ANEXO 1

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 en el que se establece el deber de las entidades estatales de analizar el sector relativo del objeto del proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, organizacional y técnica en atención a la guía emitida para la elaboración de estudios del sector (G-EES-02) por parte de Colombia Compra Eficiente, el Centro Minero del SENA Regional Boyacá, presenta a continuación el estudio económico del sector para un proceso de mínima cuantía con el fin de:

OBJETO: *"15_9111_415 Contratar el servicio de alimentación para aprendices de formación titulados, trabajadores oficiales del Centro Minero del SENA Regional Boyacá, atendiendo lo establecido en el Plan de Bienestar aprendices y la convención colectiva de trabajo entre el SENA y SINTRASENA*

1. ANÁLISIS DEL MERCADO:

2.1. CÓDIGO UNSPSC

Código UNSPSC	Clase
48101800	Menaje y utensilios de cocina
50192300	Postres y decoraciones de postres
71123000	Servicios integrados
90101500	Establecimientos para comer y beber
90101600	Servicios de banquetes y catering
90101700	Servicios de cafetería
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio
93141700	Cultura

1.1. Aspectos Generales del Mercado:

Sector terciario o de servicios

Incluye todas aquellas actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía. Como ejemplos de ello tenemos el comercio, los restaurantes, los hoteles, el transporte, los servicios financieros, las comunicaciones, los servicios de educación, los servicios profesionales, el Gobierno, etc.

Es indispensable aclarar que los dos primeros sectores (Sector primario o sector agropecuario y Sector secundario o sector Industrial) producen bienes tangibles, por lo cual son considerados como sectores productivos. El tercer sector se considera no productivo, puesto que no produce bienes tangibles pero, sin embargo, contribuye a la formación del ingreso nacional y del producto nacional.

Aunque los sectores anteriormente indicados son aquellos que la teoría económica menciona como sectores de la economía, es común que las actividades económicas se diferencien aún más dependiendo de su especialización.

La dinámica del sector gastronómico y de restaurantes ha alcanzado un crecimiento considerable durante la última década, una tendencia que llevó a los colombianos a pasar de consumir 7,9 billones de pesos en alimentos fuera del hogar en el 2000, a más de 22,55 billones de pesos durante el último año.

De acuerdo con un estudio realizado por la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres), en la actualidad se estima que en Colombia hay cerca de 65.000 establecimientos pertenecientes al sector de restaurantes.

El segmento corporativo representó 35% de las ventas de las agencias de viajes en la temporada de vacaciones de fin de año. Esto indica que las posibilidades de este segmento turístico son muy amplias. Esta fue una de las conclusiones de la más reciente encuesta que Anato realizó entre sus afiliados y que dio a conocer parcialmente en la última versión de su Vitrina, que se llevó a cabo del 21 al 23 de febrero pasados en Corferias.

Las tendencias y retos del sector de los eventos corporativos

Colombia mide el pulso de su capacidad turística con países que nos llevan años de experiencia en el segmento Mice (congresos, incentivos, conferencias y exposiciones, por su sigla en inglés). Estos son algunos de los asuntos que debemos atender.

Los organizadores de eventos enfrentan desafíos complejos: se requiere una logística amplia y especializada para que los centros de convenciones sean autosostenibles. A continuación, presentamos las tendencias y retos que debe conocer el sector.

La capacitación sigue ocupando un escalón importante en la industria. Las personas son quienes les dan vida a los centros de convenciones, y no al revés. Desde los promotores de eventos hasta los equipos logísticos, de alimentos y bebidas, reservaciones y traducción, todos tienen un papel esencial en el éxito de un certamen. De ellos no solo depende la comodidad de los asistentes, también las recomendaciones que traerán oportunidades para el futuro.

Un evento no solo se cataloga como exitoso por los niveles de satisfacción de sus asistentes. Hoy en día, la industria mide variables más amplias, como el impacto que el desarrollo de la actividad generó en el medio ambiente y en la sociedad en que se circunscribió. Eso significa que los profesionales del Mice deben cuidar que sus eventos sean rentables desde los tres pilares de la sostenibilidad: ambiental, social y económico.

1.2. Aspectos Particulares

La Constitución Política en el artículo 54 señala que es "*obligación del Estado y de los empleadores ofrecer formación y habilitación profesional y técnica a quienes lo requieran. El Estado debe propiciar la ubicación laboral de las personas en edad de trabajar y garantizar a los minusválidos el derecho a un*

trabajo acorde con sus condiciones de salud". Así mismo, en el artículo 67 establece que la "*educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura…*", por lo cual, el bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población son finalidades sociales del Estado.

> La Ley 115 de 1994 en su artículo 1 señala que la "*educación es un proceso de formación permanente, personal, cultural y social que se fundamenta en una concepción integral de la persona humana, de su dignidad, de sus derechos y sus deberes*" y en el artículo 5 precisa que la educación tiene, entre otros fines, lograr "*el pleno desarrollo de la personalidad sin más limitaciones que las que le imponen los derechos de los demás y el orden jurídico, dentro de un proceso de formación integral, física, psíquica, intelectual, moral, espiritual, social, afectiva, ética, cívica y demás valores humanos*".

El Decreto Único Reglamentario del Sector Educación, Decreto No. 1330 del 2019 en el artículo 2.5.3.2.3.1.6, define el modelo de bienestar como condición de calidad para los programas de Educación Superior, indicando: "*La institución establecerá las políticas, procesos, actividades y espacios que complementan y fortalecen la vida académica y administrativa, con el fin de facilitarle a la comunidad institucional el desarrollo integral de la persona y la convivencia en coherencia con las modalidades (presencial, a distancia, virtual, dual u otros desarrollos que combinen e integren las anteriores modalidades), los niveles de formación, su naturaleza jurídica, tipología, identidad y misión institucional. En coherencia con lo anterior, la institución deberá demostrar la existencia de mecanismos de divulgación e implementación de los programas de bienestar orientados a la prevención de la deserción y a la promoción de la graduación de los estudiantes*".

Por lo anterior, mediante la Resolución 1399 de 2021, se adoptó el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Sena, con el fin de que sea pertinente a los intereses y necesidades de los aprendices y les permita el desarrollo de las dimensiones de su personalidad en el marco de la formación integral, el mejoramiento de las condiciones de calidad de vida, la calidad formativa y su permanencia en la institución.

