, que no me encuentro ni personal, ni corporativamente, ni la sociedad que represento, incluido en las listas nacionales e internacionales de lavado de activos.
h. Bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado al firmar esta carta manifiesto que, personalmente y ninguno de los integrantes de la Corporación que represento, nos encontramos incursos en ninguna causal de conflicto de interés.
i. Manifestamos y declaramos que nuestra propuesta no contiene ningún tipo de información confidencial o privada de acuerdo con la ley colombiana, y, en consecuencia, consideramos que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se encuentra facultado para revelar dicha información sin reserva alguna.

Atentamente,

Nombre: **CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR** NIT: **830.073.167-5**
Nombre del Representante Legal: **RONAL CAMELO CHAVES**
C.C. No. **79.443.109** de **BOGOTA D.C**
Dirección: **Cra 32C No 10-68 sur** Teléfonos: **310787444 – 3112572690**
Correos Electrónicos 1 – vientosdelporvenir@gmail.com
2 - negociosvientos@gmail.com
Ciudad: BOGOTA D.C.

FIRMA : _____

NOMBRE DE QUIÉN FIRMA: RONAL CAMELO CHAVES
REPRESENTANTE LEGAL

Corporación
Vientos del Porvenir
NIT 830073167-5

PROPUESTA TECNICA

Carrera 32 C No. 10-26 Sur. Tel: 2023887. Cel: 3107787444
E-mail: vientosdelporvenir@gmail.com, Sitio web: www.vientosdelporvenir.com

PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y ALIMENTACIÓN

PROPUESTA TECNICA

1. Presentación

La presente propuesta técnica tiene como propósito demostrar la capacidad operativa, técnica, administrativa y logística de la Corporación para prestar el servicio de cafetería y alimentación, garantizando el cumplimiento de los requisitos establecidos por el SENA, la normatividad sanitaria vigente y los estándares de calidad, inocuidad, seguridad y atención al usuario.
Nuestro compromiso está orientado a ofrecer alimentos seguros, nutritivos y de excelente calidad, mediante procesos estandarizados, personal calificado y un sistema permanente de control y mejora continua.

2. Objetivo

Prestar el servicio integral de cafetería, asegurando el suministro permanente de alimentos y bebidas de excelente calidad, mediante procesos que garanticen la inocuidad alimentaria, el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la normatividad sanitaria vigente y altos estándares de atención al usuario.

1.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

La Corporación se obliga a cumplir el contrato de arrendamiento de manera inequívoca el plazo y lugar establecido para la entrega de los servicios requeridos de acuerdo con las Especificaciones Técnicas, las cantidades y descripción relacionados y descritos a continuación:

ITEM	CONCEPTO	ESPECIFICACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	VALOR UNITARIO ARRIENDO MENSUAL	VALOR TOTAL
1	Entregar a título de arrendamiento el espacio destinado para la prestación del servicio de cafetería en el Centro de	-El pago mensual del canon de arrendamiento incluye el costo de servicios públicos, luz y agua.	UNIDAD	12	$1.802.000	$21.624.000

	Tecnologías para la Construcción y la Madera a fin de garantizar el servicio de la Comunidad Educativa.	- El horario será de atención permanente MÍNIMA del servicio prestado así: de lunes a viernes de 6 a.m. a 9 p.m.; sábados de 6 a.m. a 5 p.m.				

La Corporación debe colocar en sitio visible el valor de los comestibles y/o productos alimenticios, los cuales deben ser de acuerdo con las Especificaciones Técnicas, las cantidades y descripción relacionados y descritos a continuación:

ITEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1	Desayuno Sencillo	Huevos al gusto con pan y chocolate o café	UNIDAD	1	$ 5.500,00	$ 5.500,00
2	Almuerzo Aprendiz	Fruta o sopa, carnes, cereal, farinaceas o harinas, hortalizas o verduras y bebidas	UNIDAD	1	$ 9.000,00	$ 9.000,00
3	Almuerzo Especial	Fruta o sopa, carnes, cereal, farinaceas o harinas, hortalizas o verduras y bebidas	UNIDAD	1	$ 14.500,00	$ 14.500,00
4	Huevos al gusto (Dos Huevos)	Huevos al gusto (Dos Huevos)	UNIDAD	1	$ 3.000,00	$ 3.000,00
5	Caldo de papa de costilla	Caldo de papa de costilla	UNIDAD	1	$ 6.500,00	$ 6.500,00
6	Tamal	Tamal	UNIDAD	1	$ 7.000,00	$ 7.000,00
7	Café con leche (8.0 onzas)	Café con leche (8.0 onzas)	UNIDAD	1	$ 2.000,00	$ 2.000,00
8	Agua aromática (6.0 onzas)	Agua aromática (6.0 onzas)	UNIDAD	1	$ 1.500,00	$ 1.500,00

9	Vaso de leche (8.0 onzas)	Vaso de leche (8.0 onzas)	UNIDAD	1	$ 2.000,00	$ 2.000,00
10	Gaseosa grande (500 ml)	Gaseosa grande (500 ml)	UNIDAD	1	$ 3.500,00	$ 3.500,00
11	Gaseosa pequeña (250 ml)	Gaseosa pequeña (250 ml)	UNIDAD	1	$ 2.000,00	$ 2.000,00
12	Botella de agua (600 cc)	Botella de agua POOL (600 cc)	UNIDAD	1	$ 1.500,00	$ 1.500,00
13	Jugo en botella grande (500 ml)	Jugo en botella grande (500 ml)	UNIDAD	1	$ 3.500,00	$ 3.500,00
14	Jugos naturales en agua (9.0 onzas)	Jugos naturales en agua (9.0 onzas)	UNIDAD	1	$ 2.000,00	$ 2.000,00
15	Empanada de carne 120 gramos	Empanada de carne 120 gramos	UNIDAD	1	$ 2.500,00	$ 2.500,00
16	Buñuelo 100 gramos	Buñuelo 100 gramos	UNIDAD	1	$ 3.500,00	$ 3.500,00
17	Papa rellena	Papa rellena	UNIDAD	1	$ 4.000,00	$ 4.000,00
18	Arepa rellena	Arepa rellena mixta carne	UNIDAD	1	$ 8.000,00	$ 8.000,00
19	Sándwich jamón y queso (Dos rebanadas de pan tajado, una rebanada de jamón y una rebanada de queso, 180 gramos)	Sándwich jamón y queso (Dos rebanadas de pan tajado, una rebanada de jamón y una rebanada de queso, 180 gramos)	UNIDAD	1	$ 2.500,00	$ 2.500,00
20	Hamburguesa (compuesta de pan de hamburguesa, dos hojas de lechuga, cebolla, carne y queso, 220 gramos)	Hamburguesa (compuesta de pan de hamburguesa, dos hojas de lechuga, cebolla, carne y queso, 220 gramos)	UNIDAD	1	$ 6.000,00	$ 6.000,00

21	Pastel de pollo (150 gramos)	Pastel de pollo (150 gramos)	UNIDAD	1	$ 3.500,00	$ 3.500,00
22	Arepa con queso (100 gramos)	Arepa con queso (100 gramos)	UNIDAD	1	$ 2.500,00	$ 2.500,00
23	Papas de paquete	Papas de paquete	UNIDAD	1	$ 2.700,00	$ 2.700,00
24	Platanitos paquete	Platanitos paquete	UNIDAD	1	$ 2.700,00	$ 2.700,00
25	Pastel de carne	Pastel de carne	UNIDAD	1	$ 3.500,00	$ 3.500,00
26	Brownie	Brownie	UNIDAD	1	$ 4.500,00	$ 4.500,00
27	Flautas	Flautas	UNIDAD	1	$ 4.500,00	$ 4.500,00
28	Pastelitos de pollo	Pastelitos de pollo	UNIDAD	1	$ 5.000,00	$ 5.000,00

