PARA: MARCELA SANCHEZ SANCHEZ - Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo - Centro Agropecuario La Granja

DE: OSCAR ROLANDO CASTRO GUERRA - Subdirector (E) Centro Agropecuario La Granja

ASUNTO: Solicitud Registro Presupuestal

De manera atenta me permito solicitud de su colaboración, con la expedición del compromiso presupuestal para el proceso que se relaciona a continuación en el siguiente link:

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.2645128&isFromPublicArea=True&isModal=False

Número del Proceso: MC-TLM-CAG-002-2022

Objeto: **CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2022**

Número del Contrato: CO1.PCCNTR.3522652

Valor: $ 100.000.000

Forma de pago: Se hará en dos pagos, el primero con corte al último día hábil del primer mes de ejecución y el segundo pago se realizará al agotar el presupuesto oficial, previa certificación del supervisor del contrato.

Plazo del Contrato: Sesenta (60) días

Contratista: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT.: 36.147.801-6

ASIGNACION PRESUPUESTAL:

CDP: 2222

Dependencia: 912342 $1.200.000.000
Rubro: C-3603-1300-14-0-3603025-02
Fuente: Nación – 11

Cordialmente,

Firmado digitalmente por Oscar Rolando Castro Guerra
Fecha: 2022.02.02 07:44:11 -05'00'
Versión de Adobe Acrobat Reader DC: 2021.001.20091

OSCAR ROLANDO CASTRO GUERRA
Subdirector (E) Centro Agropecuario La Granja
SENA – Regional Tolima

Proyecto: Anthony Álvarez Araujo– Profesional Contratación

BlackBox

Repositorio de Datos de la Contratación

Certificado

BlackBox certifica que el contrato CO1.PCCNTR.3522652 de 2022 del Centro Agropecuario La Granja - Tolima, ha sido guardado correctamente y se encuentra listo para recibir el número de Registro Presupuestal (RP).

MÍNIMA CUANTÍA CO1.PCCNTR.3522652 DE 2022

CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2022

Compraventa y/o suministro
$ 100.000.000,00
(cien millones pesos con cero centavos)
Fecha de suscripción: 31/01/2022

Contratista: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA (Cédula de ciudadanía 36.147.801)

Este contrato puede verificarse en BlackBox con el código *41581*.

Este certificado ha sido generado por Anthony Alvarez Araujo, el día 01/02/2022 a las 1:27 pm.

_____
Anthony Alvarez Araujo
C.C. 79.570.614
Líder del proceso de contratación

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
ANEXO AL CONTRATO
No. CO1.PCCNTR.3522652 DE 2022
CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Y GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

OBJETO: **CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2022**

FORMA DE PAGO: EL SENA cancelará al CONTRATISTA el valor total del contrato en dos pagos mensuales así; el primero con corte al último día hábil del primer mes de ejecución y el segundo pago se realizará al agotar el presupuesto oficial, previa certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, y presentación de la factura o cuenta de cobra del objeto del presente contrato, dentro de los diez (10) días siguientes al recibo de satisfacción del SENA, con el cumplimiento de todas sus obligaciones contractuales, previa radicación de la respectiva factura comercial o cuenta de cobro presentada, con certificación de cumplimiento del servicio prestado por parte del supervisor del contrato, copia del recibo de seguridad social integral y certificación de pago de los aportes parafiscales y/o paz y salvo SENA, en cumplimiento de la ley 789 de 2002, artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y el instructivo para trámites de pagos del SENA (GRF-I-002)

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: En general, el plazo máximo de ejecución del contrato será de sesenta (60) días calendario contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de garantías y/o hasta agotar el presupuesto existente, la primera que se presente.

OBLIGACIONES:

Obligaciones Generales del Contratista:

a. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación

b. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.

c. 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.

d. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.

e. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

Obligaciones Específicas del Contratista:

1. El oferente deberá considerar en su propuesta que deben contar con todos los enseres y menaje necesario (tales como vajillas en cerámica, porcelana, loza, cristal, vidrio o desechable, vasos, cubiertos y demás elementos requeridos para la prestación del servicio), que no se encuentren incluidos en el inventario de los elementos suministrados por el Centro Agropecuario La Granja.

2. Hacer buen uso y mantener en buen estado y funcionamiento los equipos e infraestructura necesarios para la ejecución del objeto contractual dispuestos por el centro.

3. Entregar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, para la aprobación del supervisor, un cronograma de Programas de limpieza, desinfección y sanidad, el cual deberá ejecutarse dos (2) veces por mes como mínimo.

4. Prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja atendiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón sobre la que fueron entregados por el SENA (ciclo de menús).

5. Garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices sin costos adicionales a la entidad, el cual consiste en colada de avena acompañada de galletas de soda (ver guía de preparación numeral 40), el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.

6. 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.

7. Prestar el servicio de alimentación a los aprendices de formación titulada, todos los días incluyendo dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el contratante y deberá disponer del personal necesario para la prestación del servicio conforme a la cantidad de raciones a suministrar.

8. Presentar un ciclo de diez (10) menús adicionales a los presentados por la entidad por cada servicio de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón nutricional, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar a los aprendices, los menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

9. Como mínimo se deberá ofrecer la opción de dos (2) menús por día, por descripción (desayuno, almuerzo y cena).

10. Deberá cumplirse en su totalidad, los menús aprobados por el Centro Agropecuario La Granja, propios y los adicionales de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por la supervisión.

11. Permitir al SENA evaluar periódicamente los menús respecto de su contenido, presentación, aporte nutricional y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitarle o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.

12. Contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de Ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo, el personal deberá contar con los elementos de protección personal propios de la actividad o función que ejerza. Es de resaltarse que, para la firma del acta de inicio del contrato, el contratista debe entregar la relación del personal que intervendrá en la ejecución del contrato junto los soportes correspondientes en cuanto a la hoja de vida, certificados académicos y de formación, experiencia, exámenes médicos, cargo y función que desempeñará.

13. Garantizar que la cantidad de puestos de trabajo a implementar para la prestación del servicio a contratar debe estar acorde con el número de raciones y/o aprendices a atender, las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia, debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.

14. Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, semestralmente se practiquen los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.

15. Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, en intervalos de 15 días, se efectué esterilización del menaje e instalaciones, utilizados para la prestación del servicio, con el fin de evitar la proliferación de micro organismos productores de enfermedades infectocontagiosas, tales como varicela, gripe, entre otras.

16. Garantizar que todas las personas que intervengan en actividades de manipulación de alimentos deben tener formación y certificación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

17. Cumplir 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.

18. Contar con un(a) profesional del área de alimentos, Nutricionista o ingeniero de alimentos con tarjeta profesional y de manera permanente, que posea experiencia de mínimo dos

(02) años, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación quienes tendrán las siguientes responsabilidades:

· Planear y elaborar los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional, cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y el contrato.

· Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.

· Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación, asegurando una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.

· Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.

· Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.

· Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato. Siempre que el Nutricionista y/o ingeniero de alimentos o el Profesional del área de alimentos deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo (quien deberá cumplir con los mismos requisitos que el(a) Nutricionista y/o ingeniero de alimentos titular), quien en ese momento será el representante autorizado del contratista; esta ausencia no podrá ser mayor de veinticuatro (24) horas, sin la autorización del contratante o de su representante.

19. Contar con un(a) persona para que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.

20. Contar con un sistema de información que garantice el conteo diario de las raciones realmente suministradas, preferiblemente con lector de códigos de barras o códigos QR.

21. Entregar al apoyo de disciplina del grupo de bienestar al aprendiz o quien sea delegado, informe diario generado del sistema de información con la relación de aprendices que tomaron el servicio de alimentación por ración.

22. Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral de todos los empleados, el cual será requisito para el trámite de los pagos, es de mencionar que en la relación de pago de seguridad social se deben identificar los nombres del personal que el contratista presente para la firma del acta de inicio del contrato.

23. Garantizar el ornato y aseo del casino y sus alrededores, esto incluye mesas, sillas, techos, jardines, baños, cocina, oficina y demás áreas usadas por el contratista para la ejecución del contrato, se debe mencionar que la persona encargada de esta actividad debe ser diferente a los manipuladores de alimentos, adicional esta persona deberá estar en el área de servicio haciendo el aseo de mesas y sillas mientras los aprendices toman la alimentación.

24. Garantizar el pago oportuno de los servicios públicos (energía y gas) y del servicio de recolección de residuos generados en el casino.

25. Contar con un plan integral de manejo y disposición de residuos de acuerdo a la naturaleza de los mismos y de la actividad ejecutada.

26. Garantizar el cumplimiento e implementación de todo lo relacionado en seguridad y salud en el trabajo del personal a cargo del contratista y el cumplimiento de estándares mínimos aplicables al contratista.

27. Garantizar el cumplimiento e implementación de los protocolos de bioseguridad conforme a la normatividad vigente.

28. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión del contrato.

29. Realizar el mantenimiento y/o reparación de los equipos necesarios para la conservación y preparación de los alimentos como estufas, refrigeradores, ventiladores, lámparas, filtros, entre otros.

30. Publicar en un lugar visible a los aprendices los ciclos de menú a suministrar de forma diaria con fecha, donde se puedan evidenciar mínimo dos opciones de menú.

31. Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el servicio es el que se relaciona, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:

De lunes a viernes

Desayuno de 06:00 a.m. a 6:45 a.m.
Almuerzo de 11:30 a.m. a 2:00 p.m.
Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

Sábado

Desayuno de 07:00 a.m. a 8:00 a.m.
Almuerzo de 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

Domingos y festivos

Desayuno de 08:00 a.m. a 9:00 a.m.
Almuerzo de 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.

32. Entregar el informe de ejecución y cumplimiento del contrato para efectos de trámite de pago, este informe deberá ser cargado en el SECOP II por parte del contratista y deberá contener las evidencias necesarias del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales generales y especificas del contrato.

33. Presentar la factura de venta o cuenta de cobro al momento de la entrega de los bienes adquiridos y efectuar posteriormente la publicación en el SECOP II.

34. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.

35. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.

36. EL CONTRATISTA se comprometerá a cumplir con todas las normas de Bioseguridad Departamentales, Municipales y que haya establecido el Centro Agropecuario la Granja para la prevención y mitigación del COVID 19.

37. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

38. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.

39. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.

OBLIGACIONES DEL SENA:

a. Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA .

b. Exigir al CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.

c. Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.

d. Suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA y/o la INTERVENTORIA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.

MULTAS: En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de retardo previamente verificado por el o los supervisores en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el contrato a cargo del **CONTRATISTA** y como apremio para que las atienda oportunamente, el **CONTRATISTA** pagará a favor del SENA multas equivalentes al dos (2%) del valor del contrato por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Si **EL CONTRATISTA** no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del contrato, pagará al **SENA** hasta el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se realice la reclamación de los perjuicios a que haya lugar, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: el **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la presentación de la propuesta y con la firma del contrato, que ni él, ni las personas que representa se halla incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, articulo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. **PARÁGRAFO**

PRIMERO: Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad por parte del **CONTRATISTA**, éste cederá el contrato previa autorización escrita del **SENA** a través de la supervisión y si ello no fuere posible el **CONTRATISTA** renunciará a su ejecución. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Presentada la causal de inhabilidad o incompatibilidad, el **CONTRATISTA** deberá informar al **SENA** dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer un candidato, quien deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del contrato en las mismas condiciones pactadas con el primer Contratista. **EL SENA** se reserva la facultad de aceptar al candidato propuesto por el **CONTRATISTA** o en su defecto autorizar la cesión a favor de un tercero que reúna las condiciones para continuar con la ejecución del contrato.

INDEMNIDAD DEL SENA: el **CONTRATISTA**, mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por EL **CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el **SENA** por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del **CONTRATISTA**, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al **SENA** y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. **EL SENA,** a solicitud del **CONTRATISTA**, podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el contratista a su vez reconocerá los costos que éstos ocasionen al **SENA,** sin que la responsabilidad de **EL CONTRATISTA** se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho de que el **SENA** en un momento haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas o acciones legales. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral **EL CONTRATISTA** no asume debida y oportunamente la defensa del **SENA** éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al **CONTRATISTA**, quien pagará todos los gastos que el **SENA** incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el **CONTRATISTA**, el **SENA** tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude EL CONTRATISTA.

GASTOS E IMPUESTOS: Serán por cuenta del **CONTRATISTA** todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones**.**

SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: Las partes en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas en la ejecución del contrato, acudirán a los mecanismos de solución previstos en la Ley, tales como la conciliación, amigable composición y transacción.

CESIÓN Y SUBCONTRATOS: El **CONTRATISTA**, no podrá ceder ni subcontratar el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito del **SENA** pudiendo éste negar la autorización de la cesión o del subcontrato.

DE LA INTERPRETACIÓN UNILATERAL, MODIFICACIÓN UNILATERAL, TERMINACIÓN UNILATERAL Y CADUCIDAD: Este contrato se rige por las cláusulas excepcionales de interpretación unilateral, modificación unilateral, terminación unilateral y caducidad, de que tratan los artículos 15, 16 y 17 de la ley 80 de 1993.

CAUSALES DE TERMINACIÓN: Este contrato se dará por terminado en cualquiera de los siguientes eventos: **a)** Anticipadamente por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no se causen perjuicios al **SENA**. **b)** Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo. **c)** Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución. **d)** Unilateralmente por incumplimiento del contratista. **PARÁGRAFO:** La terminación anticipada del contrato se hará constar en acta suscrita por las partes.

EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL: Teniendo en cuenta que **EL CONTRATISTA** actúa con plena autonomía técnica y administrativa, frente al **SENA**, se excluye cualquier vínculo de tipo laboral entre el **SENA** y **EL CONTRATISTA** o el personal utilizado por éste para el desarrollo del objeto del contrato. En consecuencia, será de exclusiva responsabilidad del contratista el pago de salarios y prestaciones a que hubiera lugar respecto del personal mencionado.

