PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD – BIENES Y SERVICIOS					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Junio 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	CENTRO DE TECNOLOGIAS DEL TRANSPORTE
ORDENADOR DEL GASTO	FREDY VELEZ NIÑO
OBJETO	Entregar a título de arrendamiento un (1) espacio físico ubicado en el Centro de Tecnologías del Transporte -Autopista Sur Carrera 4ª N° 53-54 Cazuca-, con el propósito de permitir la operación y prestación del servicio de restaurante y cafetería, dirigido a los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la entidad, conforme a las condiciones técnicas, administrativas y de uso establecidas por el SENA.

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El Centro de Tecnologías del Transporte, adscrito a la Regional Distrito Capital del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, cuenta dentro de sus instalaciones con un espacio físico destinado para el funcionamiento de un restaurante y cafetería, cuya finalidad es contribuir al bienestar de la comunidad educativa mediante la prestación de un servicio complementario de alimentación dirigido a los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios que diariamente desarrollan actividades académicas, administrativas e institucionales en el Centro de Formación.

La existencia de este espacio responde a la necesidad de ofrecer condiciones que favorezcan la permanencia, el bienestar y el adecuado desarrollo de los procesos de formación profesional integral, permitiendo que los usuarios accedan a servicios de alimentación dentro de las instalaciones del Centro, en condiciones de calidad, oportunidad, higiene y seguridad, evitando desplazamientos hacia establecimientos externos que puedan afectar los tiempos destinados a las actividades de formación o representar riesgos para la comunidad educativa.

En atención a lo anterior, resulta necesario entregar dicho espacio físico en arrendamiento a una persona natural o jurídica que cuente con la capacidad técnica, administrativa, financiera y operativa para desarrollar la actividad comercial correspondiente, asumiendo por su cuenta y riesgo la operación del restaurante y cafetería, garantizando el cumplimiento de la normativa sanitaria, de inocuidad alimentaria,

seguridad industrial, gestión ambiental y demás disposiciones legales aplicables, así como de las condiciones técnicas y administrativas establecidas por el SENA.

La modalidad de arrendamiento constituye el mecanismo idóneo para alcanzar la finalidad perseguida, toda vez que permite a la Entidad conservar la administración y destinación del bien inmueble, asegurar su adecuado aprovechamiento, evitar la subutilización de un espacio diseñado para prestar un servicio de apoyo a la comunidad institucional y, simultáneamente, permitir que un tercero especializado opere el establecimiento sin que el SENA deba destinar recursos humanos, técnicos, administrativos o financieros para el desarrollo de una actividad que no hace parte de su misión institucional.

En ese sentido, si bien la prestación del servicio de restaurante y cafetería no constituye una función misional del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, sí representa un servicio complementario que contribuye al bienestar institucional, favorece la permanencia de los aprendices durante la jornada de formación y genera condiciones adecuadas para el desarrollo de las actividades académicas y administrativas, en concordancia con los principios de eficiencia, eficacia y servicio al ciudadano que orientan la gestión pública.

De igual manera, el arrendamiento del espacio físico permite garantizar su adecuada conservación, mantenimiento y utilización conforme a la destinación prevista por la Entidad, preservando el patrimonio público y asegurando que el inmueble continúe prestando un servicio de interés para la comunidad educativa, bajo condiciones previamente definidas y sujetas al seguimiento y control por parte del SENA.

La necesidad descrita adquiere especial relevancia teniendo en cuenta la ubicación del Centro de Tecnologías del Transporte, localizado en la Autopista Sur Carrera 4ª No. 53-54, sector Cazucá, donde confluye diariamente un número significativo de aprendices, funcionarios, contratistas y visitantes, circunstancia que hace indispensable disponer de un servicio de restaurante y cafetería dentro de las instalaciones, con el fin de garantizar el acceso oportuno a alimentos y bebidas en condiciones de calidad, inocuidad y precios razonables, contribuyendo así al bienestar y permanencia de la comunidad institucional.

Así mismo, el SENA no dispone de la estructura administrativa, operativa, técnica, financiera ni del personal requerido para asumir directamente la operación de un establecimiento de restaurante y cafetería, razón por la cual resulta conveniente acudir a un tercero especializado que, mediante el contrato de arrendamiento del espacio físico, desarrolle dicha actividad bajo su exclusiva responsabilidad, conforme a las condiciones establecidas por la Entidad.

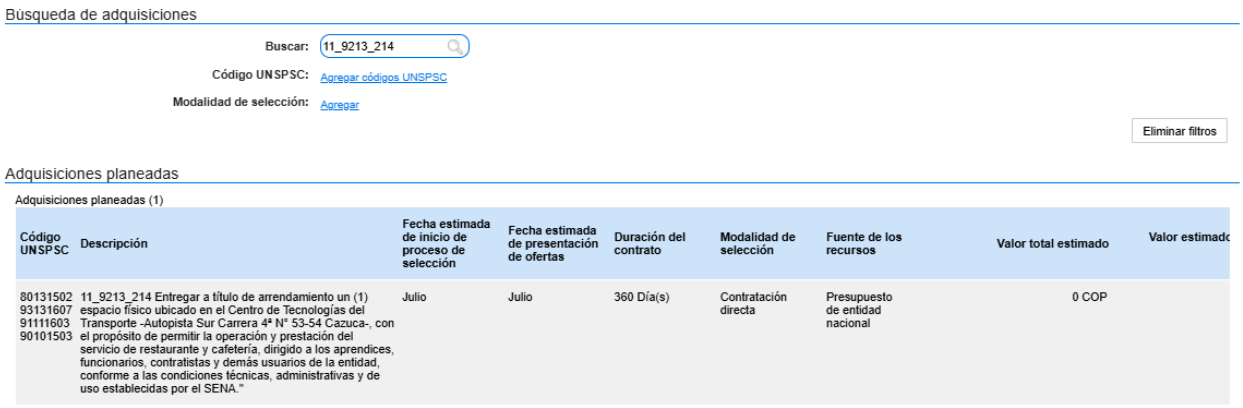
La presente contratación se fundamenta en los principios de planeación, economía, responsabilidad, eficiencia, transparencia y selección objetiva que orientan la contratación estatal, en cuanto la entrega en arrendamiento del espacio físico constituye la alternativa más conveniente para satisfacer la necesidad institucional identificada, garantizar el adecuado aprovechamiento de un bien administrado por el SENA y asegurar la prestación continua de un servicio complementario en beneficio de la comunidad educativa.