De acuerdo a los objetivos estratégicos del Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA establecidos mediante Resolución No. 1399 de 2021, se contempla incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos que se materializa en los objetivos operativos, entre los cuales se encuentra asignar apoyos de alimentación para aprendices, Conforme a las necesidades particulares del Centro de Formación Profesional,

En desarrollo de estos objetivos específicos, el Centro Minero SENA de la Regional Boyacá, podrá facilitar las ayudas de alimentación a los aprendices que por su situación de vulnerabilidad e inseguridad económica que lo requieran, enmarcado en la misión del SENA, a través del programa de estímulos referidos a los cupos de alimentación, los cuales busca suplir una necesidad básica de los aprendices de mayor vulnerabilidad como medio para promover su acceso a la formación profesional integral y potenciar su desarrollo social, humano y técnico, orientándolos al desarrollo de actitudes de excelencia.

Que la Dirección General del SENA mediante Resolución 001 "Por la cual se efectúa la desagregación inicial del Presupuesto Ley para la vigencia fiscal del 1° de enero al 31 de diciembre de 2022, en la Dirección General, las Regionales y los Centros de Formación Profesional del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, dispuso recursos para contratar los servicios de alimentación del Programa de Bienestar Aprendices del Centro Minero, de conformidad con la Resolución No. 1399 de 2021.

Atendiendo las directicas del Sena, el Centro minero del Sena Regional Boyacá y el presupuesto asignado se proyectaron las necesidades de apoyos de alimentación para los aprendices de formación titulada con condiciones especiales matriculados para la vigencia 2022, y así:

Ítem	Descripción	NUMERO DE APRENDICES BENEFICIARIOS	duración
1	Apoyos a la alimentación a los aprendices	110	Hasta el 16/12/2022

De otra parte, la convención colectiva de trabajo 2003- 2004 en su artículo 101 establece: "ARTÍCULO 101. AUXILIO DE ALIMENTACIÓN: El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se

Además, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo entre el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y el sindicato de Trabajadores Oficiales del SENA SINTRASENA 2003 - 2004, el cual reza así:

> *"El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación.*
>
> *Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días. El auxilio en dinero sustituye el pagado mediante el sistema de Valera, con excepción de los trabajadores oficiales que laboren en los centros del SENA donde se suministre la alimentación, los cuales podrán escoger entre: (1) El auxilio de alimentación equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo legal vigente. (2) La utilización de valeras a razón de cuatro pesos (4.00) por cada comida. En los casos en que se pague en dinero este auxilio,* ***en los Centros donde se suministra el servicio, el trabajador oficial tendrá derecho a la compra de dicha alimentación, en los días que labore, a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares".***

Teniendo en cuenta que en el Centro Minero del SENA Regional Boyacá laboran cuatro (4) trabajadores oficiales, es necesario garantizarles el servicio de alimentación, dando cumplimiento a lo dispuesto en la convención colectiva del trabajo, así:

DESCRIPCION	NUMERO DE TRABAJADORES OFICIALES	duración
Auxilio de alimentación para trabajadores oficiales (*Convención Colectiva de Trabajo entre el SENA y SINTRASENA vigente)*	4	Hasta el 16/12/2022

Por lo anteriormente expuesto, el Centro Minero del Sena atendiendo lo establecido en la Resolución 1-01399 de 2021, Adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, lo establecido en el artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo entre el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y el sindicato de Trabajadores Oficiales del SENA SINTRASENA 2003 – 2004 procederá a iniciar un proceso de selección para Contratar el servicio de alimentación para los Aprendices y trabajadores oficiales del Centro Minero del SENA Regional Boyacá, atendiendo lo establecido en el Plan de Bienestar Aprendices y la Convención Colectiva de Trabajo entre el SENA y SINTRASENA, la necesidad contractual está incluida dentro del plan anual de adquisiciones 2022 y cuenta con la disponibilidad presupuestal en la presente vigencia.

1.3. Aspectos técnicos.

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015					
ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	DESCRIPCIÓN
1	E	48	4810	481018	Menaje y utensilios de cocina
2	E	50	5019	501923	Postres y decoraciones de postres
3	F	71	7112	711230	Servicios Integrados
4	F	90	9010	901015	Establecimientos para comer y beber
5	F	90	9010	901016	Servicios de banquetes y catering
6	F	90	9010	901017	Servicios de cafetería
7	F	90	9010	901018	Servicios de comida para llevar a domicilio

El servicio de alimentación consiste en la preparación y servido de alimentos, el cual deberá brindarse a aprendices, y trabajadores oficiales, atendiendo las Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF, en concordancia con el Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías DO-PG-008 del SENA.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Contratista suministrara, Almuerzos los cuales debe aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes para Mujeres y hombres entre 18 a 50 años, así:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DIA
1	Apoyo Alimentación a aprendices de formación titulada presencial en etapa lectiva que presentan dificultades y requerimientos específicos nutricionales y que cumplen con los requisitos del estudio socioeconómico **Almuerzo del día:** Fruta fresca entera o en porciones de 120 gr; Sopa o crema: (Verduras 20gr; cereal o raíces o	UNIDAD	NUMERO DE APRENDICES POR DIA 110

	plátano 40gr; leguminosa 10gr) un plato de 250cc; Seco: carne (de res magra o Pechuga o Pierna o Pernil o pescado 150gr); leguminosas min 35gr 2cucharadas; cereal (arroz o pasta 100gr); (Papa o yuca o plátano o arepa o envuelto 80 gr); Verdura y hortalizas (ensalada 100gr). Bebida: Jugo Natural, limonada o gaseosa 250cc. Postre: una porción de 20-40 gr. El peso de las porciones es servido.		
2	Auxilio de alimentación para trabajadores oficiales (*Convención Colectiva de Trabajo entre el SENA y SINTRASENA).* **Almuerzo del día:** Fruta fresca entera o en porciones de 120 gr; Sopa o crema: (Verduras 20gr; cereal o raíces o plátano 40gr; leguminosa 10gr) un plato de 250cc; Seco: carne (de res magra o Pechuga o Pierna o Pernil o pescado 150gr); leguminosas min 35gr 2cucharadas; cereal (arroz o pasta 100gr); (Papa o yuca o plátano o arepa o envuelto 80 gr); Verdura y hortalizas (ensalada 100gr). Bebida: Jugo Natural, limonada o gaseosa 250cc. Postre: una porción de 20-40 gr. El peso de las porciones es servido.	UNIDAD	NUMERO DE TRABAJADORES OFICIALES POR DIA 4

✓ *NOTA 1: El SENA atendiendo a la necesidad y con el fin de satisfacerla adjudicará el proceso de selección a quien haya presentado la oferta que cumpla con los requisitos habilitantes de carácter jurídico, financiero, técnicos y de experiencia y se reserva el derecho de variar las cantidades hasta por el total del presupuesto oficial destinado para este fin, siempre respetando los valores unitarios de la oferta seleccionada.*