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

✓ **Condiciones específicas sobre normas de higiene y manejo de alimentos**

a) La dotación del operario debe ser de color claro sin botones, con cierres de pasta y preferiblemente ubicados en la espalda, sin bolsillos, gorro que cubra completamente el cabello, protector de boca.

b) No deben tener barba y el bigote no sobresalir de los labios; usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo, de ser necesario uso de guantes, sin roturas y limpios.

c) El Personal manipulador de alimentos debe tener practicas higiénicas, esmerada higiene personal, lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al mismo, mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no se permite utilizar anillos, aretes, joyas, relojes u otros accesorios, en caso de utilizar lentes, asegurarlos a la cabeza, no comer, beber, masticar chicle o fumar en el área de preparación de los alimentos.

✓ **Condiciones sobre alimentos**

a) Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y La Corporación garantizara la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y tener en cuenta las fechas de vencimiento.

b) Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior.

c) Las frutas y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad.

d) La Corporación deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito. Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, y deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según las clases de alimento.

e) La Corporación deberá proveer adecuada y suficientemente las canecas, calentador, tarimas, anaqueles, nevera y demás para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación.

f) Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.

✓ **Adquisición de alimentos**

a) Todos los alimentos, materias primas e insumos deben ser inspeccionados y clasificados por el personal manipulador, previo al uso o comercialización para lo cual se debe contar con un formato de recepción.

b) La Corporación deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riego, y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la Supervisión.

c) Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

d) La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frio para

mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.

e) Conforme a lo establecido en el artículo 126 de Ley 019 de 2012, La Corporación debe contar con copia de las notificaciones sanitaria y/o permisos sanitarios expedidos por el INVIMA de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, y que estén clasificados como de mediano y bajo riego según la resolución 0719 de 2015, por ejemplo producto precocidos o fritos a base de maíz, papa, yuca, harina o féculas de cereales, tubérculo o leguminosas con relleno de carne o derivados cárnicos, pollo o derivados del pollo y derivados de la leche (empanadas, pasteles de yuca, pasteles de pollo, etc.).

f) Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.

g) La Corporación debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos.

✓ **Condiciones para los alimentos**

Los espacios o áreas destinadas para el almacenamiento de los alimentos deben contar con las siguientes condiciones:

a) Los alimentos de alto riesgo epidemiológico deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración (0oC a 4oC) o congelación (menor a -18oC) dependiendo del tiempo de conservación deseado;

b) Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar;

c) Los alimentos no perecederos empacados individualmente, que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo recomendado en el empaque. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada;

d) Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menor a 20°C teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.

✓ **Forma de entregar los alimentos**

Los alimentos se deberán servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones, pero nunca con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.

✓ **Servicio de alimentos**

La Corporación debe durante el proceso de servido o distribución de alimentos atender las siguientes disposiciones:

a) Mantener disponible el listado de productos diarios en lugar visible;
b) La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin;
c) No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos;
d) Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos;
e) Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4oC, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura;
f) Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido;
g) Durante el proceso de servido, se debe realizar la toma registro de temperaturas de cada alimento mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad (=>65°C, =< 4oC);
h) En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65°C;
i) De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.

✓ **Espacio en arrendamiento**

a) Las mesas con las que se cuenta en el espacio de la cafetería deben permanecer limpias al igual que las sillas y el piso;
b) Establecer contenedores diferenciados para residuos orgánicos y reciclables;
c) Los vidrios de la cafetería deben contar con una limpieza periódica;
d) Se deben permitir las inspecciones del área ambiental y de seguridad y salud en el trabajo para la verificación y cumplimiento de las obligaciones contractuales;
e) El CTCM asignara un inventario de mobiliario y equipos los cuales se encontrarán bajo su custodia y responsabilidad como lo indica la guía gil-g-003, así como también será su responsabilidad el mantenimiento preventivo y correctivo de los mismos durante el periodo de ejecución del presente contrato.