PROPIEDAD INTELECTUAL: Si de la ejecución del presente contrato resultan estudios, investigaciones, descubrimientos, invenciones, información, mejoras y/o diseños, éstos pertenecen a EL SENA de conformidad con lo establecido en el artículo 20 de la Ley 23 de 1982 modificado por el artículo 28 de la Ley 1450 de 2011, y el artículo 21 de la misma Ley, que establece el término de protección, sin perjuicio del respeto al derecho moral consagrado en el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993 concordante con el artículo 30 de la Ley 23 de 1982. EL CONTRATISTA garantiza que los trabajos y servicios prestados al SENA por el objeto de este contrato no infringen ni vulneran los derechos de propiedad intelectual o industrial o cualesquiera otros derechos legales o contractuales de terceros.

SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD: el CONTRATISTA se obliga a guardar estricta confidencialidad sobre toda la información sometida a reserva debidamente identificada como tal por EL SENA y conocida en virtud del desarrollo y ejecución del presente contrato. Esta obligación de confidencialidad se aplicará para todos los casos, salvo que la información confidencial sea requerida por autoridad competente. PARÁGRAFO. La presente cláusula de confidencialidad se mantendrá vigente mientras la información catalogada como tal conserve el carácter de reservada. En todo caso estará sujeta a la reglamentación sobre información confidencial de los artículos 260 a 266 de la Decisión 486 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena y lo previsto en el artículo 1 de la Ley 1755 de 2015, respecto de la información y documentos reservados, artículo 24 sustituido, y en las demás normas concordantes y complementarias que regulen la materia.

LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: La liquidación del contrato se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término de cuatro (4) meses contados a partir de la terminación del mismo. En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes y se adopta mediante acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 11 de la ley 1150 de 2007.

DOCUMENTOS: Los documentos que a continuación se relacionan, se considerarán para todos los efectos parte integrante del contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: **a)** El estudio previo, pliego electrónico, adendas y los demás documentos previos expedidos por el **SENA** en desarrollo del proceso**. b)** La propuesta del **CONTRATISTA** y los documentos adjuntos presentados con la misma. **c)** Las instrucciones escritas al **CONTRATISTA** para la ejecución de los trabajos. **d)** Las actas y demás documentos que durante la ejecución del contrato se suscriban por las partes.

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente contrato, se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes y para su legalización y ejecución requiere: **1)** Registro Presupuestal. **2)** Constitución de la garantía única en las condiciones señaladas en la cláusula octava del presente contrato por parte de EL CONTRATISTA y la aprobación de la misma por parte del **SENA**. **PARÁGRAFO:** El inicio de la ejecución estará condicionado, además, a los requisitos de inicio contemplados en el pliego de condiciones y/o estudio previo.

SUSPENSIÓN: El plazo de ejecución del presente contrato podrá ser suspendido excepcionalmente de manera temporal, en las siguientes circunstancias: 1 Por el mutuo acuerdo de las partes. 2. Por causas debidamente justificadas, previa solicitud del CONTRATISTA. **PARÁGRAFO:** En caso de suspensión el (la) CONTRATISTA se obliga a informar tal evento al Asegurador y a ampliar las garantías, proporcionalmente al término que dure la misma.

GARANTIA UNICA: El contratista seleccionado de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.7. del Decreto 1082 de 2015, deberá constituir a su costa y a favor del Centro Agropecuario La Granja - Espinal del SENA Regional Tolima (Nit. 899.999.034-1, Km. 5 vía Espinal - Ibagué), dentro de los dos (2) días siguientes contados a partir de la suscripción del contrato como mecanismo de cobertura de riesgos que garantice de una parte el cumplimiento de las obligaciones que surjan del contrato y de su liquidación y de otra, la responsabilidad extracontractual que pueda surgir para el SENA por las actuaciones hechos u omisiones de los contratistas o subcontratista, una Garantía que cubra los siguientes amparos:

- **Cumplimiento**: Por una suma equivalente al 10% del valor del contrato con una vigencia igual al plazo del contrato y cuatro (04) meses más, contados a partir de la expedición de la póliza.

- **Calidad del servicio suministrado**: Por una suma equivalente al 10% del valor del contrato con una vigencia igual al plazo del contrato y cuatro (04) meses más, contados a partir de la expedición de la póliza

- **Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones o compensaciones del personal:** que EL CONTRATISTA emplee para la ejecución del contrato, por una suma equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más, contados a partir de la expedición de la póliza.

- **Responsabilidad Civil Extracontractual**: Por una suma equivalente a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV), con una vigencia igual a la duración del contrato.

RÉGIMEN LEGAL: El contrato se regirá en general por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en los aspectos particularmente regulados por la Ley de contratación que le sean aplicables de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015**.**

SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA El Centro Agropecuario La Granja del Sena – Regional Tolima, efectuará la supervisión de la ejecución del contrato a través de la funcionaria **NIYIRETH ORTIZ OVIEDO** - profesional de Administración Educativa Centro Agropecuario La Granja, quien velará por el cabal cumplimiento de todas y cada una de las actividades que se le encomienden al contratista, de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría, Código GCCON-M-002.

Revisó: Laura Maritza Moreno Silva-Apoyo jurídico

Elaboró: Luz Amparo Lopez Rincon – Apoyo Gestión Contractual

SENA - CFP 739123
RADICACION RECIBIDA
N°: 73-1-2022-000068
13/01/2022 08:21 pm

El Espinal, 11 de enero de 2021

Doctor
Oscar Orlando Castro Guerra
Subdirector (e)
Centro Agropecuario La Granja
SENA Regional Tolima
El Espinal

ASUNTO: Solicitud autorización contratación servicio de alimentación aprendices.

El Centro Agropecuario La Granja, dando cumplimiento a la Resolución No. 1-01399 de 2021 en donde se adopta el Plan Nacional de Integral de Bienestar al Aprendiz y a su vez está contemplado lo referente a los apoyos socioeconómicos de los aprendices SENA, el objetivo estratégico número 2 de la mencionada Resolución reza lo siguiente; *"Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la entrega de un programa de estímulos"*, desde su objetivo operativo *"Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Direccion de Formación*" y dentro de las acciones previstas encontramos *"Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Direccion de Formación Profesional".*

De igual forma la GFPI-G-007_Guia_Apoyos_socioeconomicos_V9, en el numeral 11, establece:

> *"Tipos de apoyo de alimentación: se brinda a los aprendices de todas las modalidades de los niveles de formación laboral y tecnológica que se encuentren en el centro de formación, ambientes de aprendizaje o escenarios formativos donde desarrolle ejecución de la formación, previo cumplimiento de requisitos. Los aprendices del SENA podrán recibir este apoyo mediante alguna de las siguientes modalidades, sin superar la vigencia fiscal: 11.4. Apoyo de alimentación de centros de convivencia. Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que son beneficiarios de los centros de convivencia. Los aprendices de internados - centros de convivencia no participan en convocatoria de apoyos de alimentación temporal por que el servicio de internado incluye alimentación. 11.6. Apoyo de alimentación temporal. Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas de etapa lectiva o que realizando su etapa productiva no que recibe remuneración económica o estos se encuentran suspendidos. Este estimulo tiene como propósito apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo para programas de formación presencial, virtual y a distancia. Las convocatorias que adelante el Sena no tienen alcance para los aprendices de articulación con la media y ampliación de cobertura. Este tipo de apoyo se puede brindar mediante las siguientes modalidades: • Apoyo de alimentación temporal- trimestral • Apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria." 11.6.2. Modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria - Se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio. En ningún caso será canjeable por alimentos crudos, mercado o dinero. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga por un máximo de ocho (8) meses.*

(…) El centro de formación define la modalidad de adquisición de este apoyo para entrega a los aprendices de acuerdo con la normatividad vigente de contratación pública, así como las características de la ración alimentaria.

El apoyo de alimentación es considerado como una acción de promoción y gestión socioeconómica del Centro Agropecuario La Granja SENA Regional Tolima, que contribuye a la permanencia y el desarrollo integral al aprendiz en su proceso formativo.

Para el caso del Centro Agropecuario La Granja, la modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal será – Ración alimentaria, que se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio: En ningún caso será canjeable por alimentos crudos, mercado o dinero.

Este beneficio será para los aprendices de formación titulada presencial que presenten dificultades y/o requerimientos específicos que puedan poner en riesgo su permanencia en el proceso de formación, siempre que cumplen con los requisitos del estudio socioeconómico y académicos establecidos en la normatividad vigente.

Por otra parte, teniendo en cuenta que el Centro Agropecuario La Granja cuenta con el servicio de internado – Centro de convivencia, se entregara el Apoyo de alimentación de centros de convivencia a los aprendices beneficiarios de este servicio garantizando las raciones correspondientes a desayuno, almuerzo y cena, se precisa que se cuenta con 330 cupos en el Centro de convivencia.

Con base en lo anterior y teniendo en cuenta los aprendices que pasaron de la vigencia 2021 a 2022 y las proyecciones de metas en cupos nuevos para la vigencia 2022, conforme a lo registrado en la planeación indicativa del Centro para los cupos nuevos y el reporte P-04 en lo correspondiente a aprendices activos, se cuenta con la siguiente proyección en cuanto a las raciones requeridas para satisfacer la necesidad de alimentación de los aprendices que desarrollan su proceso de formación dentro de las instalaciones del Centro Agropecuario La Granja.

Fuente de los datos: Reporte P-04 generado de SOFIA Plus con corte a diciembre de 2021, reporte planeación indicativa vigencia 2022, datos procesados por el solicitante.

Tabla 1. Relación de aprendices activos en Centro de Formación por mes.

FICHA	NIVEL FORMACION	NOMBRE PROGRAMA FORMACION	APRENDICES ACTIVOS	FECHA DE INICIO LECTIVA	FECHA FINAL LECTIVA	FECHA INICIO PRODUC.	FECHA FINAL PRODUC.	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
2141208	TECNÓLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	8	03/08/2020	02/02/2022	03/02/2022	02/08/2022	8	8										
2140116	TECNÓLOGO	GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	22	03/08/2020	02/02/2022	03/02/2022	02/08/2022	22	22										
2365003	TÉCNICO	CONSTRUCCIÓN DE EDIFICACIONES	17	17/08/2021	16/02/2022	17/02/2022	16/08/2022	17	17										
2365243	TÉCNICO	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	13	17/08/2021	16/02/2022	17/02/2022	16/08/2022	13	13										
2163570	TECNÓLOGO	AGROBIOTECNOLOGÍA	8	01/09/2020	28/02/2022	01/03/2022	31/08/2022	8	8										
2163580	TECNÓLOGO	PRODUCCIÓN GANADERA	22	01/09/2020	28/02/2022	01/03/2022	31/08/2022	22	22										
2163576	TECNÓLOGO	PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	22	01/09/2020	28/02/2022	01/03/2022	31/08/2022	22	22										
2163569	TECNÓLOGO	GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	19	01/09/2020	28/02/2022	01/03/2022	31/08/2022	19	19										
2163568	TECNÓLOGO	PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES	14	01/09/2020	28/02/2022	01/03/2022	31/08/2022	14	14										
2338499	TÉCNICO	CULTIVOS AGRICOLAS	15	19/07/2021	18/04/2022	19/04/2022	18/10/2022	15	15	15	15								
2203488	TECNÓLOGO	AGRICULTURA DE PRECISION	19	03/11/2020	02/05/2022	03/05/2022	02/11/2022	19	19	19	19	19							
2203483	TECNÓLOGO	MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	17	03/11/2020	02/05/2022	03/05/2022	02/11/2022	17	17	17	17	17							
2203486	TECNÓLOGO	GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	20	03/11/2020	02/05/2022	03/05/2022	02/11/2022	20	20	20	20	20							
2364999	TÉCNICO	OPERACION DE MAQUINARIA AGRICOLA	20	17/08/2021	16/05/2022	17/05/2022	16/11/2022	20	20	20	20	20							
2365001	TÉCNICO	PRODUCCION ANIMAL	23	17/08/2021	16/05/2022	17/05/2022	16/11/2022	23	23	23	23	23							
2243603	TECNÓLOGO	GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	37	01/12/2020	31/05/2022	01/06/2022	30/11/2022	37	37	37	37	37							
2243601	TECNÓLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	22	01/12/2020	31/05/2022	01/06/2022	30/11/2022	22	22	22	22	22							
2243604	TECNÓLOGO	PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	20	01/12/2020	31/05/2022	01/06/2022	30/11/2022	20	20	20	20	20							
2243602	TECNÓLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	16	01/12/2020	31/05/2022	01/06/2022	30/11/2022	16	16	16	16	16							
2243590	TECNÓLOGO	GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	11	01/12/2020	31/05/2022	01/06/2022	30/11/2022	11	11	11	11	11							
2243600	TECNÓLOGO	GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	9	01/12/2020	31/05/2022	01/06/2022	30/11/2022	9	9	9	9	9							
2243594	TECNÓLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	17	01/12/2020	31/05/2022	01/06/2022	30/11/2022	17	17	17	17	17							

2232575	TECNÓLOGO	PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	14	25/01/2021	24/07/2022	25/07/2022	24/01/2023	14	14	14	14	14	14	14					
2232563	TECNÓLOGO	PRODUCCIÓN GANADERA	22	25/01/2021	24/07/2022	25/07/2022	24/01/2023	22	22	22	22	22	22	22					
2431122	TÉCNICO	PROGRAMACION DE SOFTWARE .	15	16/11/2021	15/08/2022	16/08/2022	15/02/2023	15	15	15	15	15	15	15	15				
2254341	TECNÓLOGO	MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	33	01/03/2021	31/08/2022	01/09/2022	28/02/2023	33	33	33	33	33	33	33	33				
2254340	TECNÓLOGO	PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES	34	01/03/2021	31/08/2022	01/09/2022	28/02/2023	34	34	34	34	34	34	34	34				
2338498	TECNÓLOGO	GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	37	19/07/2021	18/01/2023	19/01/2023	18/07/2023	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37
		PROYECCION OFERTA 2022 PRIMER TRIMESTRE	495	24/01/2022				495	495	495	495	495	495	495	495	495	495	495	495
		PROYECCION OFERTA 2022 SEGUNDO TRIMESTRE	150	18/04/2022							150	150	150	150	150	150	150	150	150
		PROYECCION OFERTA 2022 TERCER TRIMESTRE	175	18/07/2022										175	175	175	175	175	175
		PROYECCION OFERTA 2022 CUARTO TRIMESTRE	130	06/10/2022													130	130	130
							Total aprendices por mes	**1041**	**1041**	**896**	**1046**	**1031**	**800**	**975**	**939**	**857**	**987**	**987**	**987**

Tabla 2. Raciones requeridas para internado – Centro de convivencia, cupo 330 aprendices.

