CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

CIRCULAR

509532 **No: 50-2-2026-001138**
30/7/2026 14:50:21.

Villavicencio

PARA: Aprendices, Comunidad Centro de Formación.

ASUNTO: Invitación a presentar propuesta para Contrato – Arrendamiento Servicio de Cafetería Centro de Industria y Servicios del Meta (CISM)

De conformidad con la efectiva prestación del servicio de cafetería y papelería del centro de formación, el cual tendrá vencimiento el próximo 01 de agosto del 2026, de conformidad con las condiciones contractuales inicialmente previstas con el contratista, en aras de garantizar la participación efectiva de toda nuestra comunidad aprendiz del Centro de Formación de Industria y Servicios del Meta, este despacho, dispone de informar , que si existe algún aprendiz interesado en la suscripción del contrato del contrato de arrendamiento en aras de la prestación efectiva de servicio de toda la comunidad del centro, se comunican los criterios para la selección de la oferta correspondiente al arrendamiento de los espacios físicos de cafetería en:

- **Sede Guayuriba** (Servicio de Internet – Fotocopiadora y cafetería) en Villavicencio – Meta.

Se determinan y comunican los CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA.

OBJETO: "**ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO LAS INSTALACIONES ASIGNADAS PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y PAPELERIA DE LA SEDE GUAYURIBA DEL CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META (CISM) PARA LA VIGENCIA 2026"**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	80131502	**ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO LAS INSTALACIONES ASIGNADAS PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y PAPELERIA DE LA SEDE GUAYURIBA DEL CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META (CISM) PARA LA VIGENCIA 2026**	1

- El Proponente deberá tener a disposición de los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la Entidad en la sede requerida, los alimentos y demás productos ofertados, atendiendo los parámetros descritos en la minuta patrón establecida en el presente documento.

- El Proponente deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997 "*Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones*".

- El Proponente deberá ofrecer un servicio de buena calidad y a menos costo del comercio local, satisfaciendo las necesidades y el favorecimiento de la comunidad educativa. Además, no podrá arrendar o subarrendar, ni pernotar, ni realizar cualquier otro acto diferente al de dispensar alimentos, como tampoco efectuar reformas y mejoras al espacio físico dado, salvo previa autorización del subdirector del Centro.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

Normas para la presentación del personal utilizado para el suministro de alimentación:

El Proponente deberá contar con el personal necesario para la efectiva prestación del servicio, por ende una vez celebrado la contratación deberá dar a conocer la relación del personal donde se identifiquen las personas que prestarán los servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.

Es de informar al contratista que durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos, no podrán laborar en manipulación de alimentos y deberá ser remitido al médico el personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel, infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta, otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis, tuberculosis, roséola e infección intestinal.

No se permitirá que se vincule personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de Examen médico general costeado por el contratista, los exámenes especiales serán acorde a la Norma Técnica Sectorial NTS USNA 007 y demás que modifiquen este requerimiento. El personal vinculado debe certificar la capacitación en educación sanitaria para el manejo adecuado de alimentos.

No se permitirá que se vincule personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de Examen médico general costeado por el contratista, los exámenes especiales serán acorde a la Norma Técnica Sectorial NTS USNA 007 y demás que modifiquen este requerimiento.

El personal vinculado debe certificar la capacitación en educación sanitaria para el manejo adecuado de alimentos.

El contratista dará cumplimiento a los Criterios del sistema de gestión ambiental, eficiencia energética y seguridad y salud en el trabajo:

DESCRIPCION DEL CRITERIO	ETAPA
Criterios del sistema de gestión ambiental, eficiencia energética y seguridad y salud en el trabajo:	
El proponente deberá allegar una declaración a expedida por el Representante Legal en la cual certifique que una vez iniciado el contrato realizará los trámites pertinentes del concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Precontractual SST

CONDICIONES ESPECÍFICAS SOBRE NORMAS DE HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS

Disposiciones higiénico - sanitarias y ambientales:

El Proponente debe acreditar que durante la ejecución del contrato cumplirá con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente. El Proponente debe presentar, documentados los siguientes planes y programas:

- Programa de Limpieza y desinfección.
- Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores.
- Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
- Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

Es de recordar al contratista que deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.

De igual manera, los residuos se deberán depositar directamente en canecas limpias, con tapa ajustable, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca la mano; la loza sucia deberá lavarse tan pronto se recoja o una vez termine el servicio, los residuos deberán ser retirados a diario de las instalaciones preferiblemente media hora después de haberse terminado cada servicio y máximo se almacenará para evacuarse en el transcurso del día.

Respecto a los alimentos así:

a) Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el 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) Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad
d) El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito
e) Provisión adecuada y suficiente de canecas, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación.
f) Se deberá desinfectar todos los días las superficies y contenedores donde se manipulen o almacenen los alimentos vulnerables
g) Se deberá garantizar la cadena de fría de los alimentos para así garantizar la seguridad alimentaria

Forma de distribución de los alimentos:

a) No se deben suministrar directamente con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.

Residuos:

a) Deberán depositarse directamente en bolsas plásticas acorde al tipo de residuos solido en canecas limpias, con tapa ajustable, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca las manos, la loza sucia deberá lavarse tan pronto se recoja o una vez termine el servicio
b) Los elementos utilizados en la limpieza deberán estar desinfectados
c) la limpieza de los elementos deberá hacerse en los espacios destinados para tal fin.

Disponibilidad del Suministro: Los horarios previstos en los que el Contratista deberá suministrar la alimentación a los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la Entidad es el que se relaciona en la presente invitación, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista.

Sede Guayuriba :

De lunes a viernes: De 6:00 a.m. a 10:00 p.m.
Sábados: De 7:00 a.m. a 12:00 m

REQUISITOS PARA PRESENTAR OFERTAS:

CAPACIDAD JURÍDICA.

1. Carta de Presentación de la propuesta: Deberá estar firmada en original por el Representante Legal de la persona jurídica o del Consorcio o Unión Temporal o por la persona natural según sea el caso, Con la firma de la propuesta se entiende que el oferente afirma, bajo la gravedad de juramento, que no se halla incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad legal para contratar con el Estado y que acepta las condiciones y exigencias de la invitación a ofertar y los estudios y documentos previos del presente proceso. La firma debe estar en original.
2. Fotocopia del Documento de Identidad y Certificado de Matrícula Mercantil: Con la propuesta los interesados deberán en el caso de ser persona natural adjuntar copia de la cédula de ciudadanía y/o acreditar que se encuentra matriculado en el registro mercantil antes del envío de la invitación a presentar oferta, que la actividad económica está directamente relacionada con el objeto de la presente invitación.
3. Certificado de Existencia y Representación Legal y Fotocopia del Documento de Identidad del Representante Legal: En caso de ser personas jurídicas adjuntarán copia u original del certificado de existencia y representación legal cuya fecha de expedición no sea superior a 30 días calendario de la fecha del envío de la presente invitación presentación de oferta y renovado en la vigencia 2025, el objeto social debe estar directamente relacionado con el objeto del presente proceso contractual, su vigencia mínima debe ser el término de un año, el representante legal debe contar con autorización para contratar y no contar con limitaciones para contratar según las condiciones del presente proceso contractual, así mismo se deberá adjuntar copia de la cédula de ciudadanía del representante legal. En el caso en que la propuesta sea presentada por un Consorcio o Unión Temporal, cada uno de sus integrantes personas jurídicas deberá aportar cumplir con lo exigido en este numeral.
4. Registro Único Tributario expedido por la DIAN: Fotocopia del RUT, en el cual se pueda verificar el NIT y que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto contractual del presente proceso.
5. En caso de persona jurídica deberá acreditar certificación sobre el Cumplimiento de Pagos al Sistema de Seguridad Social, Aportes Parafiscales y Contratación de Aprendices: Acreditación de encontrarse a paz y salvo en el pago de aporte a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, Contratación de aprendices cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el representante legal o revisor fiscal cuando este exista, para el caso de persona natural deberá acreditar mediante certificado de afiliación del sistema general de seguridad social en salud y pensión con menos de 30 días de vigencia o en su defecto copia del pago de la planilla de seguridad social del mes correspondiente.
6. Certificación de Declaración de Inhabilidades e Incompatibilidades.

7. El SENA verificará y dejará evidenciado a través de la impresión de los certificados: Si el futuro contratista se encuentra reportado en el boletín de responsables fiscales de la contraloría general de la república (www.contraloriagen.gov.co), los antecedentes disciplinarios que arroja la página web de la Procuraduría General de la Nación y los antecedentes penales en la página web de la policía Nacional, el registro nacional de medidas correctivas y REDAM.
8. **CERTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO DE APRENDIZAJE**: Se deberá acreditar paz y salvo del cumplimiento sobre el Contrato de Aprendizaje, mediante certificación expedida por revisor fiscal, cuando este exista o por el representante legal. En el evento de no encontrarse obligado con la contratación de aprendices deberá manifestarlo por escrito.

   Acorde a lo establecido en la Resolución interna No. 002090 del 26 de octubre/05: "En el caso de personas naturales, en el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, lo certificará mediante la presentación de una declaración juramentada, donde se manifieste dicha circunstancia

   El Sena se reserva el derecho de verificar en el aplicativo de recaudo y aportes el pago de dichos conceptos.

   En caso que el proponente sea APRENDIZ SENA, adicional a lo anterior deberá acreditar y aportar la certificación de SOFIAPLUS, con el estado de "**En formación"**

REQUISITOS TECNICOS

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:

Acreditar una experiencia mínima de seis (06) meses en el desarrollo de las actividades comerciales relacionadas con el objeto contractual.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

- **A.** La oferta debe contener los productos, servicios y valores ofertados, de tal manera que se ajusten y satisfagan la necesidad contractual de la Entidad.
- **B.** Contar con carné vigente de manipulación de alimentos para el personal de cafetería
- **C.** El Listado de productos, con sus respectivos precios los menús de servicios a ofrecer. Contener el Plan y/o Programas de mantenimiento y aseo del área física, relación de equipos y elementos adicionales que ingresará y utilizará dentro de la cafetería para la prestación del servicio.
- **D.** El proponente manifestará mediante carta compromisoria que, de resultar favorecido en el proceso de selección, tramitará todos y cada uno de los permisos requeridos para la manipulación de alimentos, como también aquellos que se requieran en materia de salubridad y seguridad industrial

PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del contrato será de CINCO (05) MESES contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, sin exceder la vigencia fiscal 2026.

LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El contrato de arrendamiento se desarrollará en :

- **Centro de Industria y Servicios del Meta**, ubicado en el municipio de Villavicencio, Cra 48 No.6-40 – Urbanización Guayuriba.

GARANTÍAS:

El SENA, de conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el Decreto Reglamentario No. 1082 de 2015 y en atención a la naturaleza del objeto del contrato y a la forma de pago, determina la necesidad de exigir al Contratista constituir a su costa y a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje — SENA, en una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, una garantía de cumplimiento en los términos señalados en la sección tres denominado GARANTÍAS del Decreto No. 1082 de 2015, con el objeto de amparar los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales del contratista, las cuales se mantendrán vigentes mínimo durante el plazo de ejecución, vigencia y liquidación del contrato y se ajustarán a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos aquí establecidos. Para la ejecución del contrato, será necesario constituir los siguientes amparos:

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** por el veinte (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y seis (06) más, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad. La garantía y sus efectos se regirán por lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. No Aplica
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato. No Aplica
X	**Calidad del servicio:** por el (10%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más.

Tal garantía deberá constituirse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al registro presupuestal del contrato. En caso de prórroga o adición al contrato, el CONTRATISTA deberá a su vez ampliar porcentajes y tiempos de la garantía. EL CONTRATISTA se compromete a reponer las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, éstas se agoten o disminuyan. Para tal efecto, EL CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación de porcentajes o tiempos respectivo y entregarlo al SENA la cual deberá ser de forma inmediata a la suscripción de la prórroga o adición.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.

6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.
7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
8) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.
9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
10) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
11) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.
15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Mantener por su cuenta y riesgo, al frente de la cafetería un representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración del mismo.
2. Adquirir a su costa los alimentos a expender, siendo estos de calidad con un surtido variado para atender la demanda de los usuarios del servicio.
3. Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.
4. Mantener todo el personal necesario para asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado.

Para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos:

- Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención.
- Los empleados en las áreas de trabajo deben permanecer bien presentados con uniformes, gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados.

- Los empleados deben estar carnetizados, contar con una certificación médica de buena salud y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos.
- El personal que utilice para la ejecución del contrato debe estar debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales.
- Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de atención y productos ofertados con valor.
- En caso de requerirse el transporte de los alimentos, debe adelantarse en vehículos con las características requeridas para este fin.

5. Velar por el correcto mantenimiento de la Cafetería, por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Barrer y lavar diariamente los pisos de las diferentes áreas cuantas veces sea necesario.
- Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada disposición de basuras y con los recipientes para arrojar desperdicios, colocados en sitios alejados del servicio de alimentación.
- Mantener tapadas las canecas de basuras.
- Implementar un adecuado programa de control de plagas.

6. Velar por el buen uso, conservación y seguridad de los elementos que le sean entregados observando además los siguientes aspectos: Durante el plazo de ejecución del contrato, realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios al mobiliario y elementos propiedad del Centro de Formación.
7. Ser responsable por la administración, manejo y mantenimiento de las instalaciones, por lo tanto, será responsable del aseo, limpieza del área objeto del contrato (equipos, muebles, paredes, pisos, vidrios, mesones)
8. Cumplir el objeto aquí pactado, de acuerdo a los requerimientos que realice el Centro de Formación y en la oportunidad que se establezca, asegurando su óptima calidad.
9. El contratista no podrá vender dentro del espacio otorgado en arrendamiento cigarrillos, bebidas alcohólicas, revistas, publicaciones, boletas para rifas y espectáculos, y en general otros servicios y elementos diferentes al objeto de esta Solicitud de Oferta.
10. Los inventarios y la seguridad del montaje, equipos y demás implementos del CONTRATISTA favorecido en la adjudicación, estarán a cargo de él y el SENA no responderá por los daños o las pérdidas que se ocasionen. Teniendo en cuenta lo anterior el contratista deberá, contar con todos los elementos de seguridad que salvaguarden los elementos que suministre para sostenimiento del lugar dado en arriendo.
11. Recaudar para su cuenta y riesgo el valor de las ventas
12. El contratista no podrá efectuar ningún tipo de obra, transformación o demolición en el espacio otorgado en arriendo, salvo las de mera conservación del espacio o autorización de la ordenadora del gasto.
13. Suministrar los EPPs y demás implementos que garanticen la higiénica presentación de sus empleados y seguridad de acuerdo al decreto 1072 de 2015.
14. Cambiar o reemplazar los alimentos que resulten de baja o deficiente calidad, bajo su costo y responsabilidad.
15. Presentar al comité de cafetería y servicios del Centro la lista de precios de los alimentos y bienes ofrecidos en la Cafetería, el cual para ser publicado deberá se previamente autorizado por el mismo.
16. Pagar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, el canon de arrendamiento a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad.
17. Efectuar mensualmente por su cuenta, fumigaciones y aplicaciones de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades.
18. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.
19. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.

20. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
21. 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.
22. Presentar previo el inicio de actividades certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes:

    1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos.
    2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

23. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.
24. El proveedor debe dar estricto cumplimiento a lo establecido DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías del SENA
26. El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.
27. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje
28. El proveedor debe dar estricto cumplimiento a lo establecido en DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías del SENA.

VALOR Y FORMA DE PAGO:

I. Sede Guayuriba : Cuenta con un espacio en cafetería aproximado de Ciento veintiséis con cincuenta y tres metros cuadrados (126.53 m2) y con seis (6) neveras de exhibición “Postobón”, dos (02) neveras de exhibición “Coca-Cola” y un (01) refrigerador para productos de heladería “Cream Helado” en buen estado y funcionalidad optima, por otro lado, el espacio aproximado de veintiún metros cuadrados (21 m2) para el servicio de la fotocopiadora.

El valor del contrato de canon de arrendamiento corresponde a la suma mensual de **UN MILLÓN CUATROCIENTOS SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA PESOS MCTE ($ 1.407.490)** que consta de dos (2) espacios de cafetería e incluye los servicios de Energía, agua, alcantarillado y recolección de basuras.

NOTA 1. El valor del canon de arrendamiento fue establecido de acuerdo al tasado para la vigencia inmediatamente anterior más el incremento del Índice de precios al consumidor (IPC) para el año Para 2026, el aumento máximo permitido es del **5,10%,** equivalente al IPC de 2025 (https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc/ipc-informacion-tecnica)

NOTA 2. No se requiere ninguna disponibilidad presupuestal, teniendo en cuenta que el valor del canon será pagado por el futuro contratista al SENA.

Las propuestas por parte de la comunidad aprendiz, que se encuentre interesado y considere cumplir con los requisitos exigidos, se deberán enviar desde la publicación de la presente circular hasta el día **viernes 31 de julio**

de 2026, a las 04:30 pm, Se debe radicar la oferta de servicio por medio de PQRS https://sciudadanos.sena.edu.co/SolicitudIndex.aspx a la Subdirección del Centro.

En caso, de no recepcionar ninguna oferta o la misma no cumpla con los requisitos establecidos, se procederá en adelantar las gestiones contractuales con el actual contratista en cumplimiento de lo preceptuado por el literal i) del numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 del 2007, en aras de garantizar la efectiva prestación del servicio de cafetería y papelería del Centro de Formación.

Cordial saludo,

Firmado digitalmente por LEON CURREA GENY ASTRID
Nombre de reconocimiento (DN): c=CO, o=SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE, 2.5.4.97=#0999990341, ou=CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS, title=SUBDIRECTORA DE CENTRO GR 2 E, givenName=GENY ASTRID, sn=LEON CURREA, l=VILLAVICENCIO, st=META, street=CL 57 8 69, 1.3.6.1.4.1.17326.30.11=CC, serialNumber=40448474, cn=LEON CURREA GENY ASTRID, 2.5.4.13=CERTIFICADO DE FUNCIÓN PUBLICA - EMITIDO POR CAMERFIRMA COLOMBIA SAS
Versión de Adobe Acrobat: 2026.001.21691

Geny Astrid León Currea
Subdirectora (E) de Centro de Industria y Servicios del Meta

Proyectó: Brayan Yesid Chingaté Rojas- Cargo: Abogado Contratación CISM

Revisó: Cristian David Gómez – Oficinista G 02 CISM