En este contexto, mediante el artículo 9 de la Resolución 0069 de 2014, "Por la cual se dictan medidas de orden administrativo y se confieren delegaciones para la ordenación del gasto en materia de contratación estatal y para diferentes actuaciones administrativas en los Directores Regionales y en los Subdirectores de Centro de Formación Profesional del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA", se delegó en los Subdirectores de Centro la ordenación del gasto y la competencia para dirigir y adelantar todas las etapas inherentes a los procesos contractuales dentro del ámbito de su jurisdicción.

Igualmente, de conformidad con la Resolución 2862 de 2025, por medio de la cual se delegan funciones en materia de contratación estatal y ordenación del gasto, corresponde a los Subdirectores de Centro adelantar y suscribir los contratos requeridos para el cumplimiento de las funciones institucionales dentro de su competencia funcional.

En consecuencia, corresponde al Subdirector del Centro de Tecnologías del Transporte adelantar el presente proceso contractual para entregar en arrendamiento el espacio físico destinado al funcionamiento del restaurante y cafetería, garantizando su adecuada administración, conservación, destinación y aprovechamiento, así como la prestación de un servicio complementario que contribuya al bienestar de los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la Entidad, en observancia de los principios que rigen la función administrativa y la contratación estatal.

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



Búsqueda de adquisiciones

Buscar: 11_9213_214

Código UNSPSC: Agregar códigos UNSPSC

Modalidad de selección: Agregar

Eliminar filtros

Adquisiciones planeadas

Adquisiciones planeadas (1)

Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Fecha estimada de presentación de ofertas	Duración del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado
80131502 93131607 91111603 90101503	11_9213_214 Entregar a título de arrendamiento un (1) espacio físico ubicado en el Centro de Tecnologías del Transporte -Autopista Sur Carrera 4ª N° 53-54 Cazuca-, con el propósito de permitir la operación y prestación del servicio de restaurante y cafetería, dirigido a los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la entidad, conforme a las condiciones técnicas, administrativas y de uso establecidas por el SENA."	Julio	Julio	360 Día(s)	Contratación directa	Presupuesto de entidad nacional	0 COP	

1.4 CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC).

El objeto contractual se clasifica en los siguientes códigos del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN**

			(Clase o producto)
1	F	80131502	Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales.

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No aplica

2. OBJETO

Entregar a título de arrendamiento un (1) espacio físico ubicado en el Centro de Tecnologías del Transporte -Autopista Sur Carrera 4ª No 53-54 Cazuca-, con el propósito de permitir la operación y prestación del servicio de restaurante y cafetería, dirigido a los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la entidad, conforme a las condiciones técnicas, administrativas y de uso establecidas por el SENA.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

El presente contrato tiene como alcance la entrega, a título de arrendamiento, de un (1) espacio físico ubicado en las instalaciones del Centro de Tecnologías del Transporte de la Regional Distrito Capital del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, para que el arrendatario lo utilice exclusivamente en la operación y administración de un establecimiento destinado a la prestación del servicio de cafetería y restaurante, incluyendo la preparación, expendio y comercialización de alimentos, bebidas y demás productos afines que resulten necesarios para la adecuada atención de los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios autorizados por la Entidad.

La utilización del espacio deberá efectuarse conforme a la destinación autorizada por el SENA y en estricto cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias, ambientales, administrativas y de seguridad establecidas por la normatividad vigente y por la Entidad. En consecuencia, el arrendatario no podrá modificar la destinación del inmueble, desarrollar actividades comerciales diferentes a las expresamente autorizadas, subarrendar total o parcialmente el espacio, ceder el contrato sin autorización previa y escrita del SENA, ni realizar adecuaciones o intervenciones sobre el inmueble sin la correspondiente autorización de la Entidad.

El alcance del contrato comprende únicamente la entrega del uso y goce temporal del espacio físico para el desarrollo de la actividad autorizada, correspondiendo al arrendatario asumir por su cuenta y riesgo la organización, operación, administración y explotación económica del establecimiento, así como la obtención y conservación de los permisos, licencias, registros y autorizaciones que resulten exigibles para el ejercicio de la actividad comercial.

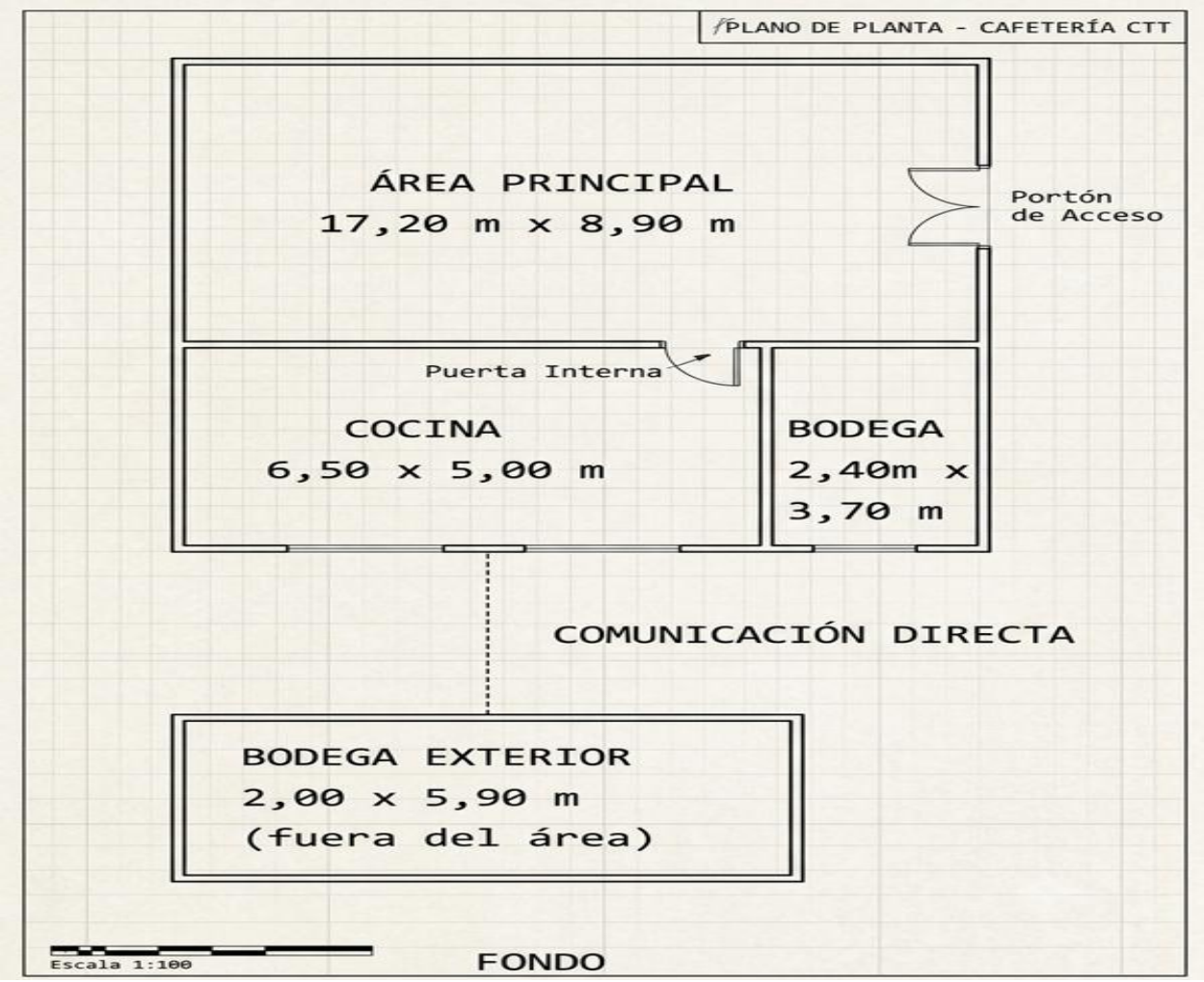
El espacio objeto del presente contrato no constituye un establecimiento de comercio del SENA ni implica que la Entidad preste directamente el servicio de cafetería y restaurante. Su destinación obedece al propósito de facilitar a la comunidad educativa el acceso oportuno a un servicio complementario de

