PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	25/08/2022
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Bienestar integral al aprendiz del Centro de Gestión Administrativa
ORDENADOR DEL GASTO:	**WAINE ANTONY TRIANA ALBIS SUBDIRECTOR CENTRO DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA**
OBJETO:	Contratar el suministro de apoyos nutricionales para los aprendices en situación de vulnerabilidad de todas las jornadas del Centro de Gestión Administrativa del Sena -Regional Distrito Capital

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación:	El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, es un Establecimiento Público del Orden Nacional con patrimonio propio, autonomía administrativa adscrito al Ministerio de Trabajo, regulado por la Ley 119 de 1994 y el Decreto 249 de 2004 el cual se encarga de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los colombianos, ofreciendo y ejecutando la Formación Profesional Integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país. Por lo tanto, la Formación Profesional Integral debe contar con una estructura normativa y un plan general de bienestar que propicien la promoción y ejecución de acciones tendientes a la creación de ambientes educativos que faciliten el desarrollo del potencial individual y colectivo de los alumnos. Por su parte, el Decreto 249 de 2004 por medio del cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA- en el Art. 25 define a los Centros de Formación Profesional como las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresario, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos; El Estatuto de la Formación Profesional del SENA en el numeral 3.4.2, en sus últimos párrafos, al referirse al ambiente educativo dispone: "El ambiente educativo debe ser ejemplo de organización eficiente, respeto y responsabilidad. Así mismo debe contribuir al desarrollo de las potencialidades individuales necesarias para construir proyectos de vida personales y sociales. Las interacciones sociales que configuran el ambiente educativo generan procesos formativos, conjugan comportamientos, actitudes y valores entre la comunidad educativa. El ambiente educativo considera el bienestar institucional, como condición determinante para el desarrollo eficiente y de

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

calidad de la formación profesional, regulado por el manual de convivencia y otras normas especificas que expresan los acuerdos entre los participantes de la comunidad educativa".

El Centro de Gestión Administrativa en su organización interna cuenta con cinco (5) Coordinaciones Académicas, que son las siguientes:

- Coordinación de Asistencia y Gestión Administrativa (jornada diurna y nocturna)
- Coordinación de Gestión De Talento Humano (jornada diurna y nocturna)
- Coordinación de Gestión Documental (jornada diurna y nocturna)
- Coordinación Jornada Fines de Semana
- Coordinación Jornada Madrugada

Y en las cuales para la vigencia 2022, tiene aproximadamente una población de aprendices equivalente a 27.372

La Formación Profesional Integral debe contar con una estructura normativa y un plan general de bienestar que propicien la promoción y ejecución de acciones tendientes a la creación de ambientes educativos que faciliten el desarrollo del potencial individual y colectivo de los alumnos

Que mediante la Resolución 1228 de 2018, modificado por la Resolución 1046 de 2019 y posteriormente derogada por la Resolución 2203 de 2019, se adoptó el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Sena.

Que la Resolución 1-01399 de 2021, "Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los Aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, cita en su ARTICULO 1 "... *ADOPCIÓN. Adoptar el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje Sena, contenido en el anexo técnico que forma parte integral de la presente Resolución, el cual será de obligatorio cumplimiento en cada uno de los Centros de Formación Profesional, Sedes, Subsedes del SENA. Las áreas y dependencias del SENA que ejerzan acciones y funciones relacionadas con el bienestar del aprendiz SENA, deberán cumplir con el Plan Nacional Integral de Bienestar de los Aprendices*", que así mismo indica en su ARTÍCULO 4o. "... *DESARROLLO DE ACTIVIDADES. Los Centros de Formación Profesional Integral del Sena deberán desarrollar las actividades del Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices.*"

Que en el anexo de la Resolución 1-01399 de 2021 se encuentra el detalle del Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del SENA y en el mismo se describen los objetos estratégicos, y que en cumplimiento a esto se cita en el Objetivo estratégico 2 "... *Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos. Con este objetivo se busca lograr que los aprendices vean en los estímulos que entrega el SENA, un reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso para la excelencia. La excelencia será entendida como la permanencia y certificación en su proceso formativo ...*"

Dentro de las acciones previstas asociadas al objetivo operativo del objetivo estratégico 2 "...Asignar apoyos de alimentación para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana..." se encuentran las siguientes:

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

- Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional.
- Gestionar mecanismos alternativos para brindar apoyos a la alimentación a los aprendices

Como se indica en la guía de Apoyos Socioeconómicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz GFPI-G-007 V.11 publicada en compromISO, el apoyo de socioeconómico *"(...) son estrategias de reconocimiento al esfuerzo y a la excelencia formativa de los aprendices SENA, con el objetivo de sufragar los gastos básicos en los que incurre un aprendiz en el proceso formativo orientadas a mitigar causas de deserción ligadas a situaciones socioeconómicas de los aprendices que cursan programas de formación laboral y tecnológica y que cumplen requisitos, por lo tanto su naturaleza no es igual a un subsidio(...)"* . De esta manera se adiciona a esta definición ***apoyo de alimentación*** *"(...) Se refiere al apoyo orientado a cubrir parcialmente costos mensuales de alimentación de los aprendices beneficiados (...)"* (negrilla fuera de texto)

Que en esta misma guía se describe, que los aprendices del SENA podrán recibir el apoyo de alimentación mediante alguna de las siguientes modalidades, sin superar la vigencia fiscal:

- Apoyo de alimentación ocasional
- Apoyo de hidratación
- Apoyo de alimentación de centros de convivencia
- Apoyo de alimentación en situaciones especiales
- Apoyo de alimentación temporal

Siendo el último, definido como el apoyo de alimentación temporal, *"(...) es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas, que cumplen requisitos y cuyo propósito es apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo. Este tipo de apoyo se puede brindar mediante las siguientes modalidades – Apoyo de alimentación temporal trimestral – Apoyo de alimentación temporal porción alimentaria. (...)".*

Que de conformidad con lo indicado en la guía GFPI-G-007 V.11 para la modalidad de apoyo de alimentación temporal porción 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 (...)".*

Por lo anterior y con el fin de dar cumplimiento al ordenamiento jurídico citado en el Decreto 1330 del 2019 en el artículo 2.5.3.2.3.1.6 y a la Resolución 1-01399 de 2021 y garantizar el desarrollo del objeto de la entidad al cumplir la función, brindando programas de bienestar orientados a la prevención de la deserción y a la promoción de la graduación de los estudiantes, para el Centro de Gestion Administrativa de la Regional Distrito Capital es necesario brindar el Apoyo de alimentación temporal - Ración alimentaria descrito en la Guía Apoyos Socioeconómicos GFPI-G- 007 V.11 numeral 12.6.2 a aprendices en situación de vulnerabilidad, logrando que los mismos vean los estímulos que entrega el SENA como un reconocimiento a su esfuerzo y sea un impulso para la excelencia, y se contribuya en la permanencia y desempeño exitoso de los aprendices en su proceso formativo de manera integral. Se resalta la importancia de brindar apoyo socioeconómico que al mismo tiempo genera estabilidad emocional, un entorno de vida sano, promueve los hábitos saludables y apoya en la economía de los hogares de los aprendices del Centro de Gestión Administrativa que presentan condiciones de vulnerabilidad.