1.3 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

1.3.1 Obligaciones generales dLa Corporación

1. Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2. Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
3. Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios de los ítems descritos en la oferta económica.
4. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
5. Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
6. 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, La Corporación aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**
7. 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.
8. 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.
9. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. La Corporación 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.
10. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.
11. Disponer de recurso humano calificado, maquinaria, equipo y herramientas suficientes y necesarias para la ejecución del objeto contractual.
12. 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.
13. Conservar los inmuebles objeto del contrato en buen estado, salvo su deterioro normal por uso que del mismo se haga. De los cuales se debe tramitar los respectivos reintegros al almacén.
14. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

1.3.2 Obligaciones específicas dLa Corporación

1. Permitir al supervisor la revisión de los trabajos y acatar las órdenes y las instrucciones que le impartan; corregir a su costa el trabajo que no cumpla con lo previsto en las especificaciones respectivas.
2. La Corporación es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
3. El transporte, cargue, descargue de los productos requeridos durante la ejecución del contrato, serán asumidos por La Corporación . El riesgo y propiedad de los bienes es asumido por parte dLa Corporación .
4. La Corporación es obligado a las reparaciones locativas. Se entienden por reparaciones locativas aquellas especies de deterioro que ordinariamente se producen por culpa dLa Corporación o de sus dependientes, como descalabros de paredes, deterioro en el piso, en el mesón, deterioro en el mobiliario y maquinaria, etc.
5. La Corporación asumirá a su costa el cambio de piso y pared de acuerdo con los requerimientos de entes de control y el costo de mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria.
6. La Corporación no tiene la facultad de ceder el arriendo ni de subarrendar, a menos que se le haya expresamente concedido.
7. Deberá restituir en el estado en que le fue entregada, tomándose en consideración el deterioro ocasionado por el uso y goce legitimo.
8. La Corporación es obligado al pago del precio o renta (canon) dentro de los cinco primeros días de cada mes.
9. No podrá La Corporación cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento.
10. No podrá ingresar, ni vender bebidas embriagantes, cigarrillos o sustancias alucinógenas.
11. El servicio de cafetería comprende la venta de comidas menores y artículos propios de cafetería de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada.
12. Se prohíbe expresamente a LA CORPORACIÓN guardar dentro del espacio arrendado sustancias explosivas, prohibidas legalmente o perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene tanto del inmueble objeto de este contrato, como de los inmuebles colindantes.
13. Pagar el valor del canon de arrendamiento mensual, en concordancia con los planes de bienestar, mediante entrega de bonos alimenticios para almuerzo y refrigerio.
14. La Corporación no podrá ofrecer ni comercializar en la cafetería productos vencidos o en malas condiciones.
15. Los equipos suministrados por el Centro deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable La Corporación de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.

16. La Corporación deberá garantizar el almacenamiento adecuado de los alimentos vulnerables, perecederos o que requieran de cadena de frio.
17. Permitir las visitas al inmueble que requiera hacer EL ARRENDADOR, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación de este u otras circunstancias que le sean de interés al ARRENDADOR.
18. Se debe contar con un administrador de cafetería, quien debe estar pendiente de la atención al usuario.
19. El horario de atención será así: de lunes a viernes de 6 a.m. a 9 p.m. y sábados de 8 a.m. a 6 p.m.
20. La Corporación deberá previa concertación con el supervisor contar como mínimo con tres (3) personas para prestar la atención bajo los estándares de excelencia que se requiere.
21. La Corporación es responsable de mantener en condiciones aceptables el estado de los pisos y paredes conforme lineamientos de ley para el expendio y preparación de alimentos.
22. La Corporación deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje indispensable para la prestación del servicio. Adicionalmente deberá contar con la señalización e instalación del extintor, así como la recarga de este y botiquín si hay lugar a ello.
23. La Corporación deberá entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria. Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.
24. La Corporación deberá garantizar que el personal requerido y contratado por él debe estar capacitado y certificado portando siempre el CARNÉ de manipulación de alimentos por una entidad o empresa autorizada para ello. Se debe entregar por parte dLa Corporación al supervisor los CARNÉS de manipulación de alimentos por una entidad o empresa autorizada para ello.
25. La Corporación deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes, lavar y desinfectar los equipos. utensilios y superficies después de cada uso. Desinfectar puertas. paredes y ventanas una vez por semana como mínimo en cumplimiento a las normas vigentes sobre la materia.
26. El profesional nutricionista-Dietista deberá contar con tarjeta profesional, inscripción en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (RETHUS) y con la resolución de autorización del ejercicio profesional expedida por la secretaria de Salud respectiva.
27. Permitir en cualquier tiempo la realización de inspecciones planeadas y no planeadas a través de su supervisor para constatar el estado y la conservación del inmueble u otras circunstancias que sean de su interés. siempre y cuando dichas visitas no afecten la continuidad regular del servicio.
28. La Corporación deberá ubicar un buzón de sugerencias en el área común de la cafetería y asegurar la disponibilidad permanente de formatos en papel, lapicero o similar. El análisis de la información recolectada deberá ser presentado en un informe de gestión mensual que se presentará en cada comité de cafetería.
29. La Corporación deberá mantener en condiciones de higiene y aseo las instalaciones de cafetería y cocina de la cafetería.
30. Garantizar mediante contrato de aprendizaje la vinculación de un aprendiz en etapa lectiva o productiva, o en su defecto, demostrar la asignación de este por parte del centro de formación.