alimentación que contribuya al bienestar institucional y al adecuado desarrollo de las actividades académicas y administrativas, en el marco de las estrategias de bienestar implementadas por la Entidad.

La celebración del presente contrato de arrendamiento no genera erogación presupuestal para el SENA, toda vez que el arrendatario explotará el espacio por su cuenta y riesgo y asumirá integralmente los costos derivados de la operación del establecimiento, sin perjuicio del pago del canon de arrendamiento y del cumplimiento de las demás obligaciones contractuales que se establezcan en el contrato y sus anexos.

DESCRIPCION DEL ESPACIO FISICO:

- **Área principal:** 17,20 × 8,90 m = 153,08 m²
- **Bodega exterior adicional:** 2,00 × 5,90 m = 11,80 m² (fuera del área principal)
- **Cocina:** dentro del área principal, conectada con la bodega exterior
- **Bodega 2,40 × 3,70 m:** al lado derecho de la cocina, dentro del área principal



Puntos de agua:

1. Tres lavaplatos
2. Una pileta de lavado
3. Punto. De agua línea de calientes

INVENTARIO DE MOBILIARIO Y EQUIPO

ELEMENTOS	CANTIDAD
MESAS EN ACERO INOXIDAVLE	3
CONGELADOR	1
ESTANTE	2
GRATINADORA	1
HORNO	1
LAVAMANOS	1
ESTUFA	1
LAVAPLATOS	1
MESA EN ACERO INOXIDABLE	3
PAPELERA	1
MESA REFRIGERADOR	1
REPISA	2
MESAS	37
SILLA	148
TELEVISOR	1
TOTAL GENERAL	**204**

Inventario entregado al arrendatario: Se recomienda que la verificación detallada del inventario entregado, incluyendo la cantidad, identificación, estado de conservación y funcionamiento de cada uno de los bienes, equipos, muebles y elementos que hacen parte del espacio objeto de arrendamiento, quede consignada en el acta de entrega inicial. Dicha acta deberá formar parte integral del contrato y constituirá el documento de referencia para las verificaciones, seguimientos y proceso de restitución al finalizar la ejecución contractual, con el fin de garantizar la adecuada conservación de los bienes entregados por el SENA.

ESTADO ACTUAL DEL INMUEBLE Y ADECUACIONES REQUERIDAS PARA SU PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Con el fin de garantizar que el espacio destinado al funcionamiento de la cafetería y restaurante se encuentre en condiciones adecuadas para la prestación del servicio, el Centro de Tecnologías del Transporte realizó una revisión técnica de las instalaciones e identificó las actividades de mantenimiento locativo y adecuación necesarias para su óptimo funcionamiento. Dichas actividades comprenden intervenciones de resane, pintura, adecuación de áreas de almacenamiento, mejoramiento de instalaciones eléctricas, ajustes sanitarios y reparaciones menores en diferentes zonas que conforman la cafetería.

Las actividades descritas corresponden al diagnóstico técnico efectuado sobre la cafetería, incluyendo las áreas de cocina, bodega de almacenamiento, zonas de lavado, lockers y fachada posterior, las cuales requieren intervenciones orientadas a mejorar las condiciones de higiene, seguridad, presentación y funcionalidad del espacio.

La ejecución de las actividades de mantenimiento estará a cargo del SENA a través de su personal de trabajadores oficiales, mientras que el suministro de determinados materiales e insumos requeridos para dichas adecuaciones será asumido por el contratista, conforme a la distribución de responsabilidades establecida en el presente estudio previo.

Así mismo, como soporte técnico de las condiciones iniciales del inmueble, se incorporan la descripción de las intervenciones requeridas, la relación de materiales necesarios y el registro fotográfico de las áreas objeto de adecuación, los cuales forman parte integral del presente estudio previo y servirán como referencia para la entrega y puesta en funcionamiento del espacio destinado a la operación de la cafetería.

Finalmente, la verificación detallada de los bienes, equipos, muebles, enseres y demás elementos existentes en la cafetería, así como su estado de conservación y funcionamiento, quedará consignada en el acta de entrega del inmueble. Dicha acta hará parte integral del contrato y constituirá el documento de referencia para el seguimiento durante la ejecución contractual y para la restitución de los bienes al finalizar la vigencia del contrato.