MES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTALES.
Días del mes	9	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	17	329
Desayuno	2.970	9.240	10.230	9.900	10.230	9.900	10.230	10.230	9.900	10.230	9.900	5.610	108.570
Almuerzo	2.970	9.240	10.230	9.900	10.230	9.900	10.230	10.230	9.900	10.230	9.900	5.610	108.570
Cena	2.970	9.240	10.230	9.900	10.230	9.900	10.230	10.230	9.900	10.230	9.900	5.610	108.570

Tabla 3. Raciones requeridas para apoyo de alimentación temporal tipo ración.

MES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Dias del mes	6	20	23	19	22	20	9	22	20	20	21	11
Almuerzo	711	711	566	716	701	470	645	609	527	657	657	657
Total mensual	**4,266**	**14,220**	**13,018**	**13,604**	**15,422**	**9,400**	**5,805**	**13,398**	**10,540**	**13,140**	**13,797**	**7,227**

Tabla 4. Total, raciones requeridas para internado – Centro de convivencia

Concepto	Raciones
Desayuno	108.570
Almuerzo	108.570
Cenas	108.570

Tabla 5. Total, raciones requeridas para apoyo de alimentación temporal - tipo ración.

Concepto	Raciones
Almuerzo	133.837

Con relación al estudio de mercado para satisfacer el presente proceso se han tomado como precios de referencia el promedio resultante de los procesos contractuales que ha adelantado el Centro Agropecuario La Granja SENA Regional Tolima en las vigencias 2018, 2019 y 2020 incrementando el IPC correspondiente a la vigencia 2021 el cual de acuerdo a lo informado por el DANE corresponde al 5.62%.

Tabla 6. Estudio de mercado valor promedio ración al 100% SENA

	2018	2018	PROMEDIO 2018	2019	2019	PROMEDIO 2019	2020	2020	PROMEDIO 2020	valor promedio histórico	IPC 2021		VALOR PROMEDIO
desayuno	3.094	3.513	3.304	3.060	3.493	3.277	4.329	4.299	4.314	3.632	5.62	204	3.836
almuerzo	5.474	5.917	5.696	5.156	5.886	5.521	7.154	7.143	7.149	6.122	5.62	344	6.466
cena	4.165	5.917	5.041	5.156	5.886	5.521	6.487	6.457	6.472	5.678	5.62	319	5.997

Tabla 7. Estudio de mercado valor promedio ración al 65% SENA

	2018	2018	PROMEDIO 2018	2019	2019	PROMEDIO 2019	2020	2020	PROMEDIO 2020	valor promedio histórico	IPC 2021		VALOR PROMEDIO
desayuno	2.011	2.300	2.156	1.988	2.270	2.129	2.821	2.821	2.821	2.369	6	133	2.502
almuerzo	3.558	3.871	3.715	3.352	3.825	3.589	4.709	4.709	4.709	4.004	6	225	4.229
cena	2.707	3.871	3.289	3.352	3.825	3.589	4.227	4.227	4.227	3.702	6	208	3.910

Tabla 8. Precio estimado raciones requeridas para internado – Centro de convivencia 100% SENA

Concepto	Raciones	Valor Promedio	Valor Total
Desayuno	108,570	3,836	416,474,520
Almuerzo	108,570	6,466	702,013,620
Cenas	108,570	5,997	651,094,290
Total			1,769,582,430

Tabla 9. Precio estimado raciones requeridas para internado – Centro de convivencia 65% SENA

Concepto	Raciones	Valor Promedio	Valor Total
Desayuno	108,570	2.502	271.642.140

Almuerzo	108,570	4.229	459.142.530
Cenas	108,570	3.910	424.508.700
Total			1.155.293.370

Tabla 10. Precio estimado para apoyo de alimentación temporal - tipo ración 100% SENA.

Concepto	Raciones	Valor Promedio	Valor Total
Almuerzo	133,837	6,466	865,390,042

Tabla 11. Precio estimado para apoyo de alimentación temporal - tipo ración 65% SENA.

Concepto	Raciones	Valor Promedio	Valor Total
Almuerzo	133,837	4.229	565.996.673

Valor total estimado para apoyos de alimentación internado – centro de convivencia y apoyo de alimentación temporal – tipo ración 100% SENA.

$2.634.972.472.00

Valor total estimado para apoyos de alimentación internado – centro de convivencia y apoyo de alimentación temporal – tipo ración 65% SENA.

$ 1.721.290.043

Para el análisis de precio correspondiente se tomaron los siguientes procesos contractuales.

# Proceso	# Contrato	Fecha Contrato	Objeto	Modalidad de Selección	Valor del Contrato	Contratista	Link Secop
RT-CA-001 DE 2018	**1096**	29 de enero de 2018	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2018	Minima Cuantia	78,121,094.00	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-13-7571202&g-recaptcha-response=03AGdBq2609qC0tG4Q7LolgT9Uj4FD4bFavl0OE7ICq57iZMdPoYOdG7XqA7Cziz14xxeuiyKwL1KLV6ynqxG0gAvuyQFGgRDPONEQxsuB2R6RNGIKmD8wePPZ5HPe9oF45c5zQEprw8G0t_YmKN_ILrZo3O5izoMQbXPnFWPZE5Rc6Jwa56BAP0dvM-ZbaOtj-dP91VU-IwIWWz0qylSj2lJTXeQ7Q4heGykGG5T7ZW9hsSKaOqq3YmUDcYAYfh1-pXKOha0F9Cy6JGEXvVhdHtoR7-nkHx_NEWKiU2tDa_colqvpqubu8WAW9_MNb2vR-b8_VY9n1_aYLH5hn1qA3hTAQuYp_vkL97nkPEhd3A5Z1VUZ3Q9HbTWlQRkTJJQfDZeGKD5f51xwc5lwTVhMkDxFCzNxfsROLECJ6K4qYPJ0a7_Bh7Olf7Aa5xsHv_YKt6QXh_DgFxrUJiq5d_Pl_rZKSuhlpwJX-VSeFd3oTopMBLUdZ8KqEr99adMN0ljCHoHS1uMTC_11a_6LusHOb6lL38H7aJE2QQ
RT-CA 003 de 2018	**1114**	07/03/2018	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	LICITACION PUBLICA	924,907,700.00	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-1-186253

			DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2018".				
RT-CA-002-2019	**196**	01-feb-19	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2019	Minima Cuantia	71,943,920.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-13-8888912
TLM-CAG-004 DE 2019	**937**	18-mar-19	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DIAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL – REGIONAL TOLIMA PARA LA VIGENCIA 2019	Licitación pública	902,882,619.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-1-198476
MC-TLM-CAG-02-2020	**1342428**	05-feb-20	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2020	Minima Cuantia	87,745,501.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES, SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.5526737&isFromPublicArea=True&isModal=False
MC-TLM-CAG-10-2020	**1514001**	20-abr-20	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO,	Minima Cuantia	30,836,824.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES, SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.6917901&isFromPublicArea=True&isModal=False

			INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, PARA LA VIGENCIA 2020				
SAMC-TLM-CAG-0012-2020	**1557384**	18-may-20	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, PARA LA VIGENCIA 2020	Selección Abreviada Menor Cuantia	777,093,512.00	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES, SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.6921356&isFromPublicArea=True&isModal=False

Para satisfacer la anterior necesidad es necesario adelantar el proceso contractual correspondiente, el cual tendrá como objeto “Contratar la prestación de servicio de alimentación servido en caliente de desayuno, almuerzo y cena para los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja para la vigencia 2022”. Respetuosamente se sugiere que el proceso pueda ser adjudicado por el sistema de precios unitarios o monto agotable.

Atentamente,

Edwin Hernando Mayorga Echeverry
Coordinador de Formación Profesional Integral

Proyecto y elaboro: Niyireth Ortiz Oviedo, Coordinadora Admón. Educativa.

OBLIGACIONES ESPECIFICACIONES Y ESENCIALES A DESARROLLAR EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

1. El oferente deberá considerar en su propuesta que deben contar con todos los enseres y menaje necesario (tales como vajillas en cerámica, porcelana, loza, cristal, vidrio o desechable, vasos, cubiertos y demás elementos requeridos para la prestación del servicio), que no se encuentren incluidos en el inventario de los elementos suministrados por el Centro Agropecuario La Granja.

2. Hacer buen uso, a mantener en buen estado y funcionamiento los equipos e infraestructura necesarios para la ejecución del objeto contractual dispuestos por el centro.

3. Entregar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, para la aprobación del supervisor, un cronograma de Programas de limpieza, desinfección y sanidad, el cual deberá ejecutarse dos (2) veces por mes como mínimo.

4. Prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja atendiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón sobre la que fueron entregados por el SENA (ciclo de menús).

5. Garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices sin costos adicionales a la entidad, el cual consiste en colada de avena acompañada de galletas de soda (ver guía de preparación numeral 40), el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.

6. 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.

7. Prestar el servicio de alimentación a los aprendices de formación titulada, todos los días incluyendo dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el contratante y deberá disponer del personal necesario para la prestación del servicio conforme a la cantidad de raciones a suministrar.

8. Presentar un ciclo de diez (10) menús adicionales a los presentados por la entidad por cada servicio de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón nutricional, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar a los aprendices, los menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

9. Como mínimo se deberá ofrecer la opción de dos (2) menús por día, por descripción (desayuno, almuerzo y cena).

10. Deberá cumplirse en su totalidad, los menús aprobados por el Centro Agropecuario La Granja, propios y los adicionales de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del

contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por la supervisión.

11. Permitir al SENA evaluar periódicamente los menús respecto de su contenido, presentación, aporte nutricional y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitarle o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.

12. Contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de Ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo, el personal deberá contar con los elementos de protección personal propios de la actividad o función que ejerza. Es de resaltarse que, para la firma del acta de inicio del contrato, el contratista debe entregar la relación del personal que intervendrá en la ejecución del contrato junto los soportes correspondientes en cuanto a la hoja de vida, certificados académicos y de formación, experiencia, exámenes médicos, cargo y función que desempeñará.

13. Garantizar que la cantidad de puestos de trabajo a implementar para la prestación del servicio a contratar, debe estar acorde con el número de raciones y/o aprendices a atender, las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia, debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.

14. Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, semestralmente se practiquen los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.

15. Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, en intervalos de 15 días, se efectué esterilización del menaje e instalaciones, utilizados para la prestación del servicio, con el fin de evitar la proliferación de micro organismos productores de enfermedades infectocontagiosas, tales como varicela, gripe, entre otras.

16. Garantizar que todas las personas que intervengan en actividades de manipulación de alimentos deben tener formación y certificación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

17. Cumplir 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.

18. Contar con un(a) profesional del área de alimentos, Nutricionista o ingeniero de alimentos con tarjeta profesional y de manera permanente, que posea experiencia de mínimo dos (02) años, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación quienes tendrán las siguientes responsabilidades:

- Planear y elaborar los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional, cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y el contrato.
- Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
- Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación, asegurando una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.
- Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.
- Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
- Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato. Siempre que el Nutricionista y/o ingeniero de alimentos o el Profesional del área de alimentos deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo (quien deberá cumplir con los mismos requisitos que el(a) Nutricionista y/o ingeniero de alimentos titular), quien en ese momento será el representante autorizado del contratista; esta ausencia no podrá ser mayor de veinticuatro (24) horas, sin la autorización del contratante o de su representante.

19. Contar con un(a) persona para que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.

20. Contar con un sistema de información que garantice el conteo diario de las raciones realmente suministradas, preferiblemente con lector de códigos de barras o códigos QR.

21. Entregar al apoyo de disciplina del grupo de bienestar al aprendiz o quien sea delegado, informe diario generado del sistema de información con la relación de aprendices que tomaron el servicio de alimentación por ración.

22. Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral de todos los empleados, el cual será requisito para el trámite de los pagos, es de mencionar que en la relación de pago de seguridad social se deben identificar los nombres del personal que el contratista presente para la firma del acta de inicio del contrato.

23. Garantizar el ornato y aseo del casino y sus alrededores, esto incluye mesas, sillas, techos, jardines, baños, cocina, oficina y demás áreas usadas por el contratista para la ejecución del contrato, se debe mencionar que la persona encargada de esta actividad debe ser diferente a los manipuladores de alimentos, adicional esta persona deberá estar en el área de servicio haciendo el aseo de mesas y sillas mientras los aprendices toman la alimentación.

24. Garantizar el pago oportuno de los servicios públicos (energía y gas) y del servicio de recolección de residuos generados en el casino.

25. Contar con un plan integral de manejo y disposición de residuos de acuerdo a la naturaleza de los mismos y de la actividad ejecutada.

26. Garantizar el cumplimiento e implementación de todo lo relacionado en seguridad y salud en el trabajo del personal a cargo del contratista y el cumplimiento de estándares mínimos aplicables al contratista.

27. Garantizar el cumplimiento e implementación de los protocolos de bioseguridad conforme a la normatividad vigente.

28. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión del contrato.

29. Realizar el mantenimiento y/o reparación de los equipos necesarios para la conservación y preparación de los alimentos como estufas, refrigeradores, ventiladores, lámparas, filtros, entre otros.