✓ *NOTA 2: En la ejecución del contrato Las cantidades, pueden aumentar o disminuir de acuerdo a la necesidad del servicio, frente a lo cual el supervisor del contrato informará por escrito de manera previa al contratista las cantidades de menús nutritivos en el día (de acuerdo a los horarios establecidos), en donde una vez manifestado el requerimiento por parte del supervisor, llevará a cabo las acciones pertinentes con el fin de garantizar el consumo de las raciones solicitadas al contratista, toda vez que la Entidad mensualmente cancelará al contratista los menús nutritivos informados diariamente por parte del supervisor y suministrados por el contratista.*

✓ *NOTA 3: Teniendo en cuenta que en el desarrollo del contrato existe una variación diaria en el consumo de menús, el Centro de Formación ha determinado que para la presente contratación se establecerá una bolsa con el presupuesto total estimado, que se consumirá de acuerdo a los valores unitarios ofertados, conforme a las cantidades solicitadas y recibidas por la Entidad en la ejecución del contrato.*

✓ *NOTA 4: El valor que reconocerá el SENA al contratista por concepto de Apoyo nutricional a aprendices será del 100% de cada ración alimenticia, y para los trabajadores oficiales será del 85%; es decir que el trabajador deberá efectuar directamente el pago al contratista del 15% restante del valor del Auxilio de alimentación.*

Condiciones Técnicas Del Menú

Almuerzo: debe aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes para Mujeres y hombres entre 18 a 50 años.
Para el cumplimiento del aporte nutricional diario, se requiere del cumplimiento a la minuta patrón

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Sopa o crema**					
Verduras	Todos los días	22 - 34 gr	20 gr	240 cc	1 taza
Cereal o Raices o Plat.		46 gr	40 gr		
Leguminosa		10 gr	10 gr		
Seco					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne res magra	3 veces/semana*	150 gr	150 gr	100 gr	1 porción
Visceras (higado ó lengua) ó	1 vez/mes*	160 gr	160 gr	100 gr	1 porción
Carne blanca o pescado	2 veces/semana*	Pechuga: 163 gr Pierna: 170 gr Pernil: 180 gr Pescado:156-180gr	120 gr	100 gr	1 porción
Leguminosa	2 veces/semana	35 gr	35 gr	mínimo 75 gr	mínimo 5 cucharas soperas
Cereal					
Arroz ó	Todos los días	40 gr	40 gr	90 gr	7 cucharas soperas
Pasta	1 vez / mes**	40 gr	40 gr	91 gr	1 porción grande
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal					
Papa, plátano, ñame, etc ó	3 veces/semana	125 – 167 gr	100 gr	80 gr	1 unidad grande o 3 tajadas
Arepa, envuelto, croquetas, bollo, etc ó		50 gr	50 gr	50 gr	1 unidad mediana
Pan, 7reparación tipo chips, etc		25 gr	25 gr	25 gr	1 porción
Hortalizas – verduras					
Verdura	Todos los días	57 – 85 gr	50 – 70 gr	70 gr	4 cucharas soperas
Frutas					
Entera y	Todos los días	126 – 264 gr	120 gr	120 gr	1 porción mediana
En jugo		50 – 75 gr	45 gr	210 cc	1 vaso 7 onzas
Azúcares					
Azúcar de adición y	Todos los dias	16 gr	16 gr	16 gr	1 cuchara sopera
Postre	Todos los dias	20 – 40 gr	20 – 40 gr	20 – 40 gr	1 porción
Grasa					
Aceite	Todos los días	16 cc	16 cc	16 cc	1 ½ cucharada
Condimentos* **					

	Calorias	proteinas	grasa	cho	calcio	hierro
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON	1050	39	26,7	133,1	147,1	9,5
RECOMENDACIONES DIARIAS (Hombres y Mujeres 18 – 50 años)	2625	91,99	87,5	367,5	800	15,3
% ADECUACION	36%	42.4%	30.5%	36.2%	18.4%	62,30%
% AMDR		16,70%	25,80%	57,10%		

NOTA: Los pesos incluidos en la minuta patrón, se constituyen en los valores mínimos de oferta de alimentos. No se permiten porciones de menor tamaño al definido.
* Como proteína principal
** La oferta de pastas se constituye en sustituto de la oferta de arroz; es decir, el día de pasta, no se ofrece arroz.
*** La cantidad de condimentos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural.

Ciclos de menús o minutas.

Ciclo de Menús ó Minutas: Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.

Para la elaboración de los ciclos de menús deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

- ✓ Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.
- ✓ Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (sus ciclos de producción, las épocas de cosecha y su precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la utilización de los diferentes productos en el menú. Es importante establecer aquellos con mayor disponibilidad y mejores costos a lo largo del año, con el fin de incluirlos.
- ✓ En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro de un mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional recomendado diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración.

Características organolépticas

Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación.

Los alimentos deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: Los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 650C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 4°C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano.

COMPONENTE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

El Contratista está obligado a la protección, la seguridad y la salud de los trabajadores, acorde con lo establecido en la normatividad vigente, tendrá entre otras, las siguientes obligaciones:

Adoptar una metodología para la identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía Técnica Colombiana GTC 45, OiRA, etc)

Generar un programa de capacitación, entrenamiento, e inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo, se deben tener en cuenta los aspectos relacionados con la prevención y promoción de la seguridad y salud de los trabajadores administrativos y operativos de restaurantes y cafeterías.

Reportar a la ARL y EPS todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas de los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. Copia del este reporte deberá suministrarse al trabajador, la Supervisión del contrato e integrante de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional o Centro de Formación.

Acogerse al Plan Integral de Atención de Emergencias establecido por el grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación.

Inspecciones de seguridad.

Acompañar al Equipo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional y miembros del COPASST, previa notificación a la Supervisión, para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el Programa de Inspecciones Planeadas GTH-PG-002 V.02 del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y disfunciones que los trabajador a nivel operativo en el servicio de

alimentación o expendio de alimentos pueden ocasionar generando pérdidas de cualquier tipo o daños a terceros.

Equipos Contra Incendios.

El Contratista debe dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores) de Clase K para equipos de cocina que estén o no bajo una campana y en donde se manejen productos como grasas y aceites animales o vegetales.

El Contratista debe dotar y ubicar equipos portátiles de extinción de incendios (extintores) de clase A, B Y C para extinguir conatos producidos por sólidos, líquidos inflamables y grasas no orgánicas y por material eléctrico. El número de extintores será de (1) extintor por cada 200 metros cuadrados de superficie en el restaurante o cafetería.