- **Alcance de las actividades**

Las actividades de mantenimiento a ejecutar en la cafetería, las cuales serán realizadas en su totalidad por el SENA con su personal de trabajadores oficiales (TO), sin incluir materiales, comprenden como mínimo:

- Resane y pintura de paredes y techos de la cafetería salón principal y dos cuartos anexos. (mano de obra)
- Adecuación de la bodega de almacenamiento (resane de piso, suministro y cambio de paredes en super board, resane y pintura en general) con suministro de láminas de super board y accesorios
- Control, canalización del cableado a la vista y suministro e instalación de tomas en general
- Limpieza de canaletas y filtraciones de agua
- Resane y pintura de media caña (guarda escoba) en general
- Suministro y cambio de luminarias en general
- Revisión de la línea caliente y campana
- Ajuste de partes en acero inoxidable
- Reparación humedad lavaplatos (cambio de sifones)

- **Descripción de las intervenciones por zona**

A continuación, se presenta el registro fotográfico y la descripción de las intervenciones requeridas en cada zona de la cafetería, actividades que serán ejecutadas por el SENA con sus trabajadores oficiales (TO).

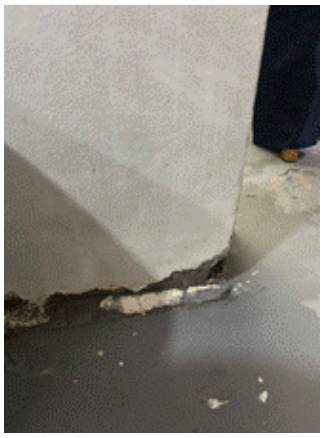
Estado general y bodega de almacenamiento.





Zona de cocina.

Ajuste de media caña; pintura de piso y paredes; retiro de canaleta; retiro de toma y ajuste de regleta para la greca; ajuste de división en acero inoxidable; y revisión de humedad en el lavaplatos.





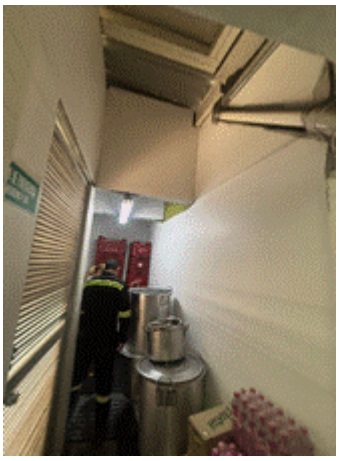

Zona de lavado y lockers.

Pintura de muros y piso; revisión, suministro e instalación para el cambio de luminarias; y arreglo de media caña.



Zona de lavado 2.

Cierre de espacios y huecos en puerta con lámina e instalación de media caña plástica (8 m); afinado de piso para su posterior pintura; e igualmente pintura de muros y piso.

Fachada posterior.

Cambio de drywall por lámina tipo Eterboard (fibrocemento).




- **Distribución de responsabilidades**

Obligación del contratista

La obligación del contratista para la puesta en marcha se limita exclusivamente al suministro de los materiales relacionados en la siguiente tabla bajo el grupo “a cargo del contratista”. El contratista no ejecuta mano de obra ni aporta personal para la realización de las actividades de puesta en marcha.

A cargo del SENA

La mano de obra y la ejecución de la totalidad de las actividades para la puesta en marcha estarán a cargo del SENA, mediante su personal de trabajadores oficiales (TO) o quien asigne. Igualmente, el SENA suministrará los demás materiales e insumos relacionados en la siguiente tabla bajo el grupo “a cargo del SENA”.

- **Lista de materiales e insumos y responsable del suministro**

La siguiente tabla relaciona los materiales e insumos requeridos, indicando en cada grupo quién asume su suministro. Los ítems relacionados como “a cargo del SENA” corresponden a los que en la lista de obra se marcaron expresamente para el SENA; los ítems restantes se asumen a cargo del contratista.

Ítem	Descripción del material / actividad	Cant.	Unidad
MATERIALES A CARGO DEL CONTRATISTA			
1	Pintura acrílica tipo 1, base agua, color blanco (tipo Philac), para muros	2	Cuñete
2	Pintura epóxica para tráfico pesado, color gris, incluye catalizador y disolvente, para pisos	5	Galón
3	Media caña (guardaescoba) plástica con accesorios, perfil 9 cm, en tramos de 3 m	9	ml
4	Cemento gris	½	Bulto
5	Mezcladora (grifería) — suministro y cambio	1	Unidad
MATERIALES E INSUMOS A CARGO DEL SENA			
1	Estuco plástico	1	Cuñete
2	Lámina tipo Eterboard (fibrocemento) para fachada posterior	1	Unidad
3	Luminaria tipo panel LED de 30 × 120 cm	6	Unidad
4	Luminaria redonda tipo ojo de buey, 18 W	8	Unidad
5	Toma eléctrica — cambio	4	Unidad
6	Interruptor — cambio	4	Unidad
7	Canaleta para cableado a la vista — instalación	1	Global
8	Revisión de lavaplatos y cambio de sifones	—	Global
9	Broches, rodillos, estopa, adhesivo PVC y soldadura PVC	—	Varios

Nota: *Las cantidades y unidades son estimadas a partir de la lista de obra y del registro fotográfico; deberán verificarse y ajustarse contra las mediciones definitivas en sitio antes de la ejecución.*

- **Condiciones de ejecución**

Las reparaciones menores podrán realizarse estando la cafetería en uso. Las reparaciones mayores —tales como resanes, aplicación de estuco y pintura— requieren que la cafetería permanezca cerrada durante una (1) semana, en jornada de sábado a domingo, lo cual será concertado previamente entre las partes (SENA y contratista).

HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

DIAS	HORARIO
Lunes a viernes	6 am a 9 pm
Sábado	8 am a 6 pm

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Arrendamiento	
Otro:	

2.2 LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES, CONSULTAS O DISEÑOS.

No aplica

2.3 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

No aplica

2.4 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

No aplica

2.5 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

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	$5.500
2	Almuerzo Aprendiz	Fruta o sopa, carnes, cereal, farinaceas o harinas, hortalizas o verduras y bebidas	UNIDAD	1	$8.500	$8.500

3	Almuerzo Especial	Fruta o sopa, carnes, cereal, farinaceas oharinas, hortalizas o verduras y bebidas	UNIDAD	1	$14.000	$14.000
4	Huevos al gusto (Dos Huevos)	Huevos al gusto (Dos Huevos)	UNIDAD	1	$3.500	$3.500
5	Caldo de papa de costilla	Caldo de papa de costilla	UNIDAD	1	$5.000	$5.000
6	Tamal	Tamal	UNIDAD	1	$9.000	$9.000
7	Café con leche (8.0 onzas)	Café con leche (8.0 onzas)	UNIDAD	1	$2.200	$2.200
8	Agua aromática (6.0 onzas)	Agua aromática (6.0 onzas)	UNIDAD	1	$1.300	$1.300
9	Vaso de leche (8.0 onzas)	Vaso de leche (8.0 onzas)	UNIDAD	1	$2.200	$2.200
10	Gaseosa grande (500 ml)	Gaseosa grande (500 ml)	UNIDAD	1	$3.500	$3.500
11	Gaseosa pequeña (250 ml)	Gaseosa pequeña (250 ml)	UNIDAD	1	$2.000	$2.000
12	Botella de agua (600 cc)	Botella de agua POOL (600 cc)	UNIDAD	1	$2.000	$2.000
13	Jugo en botella grande (500 ml)	Jugo en botella grande (500 ml)	UNIDAD	1	$3.000	$3.000
14	Jugos naturales en agua (9.0 onzas)	Jugos naturales en agua (9.0 onzas)	UNIDAD	1	$1.500	$1.500
15	Empanada de carne 120 gramos	Empanada de carne 120 gramos	UNIDAD	1	$2.800	$2.800
16	Buñuelo 100 gramos	Buñuelo 100 gramos	UNIDAD	1	2500	2500
17	Papa rellena	Papa rellena	UNIDAD	1	3500	3500
18	Arepa rellena	Arepa rellena mixta carne	UNIDAD	1	$5.500	$5.500

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	$2.500
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	$6.000
21	Pastel de pollo (150 gramos)	Pastel de pollo (150 gramos)	UNIDAD	1	$3.000	$3.000
22	Arepa con queso (100 gramos)	Arepa con queso (100 gramos)	UNIDAD	1	$2.500	$2.500
23	Papas de paquete	Papas de paquete	UNIDAD	1	$2.800	$2.800
24	Platanitos paquete	Platanitos paquete	UNIDAD	1	$2.500	$2.500
25	Pastel de carne	Pastel de carne	UNIDAD	1	$ 3.500	$ 3.500
26	Brownie	Brownie	UNIDAD	1	$4.000	$4.000
27	Flautas	Flautas	UNIDAD	1	$ 2.800	$ 2.800
28	Pastelitos de pollo	Pastelitos de pollo	UNIDAD	1	$ 2.500	$ 2.500

Nota: Los precios de los alimentos preparados (desayunos, almuerzos) aquí establecidos permanecerán vigentes durante la presente vigencia. Para una nueva vigencia fiscal, podrán ajustarse hasta el porcentaje de variación anual del IPC certificado por el DANE, previo acuerdo entre las partes y autorización del SENA.

2.6 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 el arrendatario deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y tener en cuenta las fechas de vencimiento.
b) Los enlatados deberán tener 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
7 GCCON-F-046 V.03
d) El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito. 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) El contratista 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, tóxico, 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) El Contratista 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 frío 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, El Contratista 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) El contratista debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos y permisos sanitarios.

✓ 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

El contratista 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, puertas, divisiones y rejas 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.

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(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida
7) El contratista deberá presentar para cada informe de pago las constancias de verificación de antecedentes fiscales, penales, disciplinarios y registro nacional de medidas correctivas.
8) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
9) 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.**
10) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
11) 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.
12) 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.
13) 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.
14) 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.
15) El (la) contratista se obliga a conocer y cumplir el protocolo SENA para la prevención de las violencias basadas en género, orientación sexual y otros tipos de violencia, para prevenir, atender y adoptar medidas de protección frente a todas las formas de violencia contra las mujeres, las basadas en

género, por orientación sexual, identidad de género, condición diversa y frente al acoso sexual en el ámbito laboral, contractual y de formación para el trabajo en el SENA

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

2.7.2 Obligaciones específicas del contratista

1) Recibir el espacio físico objeto del contrato y destinarlo única y exclusivamente al funcionamiento de un restaurante y cafetería para la atención de aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios autorizados por el SENA, conforme a las condiciones establecidas en el contrato y sus anexos.
2) Ejecutar el contrato por su cuenta y riesgo, bajo su exclusiva responsabilidad técnica, administrativa y financiera.
3) Permitir al supervisor designado por el SENA el acceso al inmueble para realizar visitas de inspección, seguimiento, control y verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales, acatando las observaciones e instrucciones impartidas dentro del marco del contrato.
4) Corregir oportunamente, y a su costa, cualquier incumplimiento o deficiencia advertida por el supervisor relacionada con la operación del establecimiento o con el estado del inmueble.
5) Vincular el personal requerido para la operación del establecimiento bajo su exclusiva responsabilidad, garantizando el cumplimiento de las normas laborales, de seguridad social, parafiscales y de seguridad y salud en el trabajo, sin que exista vínculo laboral o solidaridad alguna entre dicho personal y el SENA.
6) Asumir los costos de transporte, cargue, descargue, almacenamiento, conservación y manejo de todos los bienes, insumos, materias primas y equipos requeridos para la prestación del servicio.
7) Restituir el inmueble al finalizar el contrato en las mismas condiciones en que fue recibido, salvo el deterioro normal ocasionado por el uso legítimo del bien.
8) Realizar y asumir, durante la ejecución del contrato, las reparaciones locativas necesarias para conservar el inmueble en adecuado estado de funcionamiento, incluyendo pisos, paredes, enchapes, pintura, mobiliario, equipos, mesones, puertas, ventanas, instalaciones menores y demás elementos cuyo deterioro sea atribuible al uso del inmueble.
9) Responder por los daños que él, su personal, proveedores o visitantes ocasionen a las instalaciones, equipos, mobiliario o bienes entregados por el SENA.
10) No ceder el contrato, ni subarrendar total o parcialmente el inmueble, salvo autorización previa, expresa y escrita del SENA.
11) No modificar la destinación del inmueble ni desarrollar actividades diferentes a las autorizadas por la Entidad.
12) Abstenerse de almacenar, distribuir o comercializar sustancias explosivas, inflamables, tóxicas o cualquier otro elemento que represente riesgo para las personas o las instalaciones, salvo aquellos estrictamente necesarios para la actividad y permitidos por la normatividad vigente.