30. Publicar en un lugar visible a los aprendices los ciclos de menú a suministrar de forma diaria con fecha, donde se puedan evidenciar mínimo dos opciones de menú.

31. Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el servicio es el que se relaciona, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:

    De lunes a viernes
    Desayuno de 06:00 a.m. a 6:45 a.m.
    Almuerzo de 11:30 a.m. a 2:00 p.m.
    Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

    Sábado
    Desayuno de 07:00 a.m. a 8:00 a.m.
    Almuerzo de 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
    Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

    Domingos y festivos
    Desayuno de 08:00 a.m. a 9:00 a.m.
    Almuerzo de 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
    Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.

32. Entregar el informe de ejecución y cumplimiento del contrato para efectos de trámite de pago, este informe deberá ser cargado en el SECOP II por parte del contratista y deberá contener las evidencias necesarias del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales generales y especificas del contrato.

PORCIONES REQUERIDAS EN CADA MENÚ DIARIO, POR USUARIO, DE OBLIGATORIA APLICACIÓN CON LAS MINUTAS

1. 2 unidades de huevo de gallina tipo A.

2. Carne: Para cada usuario se deben servirse mínimo 70 gramos de carne de res magra ya preparada (Entendemos por carne de res magra, aquella desprovista en un 95% de grasa, nervios y tejidos conectivos, además de líquidos o salsas.) Carne de res (centro de pierna, Bola Negra, lomo ancho, cadera). Nota: Se debe especificar el corte y la preparación

3. Mojarra: Para cada usuario se deben servir mínimo 200 gr. de mojarra ya preparada. (deben pesar en crudo mínimo 300 gr.)

4. Leche pasteurizada Para café, chocolate, té o coladas: 130cc.

5. Pollo se tomará de pollo de 3 libras, de los cuales se sacarán ocho presas por pollo, o se servirán porciones de 80 grs., (ya preparadas), de carne magra de pollo deshuesado. Las presas del pollo deben se pechuga muslo, contra muslo). Nota: Se debe especificar el corte y la preparación.

6. Fruta se exige cuatro clases de fruta a la semana. En las frutas como papaya, piña, melón, se darán porciones mínimo de 100 gramos. En el caso de naranjas, banano, mango, se darán frutas enteras de tamaño mediano.

7. Complementos como papa, yuca, papa criolla, plátano, se servirán 80 gramos.

8. Alimentos base para preparar sopas, ejemplo: colí, pasta, cebada, plátano, yuca, papa, etc., 45 gramos sin cáscara, por persona.

9. Alimentos base para preparar sopas como: avena, ruyas cuchuco, mute, pasta harina, 20 gramos/persona.

10. Principios de verdura 100 gramos de verdura fresca y para ensalada 70 grs.

11. Leguminosas secas como: fríjol, lenteja, arveja, de primera calidad- 100 grs. cocido.

12. Maíz para mazamorra, 100 gramos, en cocción, por persona.

13. Postre 25 gramos por persona.

14. Arroz, entero de buena calidad, (grano no partido en crudo. - 120 grs. Cocido por persona.)

15. Chocolate, 2 pastillas para tres usuarios.

16. Queso para desayuno, 40 gramos de queso fresco por persona.

17. Arepa desayuno, 1 unidad de 50 gramos.

18. Pan, 1 unidad de 50 gramos por persona.

19. Ensalada rusa, 120 gramos por persona.

20. Ensalada de frutas o fruta entera, 100 gramos por persona.

21. Hamburguesa: La carne se prepara con carne molida magra, huevo, miga de pan, y condimentos naturales. pan tipo hamburguesa 80 gramos, tomate milano 30 gramos, margarina 10 gramos, por persona, carne hamburguesa 80 gr por persona.

22. Salchicha: 40 grs. por persona.

23. Carne fría ensalada: 20 grs. por usuario.

24. La sopa del día se servirá como mínimo 300 gr. por persona.

25. Bagre: Fresco 80 gr. ya cocido por persona.

26. Bebida: Jugo de fruta natural se servirán 300 cc por persona.

Aun cuando no es un alimento, la servilleta (2 unidades por persona), se deberán entregar con los cubiertos, de tamaño cafetería (completa) y palillo. Los cubiertos deben ser entregados en empaque por juego.

GUÍA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CONTEMPLADOS EN LA MINUTA

1. Disponer de cuatro clases de frutas para la semana, eligiendo aquellas que se encuentran en cosecha, las cuales se deberán rotar diaria y semanalmente y ofrecer en cada servicio opciones diferentes. No se deberá ofrecer patilla.

2. La preparación de huevos en perico debe hacerse con cebolla larga y tomate, de manera que se note la diferencia con la preparación en tortilla.

3. No utilizar harina de trigo, ni fécula de maíz para espesar sopas, fríjol, arveja seca, lenteja o huevos.

4. Las verduras guisadas con habichuela, zanahoria y arveja verde, deben llevar los siguientes condimentos: leche, margarina, cebolla larga finamente picada, tomates y ajos.

5. Para las verduras que llevan mayonesa en su preparación, se calcula una cucharada rasa sopera por usuario.

6. La ensalada rusa debe llevar en su preparación: papa partida en cuadros pequeños, arveja verde, habichuela, zanahoria, cebolla cabezona picada, carne fría y mayonesa. Debe pesar 120 grs. Al servir.

7. La papa en chupe debe llevar en su preparación papa partida en cuadro, leche y guiso a base de margarina, cebolla, tomate y ajo. Debe pesar 80 grs. Al servir.

8. Cuando se pide maduro melado se debe preparar primero el melado con suficiente panela y luego agregar el maduro para que melé. Debe pesar 80 grs. Al servir.

9. Los espaguetis se deben preparar a base de guiso, leche, margarina y caldo. Debe pesar 100 grs. al servir.

10. Utilizar aceite de origen vegetal para preparar los alimentos fritos.

11. Las ensaladas crudas deben servirse con aderezos y desinfectadas con productos que no afecten la salud del consumidor.

12. Para suministrar por cada usuario, porciones de carne mínimo 70 gramos ya preparada, se deben efectuar cortes de carne en crudo de aproximadamente 100 gramos.

13. Ajiaco, ingredientes: Papa pastusa, papa sabanera, papa criolla, arveja verde, mazorca y guascas.

14. Huevos pericos: 2 huevos tipo A, aceite, cebolla y tomate finamente picados.

15. Para los huevos revueltos con salchicha, se deberá servir por usuario en proporción 1.5 huevos tipo A y una salchicha de 50 gr.

16. El caldo de carne del desayuno debe llevar 50 gr. de carne cocida por porción.

17. El caldo de costilla, deberá llevar costilla o hueso carnudo, donde la porción de la carne deberá pesar 50 grs.

18. La Changua debe llevar: Papa, leche 30 cc por porción, un huevo por porción, el cual se cocinará aparte en agua y se pondrá en cada plato.

19. Adicionar a todas las sopas, a excepción del sancocho, verduras como arveja verde, habichuela, zanahoria y espinaca.

20. El tomate en tajadas rojo o verde debe ser milano

21. La crema de verduras debe prepararse con 50 gr. de verdura por porción y papa.

22. Para guisar los espaguetis: Leche, margarina, caldo de cubo, guiso; los espaguetis con salchicha, adicionar 20 gr. de salchicha por porción.

23. En la bandeja paisa, el chorizo debe pesar 30 grs. y servirlo asado, la carne molida 30 grs., un huevo tipo A, y un chicharrón que en crudo pese 40 grs. Se servirá el fríjol en plato sopero aparte.

24. La salsa de champiñones para pollo o carne, debe ser de 15 gr. de base de salsa por usuario.

25. El repollo y lechuga de las ensaladas, debe ir finamente picado.

26. La preparación de la hamburguesa, debe hacerse con carne molida magra, huevo, miga de pan, condimentos naturales.

27. No incluir el corazón de la piña en la ensalada de repollo y piña.

28. Las verduras (para servirlas crudas) deben ser pasadas por agua hirviendo y sal.

29. La sopa minestrón lleva como base: fríjol verde, arveja verde, zanahoria, habichuela, repollo y espinaca.

30. El jugo debe ir siempre preparado en agua tratada, 60 gramos de fruta por porción. Se debe disponer de 3 clases de jugo en los servicios de almuerzo y comida. Se suministrará sólo bebidas naturales.

31. La sopa de mondongo llevara 50 gr. de callo por persona, ya cosido. Ese día la carne de res tendrá un peso de 50 gr. servida. Se deberá servir por separado las carnes del mondongo.

32. El pollo Rotty, es un pollo horneado, previamente adobado con pimentón, cebolla cabezona, ajo, laurel, tomillo y perejil.

33. En la mazamorra se servirá en plato hondo.

34. El pollo broaster previamente adobado con cebolla cabezona, ajo, laurel, tomillo, pimentón y apio. Luego se pasa por miga de pan y se sofríe.

35. Para el bistec se utilizará un huevo tipo A y una Patacona de 40 grs., la carne será 50 grs., ya preparada.

36. Salsa bolognesa: se prepara la salsa con tomate, pasta de tomate, cebolla cabezona, pimentón, apio, tomillo, laurel. A esto se agrega la carne molida (la cual se molerá en el mismo restaurante) y se deja conservar a fuego lento.

37. La carne en goulash, se pica en trozos pequeños la carne, se mezcla con verdura pequeña finamente picada (zanahoria, habichuela, arbeja), a esto se adiciona la salsa, la cual fue preparada con tomate, cebolla cabezona, ajo, pimentón, apio, laurel, tomillo. Se deja conservar a fuego lento.

38. El goulash se servirá separada la carne de la verdura, así: 70 grs. de carne y 40 grs. de verdura.

39. Las Torrejas de maíz tendrán un peso de 80 grs.

40. **Complemento nutricional:** porción de 200 mm de colada de avena, para la elaboración del producto, como mínimo este debe estar compuesto por 100 mm de leche entera y 100 mm de agua, podrá ser endulzada con panela o azúcar, saborizada con canela y servida fría en vasos de 200 mm. La galleta de soda acompañante deberá pesar como mínimo 15 gramos.

Los días sábados, la comida que corresponda, se cambiara por los siguientes menús, las cuales se rotaran cada ocho días:

1. Tamal: el cual pesara 300 grs. sin hojas, con un contenido de carne 70grs. y acompañado con pan, arepa y bebida jugo natural.
2. Pollo ¼: se servirá de un pollo de 3 lbs. porcionado en cuatro, acompañado con arepa, papa y jugo natural.
3. Carne Asada: tendrá un peso de 250 grs. en crudo y 180 grs. ya asada, se servirá con arepa, papa y jugo natural.

ANALISIS Y APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO

SENA: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA – ESPINAL (TOLIMA).

Análisis de Menús por tiempo de comida en desayuno, almuerzo y cena, con aportes calóricos y macronutrientes promedios conforme a la taza metabólica basal de hombre y mujer

PIRAMIDE NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS



POBLACIÓN: Estudiantes del centro agropecuario la granja del SENA en Espinal (Tolima).

EDAD PROMEDIO: 18 – 25 Años.

VARIABLES: Análisis sobre población sana, con actividad física alta y temperatura ambiente alta (34°C aprox).

Método a emplear: Harris Benedict

Fórmulas utilizadas:

HOMBRES TMB= (10 x peso de Kg) + (6,25 x altura en cm) – (5 x edad en años) + 5

MUJERES TMB= (10 x peso en kg) + (6,25 x altura en cm) – (5 x edad en años) – 161

Poco o ningún ejercicio	TMB x 1,2
Ejercicio ligero (1-3 días semana)	TMB x 1,375
Ejercicio moderado (3-5 días semana)	TMB x 1,55
Ejercicio fuerte (6-7 días semana)	TMB x 1,725
Ejercicio muy fuerte (2 veces al día, entrenamientos muy duros)	TMB x 1,9

El grupo poblacional objeto según la tabla de taza metabólica basal, empleada para calcular el requerimiento mínimo promedio de calorías requeridas para el funcionamiento orgánico adecuado, nos indica que:

Estudiantes Hombres 3.302 kilo calorías por día. (Según edad, talla y peso promedio)

Estudiantes Mujeres 2.994 kilo calorías por día. (Según edad, talla y peso promedio)

Nota: los estudios sugieren que en Colombia un adulto promedio con actividad física mínima requiere si es hombre 2.500 kilocalorías y en el caso de la mujer 2.200 kilocalorías.

A las proporciones anteriormente citadas referente a kilocalorías requeridas por día, y con base en el análisis de actividad física adicional que sufren los estudiantes, conforme a la taza metabólica basal hombre y mujer, se presenta el aporte promedio de los menús en los tres tiempos de comida:

1. **APORTE CALORICO PROMEDIO POR MENÚ:**
   - ✓ Menú desayuno: de 1.200 Calorías promedio por ración.
   - ✓ Menú almuerzo o cena: de 2.000 Calorías promedio por ración.
2. **MACRONUTIRNTES PROMEDIO:**
   - ✓ **Proteínas:** 15 – 20 %
   - ✓ **Grasas:** 15 – 20 %
   - ✓ **Carbohidratos:** 55 – 60 %

El presente análisis es una aproximación técnica, con base en la actividad física promedio analizada desde las actividades ejecutadas por los estudiantes, el tiempo de exposición, hombres y mujeres sanos y conforme a la edad promedio encontrada.

Tomados desde la base de gramaje de cada Menú, pueden tener pequeñas variaciones hacia arriba o hacia abajo según el tipo de alimento. La aproximación es fundamental para cumplir el requerimiento Nutricional con base en la actividad física de los estudiantes, y así poder cumplir o reponer a cabalidad con la función metabólica.

BMR o TMB (tasa metabólica basal).

NEAT o TNAE (termogénesis no asociada al ejercicio).

EAT o TAEF (termogénesis asociada al ejercicio físico).

TEF o ETC (efecto térmico de la comida).

TDEE o GET (gasto energético total diario).