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

	Por otra parte, es importante mencionar que de acuerdo con el estudio adelantado para la vigencia 2021 sobre el análisis de causas de deserción de la Educación Superior en el Centro de Gestión Administrativa, se identifica que la principal causa asociada a la deserción son los motivos económicos, por ende, la entrega de apoyos de ración alimentaria se constituye como estrategia de retención de la deserción estudiantil. Asi mismo, es importante referirse a la incidencia e importancia que tiene la alimentación para el aprendizaje y para el desarrollo cognitivo, las ventajas de una adecuada alimentación en relación a la educación, y para esto se evidencia que Colombia definió la política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN) que tiene como objetivo el garantizar que toda la población colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad. La Política que se encuentra plasmado en el documento del CONPES 113 de 2008, está dirigida a toda la población colombiana, y requiere de la realización de acciones que permitan contribuir a la disminución de las desigualdades sociales y económicas, asociadas a la inseguridad alimentaria y nutricional, en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad
Análisis de conveniencia	En cumplimiento a lo mencionado anteriormente es importante justificar la necesidad que se evidencia desde el proceso de caracterización sociodemográfica y la formulación del plan de acción de Bienestar al Aprendiz en el Centro de Gestión Administrativa de la Regional Distrito Capital. Para el área de Bienestar Integral al Aprendiz del Centro es importante no desconocer las realidades de los aprendices que se forman en el Centro de Formación, entre esto se destaca el ritmo de vida actual y la diversidad con respecto a las jornadas académicas en relación con otras áreas de vida, esto ha llevado al surgimiento de horarios variables para el desarrollo de programas de formación, y para el caso se tiene en cuenta las diferentes jornadas académicas diurna, nocturna, madrugada y fines de semana que adicionalmente en la gran mayoría están acompañadas de jornadas laborales y actividades externas al proceso de formación que se consideran extenuantes y agotadoras para los aprendices del Centro de Formación. Así mismo es de vital importancia mencionar que el Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz PNIBA, es una estrategia institucional para apoyar la permanencia y el desempeño exitoso de los aprendices de la entidad en su proceso formativo con enfoque territorial, diferencial e inclusivo; por ello, es indispensable que el PNIBA, se haga tangible con las particularidades de las Regionales y las condiciones diferenciales de los aprendices, mediante la elaboración del Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz del Centro de Formación, por lo expuesto y dado que es responsabilidad de la entidad velar por el cumplimiento de la misión institucional el Centro de Gestión Administrativa SENA, Regional Distrito Capital, requiere el Suministro de APOYOS DE ALIMENTACIÓN TEMPORAL PORCION ALIMENTARIA para aprendices de las jornadas diurna, nocturna y fines de semana en condición de vulnerabilidad que asisten actualmente al Centro de Fromación, donde se busca lograr que los aprendices vean los estímulos que entrega el SENA como un reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso para la excelencia y la permanencia en el proceso de formación. Por lo anterior, se requiere adelantar un proceso de selección que permita contratar el suministro de apoyos nutricionales para aprendices de las jornadas diurna, nocturna y fines de semana del Centro de Gestión Administrativa del Sena -Regional Distrito Capital.

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

	Por otra parte, se hace pertinente realizar esta contratación hasta diciembre de 2022, tomando como base que se realizan varias ofertas académicas durante el año, con determinados cupos en los diferentes programas que ofrece el Centro, lo que indica un incremento en los aprendices que ingresan a los programas de formación, siendo esta una necesidad recurrente en el Centro de Formación en cada anualidad.
	Para satisfacer dicha necesidad existen en el mercado pluralidad de oferentes, lo cual lleva a que este proceso se realice por una modalidad diferente de la contratación directa, teniendo en cuenta la cuantia y sus caracteristicas. Es oportuno indicar que de conformidad con lo indicado en el Articulo 2.2.1.2.1.2.9 del Decreto 1082 de 2015, la entidad efectuó la consulta en la Agencia Nacional para las Compras Públicas – Colombia Compra Eficiente (link https://colombiacompra.gov.co/content/tienda-virtual), encontrando que no hay suscrito Acuerdo Marco de Precios o Instrumento de Agregación de Demanda que cobije la presente necesidad de contratación Por lo expuesto y con el propósito de velar por el cumplimiento de la misión institucional, se requiere adelantar un proceso de selección que permita la contratación del suministro de apoyos nutricionales para los aprendices en situación de vulnerabilidad de todas las jornadas del Centro de Gestión Administrativa del Sena -Regional Distrito Capital.

3. **Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad** (línea 31537 Plan Anual de Adquisiciones PAA de la vigencia 2022, publicado el 3 de agosto de 2022 en la página web del SECOP II):

	Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Correo electrónico del responsable
1	93131608	11_9404_230 Contratar el suministro de apoyos nutricionales para los aprendices en situación de vulnerabilidad de todas las jornadas del Centro de Gestión Administrativa del Sena -Regional Distrito Capital	100.000.000 COP	Centro de Gestión Administrativa Luis Alejandro Zarta Beltrán	eromeroc@sena.edu.co
31537					

4. **CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC):** El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
1	F	93000000	93130000	93131600	93131608	Servicios de suministro de alimentos

5. **MADURACIÓN DEL PROYECTO**

N/A

6. **OBJETO**

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

Contratar el suministro de apoyos nutricionales para los aprendices en situación de vulnerabilidad de todas las jornadas del Centro de Gestión Administrativa del Sena -Regional Distrito Capital

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

N/A

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

1. Los proponentes deberán cumplir las especificaciones técnicas de calidad y cantidad, establecidas en la siguiente ficha técnica:

ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
1	Apoyo Nutricional	Según corresponda: Desayuno, almuerzo y/o cena.	12.500

2. El oferente debe contar con el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios y/o preparación de alimentos
3. El oferente debe dar cumplimiento a cada uno de los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social, especialmente los descritos en los capítulos del Título II de la misma.
4. El personal que prepara los alimentos y los transporta debe contar con certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos y contará con todas las afiliaciones de seguridad social integral.
5. El oferente debe contar con un plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.
6. El oferente debe contar con un Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
7. El oferente debe tener registro de inscripción ante la SDA (Secretaria Distrital de Ambiente) - Certificados de aprovechamiento de aceite de cocina o contar con el proveedor para realizar esta actividad, previamente avalado por la autoridad correspondiente
8. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos.
9. Los rótulos o etiquetas de los alimentos procesados, deben contar con Autorización Sanitaria (Registro, Permiso o Notificación sanitaria) emitida por el Invima.
10. El proveedor debe tener el manual del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo– Matriz de peligros
11. El oferente debe tener implementado el SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
12. El personal que preste el servicio debe ser idóneo, capacitado, contar con la experiencia y experticia necesaria para realizar las actividades bajo condiciones de calidad exigidas en el mismo, que respondan con los estándares del sector; y deberá estar dotado de los elementos que les permita efectuar las labores en forma eficiente y con la observancia de las normas de Seguridad Industrial, por cuenta y riesgo del contratista, con sujeción a la legislación laboral vigente, debidamente carnetizado y con todos los requisitos legales exigibles para realizar las actividades necesarias para el

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

cumplimiento del objeto, en cualquier momento el supervisor del contrato podrá solicitar estos documentos.