Botiquines.

El contratista debe adquirir un botiquín dotado mínimo con los siguientes elementos:

Item	Elemento	Unidad	Cantidad
1	Paquete de gasas limpias	Paquete x 20	1
2	Baja lenguas x 20	Paquete x 20	1
3	Venda de algodón 5x5 yardas	Unidad	1
4	Apósitos para ojos	Unidad	1
5	Tijera de trauma	Unidad	1
6	Linterna con baterías	Unidad	1
7	Esparadrapo de tela rollo de 4"	Unidad	1
8	Guantes para examinar (no latex)	Caja x 100	1
9	Venda elástica 3x5 yardas	Unidad	1
10	Venda de algodón 3x5 yardas	Unidad	1
11	Solución salina	Unidad de 500cc	1

El botiquín debe ubicarse en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales. Es importante que este sitio no sea la cocina o el baño, ya que la humedad puede alterar el estado de los elementos del botiquín.

Se debe socializar la ubicación del botiquín con todo el personal del restaurante y/o cafetería.
El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiere que dicho rótulo contenga: Nombre elemento, Cantidad, Fecha adquisición, Fecha vencimiento.

COMPONENTE SANITARIO.

Concepto sanitario

El Contratista debe tramitar 20 días hábiles suscrito el contrato de cafetería y/o restaurante, la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del municipio mediante carta, conforme a lo descrito en el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013, para la solicitud de concepto sanitario.
Si el concepto sanitario presentado es emitido como favorable con exigencia, aplazado o pendiente, El Contratista debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el plazo establecido en el acta de visita, mediante la aplicación de un plan de mejoramiento.

El concepto sanitario favorable por parte de la autoridad sanitaria, no exime al Contratista de la revisión del cumplimiento de las condiciones del componente higiénico sanitario por parte de la Supervisión del contrato, grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo y COPASST, los cuales, en caso de hallar condiciones desfavorables, podrán realizar una nueva solicitud de visita a la respectiva autoridad sanitaria.

Personal manipulador de alimento.

Cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el Contratista se obliga a presentar a la Supervisión los originales, y a mantener copia de los mismos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados:

- ✓ Certificado de aptitud médica: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado aptitud médica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos.
- ✓ La Supervisión podrá pedir al Contratista el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias.
- ✓ Certificado de capacitación: los operarios deben tener capacitación manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 765 de 2010 o por la Secretaria de Salud municipal. Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización por parte de la Secretaria de Salud del Departamento o Distrital y la solicitud de supervisión del curso al respectivo ente.
- ✓ Formato de revisión diaria de operarios: La presentación diaria del recurso humano ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.

Alimentos.

- ✓ Todos los alimentos, materias primas e insumos deben ser inspeccionados y clasificados por el personal manipulador, previo al uso o comercialización para lo cual se debe contar con un formato de recepción.
- ✓ El Contratista deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riego, y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la Supervisión.
- ✓ Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- ✓ La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.

- ✓ Conforme a lo establecido en el artículo 126 de Ley 019 de 2012, El Contratista debe contar con copia de las notificaciones sanitaria y/o permisos sanitarios expedidos por el INVIMA de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, y que estén clasificados como de mediano y bajo riego según la resolución 0719 de 2015, por ejemplo producto pre-cocidos o fritos a base de maíz, papa, yuca, harina o féculas de cereales, tubérculo o leguminosas con relleno de carne o derivados cárnicos, pollo o derivados del pollo y derivados de la leche (empanadas, pasteles de yuca, pasteles de pollo, etc.).
- ✓ Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.
- ✓ El contratista debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos.

Almacenamiento y alistamiento de alimentos

- ✓ El Contratista debe disponer de los elementos necesarios tales como: báscula con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetros de punzón análogo o digital para frío (menores a cero grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas.
- ✓ El contratista debe disponer de formatos para la recepción de los alimentos tales como: control de temperatura, formatos de recibo de alimentos conformes y no conformes, formatos de entradas y salidas.
- ✓ Se debe diligenciar éstos documentos para registrar y controlar la cantidad y calidad de los alimentos recibidos, así como los alimentos de alto riesgo epidemiológico, como son: Carnes frescas; pollo; pescado, lácteos y sus derivados; productos derivados cárnicos; y otros que requieran refrigeración o congelación.
- ✓ El Contratista debe establecer horarios de recepción de materias primas y/o productos por parte de los proveedores; dicha actividad se debe programar de tal forma que no interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los productos.

Personal para recibo de alimentos

- ✓ El Contratista debe destinar personal con el entrenamiento en recepción de alimentos (manipulador de alimentos) y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos. En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos.
- ✓ El personal destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada (gorro o cofia, bata, tapabocas y zapato cerrado antideslizante), estos elementos tendrán que ser de color claro y utilizarlos adecuadamente.

Condiciones para el almacenamiento.

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

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

- ✓ Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar;
- ✓ Registrar diariamente, tres veces al día, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeración y congelación en los formatos Control de temperaturas.
- ✓ Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original, y deben ser almacenados en refrigeración o a temperatura ambiente.
- ✓ Los alimentos no perecederos empacados individualmente, que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo recomendado en el empaque. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada;
- ✓ Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa deben rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas.
- ✓ Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menor a 20°C teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.
- ✓ Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Sistema de rotulado de materia prima.

- ✓ Para los alimentos no perecederos usados como materia prima para preparaciones, El Contratista debe implementar un sistema de rotulación que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto. Este rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto.
- ✓ Para alimentos perecederos almacenados a temperatura de refrigeración y/o congelación usados como materia prima para preparaciones, el contratista debe implementar un sistema de rotulación que serán ubicados dentro o fuera de los equipos, que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto.
- ✓ Para la rotación de los productos usados como materia prima o que se expendan directamente, se debe tener en cuenta el sistema (PEPS) PRIMEROS EN ENTRAR PRIMEROS EN SALIR, es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos. En todo caso El Contratista debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.

Distribución de las zonas de preparación:

El contratista debe adecuar el espacio destinado para la preparación de alimentos y distribuirla espacialmente en cuatro (4) zonas básicas señalizadas, con el propósito de evitar ó disminuir el riesgo de la contaminación cruzada. A continuación, se señalan estas zonas:

- ✓ Zona de preparación de jugos y ensaladas: Esta zona debe estar destinada para el pre alistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías;
- ✓ Zona caliente: Esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para la ubicación de una mesa auxiliar de trabajo como apoyo en el alistamiento y servido de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación para esta zona y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación.
- ✓ Zona para pre-alistamiento de alimentos crudos: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento de aquellos alimentos como son carnes frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de otros alimentos diferentes a los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada.
- ✓ Zona de higienización: Esta zona debe estar destinada para los procesos de lavado y desinfección de los elementos propios del proceso. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes esta debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección. Debe contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios, el escurrido de los mismos una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

Descongelamiento de alimentos.