Los anteriores porcentajes se analizaron con base en los siguientes criterios:

- ✓ Edad y sexo (los hombres suelen necesitar más que las mujeres)
- ✓ Peso total y masa magra (más masa magra, mayor gasto)
- ✓ Estado fisiológico (enfermo o herido, embarazada, en fase de crecimiento, durante un ciclo de esteroides)
- ✓ Hormonas (niveles de la tiroides y la hormona de crecimiento)
- ✓ Nivel de ejercicio (más actividad, mayor gasto) Actividad diaria (más actividad, mayor gasto)
- ✓ Dieta (ingesta de macronutrientes)

Teniendo en cuenta poblaciones sanas y promediadas conforme al estudio realizado.

- NOTA ACLARATORIA IMPORTANTE:

Los aportes calóricos analizados y ejecutados en los diferentes menús son casi los que requiere un adulto promedio en un día según la relación siguiente:

Calorías necesarias por día:

- Hombre: entre 2.000 a 2.500 Kcal. /día.
- Mujer: entre 1.500 a 2.000 Kcal. /día.

- **Fuente electrónica:** http://www.natursan.net/calorias-necesarias-por-dia/

Los porcentajes calóricos por Menú se plantean así debido a la actividad física moderada (Alta) derivada de las tareas en campo, el tiempo de exposición y las altas temperaturas de la zona, lo cual requiere, una recuperación rápida de calorías pérdidas o empleadas por dicha actividad física.

Análisis realizado por:

Maria Paula Ardila Gomez
Nutricionista Dietista
Pontificia Universidad Javeriana
Matricula Profesional No. MND 04473 de 26/04/2013.

CICLO DE MENUS				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 1		**MENU DIA 2**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Huevos Revueltos	Albondigas Criollas	Caldo de papa con carne	Tortilla española (cebolla, tomate y papa)
BEBIDA CALIENTE	Chocolate en leche	Café con leche	Avena en leche	Café con leche
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepa	Pan Blanco	Pan blanco con queso	Arepa
JUGO DE FRUTA	Jugo de Lulo		Jugo de Naranja	
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 1		**MENU DIA 2**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Cuchuco de trigo	Crema de maiz	Ajiaco Santafereño	Crema de cebolla puerro
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos) o Verduras cocinadas	Garbanzos	/	/	Lentejas
VERDURA (cruda o cocida)	/	Vegetales salteados	/	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne Sudada	Pollo Apanado	Pollo	Carne de res asada

CEREAL (arroz)	Arroz Blanco	Arroz con paprika	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajadas de Platano maduro	Yuca dorada	Patacon	Papa salada con mayonesa
Ensalada Cruda	Ensalada de lechuga , zanahoria y cebolla		Aguacate	Ensalada de repollo morado, tomate y cebolla
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Banano		Manzana	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 1		**MENU DIA 2**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de Avena	Crema de Pollo	Sopa de tornillos	Crema de verduras
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Frijol blanco	/	/	/
VERDURA (cruda o cocida)	/	Rodajas de tomate con cilantro	Espaguetis criollos	Pepino con huevo
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne en Goulash	Arroz con pollo	Filete de pescado apanado	Pollo al horno
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz con perejil	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Moneditas de platano	Chips de papa	Yuca frita	Tajadas de platano maduro
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 3		**MENU DIA 4**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Carne sudada	Caldo de pollo	Carne de Hamburguesa + Queso tajado	Huevos pericos
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz	
BEBIDA CALIENTE	Agua de panela con leche	Avena en leche	Chocolate en leche	Avena en leche
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Pan	Arepa y pan	Pan de hamburguesa	Pan
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 3		**MENU DIA 4**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sancocho de pollo	Crema de ahuyama	Sopa de Arroz	Crema de apio
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	Tallarines en salsa	Frijol	/

ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pollo en salsa criolla	Hamburguesa de res	Carne asada	Carne de cerdo en julianas en salsa oriental
CEREAL (arroz)	Arroz Blanco	Arroz con cilantro	Arroz Blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa + yuca + Platano	Chips de papa	Platano maduro	Papa rustica
VERDURA (cruda o cocida)	Ensala de lechuga y tomate		Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	
VERDURA (cocida)	/		/	Verduras a la jardinera
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 3		**MENU DIA 4**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de masitas	Crema de espinaca	Sopa de lentejas	Crema de tomate con fosforitos
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	Arveja amarilla	/	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne desmechada guisada	Albondigas de pollo	Hamburguesa de res	Arroz chino
CEREAL (arroz)	Arroz blanco	Arroz con pimenton	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	/	Patacon verde	Papa dorada	Papa a la francesa

VERDURA (cruda o cocida)	Ensalada rusa (arveja verde, zanahoria, habichuela, papa y mayonesa)	/
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta	Jugo de fruta

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 5		**MENU DIA 6**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Calentado de frijol + huevo frito	Huevos pericos con salchicha	Carne en bistec	Carne de hamburguesa
CEREAL (arroz)		Arroz	Arroz	
ENERGETICOS-HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Pan	Arepa	Pan	Arepa y pan
BEBIDA CALIENTE	Café con leche	Agua de panela con canela y clavos	Chocolate en leche	Cocoa en leche
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 5		**MENU DIA 6**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de guineo	Crema de champiñones	Sopa de fideos	Crema de zanahoria
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	Frijol blanco	Lentejas	

ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pollo al horno	Pescado apanado	Fricase de pollo	Carne molida
CEREAL (arroz)	Arroz blanco	Arroz con cebollin	Arroz al curry	Arroz blanco
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Platano melao	Chips de papa	Papa criolla dorada	Deditos de yuca frita
VERDURA (cocida)	Habichuelas en crema blanca	/	/	Calabacin al queso en salsa blanca
VERDURA (cruda)	Ensalada verde	Ensalada de tomate, lechuga y cebolla	Zanahoria y zuchinis encurtidos	Ensalada de lechuga batavia, maiz tierno y tomate
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 5		**MENU DIA 6**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de verduras casera	Crema de acelga	Sopa de 4 granos	Crema de Choclo
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/	Frijol blanco	/

ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Rollo de carne de res en salsa de vino	Cerdo Hungaro	Carne de res asada	Pollo en vinagre balsamico
CEREAL (arroz)	Arroz con arveja verde y zanahoria	Arroz con ajonjoli	Arroz blanco	Arroz con maiz
ENERGETICOS- HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Pure de papa	Maduro al horno	Yuca guisada	Moneditas de platano
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL

MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 7		**MENU DIA 8**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Huevos rancheros	Calentado de lentejas + huevo frito	Ensalada de Frutas con queso	Caldo de huevo con papa
CEREAL (arroz)	Arroz		/	Arroz
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Buñuelo	Pan	Galletas	Arepa
BEBIDA CALIENTE	Café con leche	Cocoa en leche	Avena en leche	Chocolate en leche
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 7		**MENU DIA 8**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**

SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa Carmelita	Crema de tomate	Sopa de durena	Crema oriental
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	Arveja amarilla en salsa criolla	Frijol	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne de res a la plancha	Carne de cerdo en salsa BBQ	Rollo de carne de res	Pollo en salsa soya
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz con ajonjoli	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa chorriada	Moneditas de platano	Pure de papa	Chips de papa
VERDURA (cruda)	Ensalada de pepino , zanahoriay cebolla morada		Ensalada de lechuga batavia, cebolla morada y aguacate	
VERDURA (cruda o cocida)	Poteca de ahuyama	/	/	Verduras calientes
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 7		**MENU DIA 8**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Crema de champiñones	Sopa de minestrone	Crema de ahuyama	Sopa de arroz
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/	/	

ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Espaguetis con pollo y salchichas + Patacon	Steak a la colombiana	Arroz atollado	Carne asada
CEREAL (arroz)		Arroz con paprika		Arroz blanco
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)		Yuca cocida	Tajadas de platano maduro	Patacon
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 9		**MENU DIA 10**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Tamal	Huevos pericos	Caldo de papa con carne	Changua
CEREAL (arroz)	/	Arroz blanco	Arroz blanco	/
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Pan	Pan rollo	Arepa	Pan
BEBIDAS CALIENTES	Chocolate en leche	Agua de panela con clavos y canela	Cocoa en leche	café con leche
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 9		**MENU DIA 10**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Mazamorra chiquita	Crema de verduras	Sopa de frijoles	Sopa de guineo
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Garbanzo	/		/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne en salsa negra	Pescado en finas hierbas	Carne molida, mini chorizo y huevo	Alitas BBQ

CEREAL (arroz)	Arroz blanco	Arroz verde (espinacas)	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Patacon	Papa al vapor con perejil	Arepa y Platano maduro	Chips de papa
VERDURA (cruda o cocida)	Ensalada de aguacate con tomate y cebolla			
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 9		**MENU DIA 10**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de arroz	Crema de apio	Sopa de cebada	Crema de ahuyama
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Arveja amarilla	/	/	Lentejas
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pollo al horno	Cerdo a la naranja	Carne encebollada	Pechuga de pollo asada
CEREAL (arroz)	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajada de platano maduro	Yuca en salsa criolla	Patacon	Papa salada
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 11		**MENU DIA 12**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Sandwich de jamon y queso	Carne sudada	Huevos con maiz	Caldo de pollo con papa
CEREAL (arroz)		Arroz blanco	Arroz blanco	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)		Arepa	Pan rollo	Arepa
BEBIDA CALIENTE	colada de platano en leche	Agua de panela con clavos y panela	Café con leche	Chocolate en leche
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 11		**MENU DIA 12**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de fideos	Crema de esparragos	Mondongo	Sopa de conchitas
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Arveja verde	/	/	Frijol cabeza negra
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne de cerdo asada	Rollo de carne de res	Pollo sudado	Albondigon
CEREAL (arroz)	Arroz blanco	Arroz con ajonjoli	Arroz blanco	Arroz al curry

ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Croquetas de yuca	Moneditas de platano verde	Tajada de platano maduro	Chips de arracacha
VERDURA (cocida)	/	Calabaza con piña	Vegetales salteados en crema blanca	/
VERDURA (cruda o cocida)	Ensalada de espinaca, zanahoria, lechuga batavia		Ensalad de lechuga, croutones, queso y jamon y mango	
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 11		**MENU DIA 12**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Crema de ahuyama con queso	Crema de cebolla	Sopa campesina con maiz y verduras	Crema de cereales
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	Fríjoles con papa en cuadritos	/	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne molida	Hamburguesa de pescado con salsa tartara	Carne ranchera con maiz y salchichas)	Carne de cerdo a la plancha
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papitas criollas		Papa en cuadros con mayonesa y perejil	Croquetas de yuca
VERDURA (cocida)	/	/	/	Habichuela guisada
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 13		**MENU DIA 14**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Calentado de arroz con huevo perico	Carne en salsa criolla	Caldo de costilla	Huevos revueltos con maiz
CEREAL (arroz)		Arroz	Arroz blanco	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Tajadas de platano maduro	Arepa	Arepa	Pan
BEBIDA CALIENTE	Café con leche	Agua de panela en leche	Cocoa en leche	Colada de maicena
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 13		**MENU DIA 14**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Crema de pollo	Sopa de conchitas	Sopa de arracacha	Sopa de lentejas con salchichas
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/	/	
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pechuga de pollo asada	Carne a la plancha	Carne sudada	Carne de hamburguesa
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz blanco	

ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Plátano maduro al horno con queso y bocadillo	yuca en salsa criolla	Plátano y yuca sudada	Papita criolla
VERDURA (cruda)	Ensalada Waldorf (lechuga, manzana verde, apio, uvas pasas y nueces		Ensalada zanahoria, lechuga, zuchinni amarillo y verde	
VERDURA (cocida)	/	Pepino guisado con maíz	/	/
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 13		**MENU DIA 14**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de espinaca con maíz	Crema de cebolla	Sopa de Verduras	Crema de espinacas con papas fosforito
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Garbanzos	/	/	Arveja Amarilla
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pollo broaster	Carne en salsa teriyaki	Albondigas Napolitanas	Carne criolla desmechada
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz Blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa en cascos	Pure de papa	Tallarines	Yuca frita
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 15		**MENU DIA 16**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Changua	Huevos revueltos con platano maduro	Huevos con chorizo	Caldo de papa con carne
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz blanco	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Pan	Buñuelo	Pan	Arepa
BEBIDA CALIENTE	Café con leche	Avena en leche	Chocolate en leche	Agua de panela
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 15		**MENU DIA 16**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de cebada perlada	Sancochito	Sopa de verduras	Crema de pollo
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/	Frijol ojo	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pescado apanado	Carne de cerdo en salsa agridulce	Carne de res en salsa chimichurri	Alitas de pollo en miel mostaza
CEREAL (arroz)	Arroz al cilantro		Arroz blanco	

ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa en salsa blanca	Patacpn	Papa salada con mayonesa y paprika	Moneditas de platano
VERDURA (cocida)	/	Calabaza guisada	/	/
VERDURA (cruda o cocida)	Lechuga batavia, zanaohoria en julianas y tomate		Remolacha rayada, tomate y cebolla	
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 15		**MENU DIA 16**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Consome de pollo con verduras	Crema de verduras	Sopa de fideos	Crema de ahuyama
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Garbanzos	/	/	Arveja verde
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne de hamburguesa en salsa tartara	Pincho de pollo y cerdo	Arroz oriental	Pechuga de pollo al horno
CEREAL (arroz)	Arroz blanco			Arroz blanco
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Patacones	Papitas criollas	Papa en cascos	Patacon
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 17		**MENU DIA 18**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Huevos españoles (papa y salchichas)	Sandiwch de pollo	Caldo de pajarilla	Arepa rellena de carne
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Pan		Arepa	Pan blanco
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 17		**MENU DIA 18**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de fideos	Sopa de Frijol	Sopa de Avena	Sopa de Mute
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/		/	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Sobrebarriga criolla	Carne de hamburguesa al horno	Albondigas en salsa BBQ	Pollo en salsa criolla
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz con ajonjoli	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa chorriada	Yuca frita	Patacon	Platano y yuca en salsa criolla
VERDURA (cocida)	/	/	/	Habichuelas en salsa criolla