13. El oferente debe contar con un protocolo de bioseguridad relacionado con la mitigación del COVID-19, que corresponda a la actividad económica para la seguridad de operarios como de usuarios, en cumplimiento de la Resolución 692 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y/o la que la modifique o sustituya

7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

1. El proponente deberá ofrecer y anexar a su propuesta mínimo treinta (30) opciones de menús cubriendo los treinta (30) días del mes en que se suministrara el "apoyo nutricional", y los cuales deben venir debidamente avalados por un profesional en nutrición o ingeniero (a) de alimentos, y quien deberá de aportar copia de la cedula de ciudadanía, tarjeta y/o matricula profesional vigente, inscripción en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (RETHUS) y con la resolución de autorización del ejercicio profesional expedida por la Secretaría de Salud respectiva. En todo caso, el contratista ofertara sus menús bajo los siguientes parámetros establecidos por el Aporte Dietético Recomendado (RDA - Recommended Dietary, Allowance), los menús deben contener las siguientes especificaciones:

   - El suministro de alimentos deberá brindarse a los aprendices, basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF segunda edición 2020
   - Cada opción de menú deberá presentar una tabla de aporte nutricional diaria de los menús presentados indicando kilocalorías por porción

Variedad del Menú y Calidad Sensorial del Servicio
a) Variedad en cuanto a preparación con los grupos de alimentos.
b) Variedad en métodos de cocción: al vapor, al horno, frituras.
c) Suministro de alimentos teniendo en cuenta peso bruto y peso neto a servir. (No se pueden repetir las preparaciones en una misma semana)
d) Variedad en las características organolépticas de las preparaciones.

MENÚ DESAYUNO, ALMUERZO, CENA			
COMPONENTE	**INTERCAMBIO**	**MEDIDA CASERA**	**PREPARACIONES MAS COMUNES**
VEGETALES	Vegetales: Verdura, auyama, cebolla, espinacas, champiñones, acelgas, maíz.	150 gr	Picada y variada
CEREAL	Sopa: Arroz, avena, pasta. Verdura, colicero, ajiaco, cuchuco de cebada	100 gr	Licuada o entera.
TUBERCULO, RAICES, PLATANO Y TORTAS	Papa (Común y criolla), yuca, plátano (verde y maduro), para la torta harina de trigo.	100 gr	Papa común y criolla salada, dorada o al horno, patacón, chips de plátano, palitos de yuca, yuca frita, tajaditas de plátano, plátano asado, papa a la francesa, puré de papa.

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

ALIMENTO PROTEICO	Sardinas en tomate y aceite, atún en agua o aceite 2 huevos de 45-50gr jamón, carne roja o blanca, queso doble crema o campesino, una opción vegetariana.	150 gr Con variedad de carnes	Carne en bistec, carne asada, pollo en salsa de champiñones, canelones de atún, sobrebarrida en salsa, filete de merluza apanado, lomo de cerdo asado.
CEREAL	Arroz, Pasta	80 gr	Arroz blanco, arroz verde, arroz con verdura, arroz con pollo, arroz con pimentón, espagueti con pollo, pasta fria con atún.
LEGUMINOSA O VERDURA COCIDA O CRUDA	Habichuela, zanahoria, espinaca, auyama, coliflor, acelgas, tomate, repollo, lechuga, pepino cohombro, brócoli, entre otras.	100 gr	Frijol verde o seco, lentejas, garbanzos, arveja verde o seca, brócoli gratinado, habichuela con zanahoria, espinaca, acelga o coliflor gratinadas o al vapor, barra de ensalada.
BEBIDA: Jugo de fruta	Mora, maracuyá, tomate de árbol, lulo, guayaba, mango, papaya, mandarina, limón, piña, entre otras.	7 onzas en bebida – 150 gr	Jugó en agua 100% fruta o pulpa.
FRUTA	Papaya, melón, sandía, fresa, banano, entre otras.	150 gr	Picada y variada
LÁCTEOS	Leche, yogurt, cuajada, queso fresco, semi o curado y variantes de los anteriores	7 onzas en bebida – 150 gr 1 unidad pequeña – 30 gr	Bebida

2. El oferente para la prestación del servicio debe contar con mínimo 5 personas, que estarán encargados de prestar el servicio de atención al público y mínimo un (1) transporte de alimentos, los cuales deben cumplir con la normatividad legal aplicable a la prestación del servicio objeto de la presente invitación.
3. El Apoyo de alimentación (desayunos, almuerzos y/o cenas) serán entregados diariamente (domingo a domingo) en el Centro de Formación a cada uno de los aprendices adjudicados según la convocatoria y que cumpla con los aspectos nutricionales conforme a los valores energéticos diarios.
4. El establecimiento donde se realizará la preparación de los alimentos debe estar ubicado en un perímetro de 300 mts cercano del Centro de Gestión Administrativa (Dirección el Centro de Formación: Avenida caracas No. 13-88, en la ciudad de Bogotá). Este requisito atendiendo que el centro de formación no posee la logística y transporte para atender el desplazamiento de los aprendices al sitio donde recibirán su alimentación.
5. El contratista contara con un profesional en nutrición con tarjeta profesional, 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.

8. ANALISIS DEL SECTOR

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

Ver Anexo No. 1 ANALISIS DEL SECTOR

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS** incluidos impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

9.1.1 El presupuesto oficial para la presente contratación es de **NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($99.950.000.oo) M/CTE**

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el Grupo de apoyo Administrativo Intercentros Centro de Gestión Administrativa y Centro de Tecnologías para la Construcción y la Madera, adelantó un estudio de mercados, en donde se estimó que el valor para "Contratar el suministro de apoyos nutricionales para los aprendices en situación de vulnerabilidad de todas las jornadas del Centro de Gestión Administrativa del Sena -Regional Distrito Capital" es de **NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($99.950.000.oo) M/CTE,** tal como se evidencia en el numeral 4 del documento anexo ANALISIS DEL SECTOR, el cual forma parte integral del presente documento.

Nota: Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el análisis del Sector.