1.3.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

Las siguientes son obligaciones de seguridad y salud en el trabajo que debe atender La Corporación:

1. **Equipos de Protección Personal (EPP) y Dotación**

✓Uso obligatorio de EPP según las funciones
✓Gorros o redecillas para cabello.
✓ Tapabocas.
✓ Guantes de nitrilo o látex para manipulación de alimentos.
✓ Delantal impermeable o de fácil limpieza.
✓ Zapatos antideslizantes.
✓ Registros de entrega y uso, en cada comité de cafetería programado por la supervisora del contrato.

2. Entrega de dotación (según normatividad laboral):

✓ Uniformes adecuados para el área de cocina y servicio.
✓ Elementos de protección adicionales según la actividad.
✓ Registros de entrega y uso, en cada comité de cafetería programado por la supervisora del contrato.

3. Exámenes Médicos Ocupacionales

✓ Exámenes médicos pre-ocupacionales, periódicos, de acuerdo con la exposición a riesgos. Énfasis en manipulación de alimentos (examen coprológico y certificación médica).
✓ Registros de realización, en cada comité de cafetería programado por la supervisora del contrato.

4. Capacitaciones y Entrenamientos en la vigencia del contrato

Formación obligatoria en:
✓ Manipulación higiénica de alimentos.

✓ Seguridad e higiene en la cocina.
✓ Manejo de residuos sólidos y orgánicos.
✓ Uso y mantenimiento de EPP.
✓ Plan de emergencias y primeros auxilios.
✓ Prevención de accidentes y enfermedades laborales.
✓ Uso y manipulación de extintores

Los soportes de las capacitaciones se deberán entregar en los comités de cafetería programados por la supervisora del contrato.

5. Condiciones del Área de Trabajo

Organización del punto de almacenamiento de loza:

✓ Implementar un sistema de almacenamiento adecuado y señalización.

✓ Capacitar a aprendices y trabajadores sobre el manejo correcto de los utensilios. (SENA Centro de formación TCM y contratista)

✓ Inspecciones regulares para verificar el estado de la loza y su reposición cuando sea necesario.

6. **Estado de la loza**:

✓ Inspeccionar y reemplazar loza en mal estado para garantizar higiene y presentación.

✓ Definir un protocolo de limpieza y desinfección.

7. Cumplimiento de normativas sanitarias:

Aplicar los lineamientos del Ministerio de Salud y normativas de higiene y seguridad en manipulación de alimentos.