El contratista debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación. “Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua”.

Debe evitarse al máximo el contacto de las manos con los alimentos, al servir se deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros.

En caso que el servicio de alimentación cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción.

Preparación de alimentos con proceso térmico

El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que involucran procesos térmicos como son: carnes, sopas, arroz, granos, tubérculos pastas, etc., los siguiente:

- ✓ La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 65ºC, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo.
- ✓ Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como la cantidad a preparar.
- ✓ En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. El tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro no debe ser superior a una hora.

Preparación de alimentos sin proceso térmico

El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que no involucran procesos térmicos como son jugos y ensaladas entre otras, los siguiente:

- ✓ Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.
- ✓ En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.
- ✓ Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones ó los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Los jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, serán los últimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.
- ✓ Cuando se requiera la adición de atún, salsas ó aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

Servido de alimentos.

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

Implementos para la Higienización:

Para la adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies, es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: Escobas, traperos, haraganes, recogedores, basureros – canecas, bolsas de basura, jabón, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

- ✓ El Contratista implementara un código de color para la limpieza para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo que se deben usar en cada área de la cafetería.
- ✓ Los implementos propios de cada área (baldes, traperos, escobas, recogedores y guantes de caucho, entre otros), se deben clasificar por colores.
- ✓ El Contratista debe construir la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible, los colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal operativo. A continuación, se realiza una ilustración a manera de ejemplo:

    - Amarillo: área de recibo de alimentos y almacenamiento.
    - Azul: Baños.
    - Negro: área de cocina.
    - Verde: salón comedor, y/o pasillos.

- ✓ Los elementos para realizar la limpieza y desinfección con el mismo color, deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área, siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas, además de usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados.

Almacenamiento de Productos Químicos

- ✓ El contratista debe destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, etc., en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.
- ✓ El lugar debe ser un cuarto, mueble ó un cajón para tal fin, debidamente identificado y manteniéndolo siempre bajo llave. Puede también ser ubicado en el cuarto de alistamiento del personal, siempre que se mantenga protegido.
- ✓ No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción del desinfectante.
- ✓ Nunca se deben mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico, esto tiende a formar soluciones poco estables.
- ✓ Solo preparar la cantidad de desinfectante que se van a usar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.
- ✓ No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.
- ✓ No adquiera desinfectantes para almacenarlos por más de seis meses

COMPONENTE AMBIENTAL

El Contratista que suministre los alimentos deben adoptar los lineamientos ambientales del SENA y la normatividad ambiental vigente que reglamenta las actividades derivadas de la prestación del servicio, además de dar cumplimiento a la gestión ambiental del SENA en temas de reciclaje, separación en la fuente, disminución progresiva de papel y manejo de residuos peligrosos.

El contratista tiene que cumplir con lo establecido en Decreto 1077 de 2015. Título2. Capítulo 2. Sección 2. Subsección 3 Artículo 2.3.2.2.3.36, En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de Manifiestos de entrega de los residuos Contractual.

COMPONENTE NUTRICIONAL

Profesional de Apoyo

El Contratista contará con recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en Nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación la realización de las siguientes actividades:
Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales
Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios. Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios.
Planear y desarrollar el proceso de Promoción en Estilos de Vida Saludable
El profesional nutricionista-Dietista deberá contar con tarjeta profesional.

Suministro alimentario.

El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y contratistas, basados en el la Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 1999.
Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Contratista debe suministrar acorde al artículo 9 de la ley 1355 de 2009 una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

- ✓ Desayuno: debe cubrir mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
- ✓ Complemento alimentario jornada de la mañana (refrigerio): debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes. Este refrigerio se suministra de manera adicional no como único complemento alimentario.
- ✓ Almuerzo: debe aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.
- ✓ Complemento alimentario jornada de la tarde: debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
- ✓ Cena: debe aportar mínimo el 15% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

El suministro de según grupo de alimentos se recomienda en la relación de macronutrientes 70% Carbohidratos - 10% Grasas - 20% Proteínas de alimentos crudos según la siguiente tabla:

Recomendación de alimentos según grupo de alimentos.

Calorías	2600	2800	3000
Grupo de Alimentos	Gramos	Gramos	Gramos
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	143	153	164
Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	37	41	44
Frutas	42	45	48
Carnes, huevos Leguminosas secas y mezclas vegetales	143	154	164
Lácteos	105	113	121

Grasas	21	23	24
Azúcares y dulces	63	68	73

Adaptado de: Sistema de lista de intercambio de alimentos, Universidad Javeriana, 1996.

Promoción de estilos de vida saludables.

"El estilo de vida en un sentido integral, se deriva de los conceptos de calidad de vida, promoción de la salud y desarrollo humano y está relacionado con las estrategias individuales y colectivas dirigidas a la expansión de las capacidades humanas y por supuesto, a la superación de las situaciones de privación" (CONPES 113). Los estilos de vida saludable, tienen que ver con la promoción de la actividad física, adecuados hábitos alimentarios y prevención de factores de riesgo, entre otros.

El Contratista promoverá estilos de vida saludable, dirigidos a la población atendida y al talento humano responsable de la prestación del servicio. Este proceso puede ser desarrollado con apoyo de la ARL a la que este afiliado la empresa contratista o con el nutricionista de apoyo; se puede hacer a través de carteles, folletos, pausas activas, entre otras.

Las actividades de promoción en estilos de vida saludable deben incluir mínimo una acción de difusión o una jornada de actividad física mensual (pausas activas)".

Sitio de preparación de alimentos

a. Sede Centro Minero Morca: Para la prestación del servicio de alimentación de aprendices y trabajadores oficiales en la sede del Centro Minero ubicado en Morca, el contratista seleccionado podrá disponer en calidad de arriendo el área de cafetería, la cual cuenta con el menaje y equipos para estas labores, que estarán a disposición del contratista para la producción de los alimentos, objeto del contrato, en contraprestación el contratista pagara mensualmente dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes en el link: https://www.e-collect.com/p_express/secure/loginUser.aspx, como canon de arrendamiento con un canon de arrendamiento de CUATROCIENTOS CUATRO MIL TRESCIENTOS VEINTI SEIS MIL PESOS ($404.326) M/Cte. El cual corresponde al valor del canon de arrendamiento pagado en el año 2019 por la variación que presento el IPC entre el 2019 y 2022 (Fuente Banco de la Republica).