VERDURA (cruda)	Espinaca, lechuga , Fresas, Durazno y masmelows		Pepino, lechuga, maiz y zanahoria	
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 17		**MENU DIA 18**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Crema de maiz	Sopa de cereales	Crema de cebolla puerro	Sopa de guineo
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	Lentejas	Arveja amarilla	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pollo al horno	Carne asada	Carne de hamburguesa de pescado	Carne de cerdo hawaiana
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Platano maduro al horno	Chips de papa	Moneditas de platano	Papita criolla
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 19		**MENU DIA 20**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Sandwich de huevo	Higado en salsa criolla	Huevos Pericos	Calentado bogotano (con pasta, carne molida y papa)
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz blanco	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Pan	Arepa	Pan de yuca	Arepa
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 19		**MENU DIA 20**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Crema de champiñones	Sopa de cuchuco	Sopa de Garbanzos con chorizo	Crema de tomate
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/		Frijol cabeza negra
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pastas con carne molida	Arroz con pollo	Pollo apanado	Carne desmechada con maiz
CEREAL (arroz)	Arroz con prapika		Arroz tigre (con fideos)	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Yuca cocinada	Tajadas de platano maduro	Chips de papa	Arepita frita
VERDURA (cocida)	/	/	/	Torta de espinacas

VERDURA (cruda)	Repollo morado , lechuga crespa, tomate y arveja		Repollo , apio , piña y uvas pasas	
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 19		**MENU DIA 20**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de arroz	Crema de acelga	Sopa de letras	Sopa de verduras
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/	Lentejas con papa picada	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne de hamburguesa	Pechuga de pollo asada	Carne en salsa de tomate con perejil	Goulash de pollo
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Chips de platano	Papa al horno	Platano maduro asado	Yuca en salsa criolla
VERDURA (cocida)	/	Poteca de ahuyama con arveja verde	/	/
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

JUGOS Y POSTRES	
JUGOS	POSTRES
Jugo de mora	Galletas capri
Jugo de lulo	Galleta sándwich con bocadillo
Limonada	Bombombum
Jugo de maracuya	Barriletes

Jugo de cholupa	Natilla
Jugo de Mandarina	Frunas
Limonada con panela	Masmellows
Jugo de piña	Frunas

Nutricionista que avala y diseña los menús



LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

EN ATENCIÓN A QUE

MARIA PAULA ARDILA GOMEZ

HA CURSADO TODOS LOS ESTUDIOS Y CUMPLIDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LA UNIVERSIDAD Y LAS DISPOSICIONES LEGALES PARA UN GRADO UNIVERSITARIO EN LA FACULTAD DE

CIENCIAS

LE OTORGA
EN NOMBRE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA
Y POR AUTORIZACIÓN DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
EL TÍTULO DE

NUTRICIONISTA DIETISTA

EN FE DE LO CUAL FIRMAMOS Y SELLAMOS ESTE DIPLOMA
NOSOTROS, EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD, LOS DECANOS Y EL SECRETARIO GENERAL
EXPEDIDO EN BOGOTÁ A LOS 21 DÍAS DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2013

RECTOR
SECRETARIO GENERAL
DECANO ACADÉMICO
DECANO DEL MEDIO UNIVERSITARIO

147373



REPUBLICA DE COLOMBIA

COMISION DE EJERCICIO PROFESIONAL DE NUTRICION Y DIETETICA
Ley 73 del 28 de Diciembre de 1979
MATRICULA PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA DIETISTA

Matricula No. MND 04473
Acta de aprobación N° 117 Fecha: 26/04/2013

ARDILA GOMEZ
MARIA PAULA
C.C. 1.136.880.601

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHdembus	DIANA CAROLINA EMBUS VELOZA
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-073-912310	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA-TOLIMA
Fecha y Hora Sistema:	12/01/2022 12:00:00 p. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	2222	**Fecha Registro:**	2022-01-12	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	36-02-00-073-912310 CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA-TOLIMA				
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado	**Tipo:**	Gasto		**Uso Caja Menor**	Ninguno	
Valor Inicial:	1.200.000.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00	**Valor Actual.:**	1.200.000.000,00	**Saldo x Comprometer:**	1.200.000.000,00	**Vr. Bloqueado**	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	2222	**Fecha Registro:**	2022-01-12	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSORECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
912342 CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA-TOLIMA - BIENESTAR APRENDICES	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	11	CSF						
					Total:	1.200.000.000,00	0,00	1.200.000.000,00	1.200.000.000,00	0,00

Objeto:	BIENESTAR APRENDICES: CONTRATAR SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA APRENDICES TIPO RACIÓN ALIMENTARIA – DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE BIENESTAR DE APRENDICES DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA.

MARCELA SANCHEZ SANCHEZ

COORDINADORA ADIMINISTRATIVA

FIRMA RESPONSABLE

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHdembus	DIANA CAROLINA EMBUS VELOZA
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-073-912310	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA-TOLIMA
Fecha y Hora Sistema:	12/01/2022 12:00:00 p. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	2222	**Fecha Registro:**	2022-01-12	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	36-02-00-073-912310 CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA-TOLIMA				
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado	**Tipo:**	Gasto		**Uso Caja Menor**	Ninguno	
Valor Inicial:	1.200.000.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00	**Valor Actual.:**	1.200.000.000,00	**Saldo x Comprometer:**	1.200.000.000,00	**Vr. Bloqueado**	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	2222	**Fecha Registro:**	2022-01-12	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSORECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
912342 CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA-TOLIMA - BIENESTAR APRENDICES	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	11	CSF						
					Total:	1.200.000.000,00	0,00	1.200.000.000,00	1.200.000.000,00	0,00

Objeto:	BIENESTAR APRENDICES: CONTRATAR SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA APRENDICES TIPO RACIÓN ALIMENTARIA – DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE BIENESTAR DE APRENDICES DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA.

MARCELA SANCHEZ SANCHEZ

COORDINADORA ADIMINISTRATIVA

FIRMA RESPONSABLE

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **36.147.801**
CERQUERA De BEDOYA

APELLIDOS
GLADYS

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **20-ENE-1950**
NEIVA
(HUILA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.50 ESTATURA | **A+** G.S. RH | **F** SEXO

10-MAR-1971 NEIVA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-1900100-00452046-F-0036147801-20130723 0034053205A 1 7132210517

Banco Davivienda S.A.

CERTIFICADO

BOGOTA, D.C., **25/01/2022**
BOGOTA, D.C.,
COLOMBIA,

Por medio de la presente hacemos constar que **la señora GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** con **Cédula de Ciudadanía** número **36147801**

Posee en el banco Davivienda:

CUENTA DE AHORROS DAMAS

Número	**0550076200010221**
Fecha de apertura	**11/12/2002**

Cordialmente,

BANCO DAVIVIENDA

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

1 Sobre único

1.1	Lista de artículos - OFERTA ECONOMICA: Al presentar su oferta tenga en cuenta que la misma se entenderá presentada en moneda legal colombiana, con los impuestos, tarifas y descuentos correspondientes a que hubiere lugar. Debe presentarse en el formulario de la plataforma Secop II. y Anexo 11 cuando aplique para Monto Agotable. En el evento en que la propuesta económica tenga centavos, el proponente deberá aproximarla al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor o menor a 0.50 centavos. NO DEBE SOBREPASAR LOS PRECIOS ESTIMADOS POR LA ENTIDAD. El proponente debe cotizar la totalidad de los ítems requeridos y en las unidades, medidas y cantidades solicitados por la Entidad	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

100.000.000,00

	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
	1	93131608	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2022	1,00	UN	100.000.000,00	100.000.000,00	100.000.000,00

1.2	REQUISITOS HABILITANTES - CAPACIDAD JURIDICA
1.2.1	REQUISITOS HABILITANTES: El oferente conoce los REQUISITOS HABILITANTES JURIDICOS, ECONOMICOS Y TECNICOS, establecidos en el documento de ESTUDIOS PREVIOS?. El oferente debe conocer plenamente el documento de Estudios Previos, el cual se adjunta al proceso, de manera que se cumpla con todos los requerimientos establecidos en dicho documento
	☑Yes ☐No
1.2.2	PARTICIPACION OFERENTES: En la presente convocatoria podrán participar todas las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, individualmente o en Consorcio o Unión Temporal, consideradas legalmente capaces en las disposiciones vigentes, que no se encuentren incursas en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad de que trata el artículo 8 de la Ley 80, adicionado por el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007 sus Decretos Reglamentarios y demás normas concordantes, si lo hacen incurrirán en una nueva inhabilidad (literal b), numeral 1°, articulo 8 Ley 80). El oferente cumple con dichas condiciones?
	☑Yes ☐No
1.2.3	FORMATO 1 AL 5: Adjuntar Formatos del 1 al 5 anexos como documentos del proceso. El formato No_1 - Carta de Presentacion, debe cumplir con los criterios establecidos en el Estudio Previo. El oferente debe verificar que cumple con dichos requisitos Esta pregunta requiere anexar documentos (FORMATO 1 AL 5: Adjuntar Formatos del 1 al 5 anexos como documentos del proceso. El formato No_1 - Carta de Presentacion, debe cumplir con los criterios establecidos en el Estudio Previo. El oferente debe verificar que cumple con dichos requisitos)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question 'FORMATO 1 AL 5: Adjuntar Formatos del 1 al 5 anexos como documentos del proceso. El formato No_1 - Carta de Presentacion, debe cumplir con los criterios establecidos en el Estudio Previo. El oferente debe verificar que cumple con dichos requisitos'.
1.2.4	FORMATO 11: Adjuntar Formato 11, correspondiente a la presentacion de la oferta economica por unidad Esta pregunta requiere anexar documentos (FORMATO 11: Adjuntar Formato 11, correspondiente a la presentacion de la oferta economica por unidad)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question 'FORMATO 11: Adjuntar Formato 11, correspondiente a la presentacion de la oferta economica por unidad'.
1.2.5	LIBRETA MILITAR: El Oferente y/o Representente Legal, es de sexo masculino?. Si aplica esta condición, el oferente Persona natural o representante legal deberá adjuntar al momento de presentar su propuesta, Fotocopia de la Libreta Militar si es hombre menor de 50 años. En caso de pérdida deberá anexar certificación de la Dirección de Reclutamiento donde conste que la situación militar se encuentra definida Esta pregunta requiere anexar documentos (Libreta Militar)
	☐Yes ☑No
1.2.6	CERTIFICACIÓN BANCARIA:El proponente deberá adjuntar Certificación Bancaria, en donde se realizarán los pagos derivados del contrato que no supere los treinta (30) dias de expedición a la presentación de la oferta. Dicha certificación debe contener el número de la cuenta, clase corriente o ahorros, el nombre del titular de la misma y su número de identificación. Esta pregunta requiere anexar documentos (CERTIFICACIÓN BANCARIA:El proponente deberá adjuntar Certificación Bancaria, en donde se realizarán los pagos derivados del contrato que no supere los treinta (30) dias de expedición a la presentación de la oferta. Dicha certificación debe contener el número de la cuenta, clase corriente o ahorros, el nombre del titular de la misma y su número de identificación.)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question 'CERTIFICACIÓN BANCARIA:El proponente deberá adjuntar Certificación Bancaria, en donde se realizarán los pagos derivados del contrato que no supere los treinta (30) dias de expedición a la presentación de la oferta. Dicha certificación debe contener el número de la cuenta, clase corriente o ahorros, el nombre del titular de la misma y su número de identificación.'.
1.2.7	CEDULA DE CIUDADANIA: Fotocopia de la Cedula de Ciudadanía de quien presenta la oferta para personas naturales o del representante legal cuando se trate de persona jurídica. Si es Extranjero, adjuntar Cedula extranjeria o su equivalente expedido por entidad competente. Esta pregunta requiere anexar documentos (CEDULA DE CIUDADANIA: Fotocopia de la Cedula de Ciudadanía de quien presenta la oferta para personas naturales o del representante legal cuando se trate de persona jurídica. Si es Extranjero, adjuntar Cedula extranjeria o su equivalente expedido por entidad competente.)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question 'CEDULA DE CIUDADANIA: Fotocopia de la Cedula de Ciudadanía de quien presenta la oferta para personas naturales o del representante legal cuando se trate de persona jurídica. Si es Extranjero, adjuntar Cedula extranjeria o su equivalente expedido por entidad competente.'.
1.2.8	REGISTRO MERCANTIL: Registro mercantil en caso de Persona Natural con establecimiento de Comercio, el cual debe haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación o por la entidad que tenga la competencia para expedir dicho certificado Esta pregunta requiere anexar documentos (REGISTRO MERCANTIL: Registro mercantil en caso de Persona Natural con establecimiento de Comercio, el cual debe haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación o por la entidad que tenga la competencia para expedir dicho certificado)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question 'REGISTRO MERCANTIL: Registro mercantil en caso de Persona Natural con establecimiento de Comercio, el cual debe haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación o por la entidad que tenga la competencia para expedir dicho certificado'.
1.2.9	REGISTRO UNICO TRIBUTARIO (RUT) : Fotocopia del RUT, en el cual se pueda verificar el NIT y que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto contractual. Para el proponente plural, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberan adjuntar el Registro Único Tributario – RUT- expedido por la DIAN Esta pregunta requiere anexar documentos (REGISTRO UNICO TRIBUTARIO (RUT) : Fotocopia del RUT, en el cual se pueda verificar el NIT y que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto contractual. Para el proponente plural, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberan adjuntar el Registro Único Tributario – RUT- expedido por la DIAN)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question 'REGISTRO UNICO TRIBUTARIO (RUT) : Fotocopia del RUT, en el cual se pueda verificar el NIT y que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto contractual. Para el proponente plural, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberan adjuntar el Registro Único Tributario – RUT- expedido por la DIAN'.
1.2.10	ACREDITACION EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL: Si la propuesta la presenta una persona jurídica, las mismas deben estar constituidas legalmente, para lo cual debe allegar el certificado de existencia y representación legal, expedido por la respectiva Cámara de Comercio dentro de los treinta (30) días calendario anteriores al cierre del presente proceso de selección, donde conste quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social, dentro del cual se debe hallar el objeto del presente proceso y la duración de la Esta pregunta requiere anexar documentos (ACREDITACION EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL: Si la propuesta la presenta una persona jurídica, las mismas deben estar constituidas legalmente, para lo cual debe allegar el certificado de existencia y representación legal, expedido por la respectiva Cámara de Comercio dentro de los treinta (30) días calendario anteriores al cierre del presente proceso de selección, donde conste quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social, dentro del cual se debe hallar el objeto del presente proceso y la duración de la sociedad que abarcara como mínimo el termino de ejecución del contrato y un año más a partir de la fecha límite para presentar ofertas)