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO: marque "x" el rubro a partir del cual será vinculado el contrato:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	X	C-3603-1300-14	99.950.000.oo
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números.
4922	13 de septiembre de 2022	31 de diciembre de 2022	940442	C-3603-1300-14-0-3603025-02	Nación	NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE	$99.950.000.oo

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

El numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, cita ..." 5, **Contratación mínima cuantía** La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, "...

Debido a que el presupuesto oficial del presente proceso de contratación no excede el 10% de la menor cuantía de la Entidad estimada para el año 2022, el Centro de Gestión Administrativa Regional Distrito Capital, realizará la selección del contratista a través de la modalidad de Mínima Cuantía.

De igual forma, la selección se regirá de acuerdo con lo previsto en la ley 80 de 1993, el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y lo reglamentado en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 y el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015, modificados por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, que estipula las reglas que son aplicables a la contratación de Mínima Cuantía y demás normas concordantes que rigen la contratación estatal.

Para la escogencia del ofrecimiento más favorable, El Centro de Gestión Administrativa SENA Regional Distrito Capital tendrá como *primer criterio de evaluación el menor precio*. La Adjudicación se realizará conforme a lo prescrito por el Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021 en sus numerales 5, 7 y 8 que señalan:

> ..."*Numeral 5. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. Lo anterior sin perjuicio de la oportunidad que deberán otorgar las Entidades Estatales para subsanar las ofertas, en los términos del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, para lo cual establecerán un término preclusivo en la invitación para recibir los documentos subsanables, frente a cada uno de los requerimientos. En caso de que no se establezca este término, los proponentes podrán subsanar sus ofertas hasta antes de que finalice el traslado del informe de evaluación.*"...
>
> ..."*Numeral 7. La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio,* ***siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía****. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del superviso o interventor del contrato.*"... *(negrilla fuera de texto)*
>
> ..."*Numeral 8. En caso de empate, la Entidad Estatal aplicará los criterios de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17. del presente Decreto o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan*"...

Para finalizar, es pertinente indicar que de conformidad con lo indicado en el Artículo 2.2.1.2.1.2.9 del Decreto 1082 de 2015, la entidad efectuó la consulta en la Agencia Nacional para las Compras Públicas – Colombia Compra Eficiente (link https://colombiacompra.gov.co/content/tienda-virtual), encontrando que no hay suscrito Acuerdo Marco de Precios o Instrumento de Agregación de Demanda que cobije la presente necesidad de contratación.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro	
Otro:	N/A

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

14.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

a. Ejecutar el objeto del contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, eficiencia, 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. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.
f. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas y técnicas de acuerdo con su propuesta.
g. Asumir por cuenta todos los gastos que demande la ejecución del contrato, 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
h. Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente de conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.
i. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los termino del artículo 52 de la Ley 80 de 1993
j. Reportar al supervisor del contrato de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía sucedida en el desarrollo de la ejecución del objeto contractual.
k. Presentar los informes que le indique el supervisor.
l. Guardar la confidencialidad y la reserva de toda información o documentación que le haya sigo asignada en desarrollo de sus obligaciones contractuales.
m. Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo
n. Suscribir oportunamente el acta de liquidación y las modificaciones si las hubiere.
o. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada y de aportes parafiscales, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de conformidad con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
p. Realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARL (La cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada), PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado. Lo anterior teniendo en cuenta que éste no adquiere ningún tipo de vinculación con EL SENA. Para aquellos casos en que el

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

contratista tenga personas a su servicio contratadas por la modalidad de pago por horas o a „destajo" deberá, sin embargo, afiliar y pagar la seguridad social completa del personal que contrate bajo esta modalidad. La contratación a "destajo" que se efectúe deberá hacerse en los términos que permita la ley y el código sustantivo del trabajo

q. Dar cumplimiento de las obligaciones que le aplican de conformidad con los artículos 2.2.4.1.3, 2.2.4.6.1, 2.2.4.6.4, 2.2.4.6.8 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 312 de 2019 del Ministerio de trabajo.
r. Acatar las instrucciones que, dentro del marco del objeto y obligaciones del presente contrato, se le impartan por parte del SENA, a través del Supervisor, durante el desarrollo del contrato.
s. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

14.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista:

a. El ciclo de minutas deberá tener presente la variedad, la textura, apariencia, consistencia y el color de las proporciones y preparaciones, Presentar el ciclo secuencialmente e incluir dos opciones, como mínimo para el alimento proteico, el energético, para las sopas y ensaladas.
b. El ciclo de minutas debe cumplirse y su incumplimiento periódico es causal de terminación del contrato con base en lo estipulado por el SENA.
c. El suministro de apoyos nutricionales deberá brindarse, basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 2020
d. El oferente debe garantizar que todos los insumos utilizados en la preparación sean de excelente calidad, y que cumplan las condiciones higiénico-sanitarias y registros sanitarios, que sean aptos para el consumo humano, asegurando unas buenas Prácticas manufactura tanto en la elaboración.
e. Los empleados del contratista deben cumplir en todo momento con las Normas Técnicas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido a la Resolución No. 2674 del 2013 y a las normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato.
f. El contratista debe atender las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, calidad en los alimentos ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.
g. El contratista debe garantizar que el personal que preste el servicio de preparación, atención, entrega y distribución de los apoyos nutricionales, cuente con la dotación industrial necesaria para el desarrollo de dicha actividad, como lo son: uniforme, gorro que cubra completamente el cabello, tapabocas y cualquier otro elemento necesario para el cumplimiento del servicio. Los elementos de protección deben estar en buen estado y los trabajadores deben portarlo durante todas las actividades de trabajado a desarrollar, dando cumplimiento a lo establecido en el Código Sustantivo del Trabajo (CST).
h. El contratista debe garantizar que cuenta con el personal requerido para la entrega de los apoyos nutricionales en el sitio y condiciones requeridas por el supervisor del contrato.
i. El contratista deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la supervisión.
j. Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (o la que la modifique o sustituya) 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.