IPC 2019	valor 2019	IPC 2020	valor 2020	IPC 2021	valor 2021	IPC 2022	valor I2022
3,80%	$ 352.297	1,61%	$ 57.969	5,62%	$ 78.087	6,94%	404.326

El contratista entregará una copia del pago virtual en la oficina de Contratación del Centro. En el evento en que al iniciar o finalizar el contrato, no se cumpla el mes completo, el valor del arrendamiento se pagará proporcional a los días que se utilice. En caso de mora en el pago de arrendamiento, el SENA podrá imponer multas sucesivas por cada día de incumplimiento por el 1% del valor del canon de arrendamiento, si persistiere dicho incumplimiento, el SENA impondrá por una sola vez, una multa equivalente al 10% del valor del arrendamiento mensual a título de clausula penal pecuniaria. En todo caso el arrendamiento estará enmarcado en los términos del Código Civil y el Código de Comercio.
Nota: los servicios públicos de acueducto y energía serán cancelados por el botón de pagos de acuerdo al consumo.

b. Sede Centro Minero Carrera 11 # 10-59 de Sogamoso: Para la prestación del servicio de alimentación de aprendices y trabajadores oficiales en la sede del Centro Minero ubicado en

Carrera 11 # 10-59 de Sogamoso, El proponente debe acreditar que cuenta con una infraestructura adecuada y suficiente para atender diariamente a 50 aprendices aproximadamente, la cual debe estar ubicada en el casco urbano de Sogamoso y cumple con

2. Análisis de la oferta:

Para identificar los posibles proveedores la entidad utilizo las bases de datos de la cámara de comercio de Sogamoso; donde se identificaron los proveedores que pueden ofrecer los servicios que requiere la entidad.

- *The Grill: Catering y Eventos- Boyacá, Sogamoso*
- *Minitecas Eventos y Sonido ACME PRODUCCIONES Boyacá, Sogamoso*
- *Full Ar Eventos Boyaca Tunja*
- *Centro Deportivo y Eventos El Rincón De Las Marias Boyacá, Sogamoso*
- *Casa Banquetes Coctel - Boyacá, Sogamoso*
- *Rincon campestre "Los Alpes"- Boyacá, Sogamoso*
- *Organizacion de eventos Jaramillos- Boyacá, Sogamoso*
- *Eventos y Recepciones - Boyacá, Sogamoso*
- *Cathering y eventos - Boyacá, Sogamoso*
- *Ramírez Eventos y Logística- Boyacá, Sogamoso*
- *Banquetes Fiestas Recepciones - Boyacá, Sogamoso*
- *hacienda Biafra - Boyacá, Sogamoso*
- *Villa Rosita - Boyacá, Sogamoso*
- *Santa Lucia -Centro de Eventos - Boyacá, Sogamoso*
- *Hacienda Las Margaritas - Eventos - Boyacá, Sogamoso*
- *Finca San Pedro - Boyacá, Sogamoso*
- *Hotel Hacienda Suescún - Boyacá, Sogamoso*
- *Centro Recreacional y Convenciones Comfaboy - Boyacá, Sogamoso*
- *Asadero Restaurante Rancho La Colina - Boyacá, Sogamoso*
- *Restaurante Bar El Bosque Campestre - Boyacá, Sogamoso*
- *Camino a Casavieja Restaurante - Boyacá, Sogamoso*
- *Restaurante el mirador de playa blanca - Boyacá, Sogamoso*
- *Asadero y restaurante criollo los capachos - Boyacá, Sogamoso*

3. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Para el análisis de la demanda la entidad tuvo como referencia el comportamiento de los procesos contractuales desarrollados en vigencias anteriores para contratar el respectivo servicio teniendo como referencia los siguientes los siguientes procesos.

NÚMERO DE PROCESO	ENTIDAD	OBJETO	DEPARTAMENTO Y MUNICIPIO DE EJECUCIÓN	CUANTÍA

MENOR CUANTÍA CC-001-2018	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE LA CONSTRUCCION Y SEDES ALTERNAS PARA LA VIGENCIA 2018	VALLE DEL CAUCA: CALI	$119.997.696
MENOR CUANTÍA CIYA-004-2018	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	ATENDER CONTRATACIÓN PLAN REFUERZO ALIMENTICIO DE APRENDICES QUE PRESENTAN DEFICIENCIA NUTRICIONAL DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACIÓN	ATLÁNTICO : BARRANQUILLA	$125.280.000
MENOR CUANTÍA CIYA-013-2018	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE APOYO EN LA ORGANIZACION DE ACTIVIDADES CULTURALES, RECREATIVAS, ACADEMICAS, DEPORTIVAS Y DE SALUD, PARA EL DESARROLLO DEL PLAN DE BIENESTAR DE APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION REGIONAL ATLANTICO, PARA LA VIGENCIA 2018.	ATLÁNTICO : BARRANQUILLA	$211.677.715
MENOR CUANTÍA CDHC-001-2018	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	EL OBJETO A CONTRATAR ES EL: SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO PARA EVENTOS DE INTEGRACIÓN, ACTIVIDADES CULTURALES, ACADÉMICAS, CELEBRACIONES Y CONVIVENCIAS PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HÁBITAT Y LA CONSTRUCCIÓN	ANTIOQUIA : MEDELLÍN	$264.208.858
DRS-107-2018	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE LOGÍSTICA PARA APOYAR LA REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS PARA LAS GIRAS TÉCNICAS DE APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DEL DISEÑO Y LA MANUFACTURA PARA LA VIGENCIA 2018	SANTANDER : BUCARAMANGA	$145.852.731
NSCI-208-2018	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE DESAYUNOS, ALMUERZOS Y REFRIGERIOS POR EL SISTEMA DE PROVEEDURIA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS	NORTE DE SANTANDER : SAN JOSÉ DE CÚCUTA	$210.101.744
MENOR CUANTÍA ARC-CGDAA-0002-2018	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	“APOYO LOGÍSTICO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE EMPODERAMIENTO LLANOS WORLDSKILLS COLOMBIA, A REALIZARSE EN EL CENTRO GESTIÓN Y DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL ARAUCA.”	ARAUCA : ARAUCA	$168.605.170
CTA-SAMC-002-2018	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA REALIZACIÓN DEL TORNEO NACIONAL DE FUTBOL SALA MASCULINO Y FEMENINO DE APRENDICES, A REALIZARSE EN LA CIUDAD DE CARTAGO DEL 7 AL 12 DE NOVIEMBRE, DENTRO DEL PROGRAMA DE BIENESTAR DIRIGIDO A LOS APRENDICES DEL SENA EN LA VIGENCIA 2018	VALLE DEL CAUCA: CARTAGO	$193.119.000
MÍNIMA CUANTÍA HIL CEFA-0014-2018	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	SUMINISTRAR ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL “LA ANGOSTURA” DEL SENA REGIONAL HUILA	HUILA : CAMPOALEGRE	$109.275.954
MENOR CUANTÍA CTM-001-2017	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y REFRIGERIOS PARA LOS APRENDICES QUE PARTICIPAN EN LAS DIFERENTES ACTIVIDADES ACADÉMICAS, DEPORTIVAS, CULTURALES Y RECREATIVAS QUE SE PROGRAMAN DESDE EL ÁREA DE FOMENTO DEL BIENESTAR Y LIDERAZGO DEL APRENDIZ, Y AQUELLOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA, CON CONDICIONES DE VULNERABILIDAD DEL CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO Y EL CENTRO DE FORMACIÓN EN DISEÑO, CONFECCIÓN Y MODA DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA.	ANTIOQUIA : ITAGÜÍ	$187,5000
CIES-001-2017	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	SUMINISTRAR ALIMENTACIÓN PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES Y LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA PRESENCIAL QUE PRESENTAN CONDICIONES PARTICULARES Y QUE RECIBEN FORMACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE LAS SEDES INDUSTRIA, COMERCIO Y SERVICIOS DEL CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS DEL SENA REGIONAL HUILA.	HUILA : NEIVA	$151,812,752
MENOR CUANTÍA CDHC-003-2017	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	APOYO LOGÍSTICO PARA LLEVAR A CABO LAS GIRAS TÉCNICAS PROGRAMADAS A LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HÁBITAT Y LA CONSTRUCCIÓN.	ANTIOQUIA : MEDELLÍN	$122,443,704
MENOR CUANTÍA CAM-74-2017	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO PARA LA ORGANIZACIÓN Y ATENCIÓN DE LA SEGUNDA CUMBRE NACIONAL DE REPRESENTANTES DE APRENDICES	BOLÍVAR : CARTAGENA	$249,276,448
CGA-065-2017	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL APOYO LOGÍSTICO PARA LA REALIZACIÓN DE UNA ACTIVIDAD TENDIENTE AL FORTALECIMIENTO DE COMPETENCIAS DE TRABAJO EN EQUIPO, EMPRENDIMIENTO, LIDERAZGO PARA LOS LÍDERES DE LOS APRENDICES DE LAS JORNADAS DIURNA, NOCTURNA,	BOGOTÁ D.C. : BOGOTÁ D.C.	$132,492,696

		MADRUGADA Y FINES DE SEMANA DEL CENTRO DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL SENA- REGIONAL DISTRITO CAPITAL		
CNP-002-2017	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BONOS ALIMENTICIOS PARA APRENDICES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DEL CENTRO NÁUTICO PESQUERO DE BUENAVENTURA- SENA REGIONAL VALLE, EN LAS SEDES DEL GIMNASIO BUENAVENTURA, HOGAR DE LA NIÑA, MAR 10, UNIVERSIDAD DEL VALLE SEDE PACÍFICO, INSTITUTO TÉCNICO INDUSTRIAL GERARDO VALENCIA CANO Y COLEGIO PASCUAL DE ANDAGOYA, VIGENCIA 2017.	VALLE DEL CAUCA: BUENAVENTURA	$103,856,064
MENOR CUANTIA CESGE-001-2017	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, PARA ATENDER EL PROGRAMA ¿SUPLEMENTO ALIMENTICIO VITAL PARA EL APRENDIZ¿ SAVIA Y CUBRIMIENTO DE ACTIVIDADES PROPIAS DEL CENTRO DE SERVICIOS Y GESTIÓN EMPRESARIAL	ANTIOQUIA : MEDELLÍN	$159,847,600
MENOR CUANTÍA CIAA-8-2017	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA APRENDICES DE ESCASOS RECURSOS ECONÓMICOS Y NECESIDADES NUTRICIONALES DEL CENTRO Y SUMINISTRO DE REFRIGERIOS E HIDRATACION PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES, RECREATIVAS CULTURALES, Y DEPORTIVAS DEL PLAN ANUAL DE BIENESTAR	ANTIOQUIA : RIONEGRO	$159,070,064
CEAI-001-2017	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DE LOS PROGRAMAS REGULARES DEL CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION INDUSTRIAL DE LA REGIONAL VALLE DEL CAUCA Y SEDES ALTERNAS	VALLE DEL CAUCA: CALI	$199,996,992
CGTS-002-2017	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL SUMINISTRO PLAN INTEGRAL DE COMPLEMENTO ALIMENTICIO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE GESTIÓN TECNOLÓGICA DE SERVICIO CGTS.	VALLE DEL CAUCA: CALI	$129,911,824
CC-0001-2017	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE LA CONSTRUCCION Y SEDES ALTERNAS PARA LA VIGENCIA 2017	VALLE DEL CAUCA: CALI	$131,558,304
CNCA-03-2016	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR LOS SERVICIOS NECESARIOS PARA LA EJECUCION DEL PLAN DE BIENESTAR DE LOS APRENDICES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN	ATLÁNTICO : BARRANQUILLA	$200,553,232
MENOR CUANTÍA CNCA-002-2017	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR LOS SERVICIOS NECESARIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE BIENESTAR DEL SENA CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMÁN.	ATLÁNTICO : BARRANQUILLA	$228,468,096
MENOR CUANTÍA CTDPE-007-2016	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO INTEGRAL INCLUYENDO ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR APRENDICES Y GIRAS TÉCNICAS DEL CENTRO DE LA TECNOLOGÍA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL DE GIRARDOT.	CUNDINAMARCA : GIRARDOT	$181,500,580
CGTS-004-2016	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL CONTRATAR EL SUMINISTRO DE SERVICIOS Y LOGÍSTICA PARA REALIZAR EL CONCURSO COCINA GOURMET EN LA REGIONAL VALLE.	VALLE DEL CAUCA: CALI	$226,169,728
76-9229-3585-16 CONTRATO DIRECTO	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR POR COMPRA Y VENTA LA RECARGA DE TARJETAS POR PARTE DE LA UNIÓN TEMPORAL RECAUDO Y TECNOLÓGIA URT PARA SER UTILIZADAS POR LOS APRENDICESDEL CENTRO CDTI SENA CON MEDIO DE PAGO DE TRANSPORTE EN EL SISTEMA MIO.”	VALLE DEL CAUCA: CALI	$254,582,880
NSCI-240-2016	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS POR EL SISTEMA DE PROVEEDURIA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS	NORTE DE SANTANDER : SAN JOSÉ DE CÚCUTA	$203,996,368
66-1010-994-16	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS DE APOYO A LA GESTIÓN INSTITUCIONAL PARA EL DESARROLLO DE MESAS DE TRABAJO RELACIONADAS CON EL PLAN DE ACCIÓN 2017 DIRIGIDO A FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL, DIRECCIONES REGIONALES Y CENTROS DE FORMACIÓN DEL SENA	RISARALDA : PEREIRA	$121,359,936
CLEM-SAMC-002-2016	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA REALIZACIÓN DEL TORNEO NACIONAL DE FUTBOL SALA MASCULINO DE APRENDICES, A REALIZARSE EN LA CIUDAD DE TULUÁ DEL 2 AL 7 DE AGOSTO, DENTRO DEL PROGRAMA DE BIENESTAR DIRIGIDO A LOS APRENDICES DEL SENA EN LA VIGENCIA 2016	VALLE DEL CAUCA: TULUÁ	$179,609,616
SI CA-MC-024-2015	SERVICIO NACIONAL DE	SUMINISTRO DE ALMUERZOS, REFRIGERIOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS PARA LOS APRENDICES SENA Y DE ALMUERZOS PARA LOS	QUINDÍO : ARMENIA	$121,588,367

	APRENDIZAJE (SENA)	TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROINDUSTRIAL SENA REGIONAL QUINDIO, SEGUN LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES.		
DRCS-04-2016	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA RAD. DRCS-04-2016 PARA PRESTAR SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LAS ACTIVIDADES Y PROGRAMAS DE BIENESTAR DIRIGIDO A LOS EMPLEADOS PÚBLICOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA Y SU GRUPO FAMILIAR	CALDAS : MANIZALES	$155,213,978
CPL-1087-2015	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO PARA LA PREPARACIÓN Y DESARROLLO DE FORMULA SENA - ECO EN LA CIUDAD DE SAN JUAN DE PASTO	NARIÑO : PASTO	$268,610,100
SI CBC-SASIP-002-2015	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO BIOTECNOLÓGICO DEL CARIBE DEL SENA REGIONAL CESAR	CESAR : VALLEDUPAR	$252,392,800
MENOR CUANTÍA RT-CCST-010-2016	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO PARA EL DESARROLLO DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DIRIGIDAS A LOS APRENDICES EN LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE BIENESTAR ALUMNOS 2016, EN EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS.	TOLIMA : IBAGUÉ	$27402
CEAI-001-2016	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DE LOS PROGRAMAS REGULARES DEL CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION INDUSTRIAL DE LA REGIONAL VALLE DEL CAUCA Y SEDES ALTERNAS	VALLE DEL CAUCA: CALI	$149,997,744
CIAT-5-2016	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA APRENDICES DE ESCASOS RECURSOS ECONÓMICOS Y NECESIDADES NUTRICIONALES DEL CENTRO Y SUMINISTRO DE REFRIGERIOS E HIDRATACION PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES, RECREATIVAS CULTURALES, Y DEPORTIVAS DEL PLAN ANUAL DE BIENESTAR	ANTIOQUIA : RIONEGRO	$106,769,920
SA-911610-2015-004	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	SUMINISTRAR ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL ¿LA ANGOSTURA¿ DEL SENA REGIONAL HUILA.	HUILA : CAMPOALEGRE	$217,103,921
CTDPE-MC-017-2015	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO INTEGRAL INCLUYENDO ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR APRENDICES DEL CENTRO DE LA TECNOLOGÍA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL DE GIRARDOT.	CUNDINAMARCA : GIRARDOT	$131,465,500
CI-MEC023-2015	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE REFUERZOS ALIMENTICIOS PARA APRENDICES SELECCIONADOS POR EL AREA DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACIÓN COMO PARTE DEL PLAN DE BIENESTAR VIGENCIA 2015.	ATLÁNTICO : BARRANQUILLA	$109,371,600
CTA-001-2015	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES EN LA CIUDAD DE CARTAGO Y MUNICIPIOS DEL ÁREA DE COBERTURA EN EL DESARROLLO DEL PLAN DE BIENESTAR AL APRENDIZ.	VALLE DEL CAUCA: CARTAGO	$133,520,100
DRV-004-2015	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR LOS SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR, ACTIVIDADES DEPORTIVAS, RECREATIVAS, LÚDICAS, CULTURALES Y SOCIALES, DE FUNCIONARIOS Y BENEFICIARIOS DE LA REGIONAL VALLE VIGENCIA 2015.	VALLE DEL CAUCA: CALI	$274,999,621
CCIT-001-2015	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES, TRABAJADORES OFICIALES Y EVENTOS ESPECIALES DE LOS SERVIDORES PUBLICOS DEL CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CÓRDOBA Y SEDE DEL BAJO SINÚ EN LORICA	CÓRDOBA : MONTERÍA	$158,928,250
CDHC-003-2015	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO PARA EVENTOS DE INTEGRACIÓN, ACTIVIDADES CULTURALES, ACADÉMICAS, CELEBRACIONES Y CONVIVENCIAS PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HÁBITAT Y LA CONSTRUCCIÓN	ANTIOQUIA : MEDELLÍN	$224,867,684
CLPE-601-2015	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE LOGÍSTICA PARA EL CENTRO DE LOGÍSTICA Y PROMOCIÓN ECOTURÍSTICA DEL SENA REGIONAL MAGDALENA, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2015.	MAGDALENA : SANTA MARTA	$136,917,494
CCIT-003-2015	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO RELACIONADOS CON LA ORGANIZACIÓN, DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR EL ÁREA DE BIENESTAR DE APRENDICES DEL CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA PARA LA VIGENCIA 2015.	CÓRDOBA : MONTERÍA	$198,211,587

CGTS-004-2015	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE SERVICIOS Y LOGÍSTICA PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE FORMACIÓN INTEGRAL Y DESARROLLO DE LOS COMPONENTES DE BIENESTAR, PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE GESTIÓN TECNOLÓGICA DE SERVICIOS	VALLE DEL CAUCA: CALI	$136,323,504

Wilmar Augusto Reina Acero
Coordinador de Formación

Proyecto: Fernando A Buitrago Ortega, Apoyo Contratación

Reviso: Judy Milena Gonzalez Pico- Apoyo Jurídico Contratación