	sociedad que abarcara como mínimo el termino de ejecución del contrato y un año más a partir de la fecha límite para presentar ofertas	año más a partir de la fecha límite para presentar ofertas)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question 'ACREDITACION EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL: Si la propuesta la presenta una persona jurídica, las mismas deben estar constituidas legalmente, para lo cual debe allegar el certificado de existencia y representación legal, expedido por la respectiva Cámara de Comercio dentro de los treinta (30) días calendario anteriores al cierre del presente proceso de selección, donde conste quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social, dentro del cual se debe hallar el objeto del presente proceso y la duración de la sociedad que abarcara como mínimo el termino de ejecución del contrato y un año más a partir de la fecha límite para presentar ofertas'.	
1.2.11	OBJETO SOCIAL: El objeto social de la persona jurídica o la actividad económica de la persona natural (según sea el caso) debe ser acorde con el objeto de la contratación. Cumple al oferente con esta condicion en su objeto social?	
	☑Yes ☐No	
1.2.12	OFERENTE PLURAL: La propuesta se presenta como oferente Plural?. Los proponentes podrán presentar propuestas conjuntas en calidad de consorcio o unión temporal, para lo cual deberán indicar expresamente si su participación es a título de consorcio o unión temporal, conforme a lo señalado en el parágrafo 1º del artículo 7º de la Ley 80 de 1993. Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, se requiere: 1. Acreditar la existencia del consorcio o de la unión temporal, para lo cual deberá aportarse el documento de constitución suscrito por todos los integrantes. Si los integrantes son personas jurídicas, este documento deberá estar firmado por el/los representante(s) legal(es). 2. El proponente que se presente en cualquiera de estas formas, deberá presentar el documento de constitución, según anexos, en el cual deberá indicar como mínimo la información y declaraciones allí dispuestas. 3. Acreditar que el objeto social de los miembros (Consorcio o Unión Temporal) permite la actividad, gestión y operación para el suministro/ prestación de bienes y/o servicios que se solicita en la presente convocatoria.	Esta pregunta requiere anexar documentos (Documento de Acreditación)
	☐Yes ☑No	
1.2.13	SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES - PERSONA NATURAL: Deberá aportar una declaración juramentada, donde se certifique el pago de los 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. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de presentación de su propuesta, que ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos y adjuntar la planilla de pago de los seguridad social y aportes parafiscales del último mes, en caso de no tener empleados deberá allegar certificación de aportes en las mismas condiciones en calidad de cotizante independiente y aportar de igual manera las planillas de pago. NOTA: En caso tal que NO se encuentre obligado a cancelar aportes parafiscales por algún periodo, DEBERÁ INDICAR DICHA circunstancia, especificando la razón y los periodos exentos.	Esta pregunta requiere anexar documentos (Documentos - Formularios)
	☑Yes ☐No	
1.2.14	SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES - PERSONA JURIDICA: Cuando el proponente sea una persona jurídica, deberá presentar una certificación, en original, expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley (debe estar acompañado de la Cédula de Ciudadanía del Revisor fiscal, Copia de la Tarjeta Profesional y Certificado Digital expedido por la junta Central de Contadores), o por el Representante Legal cuando no se requiera Revisor Fiscal, donde se certifique el pago de los 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. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de presentación de su propuesta, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina del último mes, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos y adjuntar la planilla de pago de la seguridad social y aportes parafiscales del último mes.	Esta pregunta requiere anexar documentos (Soportes - Anexos - Comprobantes)
	☐Yes ☑No	
1.2.15	BOLETIN DE RESPONSABLES FISCALES, DISCIPLINARIOS, JUDICIALES y MEDIDAS CORRECTIVAS RNMC: Adjuntar con Fecha de expedicion menor a 30 dias al momento de presentacion de la Oferta (Art. 60 de la Ley 610 y demás normas complementarias): Aportar tanto, los proponentes individuales como cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, las CERTIFICACIONES de NO estar reportado en los Boletines de responsabilidad, expedidas así: a) FISCALES de la Contraloría General de la República, b) DISCIPLINARIOS de la Procuraduría General de la Naciòn, c) JUDICIALES de la policía Nacional y d) RMNC del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional, como infractor de la Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía y Convivencia.	Esta pregunta requiere anexar documentos (BOLETIN DE RESPONSABLES FISCALES, DISCIPLINARIOS, JUDICIALES y MEDIDAS CORRECTIVAS RNMC: Adjuntar con Fecha de expedicion menor a 30 dias al momento de presentacion de la Oferta (Art. 60 de la Ley 610 y demás normas complementarias): Aportar tanto, los proponentes individuales como cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, las CERTIFICACIONES de NO estar reportado en los Boletines de responsabilidad, expedidas así: a) FISCALES de la Contraloría General de la República, b) DISCIPLINARIOS de la Procuraduría General de la Naciòn, c) JUDICIALES de la policía Nacional y d) RMNC del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional, como infractor de la Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía y Convivencia.)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question 'BOLETIN DE RESPONSABLES FISCALES, DISCIPLINARIOS, JUDICIALES y MEDIDAS CORRECTIVAS RNMC: Adjuntar con Fecha de expedicion menor a 30 dias al momento de presentacion de la Oferta (Art. 60 de la Ley 610 y demás normas complementarias): Aportar tanto, los proponentes individuales como cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, las CERTIFICACIONES de NO estar reportado en los Boletines de responsabilidad, expedidas así: a) FISCALES de la Contraloría General de la República, b) DISCIPLINARIOS de la Procuraduría General de la Naciòn, c) JUDICIALES de la policía Nacional y d) RMNC del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional, como infractor de la Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía y Convivencia.'.	
1.3	REQUISITOS HABILITANTES - CAPACIDAD TECNICA	
1.3.1	ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TECNICAS REQUERIDAS: Se verificará que el servicio cotizado contenga y cumpla con las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública y en cada uno de los ítems allí estipulados, en las condiciones, calidades y cantidades y se ajuste a las necesidades de la entidad en las especificaciones técnicas. El oferente debe allegar certificación donde manifieste que acepta las condiciones establecidas en el Estudio Previo que hagan parte del objeto contractual, en caso de que el mismo no cumpla con las especificaciones exigidas y que por tanto se hará la reposición por el bien que cumpla con las especificaciones.	Esta pregunta requiere anexar documentos (ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TECNICAS REQUERIDAS: Se verificará que el servicio cotizado contenga y cumpla con las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública y en cada uno de los ítems allí estipulados, en las condiciones, calidades y cantidades y se ajuste a las necesidades de la entidad en las especificaciones técnicas. El oferente debe allegar certificación donde manifieste que acepta las condiciones establecidas en el Estudio Previo que hagan parte del objeto contractual, en caso de que el mismo no cumpla con las especificaciones exigidas y que por tanto se hará la reposición por el bien que cumpla con las especificaciones.)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question 'ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TECNICAS REQUERIDAS: Se verificará que el servicio cotizado contenga y cumpla con las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública y en cada uno de los ítems allí estipulados, en las condiciones, calidades y cantidades y se ajuste a las necesidades de la entidad en las especificaciones técnicas. El oferente debe allegar certificación donde manifieste que acepta las condiciones establecidas en el Estudio Previo que hagan parte del objeto contractual, en caso de que el mismo no cumpla con las especificaciones exigidas y que por tanto se hará la reposición por el bien que cumpla con las especificaciones.'.	
1.3.2	EXPERIENCIA GENERAL REQUERIDA: El proponente deberá acreditar la experiencia, Máximo con (02) contratos celebrados, ejecutados y liquidados con entidad pública o privada, cuyo objeto corresponda al suministro y/o preparación de alimentación y servido a la mesa a población estudiantil, cuyo valor sumado sea igual o superior del presupuesto oficial de la presente invitación pública. Su verificación será de Cumple o No	Esta pregunta requiere anexar documentos (EXPERIENCIA GENERAL REQUERIDA: El proponente deberá acreditar la experiencia, Máximo con (02) contratos celebrados, ejecutados y liquidados con entidad pública o privada, cuyo objeto corresponda al suministro y/o preparación de alimentación y servido a la mesa a población estudiantil, cuyo valor sumado sea igual o superior del presupuesto oficial de la presente invitación pública. Su verificación será de Cumple o No Cumple.)