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

k. El contratista debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos
l. El contratista y sus colaboradores deberán portar los elementos de protección personal necesarios establecidos en la normatividad legal vigente, para realizar su labor.
m. Suministrar un apoyo nutricional diario a los aprendices indicados por el supervisor, de lunes a domingo. Así: Diurna: 10:00 a.m a 2:30 p.m; Nocturna: De 6:00 p.m a 8:30 p.m; Madrugada: 1:00 a.m a 3:00 a.m y Fines de semana: 10:00 a.m a 2:00 p.m. Tiempo durante el cual deberá estar disponible el apoyo nutricional para el consumo de los aprendices, estos horarios son sujetos a modificación por el supervisor del contrato.
n. Brindar una eficiente prestación del servicio en términos de oportunidad y cumplimiento, en lo relacionado con actividades e instalaciones seguras, acorde con los términos de la propuesta y necesidades del Centro de formación.
o. Entregar los apoyos nutricionales a los aprendices con la misma temperatura de su cocción
p. Facilitar las inspecciones periódicas que realice EL SUPERVISOR y los delegados del COMITÉ DE CAFETERÍA a las instalaciones donde se procesan los alimentos para cerciorarse del cumplimiento de todas las instrucciones de seguridad, higiene y alimentación
q. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente, cuando el supervisor así lo requiera.
r. Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.
s. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013
t. Entregar el aceite de cocina usado a un gestor autorizado y presentar los certificados de aprovechamiento del mismo, expedido por el gestor autorizado, dando cumplimiento a la Resolución 2154 del 2012, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente
u. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.
v. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje
w. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehiculo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.
x. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehiculo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.
y. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

- Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.
- En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

z. El personal que se designe el contratista para cumplir con el objeto contractual debe durante el servicio tener sus manos libres de joyas, uñas cortas y sin esmalte. Los manipuladores de alimentos deben lavarse y desinfectarse las manos constantemente hasta el codo cada vez que sea necesario. Cabello corto o recogido. No fumar, comer, toser, escupir dentro de la instalación y especialmente cuando se manipulen alimentos.

aa. En lugar visible debe disponerse un expendio de gel antibacterial que debe ser usado cada vez que sea necesario para lo empleados que manipulen los alimentos

bb. Equipos y utensilios: El material y diseño de los equipos y utensilios deben permitir la fácil limpieza y desinfección y el mantenimiento higiénico de los mismos. No se permite el uso de utensilios de madera u otro tipo de material que no sea de fácil limpieza y desinfección.

cc. El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito.

dd. Mantener condiciones de orden y aseo en las instalaciones utilizadas para la prestación del servicio.

ee. Sostener los precios de los apoyos nutricionales ofertados dentro de la ejecución del contrato

ff. El contratista contara siempre 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.*

gg. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).

hh. Dando cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015, el proveedor junto con el supervisor establecerá los lineamientos para dar estricto cumplimiento a la vinculación de población en pobreza extrema o desplazados por la violencia o personas en proceso de reintegración o reincorporación o sujetos de especial protección constitucional. Es importante mencionar que el proveedor acreditara este requisito con los documentos establecidos para cada grupo poblacional en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

ii. El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad alimentaria con lineamientos para para restaurantes y cafeterías" (DO-PG-008 V.001) y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), el cual se cita a continuación:

GESTIÓN DE 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 operarios 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 (2) días hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. Copia de 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 de la regional o 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.03 del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y disfunciones que los trabajadores a nivel operativo en el servicio de alimentación o expendio de alimentos pueden ocasionar generando pérdidas de cualquier tipo o daños a terceros.*

Equipo contra Incendios

- ✓ *El proveedor del servicio de alimentación 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 proveedor del servicio de alimentación 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 cafeteria.*

Botiquines

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

✓ *El proveedor del servicio de alimentación debe adquirir un botiquín dotado con al menos los elementos relacionados en la tabla 1.*

Tabla 1. Botiquín

ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD
Paquete de gasas limpias	*Paquete x 20*	*1*
Baja lenguas x 20	*Paquete x 20*	*1*
Venda de algodón 5x5 yardas	*Unidad*	*1*
Apósitos para ojos	*Unidad*	*1*
Tijera de trauma	*Unidad*	*1*
Linterna con baterías	*Unidad*	*1*
Esparadrapo de tela rollo de 4"	*Unidad*	*1*
Guantes para examinar (no látex)	*Caja x 100*	*1*
Venda elástica 3x5 yardas	*Unidad*	*1*
Venda de algodón 3x5 yardas	*Unidad*	*1*
Solución salina	*Unidad de 500cc*	*1*

La ubicación del botiquín debe estar en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales. Es importante que el 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 rotulo contenga:

- Nombre elemento
- Cantidad
- Fecha adquisición
- Fecha vencimiento

COMPONENTE SANITARIO:

Concepto sanitario

✓ El proveedor del servicio de alimentación debe tramitar 20 días hábiles después de suscrito el contrato de cafetería y/o restaurante, la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del departamento o el municipio según corresponda mediante carta, conforme a lo descrito en el articulo 50 de la resolución 2674 de 2013, para la solicitud del concepto sanitario.

✓ Si el concepto sanitario presentado es emitido como favorable con exigencia, aplazado o pendiente, el proveedor del servicio de alimentación 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.

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

✓El concepto sanitario favorable por parte de la autoridad sanitaria no exime al proveedor de servicios de alimentación 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.

El personal manipulador de alimentos

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 de los siguientes documentos debidamente actualizados:

✓ *Certificado de aptitud médica: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado aptitud medica 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 proveedor de servicios y de alimentación 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 cada vez que resulten necesarias.

Según sea el caso el proveedor de servicios de alimentación debe garantizar el seguimiento y cumplimiento de los operarios a los cuales la valoración médica (por medio de pruebas de laboratorio clínico u otras que sean necesarias) dé como resultado un tratamiento médico, de tal forma de que una vez finalizado este, el médico debe expedir nuevamente el certificado de aptitud para manipular alimentos.

✓ *Certificado de Capacitación: Los operarios deben tener capacitación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y manejo adecuado de alimentos, el proveedor de servicios de alimentación debe contar con una plan de capacitación continuo y permanente, este plan debe ser por lo menos 10 horas distribuidas anualmente, el cual debe contar asuntos especificados de que trata la resolución 2674 de 2013, 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 departamental o 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 (o la que la modifique o sustituya).*

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

Adquisición de los alimentos:

Todos los alimentos, materias primas e insumos para la preparación y procesamiento deben cumplir los requisitos descritos en el capitulo IV de la Resolución 2674 de 2013, igualmente 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 proveedor de servicios de alimentación *deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la supervisión.*

Los alimentos y materiales primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (o la que la modifique o sustituya) 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 recepcion de carne y productos carnicos, leche y productos lacteos comestibles se realizara de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frio para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el articulo 78 de la resolución 4282 de 2007 y el articulo 29 de la Resolucion 2674 de 2013 (o la que la modifique o sustituya).

Conforme a lo establecido en el artículo 126 de la Ley 019 de 2012, el proveedor de servicios de alimentación *debe contar con copia de las notificaciones sanitarios 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 riesgo según resolución 0719 de 2015 (o la que la modifique o sustituya), 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 de 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 (o la que la modifique o sustituya), expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.

El proveedor de servicios de alimentación debe mantener información documentada actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos, la cual debe estar a disposición del supervisor de contrato y de la autoridad sanitaria competente.

Almacenamiento y Alistamiento de los Alimentos

- ✓ *El* proveedor de servicios de alimentación *debe disponer de los elementos necesarios tales como: basculas con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetros de punzón análogo o digital para frio (menores a cero grados centigrados) y caliente (superiores a cero grados centigrados) en buen estado, canastillas.*

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

- ✓ El proveedor de servicios de alimentación *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 deben diligenciar estos documentos para registrar y controlar por 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 proveedor de servicios de alimentación *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.*
- ✓ El proveedor de servicios de alimentación *debe garantizar la división correcta de las zonas donde se reciban o almacenen materias primas, las cuales estarán separadas de las zonas destinadas a elaboración y preparación, de tal forma que se evite contaminación y alteración.*

Personal para recibo de alimentos

El proveedor de servicios de alimentación *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.

El proveedor de servicios de alimentación *debe destinar el recurso de personal necesario para realizar la correcta recepción y almacenamiento de alimentos, en el menor tiempo posible para evitar contaminación cruzada y perdida de cadena de frio, además de evitar el entorpecimiento del normal funcionamiento del establecimiento.*

Condiciones para el Almacenamiento

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

- ✓ *Los alimentos de alto riesgo epidemiologico, deben almacenarse en condiciones de temperatura de refiegeracion (0ºC A 4ºC) o congelacion / menor a -18ºc) dependiendo del tiempo de conservacion deseado.*
- ✓ *Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de se almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar*
- ✓ *Registrar diariamente, tres veces al dia, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeracion y congelacion en los formatos a 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 con refrigeracion o a temperatura ambiente*

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

- ✓ *Los almentos no perecederos empacados individualmente, que presenten largos periodos de vida util, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo recomendado en el empaque se deben ubicar en estanterias de manera organizada.*
- ✓ *Los alimentos almacenados a franel como: azucar, arroz, granos, harinas, etc.., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plasticas con tapa deben rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas plasticas o canstillas plasticas.*
- ✓ *Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plasticas a una temperatura menos a 20ºC teniendo la precaucion que no se llenen de manera tal que sufran daño mecanico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por friccion con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienizacion y circulacion del aire.*
- ✓ *Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos carnicos, de igual forma las carnes frescas deberan estar separadas por especie, teniendo la precaucion de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminacion cruzada.*

Para el almacenamiento de sustancias quimicas se debe tener en cuenta los siguientes lineamientos:

- ✓ *El* proveedor de servicios de alimentación *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 o cajón para tal fin, debidamente identificado y manteniéndolo siempre bajo llave.*
- ✓ *El área de almacenamiento debe estar señalizado, con buena ventilación e iluminación, no debe ser en madera ni en superficies porosas.*
- ✓ *El gabinete o estanteria debe ser autocontenido o capaz de auto contener un derrame sin permitir expansión en caso de presentarse.*
- ✓ *No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción desinfectante.*
- ✓ *No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.*
- ✓ *No adquiera desinfectante para almacenarlos por más de seis meses.*
- ✓ *Comprobar las sustancias químicas estén adecuadamente etiquetadas.*
- ✓ *Disponer de ficha de datos de seguridad (FDS) de cada sustancia química físicamente.*
- ✓ *Agrupar y clasificar los productos por su riesgo respetando las restricciones de almacenamientos conjuntos de productos incompatibles, así como las cantidades máximas recomendadas.*
- ✓ *Limitar el stock de sustancias y almacenar sistemáticamente la mínima cantidad posible para poder desarrollar cómodamente el trabajo del dia a día. Un control de entradas y salidas facilitara su correcta gestión*
- ✓ *Formar e informar a los trabajadores sobre los riesgos del almacenamiento de sustancias químicas, como prevenirlos y como protegerse.*

Sistema de rotulado de materia prima

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

El proveedor de servicios de alimentación debe seguir las disposiciones que se establecen en la Resolución 5109 de 2005 por la cual se 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 principalmente lo establecido en el capitulo III "Rotulado o etiquetado de materias primas de alimentos"

Para los alimentos no perecederos usados como materia prima para preparaciones, el proveedor de servicios de alimentación 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 de 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 proveedor de servicios de alimentación 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 de 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 Y 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.

Para el control de materias primas y productos de expendio se recomienda la implementación de un formato de registro donde se plasme la fecha de recepción, cantidad y fecha de vencimiento o fecha prevista para uso.

Distribución de las zonas de preparación

El proveedor de servicios de alimentación debe adecuar el espacio destinado para la preparación de alimento y distribuirla espacialmente en cuatro (4) zonas básicas señalizadas, con el propósito de evitar o 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 frias
- ✓ 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 servicio 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 naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

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 este debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección. Debe contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios, el escurrido del mismo una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

Descongelamiento de alimentos

El proveedor de servicios de alimentación 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, mantenimiento e 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 debe utilizar utensilios como pinzas cucharas trinches o tenedores entre otros

En caso de 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 proveedor de servicios de alimentación debera garantizar durante la preparacion de los alimentos que involucran procesos termicos como son; Carnes, sopas, arroz, tuberculos, pastas, etc.., los siguientes

✓ La temperatura de coccion debe ser igual o superior a 65°c, con el fin obtener una coccion uniforme y un producto inocuo
✓ Debe considerarse que el tiempo de coccion estara en funcion del tipo y tamaño de la porcion del alimento asi como la cantidad a preparar.
✓ En el caso de preparacion de ensaladas que requieran proceso termico, pero que su consumo se prefiera en frio, por ejemplo: habichuelas, zanahorias, arveja, remolacha entre otras, debe ser enfriadas rapidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. El tiempo de exposicion del alimento a temperatura de peligro no debe ser superior a una hora.

Preparación de Alimentos Sin Proceso Térmico

El proveedor de servicios de alimentación deberá garantizar durante la preparacion de los alimentos que no involucran procesos termicos como son jugos y ensaladas entre otras, lo siguiente:

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

- ✓ *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 higienizacion.*
- ✓ *En la preparacion de los jugos no se debe adicionar el azucar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el proposito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azucar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones optimas de fermentacion cuando el azucar entra en contacto con el agua.*
- ✓ *Las condiciones higienicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las prepraciones o los recipientes en los cuales se va almacenar o mantener el alimento deben estar en optimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminacion cruzada.*
- ✓ *Los jugos, ensaladas crudas y cientas salsas, seran los ultimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminacion microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelacion al momento del servicio.*
- ✓ *Cuando se requiera la adicion de atún, salsas o aderezos, esta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fria y minutos antes del servido.*

Servido de los Alimentos

El proveedor de servicios de alimentación *deberá durante el proceso de servido o distribución atender a las siguientes disposiciones:*

- ✓ *Mantener disponible el menú diario en lugar visible*
- ✓ *La distribución de alimentos la realizara 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 procesos térmicos como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4°C, 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 de 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,=<4°C)*
- ✓ *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 65ºC.*

De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

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 remplazados teniendo en cuenta su deterioro.

El proveedor de servicios de alimentación *implementará un código de color para la limpieza para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de códigos de color ayuda a establecer que implementos de aseo 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 proveedor de servicios de alimentación *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, estos 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.

Saneamiento

El proveedor de servicios de alimentación *debe contar con un plan de saneamiento propio para ser implantado y desarrollado según las necesidades del establecimiento, con objeto claramente definidos, los procedimientos realizados para minimizar los riesgos de contaminación de alimentos, dicho plan debe estar por escrito a disposición de la autoridad sanitaria competente, como lo establece la resolución 2674 de 2013 en su articulo 26, el cual debe contener lo siguiente:*

- *Programa de Limpieza y desinfección. Las instrucciones acá establecidas deben satisfacer las necesidades particulares de los procesos, el establecimiento debe tener por escrito todas las operaciones, donde incluya los agentes y sustancias utilizadas, concentraciones y formas de uso, tiempo de contacto y equipos e implementos requeridos para efectuar los ordenamientos y periodicidad de limpieza y desinfección.*
- *Programa manejo integrado de Residuos sólidos y líquidos. El* proveedor de servicios de alimentación *debe asignar los elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficientemente la recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los residuos, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, así como también el deterioro del medio ambiente, teniendo en cuenta las normas de higiene vigentes.*

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

- *Programa Control integral de plagas. El contratista debe contar con un control específico de plagas, el cual debe estar enfocado en el manejo preventivo, actuando de manera radical cuando esta acción deba ser correctiva, aplicando de manera armónica las diferentes medidas de control conocidas, documentando periodicidad, agentes utilizados, tipo de control y empresa capacitada encargada del proceso.*
- *Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable. el establecimientos debe contar con la documentación correspondiente al proceso de abastecimiento de agua potable, que incluya claramente la fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento, además los controles realizados que garanticen el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos por la normatividad vigente, el* proveedor de servicios de alimentación *debe contar con los registros que garanticen el cumplimiento de los todos los requisitos mencionados anteriormente.*

Componente ambiental

El proveedor de servicios de alimentación *debe 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 de la fuente, disminución progresiva de papel y manejos de residuos peligrosos.*

Conforme a los establecido en los formatos:

- *DO-F-008 – Formato plantilla Formular el plan Gestión Integral de Residuos*
- *DO-F-019 – Formato cuantificación de residuos Peligrosos*
- *DO-F-014 – Formato cuantificación de residuos No Peligrosos*
- *DO-F-007 – Formato identificación de residuos Peligrosos*
- *DO-F-006 – Formato verificación Transporte por carretera de mercancías peligrosas*

Componente Nutricional

Profesional de apoyo

El proveedor de servicios de alimentación 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.
- Planear y desarrollar el proceso de 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 proveedor de servicios de alimentación, basados en la Guía alimentarias para la población colombiana ICBF 2020

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Proveedor de servicios de alimentación 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.

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, tiene que ver con la promoción de la actividad física, adecuados hábitos alimentarios y prevención de factores de riesgo, entre otros.

El proveedor de servicios de alimentación *promoverá estilos de vida saludables dirigidos a la población atendida y al talento humano, responsable de la prestación del servicio. Este proceso debe ser desarrollado con apoyo de la ARL a la que está afiliada la empresa* proveedor de servicios de alimentación *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)

INSPECCION Y SEGUIMIENTO

Previo al inicio de la ejecución del contrato

Una vez el proveedor de servicios de alimentación vaya a dar inicio de las actividades, el comité de cafetería designara responsables, para verificar el cumplimiento de las condiciones técnicas planteadas, mediante los requerimientos establecidos en el programa de inspecciones planeadas y el formato DO-F-041 lista de verificación de condiciones inseguras en áreas de preparación de alimentos.

Seguimientos periódicos al cumplimiento del documento

Se debe llevar a cabo una inspección para garantizar la inocuidad en los establecimientos que brindan servicios de alimentación mediante los requerimientos establecidos en el programa de inspecciones planeadas en el formato DO-F-056 Lista de auditoria o verificación y seguimiento con enfoque de riesgo para establecimientos que preparan y expenden alimentos, con una periodicidad trimestral y un seguimiento mensual frente al cumplimiento de las acciones de mejora establecido

14.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

a. Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA .
b. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

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.
e. Recibir a satisfacción los servicios que sean entregados por el contratista, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el presente documento.

14.3 FOMENTO A LA EJECUCIÓN DE CONTRATOS ESTATALES POR PARTE DE POBLACIÓN EN POBREZA EXTREMA, DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA, PERSONAS EN PROCESO DE REINTEGRACIÓN O REINCORPORACIÓN Y SUJETOS DE ESPECIAL PROTECCIÓN CONSTITUCIONAL.

De conformidad con el análisis realizado, no es posible determinar un porcentaje exacto de participación de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional. Sin embargo, dando cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015, El SENA indica que, una vez adjudicado el contrato, el proveedor junto con el supervisor de la entidad compradora establecerán los lineamientos para dar estricto cumplimiento a la vinculación de población en pobreza extrema o desplazados por la violencia o personas en proceso de reintegración o reincorporación o sujetos de especial protección constitucional, Lo anterior toda vez que el proveedor deberá contar en la ejecución del contrato con el porcentaje de esta población pactado por las partes de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015.

Es importante mencionar que el proveedor acreditara este requisito con los documentos establecidos para cada grupo poblacional en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015.

15. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

El contratista deberá entregar durante la ejecución del contrato un total de 12.500 apoyos nutricionales. (Según corresponda: Desayuno, almuerzo, cena)

16. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será un (1) mes y veintitrés (23) días sin exceder el 17 de diciembre de 2022. contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato/aceptación de la oferta.

16.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en la ciudad de Bogotá D.C. en el SENA - Centro de Gestión Administrativa – Avenida Caracas No. 13- 80

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Bogotá, D.C

16.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

Pagos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato	Requisitos para el pago
PAGO 1	%	

Otra forma de Pago:	Se realizarán pagos parciales de conformidad con el número de apoyos nutricionales entregados mensualmente. Para el primer pago el contratista debe adjuntar los documentos descritos en el literal a, b, c, d, e, g. Para los siguientes pagos el contratista debe adjuntar Documentos descritos en el literal c, e, g.

El pago se realizará una vez se certifique la entrega a satisfacción de los servicios y/o bienes objeto del contrato, el contratista deberá anexar los documentos que se indican a continuación, sin los cuales no se dará trámite al pago

a) Registro presupuestal del compromiso
b) RUT con fecha de impresión o generación no mayor a 180 días (Para el primer pago)
c) Certificación de pago de los aportes parafiscales no mayor a 30 días, firmada por el revisor fiscal o representante legal para personas jurídicas. Si es persona natural se remite soporte de pago de su seguridad social del mes anterior del periodo objeto de cobro
d) Certificación cuenta bancaria del contratista con fecha de expedición no mayor a 30 días (para primer pago)
e) Certificación de recibo a satisfacción firmada por el supervisor del contrato en la que indique el valor y la relación de facturas o documentos equivalentes a pagar.
f) Nota de entrada al almacén de los elementos (cuando corresponda)
g) Factura electrónica cumpliendo con todos los requisitos de ley (Artículo 617 del Estatuto Tributario), se requiere que esta incluya el código QR (Este documento debe estar dirigido al SENA, NIT No 899.999.034-1)

Una vez reunida la documentación pertinente para el inicio del trámite del pago, el Supervisor le indicara al contratista las pautas para tener en cuenta en la recepción por parte del SENA, de la factura electrónica y los documentos soporte para pago en el SECOP II y los aplicativos implementados para tal fin.