13) No vender ni permitir el consumo de bebidas alcohólicas, cigarrillos, dispositivos electrónicos para fumar, sustancias psicoactivas o cualquier producto cuyo expendio se encuentre prohibido dentro de las instalaciones del SENA.
14) Garantizar que los alimentos, bebidas y demás productos ofrecidos sean aptos para el consumo humano, de excelente calidad, dentro de su fecha de vencimiento y en condiciones adecuadas de conservación.
15) Cumplir durante toda la ejecución del contrato la normatividad sanitaria vigente aplicable a los establecimientos dedicados a la preparación, manipulación y expendio de alimentos, incluyendo las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las demás disposiciones expedidas por las autoridades competentes.
16) Mantener vigentes los permisos, registros, certificados, conceptos sanitarios y demás autorizaciones exigidas para el funcionamiento del establecimiento, cuando haya lugar a ello.
17) Garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas y alimentos, respetando las condiciones de temperatura, refrigeración, congelación y cadena de frío cuando corresponda.
18) Mantener permanentemente condiciones óptimas de limpieza, desinfección, orden e higiene en las áreas de cocina, preparación, almacenamiento, atención al público, lavado y demás espacios utilizados para la operación del servicio.
19) Ejecutar los programas de limpieza y desinfección de equipos, utensilios, superficies, pisos, paredes, techos, puertas, ventanas y demás elementos utilizados en la operación, conforme a la normatividad sanitaria vigente.
20) Garantizar que todo el personal manipulador de alimentos cuente con la capacitación correspondiente en manipulación higiénica de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), así como con los soportes que acrediten dicha formación cuando sean requeridos por el supervisor.
21) Garantizar que el personal porte permanentemente uniforme limpio, elementos de protección personal y las condiciones de presentación e higiene exigidas por la normatividad sanitaria.
22) Disponer del mobiliario, equipos, utensilios, menaje y demás elementos necesarios para la adecuada prestación del servicio, manteniéndolos en correcto estado de funcionamiento.
23) Instalar y mantener en adecuado estado de funcionamiento la señalización de seguridad, extintores, botiquín de primeros auxilios y demás elementos de prevención que resulten exigibles por la normatividad vigente.
24) Mantener un administrador responsable de la operación del establecimiento durante toda la ejecución del contrato, quien será el interlocutor frente al SENA.
25) Garantizar la prestación continua del servicio dentro del horario establecido por el SENA o del que sea concertado con el supervisor, disponiendo del personal suficiente para asegurar una atención eficiente y oportuna.
26) Implementar mecanismos de atención al usuario, incluyendo un buzón físico o electrónico para la recepción de sugerencias, quejas y recomendaciones, y presentar al supervisor un informe mensual con el análisis y acciones de mejora derivadas de estas.

27) Permitir las visitas de inspección que realicen el SENA o las autoridades competentes y atender oportunamente los requerimientos formulados durante dichas actuaciones.
28) Asumir el pago oportuno de los servicios públicos, impuestos, tasas, contribuciones, derechos, permisos y demás obligaciones económicas que se generen con ocasión de la operación del establecimiento, así como entregar el inmueble a paz y salvo por estos conceptos al finalizar el contrato.
29) Promover, cuando sea posible y de acuerdo con las necesidades de su operación, la vinculación de aprendices del SENA que se encuentren en etapa lectiva o productiva en programas relacionados con alimentos, cocina, servicios de restaurante u otras áreas afines, sin que ello constituya obligación para la Entidad de suministrar aprendices o garantizar su disponibilidad.

2.7.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1) Garantizar la afiliación y el pago oportuno al Sistema General de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) de todo el personal vinculado para la ejecución del contrato.
2) Suministrar los elementos de protección personal (EPP) requeridos, garantizando su uso adecuado, mantenimiento y reposición cuando sea necesario.
3) Capacitar e informar a su personal sobre los riesgos inherentes a sus actividades, procedimientos seguros de trabajo, prevención de accidentes, manipulación higiénica de alimentos, atención de emergencias y protocolos de bioseguridad cuando sean aplicables.
4) Reportar de manera inmediata al supervisor del contrato cualquier accidente de trabajo, incidente, condición insegura o emergencia que se presente durante la ejecución contractual, sin perjuicio del cumplimiento de los reportes exigidos por la Administradora de Riesgos Laborales
5) Mantener en condiciones seguras las instalaciones, equipos, mobiliario y demás elementos entregados para la ejecución del contrato, realizando el mantenimiento preventivo y correctivo que corresponda.

2.7.4 Obligaciones ambientales del contratista

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. El Contratista deberá cumplir con los lineamientos contenidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos del Complejo Cazucá, versión 2023 y disponible según solicitud del arrendatario 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 CTT y contratista).

3. El Contratista 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. El Contratista 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. El Contratista 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. El contratista 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. El contratista 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. El contratista deberá garantizar el almacenamiento, rotulado, compatibilidad y manejo seguro de las sustancias químicas utilizadas durante la prestación del servicio (productos de aseo y limpieza), 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. El contratista 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.

2.7.5 Obligaciones de políticas de seguridad de la información y datos personales

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.

2.7.6 Obligaciones del SENA

1) Entregar al arrendatario el espacio físico objeto del contrato, junto con los bienes y elementos que hagan parte del inventario, en las condiciones previstas en el acta de entrega.
2) Garantizar al arrendatario el uso y goce del inmueble durante el término de ejecución del contrato, siempre que este cumpla con las obligaciones pactadas y con la destinación autorizada.
3) Designar un supervisor para realizar el seguimiento técnico, administrativo, jurídico y financiero del contrato, de conformidad con la normativa vigente y el Manual de Supervisión e Interventoría del SENA.
4) Ejercer las labores de inspección, vigilancia y control sobre la ejecución del contrato, verificando el cumplimiento de las obligaciones contractuales, sanitarias, técnicas y administrativas por parte del arrendatario.
5) Requerir al arrendatario cuando se evidencien incumplimientos o desviaciones en la ejecución del contrato, otorgando el término correspondiente para su corrección, sin perjuicio de las acciones legales y contractuales a que haya lugar.
6) Suscribir conjuntamente con el arrendatario las actas de entrega y recibo del inmueble y los demás documentos que resulten necesarios para la adecuada ejecución y terminación del contrato.
7) Facilitar al arrendatario la información y documentación necesaria para la correcta ejecución del contrato, siempre que sea pertinente y no esté sujeta a reserva legal.
8) Realizar las reparaciones que legalmente correspondan al arrendador y que no sean imputables al uso, desgaste o culpa del arrendatario, de conformidad con la legislación aplicable y con las condiciones pactadas en el contrato.
9) Verificar que el inmueble conserve la destinación autorizada y que la actividad desarrollada por el arrendatario corresponda al objeto del contrato.
10) Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato, de las disposiciones legales aplicables y de las estipulaciones pactadas entre las partes.