	Cumple.	
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question 'EXPERIENCIA GENERAL REQUERIDA: El proponente deberá acreditar la experiencia, Máximo con (02) contratos celebrados, ejecutados y liquidados con entidad pública o privada, cuyo objeto corresponda al suministro y/o preparación de alimentación y servido a la mesa a población estudiantil, cuyo valor sumado sea igual o superior del presupuesto oficial de la presente invitación pública. Su verificación será de Cumple o No Cumple.'.	
1.3.3	ACREDITACION ESTABLECIMIENTO: El proponente deberá acreditar que cuenta con la disponibilidad de uso de un establecimiento de comercio fuera de las instalaciones del SENA, como planta para la preparación de alimentos, con el fin de atender las posibles contingencias en el uso de las instalaciones suministradas por el CONTRATANTE. Debe estar registrada ante la Cámara de Comercio, con antelación a la publicacion del presente proceso y tener concepto sanitario vigente expedido por la autoridad competente con una antelación no mayor a seis (6) meses de la publicacion del proceso. Codiciones de acuerdo al Numeral 6 del Estuio Previo	Esta pregunta requiere anexar documentos (ACREDITACION ESTABLECIMIENTO: El proponente deberá acreditar que cuenta con la disponibilidad de uso de un establecimiento de comercio fuera de las instalaciones del SENA, como planta para la preparación de alimentos, con el fin de atender las posibles contingencias en el uso de las instalaciones suministradas por el CONTRATANTE. Debe estar registrada ante la Cámara de Comercio, con antelación a la publicacion del presente proceso y tener concepto sanitario vigente expedido por la autoridad competente con una antelación no mayor a seis (6) meses de la publicacion del proceso. Codiciones de acuerdo al Numeral 6 del Estuio Previo)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question 'ACREDITACION ESTABLECIMIENTO: El proponente deberá acreditar que cuenta con la disponibilidad de uso de un establecimiento de comercio fuera de las instalaciones del SENA, como planta para la preparación de alimentos, con el fin de atender las posibles contingencias en el uso de las instalaciones suministradas por el CONTRATANTE. Debe estar registrada ante la Cámara de Comercio, con antelación a la publicacion del presente proceso y tener concepto sanitario vigente expedido por la autoridad competente con una antelación no mayor a seis (6) meses de la publicacion del proceso. Codiciones de acuerdo al Numeral 6 del Estuio Previo'.	
1.3.4	PERSONAL PRESTACION DEL SERVICIO: El proponente deberá certificar en la oferta que cuenta con el personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos y garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Ver condiciones y Notas del Numeral 6.1.5 del Estudio Previo	Esta pregunta requiere anexar documentos (PERSONAL PRESTACION DEL SERVICIO: El proponente deberá certificar en la oferta que cuenta con el personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos y garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Ver condiciones y Notas del Numeral 6.1.5 del Estudio Previo)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question 'PERSONAL PRESTACION DEL SERVICIO: El proponente deberá certificar en la oferta que cuenta con el personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos y garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Ver condiciones y Notas del Numeral 6.1.5 del Estudio Previo'.	
1.3.5	EXIGENCIA HIGIENE Y SANIDAD DEL PERSONAL: El proponente debe presentar junto con su oferta, certificación suscrita por el representante legal, en donde se compromete a entregar la documentación que se enumera a continuación respecto del personal con el cual pretende ejecutar el contrato si resultare adjudicatario del presente proceso; adicional a lo anterior debe certificar que desde el inicio y hasta la finalización de la ejecución del contrato, todo el personal contratado debe contar con el certificado de manipulación de alimentos, expedido por la autoridad competente. El listado de documentos de acuerdo al numeral 6.1.6 del Estudio Previo.	Esta pregunta requiere anexar documentos (EXIGENCIA HIGIENE Y SANIDAD DEL PERSONAL: El proponente debe presentar junto con su oferta, certificación suscrita por el representante legal, en donde se compromete a entregar la documentación que se enumera a continuación respecto del personal con el cual pretende ejecutar el contrato si resultare adjudicatario del presente proceso; adicional a lo anterior debe certificar que desde el inicio y hasta la finalización de la ejecución del contrato, todo el personal contratado debe contar con el certificado de manipulación de alimentos, expedido por la autoridad competente. El listado de documentos de acuerdo al numeral 6.1.6 del Estudio Previo.)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question 'EXIGENCIA HIGIENE Y SANIDAD DEL PERSONAL: El proponente debe presentar junto con su oferta, certificación suscrita por el representante legal, en donde se compromete a entregar la documentación que se enumera a continuación respecto del personal con el cual pretende ejecutar el contrato si resultare adjudicatario del presente proceso; adicional a lo anterior debe certificar que desde el inicio y hasta la finalización de la ejecución del contrato, todo el personal contratado debe contar con el certificado de manipulación de alimentos, expedido por la autoridad competente. El listado de documentos de acuerdo al numeral 6.1.6 del Estudio Previo.'.	
1.3.6	DISPOSICIONES HIGIENICO SANITYARIAS Y AMBIENTALES: El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente. Respecto de ésta exigencia, el oferente debe presentar, documentación que evidencie el conocimiento de los programas de acuerdo al numeral 6.1.7 del Estudio Previo.	Esta pregunta requiere anexar documentos (DISPOSICIONES HIGIENICO SANITYARIAS Y AMBIENTALES: El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente. Respecto de ésta exigencia, el oferente debe presentar, documentación que evidencie el conocimiento de los programas de acuerdo al numeral 6.1.7 del Estudio Previo.)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question 'DISPOSICIONES HIGIENICO SANITYARIAS Y AMBIENTALES: El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente. Respecto de ésta exigencia, el oferente debe presentar, documentación que evidencie el conocimiento de los programas de acuerdo al numeral 6.1.7 del Estudio Previo.'.	
1.3.7	CRITERIOS NORMATIVOS PARA CONTRATACION SERVICIOS DE ALIMENTACION: El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Esta pregunta requiere anexar documentos (CRITERIOS NORMATIVOS PARA CONTRATACION SERVICIOS DE ALIMENTACION: El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question 'CRITERIOS NORMATIVOS PARA CONTRATACION SERVICIOS DE ALIMENTACION: El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.'.	
1.3.8	CALIDAD DEL PERSONAL OFRECIDO (REVISAR LOS PERFILES Y EXPERIENCIA): El proponente deberá considerar y aportar al momento de presentar la oferta los documentos descritos en el numeral 6,17 del Documentos de Estudios Previos, en donde se acredite el Perfil y la Experiencia del personal solicitado	Esta pregunta requiere anexar documentos (CALIDAD DEL PERSONAL OFRECIDO (REVISAR LOS PERFILES Y EXPERIENCIA): El proponente deberá considerar y aportar al momento de presentar la oferta los documentos descritos en el numeral 6,17 del Documentos de Estudios Previos, en donde se acredite el Perfil y la Experiencia del personal solicitado)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question 'CALIDAD DEL PERSONAL OFRECIDO (REVISAR LOS PERFILES Y EXPERIENCIA): El proponente deberá considerar y aportar al momento de presentar la oferta los documentos descritos en el numeral 6,17 del Documentos de Estudios Previos, en donde se acredite el Perfil y la Experiencia del personal solicitado'.	
1.4	REQUISITOS HABILITANTES - CAPACIDAD ECONOMICA Y FINANCIERA	
1.4.1	VALIDEZ DE LA OFERTA: Respecto a la validez mínima de la oferta económica, de acuerdo a lo descrito en el documento de Estudios Previos, el proponente conoce el periodo que deberá permanecer vigente la propuesta a partir de la fecha de cierre de la invitación?. Indique respondiendo SI o NO, seguido del número de días calendario de validez de la oferta económica presentada.	
	SI 45 DIAS	
1.4.2	COSTOS: El oferente se obliga a asumir el valor de los fletes, empaque y seguros de Ia mercancía que despache en cumplimiento del contrato. Indique si cumple la oferta con este requerimiento?	
	☑Yes ☐No	
1.4.3	IMPUESTOS Y RETENCIONES: Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos. Indique si la cumple con dicha condición.	
	☑Yes ☐No	
1.5	REQUISITOS HABILITANTES - SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
1.5.1	REQUISITOS TECNICOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: En cumplimiento de las obligaciones relacionadas a la Seguridad y Salud en el Trabajo establecidas en el Decreto 1072 de 2015 Libro 2 Parte 2 titulo 4, capítulos 1, 2, 3 y 6. Artículos 2.2.4.1.3., Art. 2.2.4.6.1, art. 2.2.4.6.4, art. 2.2.4.6.8, Resolución 312-2019 Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Estudio Previo Seguridad y Salud en el Trabajo. Lineamientos del manual de contratación administrativa GCCON-M001 del SENA el proponente debe cumplir con los requisitos establecidos en el numeral 21.1.10 de los Estudios Previos	Esta pregunta requiere anexar documentos (REQUISITOS TECNICOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: En cumplimiento de las obligaciones relacionadas a la Seguridad y Salud en el Trabajo establecidas en el Decreto 1072 de 2015 Libro 2 Parte 2 titulo 4, capítulos 1, 2, 3 y 6. Artículos 2.2.4.1.3., Art. 2.2.4.6.1, art. 2.2.4.6.4, art. 2.2.4.6.8, Resolución 312-2019 Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Estudio Previo Seguridad y Salud en el Trabajo. Lineamientos del manual de contratación administrativa GCCON-M001 del SENA el proponente debe cumplir con los requisitos establecidos en el numeral 21.1.10 de los Estudios Previos)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question 'REQUISITOS TECNICOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: En cumplimiento de las obligaciones relacionadas a la Seguridad y Salud en el Trabajo establecidas en el Decreto 1072 de 2015 Libro 2 Parte 2 titulo 4, capítulos 1, 2, 3 y 6. Artículos 2.2.4.1.3., Art. 2.2.4.6.1, art. 2.2.4.6.4, art. 2.2.4.6.8, Resolución 312-2019 Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Estudio Previo Seguridad y Salud en el Trabajo. Lineamientos del manual de contratación administrativa GCCON-M001 del SENA el proponente debe cumplir con los	

requisitos establecidos en el numeral 21.1.10 de los Estudios Previos'.

1.6	CAUSALES DE RECHAZO Y DECLARATORIA DESIERTA
1.6.1	CAUSALES DE RECHAZO: El oferente conoce las causales de rechazo de la oferta?. Manifieste si como oferente conoce el documento de causales de rechazo que se anexo al proceso.
	☑ Yes ☐ No
1.6.2	RETENCIONES DE LEY: El oferente es conocedor que el SENA efectuará las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley, y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención, teniendo en cuenta que el contratista es o no responsable tributario, y de acuerdo al servicio o bien suministrado; se tendrán en cuenta la Retención en la Fuente, IVA, Retención de IVA y Retención ICA, según aplique. Deberán ser tramitadas por el PROPONENTE, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del SENA o costo para ella.
	☑ Yes ☐ No

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL.

Con fundamento en las matrículas e inscripciones del Registro Mercantil,

CERTIFICA

NOMBRE, SIGLA, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

NOMBRE o RAZÓN SOCIAL: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
ORGANIZACIÓN JURÍDICA: PERSONA NATURAL
IDENTIFICACIÓN : CéDULA DE CIUDADANíA - 36147801
NIT : 36147801-6
ADMINISTRACIÓN DIAN : NEIVA
DOMICILIO : NEIVA

MATRICULA - INSCRIPCIÓN

MATRÍCULA NO : 77896
FECHA DE MATRÍCULA : AGOSTO 13 DE 1996
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2021
FECHA DE RENOVACION DE LA MATRÍCULA : MARZO 24 DE 2021
ACTIVO TOTAL : 2,235,225,000.00
GRUPO NIIF : GRUPO II

UBICACIÓN Y DATOS GENERALES

DIRECCIÓN DEL DOMICILIO PRINCIPAL : CARRERA 48 NO. 6 159
BARRIO : IPANEMA
MUNICIPIO / DOMICILIO: 41001 - NEIVA
TELÉFONO COMERCIAL 1 : 3204113279
TELÉFONO COMERCIAL 2 : 3183728741
TELÉFONO COMERCIAL 3 : NO REPORTÓ
CORREO ELECTRÓNICO No. 1 : gladis.bedoya@hotmail.com

DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIÓN JUDICIAL : CARRERA 48 NO. 6 159
MUNICIPIO : 41001 - NEIVA
BARRIO : IPANEMA
TELÉFONO 1 : 3204113279
TELÉFONO 2 : 3183728741
CORREO ELECTRÓNICO : gladis.bedoya@hotmail.com

NOTIFICACIONES A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO

De acuerdo con lo establecido en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, **SI AUTORIZO** para que me notifiquen personalmente a través del correo electrónico de notificación : gladis.bedoya@hotmail.com

CERTIFICA - ACTIVIDAD ECONÓMICA

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA : COMIDAS Y PRESTACION DE SERVICIOS LOGISTICOS INTEGRALES PARA REALIZACION DE EVENTOS EN GENERAL

ACTIVIDAD PRINCIPAL : I5629 - ACTIVIDADES DE OTROS SERVICIOS DE COMIDAS
ACTIVIDAD SECUNDARIA : I5611 - EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS

OTRAS ACTIVIDADES : I5621 - CATERING PARA EVENTOS
OTRAS ACTIVIDADES : N8230 - ORGANIZACION DE CONVENCIONES Y EVENTOS COMERCIALES

CERTIFICA - ESTABLECIMIENTOS

QUE ES PROPIETARIO DE LOS SIGUIENTES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO EN LA JURISDICCIÓN DE ESTA CÁMARA DE COMERCIO:

***** NOMBRE ESTABLECIMIENTO :** EVENTOS Y CATERING GCDB
MATRICULA : 358377
FECHA DE MATRICULA : 20210716
FECHA DE RENOVACION : 20211112
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2021
DIRECCION : CARRERA 48 6-159
BARRIO : IPANEMA
MUNICIPIO : 41001 - NEIVA
TELEFONO 1 : 3204113279
CORREO ELECTRONICO : gladis.bedoyacomercial@gmail.com
ACTIVIDAD PRINCIPAL : N8230 - ORGANIZACION DE CONVENCIONES Y EVENTOS COMERCIALES
ACTIVIDAD SECUNDARIA : I5621 - CATERING PARA EVENTOS
OTRAS ACTIVIDADES : I5629 - ACTIVIDADES DE OTROS SERVICIOS DE COMIDAS
OTRAS ACTIVIDADES : R9008 - OTRAS ACTIVIDADES DE ESPECTáCULOS EN VIVO N.C.P.
VALOR DEL ESTABLECIMIENTO : 100,000,000

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $455,645,000
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : I5629

CERTIFICA

LA INFORMACIÓN ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRÍCULA Y RENOVACIÓN DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE

CERTIFICA

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUÍ CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DÍAS HÁBILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCIÓN, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS. EL DÍA SÁBADO NO SE DEBE CONTAR COMO DÍA HÁBIL.

VALOR DEL CERTIFICADO : $3,200

CERTIFICADO EXPEDIDO A TRAVES DEL PORTAL DE SERVICIOS VIRTUALES (SII)

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CAMARA DE COMERCIO DEL HUILA contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación abierta autorizada y vigilada por la Superintendencia de Industria y Comercio, de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

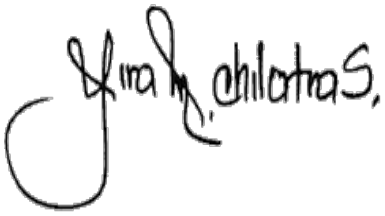
La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No obstante, si usted va a imprimir este certificado, lo puede hacer desde su computador, con la certeza de que el mismo fue expedido a través del canal virtual de la

cámara de comercio y que la persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado impreso, puede verificar por una sola vez el contenido del mismo, ingresando al enlace https://siineiva.confecamaras.co/cv.php seleccionando la cámara de comercio e indicando el código de verificación 9sWcNBfrcu

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.



***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14808441612

(415)7707212489984(8020) 000001480844161 2

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
3 6 1 4 7 8 0 1	6	Impuestos y Aduanas de Neiva 1 3	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	36147801	1 9 7 1 0 3 1 0

Lugar de expedición / 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Huila 4 1	Neiva 0 0 1

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
CERQUERA	DE BEDOYA	GLADYS	

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Huila 4 1	Neiva 0 0 1

41. Dirección principal: CR 48 6 159 CA 41 CON SANTORINI I BRR IPANEMA

42. Correo electrónico: gladis.bedoya@hotmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 2 0 4 1 1 3 2 7 9	8 7 1 1 0 5 6

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1 2	51. Código	52. Número establecimientos
5 6 2 9	1 9 9 6 0 8 1 3	5 6 1 1	1 9 9 6 0 8 1 3	5 6 2 1	8 2 3 0	1 3 1 4	

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 5 14 22 48 50 52

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
14- Informante de exogena
22- Obligado a cumplir deberes formales a
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
50 - No responsable de Consumo restauran
52 - Facturador electrónico

Obligados aduaneros

54. Código

Exportadores

55. Forma | 56. Tipo | Servicio 1 2 3 | 57. Modo | 58. CPC

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] | 60. No. de Folios: 0 | 61. Fecha 2022 - 01 - 25 / 11 : 49: 43

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.
Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
985. Cargo CONTRIBUYENTE

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14808441612

(415)7707212489984(8020) **000001480844161 2**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
3 6 1 4 7 8 0 1	6	Impuestos y Aduanas de Neiva	1 3	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza		63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 9	
72. Número		
73. Fecha		
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	1 9 9 6 0 8 1 3	
77. No. Matrícula mercantil	7 7 8 9 6	
78. Departamento	4 1	
79. Ciudad/Municipio	2 3	
Vigencia		
80. Desde		
81. Hasta		

Composición del Capital

82. Nacional ____ %

83. Nacional público ____ %

84. Nacional privado ____ %

85. Extranjero ____ %

86. Extranjero público ____ %

87. Extranjero privado ____ %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencia de Industria y Comercio 3

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1		Año Mes Día		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14808441612

(415)7707212489984(8020) **000001480844161 2**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
3 6 1 4 7 8 0 1	6	Impuestos y Aduanas de Neiva 1 3	

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Establecimiento de comerci 0 2	Expendio a la mesa de comidas preparadas 5 6 1 1	

162. Nombre del establecimiento: CAFETERIA Y RESTAURANTE RICO SABOR

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Huila 4 1	Neiva 0 0 1	

165. Dirección: CR 48 6 159

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
7 7 8 9 7	1 9 9 6 0 8 1 3	
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**	
8 6 7 3 8 1 4	2 0 1 3 0 9 2 7	

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**	

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**	

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO