



76 - 00477
RESOLUCIÓN No. DE 2019

COPIA

Por la cual se justifica una contratación directa

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO DE LA CONSTRUCCIÓN DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

En uso de sus facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas mediante Resolución No. 000069 de enero de 2014, con fundamento en el artículo 24 de la Ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Ley 1952 de 2019, Decreto 019 de 2012 y el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015

CONSIDERANDO:

Que la Entidad realizó el estudio previo de necesidad y conveniencia para adelantar un proceso de contratación directa, cuyo objeto es **CEDER EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA TODA LA COMUNIDAD EDUCATIVA DEL CENTRO DE LA CONSTRUCCIÓN, UBICADO EN LA CALLE 34 17B – 23 PARA LA VIGENCIA 2019**. La presente contratación no cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal dado que estos recursos ingresaran a la Entidad como pago de arrendamiento.

Que el valor total por toda la vigencia 2019 será de **TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS MCTE (3.526.383.00)** incluido el IVA para la vigencia 2019.

Que de acuerdo con los estudios económicos y de costos realizados, el canon de arrendamiento a cobrar es de **TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$335.846,00)** mensuales, sin incluir el servicio de gas, el cual deberá ser asumido por el ARRENDATARIO.

Que el presente proceso se adelantará bajo la modalidad de contratación directa, de conformidad con lo previsto en los numerales 7 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, en concordancia con la Subsección 4 en los artículos 2.2.1.2.1.4.1 y 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 del 2015. Para tales efectos, el SENA, ha definido las condiciones técnicas que deberán cumplir los proponentes, con todas las condiciones requeridas.

Que teniendo en cuenta lo estipulado en el Artículo 2.2.1.1.2.1.5. del Decreto 1082 del 2015 se realiza convocatoria a las Veedurías Ciudadanas establecidas de conformidad con la Ley, podrán desarrollar su actividad durante la etapa pre-contractual, contractual, post-contractual del presente proceso contractual, haciendo recomendaciones escritas y oportunas ante El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA Regional Valle.- o ante los organismos de control del Estado; como también podrán intervenir en todas las audiencias que se realicen durante el proceso de la presente Contratación, caso en el cual se les suministrará toda la información y documentación pertinente. El costo de las copias y la atención de las peticiones presentadas se expedirán y resolverán según las reglas previstas en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Teléfono: 431 58 00 extensiones 23507 – 22620
Dirección: Calle 52 2BIS - 15
Página Web: www.sena.edu.co y www.contratos.gov.co

Que analizado lo anterior, el Comité de contratación del Centro de la Construcción, revisó y aprobó los estudios previos objeto de la presente contratación y se solicitó ante la Dirección Regional la autorización pertinente para dar inicio al proceso de contratación.

Que el SENA publicará junto con esta resolución los estudios previos en la página Web www.contratos.gov.co, con el propósito de suministrar a la comunidad en general, la información necesaria para recibir las sugerencias, y observaciones tendientes a unificar criterios en el contenido del pliego de condiciones, de acuerdo con la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015; además de la presentación de las ofertas de los interesados en participar en dicho proceso.

Que para ceder en arrendamiento el espacio de la cafetería el oferente debe cumplir con lo estipulado en la circular NO:3-2017-000011 del 26 de enero de 2017, emitida por el Secretario General de la



RESOLUCIÓN No. 76 - 00477 DE 2019

COPIA

Por la cual se justifica una contratación directa

Entidad, en la cual establece la guía técnica con lineamientos de Seguridad y Salud en el trabajo para restaurantes y cafeterías.

Por lo anterior, El Subdirector del Centro de la Construcción del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Regional Valle del Cauca,

RESUELVE:

Artículo 1º. Ordenar la apertura del siguiente proceso en la modalidad de contratación directa, cuyo objeto es CEDER EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA TODA LA COMUNIDAD EDUCATIVA DEL CENTRO DE LA CONSTRUCCIÓN, UBICADO EN LA CALLE 34 17B - 23 PARA LA VIGENCIA 2019, Con un presupuesto disponible de TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS MCTE (3.526.383.00) incluido IVA. La presente contratación no cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal dado que estos recursos ingresaran a la Entidad como pago de arrendamiento.

Artículo 2º. El canon de arrendamiento a cobrar es de TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$335.846,00) mensuales, sin incluir el servicio de gas, el cual deberá ser asumido por el ARRENDATARIO.

Artículo 3º. El arrendatario se compromete y obliga a pagar el valor del canon de arrendamiento en forma mensual por un valor de TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$335.846,00) mensuales dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, mediante pagos en línea a través de la página www.sena.edu.co, consignación que debe ser presentada en la Oficina del Grupo de Contratación

Artículo 4º. Que las especificaciones esenciales para este proceso serán las siguientes:

Especificaciones esenciales: El arrendador deberá cumplir con todas las condiciones exigidas por las autoridades ambientales y de saneamiento para el suministro de alimentos. El inmueble objeto de arrendamiento se destinará única y exclusivamente para la prestación del servicio de restaurante y Cafetería, quedando prohibido cambiarle de destinación.

Área en Arriendo SENA	40.7 M2
Estado de las Instalaciones	Buena
Equipos o Dotación Agregada, servicios incluidos	1- Se entrega con Servicios de Agua- Energía - Gas. 2- dotada con los equipos necesarios para funcionar los cuales se entregaran al arrendatario conforme a acta
Objeto del Arriendo- Uso- valor de Posibles Ventas aspiradas mensuales	Objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA TODA LA COMUNIDAD EDUCATIVA DEL CENTRO DE LA CONSTRUCCIÓN, UBICADO EN LA CALLE 34 17B - 23 PARA LA VIGENCIA 2019
Breve estudio de Mercado de Instalaciones similares en arriendo en el sector. \$/Mtr2 (adjunto)	El Valor promedio por metro cuadrado es de SIETE MIL TRESCIENTOS SETENTA Y UN PESOS MCTE (\$7.371,00)

- El servicio debe ser prestado con calidad, higiene, buenos precios, balance nutricional y variedad en los alimentos.
- Se podrán presentar a esta convocatoria las personas naturales y jurídicas.
- Dentro del proceso de selección queda claro que de las propuestas presentadas, el comité de cafetería deberá conformar una terna y enviar para que el Subdirector evalúe y escoja la mejor propuesta.
Presentación de variedad de menú (Presentación de menús diferentes - Desayuno, Almuerzo para 1 mes)
- Nivel poblacional que se atenderá, es de estrato socioeconómico 1-2-3

Nota: Las tarifas para almuerzos y desayunos deberán ser acordes al sector donde está ubicado el Centro de la Construcción.



RESOLUCIÓN No.

76 - 00477

DE 2019

COPIA

Por la cual se justifica una contratación directa

Igualmente el arrendatario deberá presentar opciones de almuerzo y desayunos accesibles a aprendices de bajos recursos.

Artículo 5º. El plazo de ejecución del contrato será de diez (10) meses y quince (15) días, contados a partir de la aprobación de la garantía única y acta de inicio firmada por las dos (2) partes

Artículo 6º. Teniendo en cuenta que es un proceso de contratación directa los documentos a presentar por parte de los oferentes interesados en participar son los siguientes:

Requisitos de orden Jurídico.

- Propuesta acorde al objeto del contrato y demás condiciones expresadas en este documento, por ende la oferta debe corresponder con el objeto de la presente contratación y con lo que por la naturaleza de la misma se entienda pertenecerle a ella.
- El oferente debe manifestar bajo la gravedad del juramento que no está en curso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad consagradas en la Ley, además deberá cumplir con los mandatos legales que regulan la presente contratación en especial los dispuestos en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, en lo que cada uno de estas normas corresponda.
- La oferta debe presentarse firmada por el proponente en caso de ser persona natural o por el representante legal en caso de ser una persona jurídica o por un apoderado especialmente designado para tal fin por el representante legal o quien haga sus veces o deberá ser calificada conforme lo disponga la Ley.
- El oferente deberá anexar el certificado de Cámara de Comercio, que acredite la matrícula de comerciante en caso de ser persona natural o el certificado de existencia y representación legal en caso de que la oferta la presente una persona jurídica, uno u otro deberá ser expedido por la cámara de comercio con 30 días de antelación al cierre del presente proceso de la invitación.
- Fotocopia Cédula de Ciudadanía de proponente persona natural o representante legal correspondiente.
- Fotocopia del Registro Único Tributario (RUT) DIAN
- Certificado de pago de los aportes del sistema de seguridad social del proponente, salud, pensión y riesgos.
- Otros necesarios en su momento para firmar contrato y liquidar el mismo.