2.8 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será de doce (12) meses. 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 Tecnologías del Transporte -Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital ubicado en la Autopista Sur Carrera 4 # 53 – 54 en Soacha, Cundinamarca.

2.10 DOMICILIO CONTRACTUAL

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

2.11 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
NA	NA	NA

Otra forma de Pago	El contrato se pagará de la siguiente forma: El valor del canon mensual será de DOS MILLONES OCHENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS PESOS M/CTE ($2.087.200) IVA incluido, los cuales serán pagados en bonos de alimentación, equivalentes a 245 vales mensuales que serán entregados al supervisor del contrato, quien a su vez entregará a los aprendices del Centro de Formación en condición de vulnerabilidad redimibles en cualquier jornada. El valor del contrato de arrendamiento incluye los costos de los servicios mensuales de energía eléctrica, agua y alcantarillado. El CONTRATISTA mensualmente deberá allegar al SENA los siguientes documentos: POR PARTE DEL CONTRATISTA: 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.

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:	El funcionario designado deberá cumplir con las obligaciones propias de la supervisión, conforme a la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, además de las contenidas en la Resolución No 1-02621 de 2024 "Por la cual se adopta el Manual de Supervisión e Interventoría del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de un funcionario de planta como supervisor del contrato, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Contratación Directa

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, relativo a los estudios y documentos previos en la contratación estatal, se establece como elemento integrante de estos los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección. El presente proceso de selección se regirá bajo la modalidad de contratación directa de conformidad con las disposiciones legales contenidas en el artículo 2 numeral 4 literal i) de la Ley 1150 de 2007. En el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles. Las Entidades Estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa.

El Contrato de arrendamiento se celebrará a través de la modalidad de contratación directa, y por expresa disposición del artículo 13 de la Ley 80 de 1993, le serán aplicables las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en las materias particularmente reguladas en la citada ley. Fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección: El presente proceso de selección se regirá bajo la modalidad de contratación directa de conformidad con las disposiciones legales contenidas en el artículo 2 numeral 4 literal i) de la Ley 1150 de 2007:

"ARTÍCULO 2o. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:

4. Contratación directa.

La modalidad de selección de contratación directa solamente procederá en los siguientes casos: “i) El arrendamiento o adquisición de inmuebles…”

La Ley 1474 de 2011 en su artículo 88 (modifica el numeral 2 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007) establece “La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos, contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos (…)”

El artículo 32 de la ley 80 de 1993 define los contratos estatales como todo acto jurídico generador de obligaciones que celebren las entidades públicas a que se refiere el mismo estatuto, previstos en el derecho privado en disposiciones especiales, o derivados de la autonomía de la voluntad.

Conforme a lo anteriormente referido, debe adelantarse el proceso de contratación estatal mediante la modalidad de contratación directa arrendamiento de bienes inmuebles, para lo cual, conforme al Decreto 1082 de 2015, Subsección 4; la Entidad deberá expedir actos administrativos para la Contratación directa, así:
“Artículo 2.2.1.2.1.4.1. Acto administrativo de justificación de la contratación directa. La Entidad Estatal debe señalar en un acto administrativo la justificación para contratar bajo la modalidad de contratación directa, el cual debe contener:
1. La causal que invoca para contratar directamente.
2. El objeto del contrato.
3. El presupuesto para la contratación y las condiciones que exigirá al Contratista.
4. El lugar en el cual los interesados pueden consultar los estudios y documentos previos.

Este acto administrativo no es necesario cuando el contrato a celebrar es de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, y para los contratos de que tratan los Literales (a) y (b) del artículo 2.2.1.2.1.4.3 del presente decreto. Decreto 1082 de 2015 - Artículo 2.2.1.1.2.1.2. Aviso de convocatoria. Estipula en su inciso final: En los Procesos de Contratación adelantados bajo las modalidades de selección de mínima cuantía y contratación directa, no es necesaria la expedición y publicación del aviso de convocatoria en el SECOP”.

4.1 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

No aplica

5. VALOR ESTIMADO DEL (DE LOS) CONTRATO(S)

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de **VEINTICINCO MILLONES CUARENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS PESOS MCTE ($25.046.400**) **M/CTE**, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

El contratista deberá pagar al SENA un Canon mensual de **DOS MILLONES OCHENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS PESOS M/CTE ($2.087.200)** IVA incluido.

Para la vigencia 2026, las partes acuerdan que el valor del canon de arrendamiento no será pagado en dinero, sino mediante la entrega de bonos alimenticios, los cuales serán destinados por la Entidad al desarrollo de sus actividades institucionales y misionales, incluyendo, entre otras, el apoyo alimentario a aprendices, jornadas de bienestar, actividades académicas, de formación, capacitación, eventos institucionales y demás actividades relacionadas con el cumplimiento de sus funciones.

El valor del canon servirá como base para determinar la cantidad de bonos a entregar, los cuales serán distribuidos de manera proporcional entre los apéndices del Centro de formación, de acuerdo con las necesidades del servicio. Como resultado de la equivalencia entre el valor del canon y el valor unitario de los bonos, se establece que durante la ejecución del contrato se entregará un total de DOS MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS (2.946) bonos.

NOTA: Se define que los bonos serán entregados en formato de bono, las cuales estarán debidamente marcadas y asignadas a cada uno de los centros. Estos bonos podrán ser canjeadas en la cafetería durante todo el año, conforme a la distribución previamente establecida**.**

5.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

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

5.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

No aplica. No se genera erogación presupuestal

6. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

6.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación se realizará por la totalidad del valor del canon de arrendamiento para esta contratación

6.1.1 Lotes

No aplica

6.2 REQUISITOS HABILITANTES

6.2.1 De capacidad jurídica

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

El oferente podrá presentar oferta de las siguientes maneras:

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

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

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

Propuesta de Personas jurídicas extranjeras

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

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

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

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

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

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

6.2.1.1 Formato – Carta de presentación de la oferta

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

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

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

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

6.2.1.2 Documento de identificación

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

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

6.2.1.3 Documento que acredite la situación militar definida

El proponente persona natural, cuando presente su oferta a título singular o como integrante de modalidad asociativa, deberá anexar fotocopia de libreta militar o el certificado mediante el cual acredite su situación militar definida.

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

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

6.2.1.4 Certificado de existencia y representación legal

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

Se debe adjuntar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección. En el certificado deberá constar quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social relacionado o con actividades afines al proceso, la duración de la

sociedad, la cual deberá ser como mínimo igual al término de ejecución del contrato y un año más, tamaño de la empresa y domicilio social.

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

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

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

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

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

Si la propuesta es presentada por persona natural

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

Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera

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

6.2.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal

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

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

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

a) El nombre del consorcio o unión temporal.
b) Identificación de los integrantes del consorcio o unión temporal.
c) Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o de unión temporal.
d) Indicar la participación porcentual de cada uno de los integrantes en la forma asociativa correspondiente.
e) Designar la persona que para todos los efectos representará al consorcio o la unión temporal, así como a su suplente.
f) Señalamiento de las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades.
g) Si se trata de una Unión temporal, señalar en forma clara y precisa los términos y extensión de la participación de cada uno de los integrantes en la propuesta y en su ejecución, y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato (Actividades), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad.
h) Señalar la duración del consorcio o de la unión temporal, que en todo caso no deberá ser inferior al término de validez de la oferta más el término de ejecución del contrato y un (1) año más.
i) Deberá indicar que este no podrá ser disuelto ni liquidado y, en ningún caso, podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o la unión temporal, ni a terceros, sin la autorización de la entidad.
j) El documento de constitución debe suscribirse por todos sus integrantes y el representante del mismo.
k) Se anexarán los documentos de constitución y representación legal de cada uno de sus integrantes y de sus representantes legales, de conformidad con los términos establecidos en el presente estudio previo.

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

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

6.2.1.6 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.

6.2.1.7 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales

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

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

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

Personas jurídicas singular o plural

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

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

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

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

Personas naturales

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

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

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

6.2.1.8 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.

6.2.1.9 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.

6.2.1.10 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.

6.2.1.11 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.

6.2.1.12 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.

6.2.1.13 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.

5.2.1.14 Certificación Bancaria

El proponente deberá anexar certificación bancaria vigente, expedida por una entidad financiera, en la que conste el nombre o razón social del titular, número de cuenta y tipo de cuenta, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores al cierre del proceso.

6.2.2 De carácter técnico

Experiencia

El proponente deberá acreditar su experiencia a través de un (1) contrato celebrado con entidades públicas o privadas, cuyo objeto sea igual o similar al objeto del presente proceso, lo cual se acreditará de la siguiente manera:

Tratándose de contratos ejecutados con entidades públicas el proponente deberá presentar certificación de cada uno de los contratos y/o copia del acta de liquidación de los contratos. Para el caso de contratos ejecutados con empresas privadas el proponente deberá presentar respecto de cada contrato los siguientes documentos: Copia del contrato (obligatoria) y Certificación de contrato o Copia de la factura cambiaria de compraventa.

6.2.2.1 De seguridad y salud en el trabajo

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 Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. 3.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Precontractual
Protocolos de bioseguridad vigente de acuerdo a la Resolución 692 de 2022 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	Precontractual

6.2.2.2 De gestión ambiental

No aplica

6.2.3 De carácter financiero

NO aplica

7. OTROS ASPECTOS

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

8. 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.

9. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
	Seriedad de la oferta: por el (10%) (podrá ser mayor) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato (podrá ser mayor)
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. (hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen)
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
X	**Cumplimiento:** por el (%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y seis (06) meses más. No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada y tener una **vigencia mínima hasta la liquidación del contrato**.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. (No podrá ser inferior al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato)
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el (%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más. (Para fijarlo deberá tenerse en cuenta el objeto, el valor, la naturaleza, las obligaciones contenidas en el contrato, la garantía mínima presunta y los vicios ocultos)
X	**Calidad del servicio:** por el (10%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis meses más. (Para fijarlo deberá tenerse en cuenta el objeto, el valor, la naturaleza y las obligaciones contenidas en el contrato.
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato.
	Póliza de Responsabilidad extracontractual: por un valor asegurado de SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato. (Cuando aplique. Para fijar el valor asegurado debe tenerse en cuenta las cuantías del artículo 2.2.1.2.3.1.17 del decreto reglamentario 1082 de 2015 y el Manual de Contratación vigente de la entidad.

10. ACUERDOS COMERCIALES

El presente proceso de contratación no se encuentra sujeto a Acuerdos Comerciales, Trato nacional y/o Acuerdo Marco de Precios, de acuerdo con lo establecido en los artículos 2.2.1.2.1.2.7., 2.2.1.2.4.1.1. Y siguientes del Decreto 1082 de 2015.

11. ANEXOS

-Análisis del sector.
-Propuesta Técnica.
-Aval Propuesta técnica

Dado en Soacha, Cundinamarca, a los 10 días de julio de 2026.



FREDY VELEZ NIÑO
Subdirector (E) Centro de Tecnologías del Transporte

Elaboró: Sonia Pulido Rincón - Profesional Contratista GAAIC

Revisó Componente jurídico: Dayanna Bejarano – Abogada de contratación CTT

Revisó Componente SST: Paula Alejandra Robayo García – Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo

Revisó Componente técnico: Alexandra Romero López - Profesional G04
Blanca Nieves Granados Moreno -Profesional G02
Sergio Andrés Losada Silva – Contratista

Revisó Componente ambiental: María Isabel Gómez – Dinamizador Ambiental y Energético Complejo

Revisó Componente privacidad y seguridad de la información: Edgar Ortiz - Dinamizador Tics CTT

Revisó Componente financiero: Carmen Rosa Pérez – Profesional Contadora

Revisión: Diana Paola Zaque - Coordinadora administrativa GAAIC