- La Corporación debe presentar el plan de saneamiento limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable periodicamente.
- Efectuar semestralmente o según aplique fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades. Para esto también deberá presentarse un plan de control de plagas y garantizar que los productos utilizados en las fumigaciones se encuentren registrados y permitidos por el ministerio de salud y sean de bajo grado de toxicidad, así mismo que el personal a realizar la fumigación cuente con curso de capacitación y entrenamiento en aplicación de plaguicidas con intensidad de 60 horas, permiso sanitario.

8. **Capacitaciones brigada de emergencia**

✓ Por lo menos un colaborador de la cafetería debe participar en las capacitaciones de la brigada de emergencia cuando se programen.

1.3.4 Obligaciones ambientales de La Corporación

1. Cumplir con lo estipulado en el Decreto 1076 del 2015 correspondiente a los asuntos jurídicos ambientales del país, la política del Sistema de Gestión Ambiental (SGA) y Sistema de Gestión de la Energía (SGE) del SENA del SENA y demás requisitos legales vigentes.

2. La Corporación deberá cumplir con los lineamientos contenidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos del Complejo Cazucá, versión 2023 y disponible según solicitud de La Corporación al Centro de Formación.

✓ Establecer contenedores diferenciados para residuos orgánicos y reciclables.
✓ Implementar señalización clara sobre la disposición correcta de residuos.
✓ Sensibilizar a los aprendices sobre la importancia del manejo adecuado de residuos. (SENA Centro de formación CTCM y contratista).

3. La Corporación deberá Implementar estrategias que permitan prevenir la perdida 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.

4. La Corporación deberá garantizar que 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.

5. Realizar un lavado semestral o cada vez que la capacidad instalada supere el 25% de las trampas (incluye las trampas de grasa portátiles) de grasas a través de un tercero especializado con equipo de succión y presión para evacuar las grasas y solidos existentes, y deberá entregar soporte al supervisor del contrato del destine de los lodos biológicos generados con su respectiva certificación por parte de la autoridad ambiental correspondiente.

Esta actividad deberá realizarse en el horario y fecha acordados con la Supervisión del contrato teniendo en cuenta generar el mínimo de afectación a la comunidad Sena y vecinos del sector. Al finalizar el contrato restituir las condiciones de limpieza de la trampa de grasas de la cafetería, así como las portátiles ubicadas en el área de lavado.

6. La Corporación deberá garantizar el manejo y gestión adecuados de los aceites de cocina usados –ACU 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. La Corporación deberá presentar como evidencia de cumplimiento: copia de registro a su nombre de inscripción de generadores de Aceite Vegetal Usado ante la secretaria la autoridad competente.

7. La Corporación deberá implementar buenas prácticas para el uso eficiente del agua y la energía durante la prestación del servicio, evitando consumos innecesarios y reportando oportunamente al supervisor del contrato cualquier fuga, daño o condición que pueda generar sobre consumos.

8. La Corporación deberá garantizar el almacenamiento, rotulado, compatibilidad y manejo seguro de las sustancias químicas utilizadas durante la prestación del servicio, de conformidad con la normatividad vigente y el Sistema Globalmente Armonizado (SGA), evitando el trasvase a envases de alimentos o bebidas o a recipientes que puedan inducir a error.

9. La Corporación deberá mantener disponibles en el lugar de prestación del servicio las Fichas de Datos de Seguridad (FDS), en idioma español y vigentes, de las sustancias químicas utilizadas, garantizando que el personal conozca las medidas para su manipulación segura, almacenamiento y atención de emergencias.

1.3.5 Obligaciones de seguridad de la información

Para efectos de dar cumplimiento a las políticas de seguridad y privacidad de la información adoptadas por el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), en el marco del Sistema de Gestión de Seguridad de la Información (SGSPI) y conforme a lo establecido en la norma ISO/IEC 27001:2022, EL OFERENTE, PROVEEDOR Y/O CONTRATISTA, sea persona natural o jurídica, se obliga a:

1.Conocer, respetar y alinearse con las políticas institucionales de seguridad de la información vigentes, disponibles en el sitio oficial del SENA.