Requisitos de orden Técnico:

Documentos de contenido técnico objeto de evaluación: el proponente debe entregar documentos relacionados con:

- Presentar propuesta con listado de menús para almuerzos y refrigerios con respectivos precios para la comunidad de instructores, trabajadores oficiales y personal administrativos.
- Presentar propuesta con almuerzos y refrigerios accesibles a aprendices de bajos recursos
- Presentar alternativa de almuerzos ejecutivos con su respectivo precio
- Presentar el siguiente listado con sus respectivos precios, igualmente si tiene elementos adicionales anexar sugerencia de precios de los mismos.

LISTADO DE LA DULCERIA	VOLUMEN O PESO DE LOS PRODUCTOS	VALOR VENTA AL PUBLICO
Agua de bolsa (discriminar marca)	360 ml	
Agua grande (discriminar marcas y presentaciones)	600ml	
Arequipe (discriminar marca)	30 gr	
Avena bolsa 6 u	200 ml	



76-00477

RESOLUCIÓN No:

DE 2019

COPIA

Por la cual se justifica una contratación directa

Avena bolsa	200 ml	
Avena dietética	250 ml	
Avena natural	250 ml	
Besitos	60 gr	
Boliqueso	21 gr	
Bombones (diferentes marcas)	20 gr	
Bonyurth (diferentes marcas)	250 ml	
Botella de agua	600 ml	
Confites con chicle	25 gr	
Café en Leche Grande	6 Onzas	
Café en Leche Pequeño	4 Onzas	
Caja de chicles grande x 20 u	17,4 gr	
Caja de chicles mediana x 8 pastilla	11,8 gr	
Caja de chicles pequeña x 100 u	2,9 gr	
Bananas de chocolate	20 gr	
Chocolatina	28 gr	
Chocolatina Blanca	24 gr	
Chocolatina normal	50 gr	
Chocolatina	36 gr	
Chocolatina Tricolor	40 gr	
Chocolatina con galleta	22 gr	
Pastel con recubrimiento de chocolate	350 gr	
Bananas de café	4 gr	
Paquete surtido (papas, chicharrón)	48 gr	
Galletas integrales unidad	26 gr	
Galletas soda	26 gr	
Yogurth discriminar marcas	237 ml	
Galleta	30 gr	
Galleta Tipo Leche (discriminar marcas)	15,2 gr	
Gaseosa	1,5 lt	
Gaseosa x 30 u	350 ml	
Gaseosa gob pac x 30 u	400 ml	
Gaseosa gob pac x 30 u	600 ml	
Gaseosa pac x 6 u	3,25 lt	
Gaseosa Plástica x 12 u	250 ml	
Gaseosa Vidrio x 30 u	250 ml	
Jugo botella (discriminar marca)	200 ml	
Jugo en caja (discriminar marca)	200 ml	
Jugo go pack (discriminar marca)	500 ml	
Jugo pack x 12 u	300 ml	
Jugo gob pack x 15 u Naranja	500 ml	
Jugos en caja Grande x 30 u	350cc	
Jugo Pequeño	250cc	
Kumis (discriminar marca)	200 ml	



RESOLUCIÓN No. 76 - 00477 DE 2019

COPIA

Por la cual se justifica una contratación directa

Leche	200 ml	
Mani diferentes presentaciones (discriminar marca)	50 gr	
Menta Masticable x 100 u	1,6 gr	
Bebida chocolatada Grande (discriminar marca)	9 Onzas	
Bebida chocolatada Pequeña (discriminar marca)	7 Onzas	
Té helado (discriminar marca)	500 ml	
Palomitas	20 gr	
Papa paquete (discriminar marcas y diferentes presentaciones)	45 gr	
Tinto Grande	8 Onzas	
Tinto pequeño	4 Onzas	
Torta Combinada	80 gr	
Bebidas energéticas (discriminar marcas)	470 ml	
Bebidas energéticas (discriminar marcas)	240 ml	
PRODUCTOS DE CAFETERIA	VOLUMEN O PESO DE LOS PRODUCTOS	VALOR VENTA AL PUBLICO
Dedo de queso	95 gr	
Dedo hawaiano	120 gr	
Dedo salchicha	160 gr	
Empanadas	95 gr	
Pastel de pollo	100 gr	
Panceroti	150 gr	
Sándwich	80 gr	
Sándwich (cola cubana)	120 gr	
Aplastado	80 gr	
Almojóbanas	60 gr	
Pandebonos	40 gr	
Pan queso	80 gr	
Buñuelos	60 gr	
Almojóbana tradicional	40 gr	
Arepitas	40 gr	
Arepa con queso	60 gr	
Papa rellena	80 gr	
Papa aborrajada	100 gr	
Aborrajado	100 gr	
Arepa con salchichón	120 gr	
Jugo natural grande	12 Onzas	
Jugo natural pequeño	7 Onzas	
Avena casera grande	9 Onzas	
Avena casera pequeña	7 Onzas	
Bebida chocolatada casero grande	9 Onzas	
Bebida chocolatada casero pequeño	7 Onzas	

NOTA: Cabe anotar que los precios presentados no sufrirán modificaciones durante el tiempo que dure la ejecución de contrato.



RESOLUCIÓN No.

76 - 0047.71

DE 2019

COPIA

Por la cual se justifica una contratación directa

Evaluación experiencia:

- Las personas interesadas, deberán tener mínimo 2 años de experiencia en el oficio, demostrable mediante dos (2) certificaciones y Cámara de comercio.
- Experiencia del proponente en manejo y administración de manipulación de alimentos. Deben entregar Tres (3) contratos y/o certificaciones donde se evidencie esta experiencia
- Hojas de Vida del personal con todos los soportes (nutricionista, supervisor y operarios)

Igualmente deben tener en cuenta los siguientes aspectos ambientales y de Salud y Seguridad en el Trabajo

Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento deberá cumplir con los siguientes Requisitos Legales Ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo:

ASPECTO (S) AMBIENTAL (ES) Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- Consumo de alimentos y bebidas.
- Viabilidad de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias.
- Generación de residuos no peligrosos.
- Generación de residuos especiales (aceites usados y/o quemados, papel impregnado de aceite y residuos de la campana extractora).
- Generación de vertimientos.
- Potencial de lesiones o afectaciones a la salud.

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo.	Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, capítulos 1, 2, 3, y 6 Artículo <u>2.2.4.1.3</u> Artículo <u>2.2.4.6.1</u> Artículo <u>2.2.4.6.4</u> Artículo <u>2.2.4.6.8</u> <u>Resolución 1111 de 2017</u> Ministerio del Trabajo	- Manual del Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo o Evaluación inicial de SG- Firmada por el profesional - Matriz de peligros.	Precontractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.	<u>Resolución 2674 de 2013</u> , Artículo 37	- Soportes de registros Sanitarios de los alimentos.	Contractual



COPIA

Por la cual se justifica una contratación directa

<p>Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:</p> <ul style="list-style-type: none">- Concepto Sanitario concedido por la Secretaria de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Expendio de Alimentos".- Para la entrega del concepto se tendrá 3 meses a partir de la firma del contrato.	<p><u>Resolución 2674 de 2013,</u> Artículo 51</p>	<p>- Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.</p>	<p>Contractual</p>
<p>Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:</p> <ul style="list-style-type: none">- Concepto Sanitario concedido por la Secretaria de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Preparación de Alimentos"- Para la entrega del concepto se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	<p><u>Resolución 2674 de 2013,</u> Artículo 51</p>	<p>- Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento s de preparación de alimentos.</p>	<p>Contractual</p>
<p>Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:</p> <ul style="list-style-type: none">- Educación y capacitación para los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar.- Para la entrega los soportes de capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	<p><u>Resolución 2674 de 2013,</u> Artículo 12 y ss.,</p>	<p>- Certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos.</p>	<p>Contractual</p>



RESOLUCIÓN No.

76 - 00477

DE 2019

COPIA

Por la cual se justifica una contratación directa

<p>Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:</p> <ul style="list-style-type: none">- Plan de Capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013.- Para la entrega del plan capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	<p><u>Resolución 2674 de 2013,</u> Artículo 12 y ss.,</p>	<p>- Copia del Plan de Capacitación (Metodología, duración, docentes, cronograma, y temas sanitarios).</p>	<p>Contractual</p>
<p>Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:</p> <ul style="list-style-type: none">- Plan de Saneamiento Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable)- Para la entrega del plan de saneamiento se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	<p><u>Resolución 2674 de 2013,</u> Artículo 26</p>	<p>- Copia del Plan de Saneamiento (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables)</p>	<p>Contractual</p>
<p>Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:</p> <ul style="list-style-type: none">- Lineamientos de la "Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).	<p>Disposiciones Legales Vigentes: Sanitarias, Ambientales, de Seguridad y Salud en el trabajo.</p>	<p>- Copia de los documentos que le apliquen o le correspondan.</p>	<p>Contractual</p>
<p>Dentro del proceso contractual queda señalado que el futuro contratista tiene que cumplir con:</p> <ul style="list-style-type: none">- En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado. <p>En caso que el Centro de</p>	<p>Decreto 1077 de 2015. Título 2. Capítulo 2. Sección 2. Subsección 3 Artículo <u>2.3.2.2.3.36</u></p>	<p>- Manifiestos de entrega de los residuos.</p>	<p>Contractual</p>



76 - 00477

COPIA

RESOLUCIÓN No.

DE 2019

Por la cual se justifica una contratación directa

Formación así lo decida, el manejo de estos residuos será gestionado por el SENA.			
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - En relación a los aceites de cocina generados en la Ciudad de Cali, se deben gestionar a través de proveedores legalmente constituidos para el aprovechamiento, recolección, tratamiento y/o disposición final de los mismos.	No Aplica	- Certificados de aprovechamiento o de aceite de cocina.	Contractual

Para la elaboración, manejo, preparación y distribución de alimentos, el proveedor deberá:

- Los alimentos deberán ser entregados en empaques de baja densidad o principalmente biodegradables.
- Los empaques plásticos (Bolsas, botellas, envases) deberán ser 100% reciclables y/o fabricados principalmente en Tereftalato de Polietileno (PET).
- Los cubiertos (Cucharas, cuchillos y/o tenedores) deben ser 100% reciclables
- Los empaques Tetra Pack deben ser 100% reciclables.
- No se deberá utilizar ningún empaque de icopor para la venta, entrega y/o almacenamiento de alimentos.
- No se deberá utilizar ningún tipo de pitillos para venta y entrega de todo tipo de bebidas.
- Se deberá entregar la Ficha Técnica de cada uno de los empaques plásticos, cubiertos y empaques Tetra Pack y garantizar los componentes reciclables y/o biodegradables de los cuales están fabricados.
- El Supervisor del Contrato y los Profesionales del Equipo SIGA correspondientes al Subsistema de Gestión Ambiental y al Subsistema de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación podrán inspeccionar la implementación de prácticas ambientales, sanitarias e higiénicas.

Durante la ejecución de las actividades de elaboración, manejo, preparación y distribución de alimentos, el proveedor deberá:

- Realizar Limpieza y Desinfección a las Trampas de Grasas una vez al mes.
- No verter ningún tipo de sólidos por las Redes de Alcantarillado del Centro de Formación.
- No verter ningún tipo de sustancia y/o producto químico a las Redes de Alcantarillado del Centro de Formación.

El ARRENDATARIO será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no sólo sus empleados, trabajadores y subcontratistas sino también el personal o bienes del SENA, si por la negligencia o descuido del ARRENDATARIO, sus empleados, trabajadores o subcontratistas no toman las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes; por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del Contratista.

Durante la ejecución del contrato, el ARRENDATARIO observará todas y cada una de las regulaciones de las autoridades bajo cuya jurisdicción se ejecute el contrato, relativas a seguridad, prevención de



COPIA

Por la cual se justifica una contratación directa

accidentes y enfermedad profesional, higiene industrial y salubridad y en general las normas que a este respecto tenga las entidades oficiales.

De igual manera deberá cumplir la empresa contratada con lo siguiente:

La Empresa contratada debe tener documentado y cumplir con el plan básico legal de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST).

- ✓ Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo. (tener avances)
- ✓ Acta de constitución de COPASST o Vigía de SST.
- ✓ Matriz de peligro.
- ✓ Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.
- ✓ Plan de prevención y control de emergencia.

Igualmente cumplirá con lo establecido en la legislación Colombiana y normas establecidas por el SENA: Reglamento de higiene y seguridad Industrial y en la siguiente normatividad:

- ✓ Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979
- ✓ Resolución No. 02413 de 1979 del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social de Colombia.
- ✓ Resolución 2013 de 1983, expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social
- ✓ Decreto 1295 del 22 de Junio de 1994.
- ✓ Decreto 1072 de 26 de Mayo de 2015.
- ✓ Resolución 1409 de Julio 23 de 2012.
- ✓ Ley 9 de Enero 24 de 1979.
- ✓ Ley 55 de Julio 2 de 1992.
- ✓ Estándares mínimos 1111 de 2017.
- ✓ Y otras legislaciones Colombianas en Seguridad y Salud en el Trabajo que nos aplique

Artículo 7º. Ordenar la publicación de los estudios previos y la resolución de justificación de una contratación directa en las páginas Web: www.contratos.gov.co y www.sena.edu.co, a partir del día 08 de febrero de 2019 y dejar el texto impreso en la Oficina del Grupo de Contratación de la Regional Valle, ubicada en la calle 52 2BIS - 15, para que quienes no puedan acceder a los medios tecnológicos y presenten interés en el objeto de la presente convocatoria pública, los consulten y se enteren de las condiciones del proceso.

Artículo 8º. Que los oferentes interesados en participar en dicho proceso, podrán presentar su propuesta en la VENTANILLA UNICA, adscrita a la Oficina de Administración de Documentos del SENA - Complejo Salomía, ubicado en la calle 52 2BIS - 15, para ello deberá venir oficio por fuera del sobre para ser radicado en la Oficina de Administración de Documentos. Una vez radicado el oficio se introducirá la propuesta dentro de la urna que estará ubicada en la misma oficina. Por lo anterior, se recomienda presentarse con suficiente antelación a la hora prevista para la recepción y radicación de propuestas.

No se aceptarán ofertas presentadas en lugar distinto al que se señala en esta condición. La propuesta deberá presentarse en idioma castellano y a máquina y/o computadora, firmado por el representante legal del proponente y/o por quien esté debidamente autorizado para ello, de acuerdo con el orden y requisitos establecidos en los estudios previos y en presente resolución, debidamente foliada en estricto orden consecutivo ascendente.

Artículo 9º. El presente proceso tendrá el siguiente cronograma:

DETALLE	DESDE	HASTA	HORARIO Y SITIO Y/O PAGINA WEB
PUBLICACION DE ESTUDIOS PREVIOS Y RESOLUCIÓN DE JUSTIFICACIÓN DE UNA CONTRATACIÓN DIRECTA	08 FEBRERO DE 2019		Página electrónica www.contratos.gov.co y/o en la CALLE 52 2BIS - 15 Grupo de Contratación de la ciudad de Cali.



75 - 00477
 RESOLUCIÓN No. DE 2019

COPIA

Por la cual se justifica una contratación directa

ENTREGA DE PROPUESTA	12 DE FEBRERO DE 2019	En la calle 52 2Bis – 15 Oficina Ventanilla única Hora: 10:00 horas
ADJUDICACIÓN	14 DE FEBRERO DE 2019	En la calle 52 2BIS – 15 Oficina Grupo de Contratación Regional Valle ciudad de Cali, Hora: 10:00 horas

Artículo 10º. El oferente deberá cumplir con lo estipulado en la circular NO.3-2017-000011 del 26 de enero de 2017, emitida por el Secretario General de la Entidad, en la cual establece la guía técnica con lineamientos de Seguridad y Salud en el trabajo para restaurantes y cafeterías. Los oferentes que deseen ver la guía digitalmente, anexamos la ruta para acceder a ella.

<http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/download.php?id=1275>


Artículo 11º. Los oferentes interesados podrán encontrar mayor información en los estudios previos.

Artículo 12º. La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

PUBLÍQUESE, Y CÚMPLASE

Dada en Santiago de Cali, el

08 FEB 2019


 Elidier Gómez Sánchez
 Subdirector Centro de la Construcción - SENA

Vo.Bo. Rocio Rosalia Rodríguez, Técnica OJ Oficina de Contratación - SENA
 Revisó: Andrés Perdomo, Abogado - Contratista - Centro de la Construcción - SENA
 Elaboró: Claudia Patricia Montalvo, oficinista - Oficina de Contratación - SENA