2.Las partes se obligan a mantener la confidencialidad de toda información que reciban a partir de la suscripción del contrato, ya sea de forma directa o indirecta, verbal, escrita, gráfica, digital, magnética o por cualquier otro medio o formato. Esta obligación incluye, pero no se limita a, datos técnicos, comerciales, financieros, operativos, estratégicos o de cualquier otra naturaleza que se relacionen con la ejecución del contrato.

3. Adoptar todas las medidas técnicas, administrativas y legales necesarias para evitar el acceso, divulgación o uso no autorizado de dicha información por parte de terceros.

4. Implementar las medidas necesarias para garantizar la protección, confidencialidad, integridad, disponibilidad y privacidad de la información tratada durante la ejecución del presente contrato.

5. Reportar de manera inmediata cualquier incidente de seguridad de la información que se presente en el marco de la ejecución contractual, siguiendo el conducto regular y los procedimientos definidos por el SENA para la gestión de incidentes, conforme al marco de la norma ISO/IEC 27001:2022.

6. Garantizar que su personal, subcontratistas o cualquier tercero vinculado al desarrollo del contrato conozca y respete esta obligación de confidencialidad.

7. De acuerdo con el artículo 10 de la ley 1581 de 2012, las excepciones y casos que no es necesaria la autorización del titular para el tratamiento de sus datos personales está contemplado en el artículo en mención. En el evento en que se requiera tratamiento de datos personales cuya finalidad no esté relacionada con una clara y especifica competencia funcional de la entidad, deberá solicitarse autorización del titular de la información

8. En caso que una persona considere que se está afectando su derecho a la protección de sus datos personales y privacidad en las plataformas de compra pública, el titular de la información podrá solicita la protección de sus derechos ante la entidad, quien como responsable del tratamiento analice la solicitud, reclamo o consulta de acuerdo con la normatividad vigente y aplicable sus políticas de datos personales, sus políticas de clasificación y reserva de la información, su índice de información clasificada y reservada, y las demás que sean aplicables

1.3.6 Obligaciones del SENA

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

1.4 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será de **doce (12) meses**, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, previo cumplimiento de los requisitos legales y la suscripción del acta de inicio, cuando haya lugar a ella.

El plazo podrá ser prorrogado de común acuerdo entre las partes, previa justificación y cumplimiento de los requisitos legales y contractuales aplicables.

1.5 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en el Centro de Tecnologías para la Construcción y la Madera del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital ubicado en la Autopista Sur Carrera 4 # 53 – 54 en Soacha, Cundinamarca.

1.6 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio el Centro de Tecnologías para la Construcción y la Madera del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA - Regional Distrito Capital ubicado en la Autopista Sur Carrera 4 # 53 – 54 en Soacha, Cundinamarca.

Corporación
Vientos del Porvenir
NIT 830073167-5

1.7 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

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

Otra forma de Pago	El contrato se pagará mediante canon de arrendamiento de la siguiente forma: **La Corporación pagará** al SENA por mensualidades vencidas la suma de **MILLON OCHOCIENTOS DOS MIL PESOS ($1.802.000),** incluidos los costos de los servicios mensuales de energía eléctrica, agua y alcantarillado. Los cuales deberá cancelar en el valor correspondiente al canon de arrendamiento mensual, de acuerdo con la propuesta presentada, suma que será cobrada por el SENA en vales que se le serán entregados a los aprendices seleccionados de acuerdo con los lineamientos de Bienestar al aprendiz, para con ellos poder acceder a desayunos, almuerzos y/o refrigerios, previo acuerdo con el supervisor del contrato **La Corporación mensualmente** deberá allegar al SENA los siguientes documentos: **POR PARTE DE LA CORPORACIÓN:** Acreditación de encontrarse al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, mediante la presentación de las planillas de pago correspondientes. **POR PARTE DEL SENA:** El informe de supervisión suscrito por el Supervisor del contrato.

FIRMA: _____
Nombre De Quién Firma: RONAL CAMELO CHAVES
C.C. No. 79.443.109 de Bogotá D.C
Representante Legal
Proponente: CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR
NIT: 830.073.167-5