NOTA 1. Los pagos se realizarán por parte del SENA con sujeción al Programa Anual Mensualizado de Caja PAC

NOTA 2. Los pagos se realizarán a través de la cuenta de ahorros y/o corriente, acorde con la certificación expedida por la entidad financiera aportada por el Contratista.

16.3 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	SI:		NO:	X	
Si requiere de anticipo diligencie las siguientes casillas:					

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**	**Amortización:**	**Requisito para el desembolso**

17. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	**SI:**	.
	NO:	X

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	El supervisor debe contar con: Profesión: Cualquier área de conocimiento Experiencia: 12 meses en áreas relacionadas con administración
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de la ***Coordinadora de Formación Profesional Integral, Gestión Educativa y Relaciones Corporativas Centro de Gestión Administrativa*** como supervisor del contrato y tendrá el apoyo en la supervisión por parte del **Líder de Bienestar al aprendiz del Centro de Gestión Administrativa**. Quiénes verificarán la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuarán de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

18. FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación será total, no se acepta la presentación de ofertas parciales. De acuerdo con lo establecido en el numeral 6° del artículo 30 de la Ley 80 de 1993, los proponentes pueden presentar alternativas técnicas y económicas, siempre que no signifiquen condicionamientos para la adjudicación del contrato. No se aceptan ofertas con especificaciones técnicas inferiores o elementos y/o servicios diferentes a lo señalado en las especificaciones técnicas

18.1 Clasificación de la adjudicación

La adjudicación será por el total de la menor oferta presentada, la cual cumpla técnicamente, la adjudicación no puede ser parcial, teniendo en cuenta el objeto contractual, toda vez que esté constituye por sí solo una unidad funcional, la realización independiente de las diversas actividades comprendidas en el objeto dificultarían la correcta ejecución del mismo, desde el punto de vista técnico.

18.2Lotes

No aplica

19. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

Los criterios que se definen a continuación son los aplicables para los procesos públicos de selección.

19.1REQUISITOS HABILITANTES

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

De acuerdo con el articulo 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

a) Capacidad Jurídica.

b) Capacidad Financiera.

c) Capacidad Técnica

19.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Presentar la Carta de Presentación de la propuesta (modelo suministrado por el SENA (FORMATO No 1) debidamente diligenciada y suscrita en original por el representante del proponente, indicando su nombre, documento de identidad.

Con la carta de presentación de la propuesta se entiende presentada la declaración juramentada por parte del proponente de no encontrarse incurso en alguna de las inhabilidades o incompatibilidades previstas en la Ley, ni en conflicto de intereses que pueda afectar el normal desarrollo del contrato, así como el origen licito de los recursos destinados al proyecto o a la ejecución del contrato.

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Cuando el Proponente sea una persona natural jurídica (colombiana o extranjera) domiciliada o con sucursal en Colombia, deberá anexar el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio. Si se trata de personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia, mediante documento en el que se acredite su existencia y representación legal y que cuentan con un apoderado debidamente constituido, con domicilio en Colombia y ampliamente facultado para representarlas judicial o extrajudicialmente. Deberán mantener dicho apoderado como mínimo, por el término de vigencia del contrato que se genere del presente proceso de selección y un año más

Este certificado debe cumplir con lo siguiente:

a) Fecha de expedición: Deberá haber sido expedido con fecha no mayor a treinta (30) días calendario anterior a la fecha de cierre de recepción de ofertas del proceso. En el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes deberá cumplir esta condición.

b) Vigencia: De conformidad con el Art. 6, inciso 2 de la Ley 80 de 1993, las personas jurídicas nacionales o extranjeras, deberán acreditar que su duración no es inferior al plazo del contrato y un (1) año más. En el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes que sea persona jurídica deberá cumplir individualmente con estas reglas.

c) Objeto social: El Objeto Social de la persona jurídica y/o natural proponente y de cada uno de los miembros que conforman el Consorcio o la Unión Temporal, debe estar directamente relacionado con el objeto del contrato a suscribir, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

d) Representante legal y Facultades para contratar: Si el representante legal del proponente o de algunos de los integrantes de un Consorcio o Unión Temporal requiere autorización de sus órganos de dirección, para presentar oferta y/o para suscribir el contrato, debe el proponente anexar los documentos que acrediten dicha autorización.

En caso de que el representante legal de la persona jurídica, conforme a sus estatutos, tenga limitación para presentar ofertas por el valor del objeto de la presente Convocatoria, deberá presentar copia del acta en la que conste que está debidamente facultado para presentar la propuesta y para firmar el contrato por el valor total de la propuesta, otorgada por el órgano social competente.

Este documento deberá ser presentado, sin excepción, por todos los proponentes, nacionales y extranjeros, individuales, consorcios o uniones temporales y los integrantes de estos, que de acuerdo con sus estatutos lo requieran. En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, el representante legal de cada una de las personas jurídicas que los integren deberá contar con dicha autorización por el valor total de la propuesta (y no sólo por el monto de su participación).

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL.

Copia del documento de identificación del representante legal de la persona jurídica proponente y/o de los miembros del consorcio o unión temporal y/o de sus representantes legales (cédula de ciudadanía, Cédula de Extranjería expedida por la autoridad competente).

LIBRETA MILITAR DEL REPRESENTANTE LEGAL (aplica solo para hombres menores de 50 años)

Si el proponente personal natural o el representante legal de la persona jurídica es hombre menor de 50 años se deberá allegar fotocopia de la Libreta Militar, para el caso de los miembros del consorcio o unión temporal cada integrante de los mismos deberá anexar copia cumpliendo de manera independiente este requisito, lo anterior con el fin de verificar el cumplimiento a lo indicado en el literal a) del articulo 10 de la Ley 1861 de 2017

CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES

Para los eventos previstos en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993, el proponente deberá presentar el documento en donde conste la voluntad de conformar unión temporal o consorcio para presentar propuesta (Modelo suministrado por el SENA FORMATO No 2 o 3 según corresponda), donde conste:

a) Acuerdo consorcial, Unión Temporal o documento equivalente, donde se evidencie la voluntad de los integrantes, indicando claramente qué forma de unión es la seleccionada por el proponente (consorcio o unión temporal).
b) Identificación de cada uno de los integrantes, nombre, razón social, tipo y número de documento de identificación.
c) Se deberá indicar el nombre del consorcio o unión temporal, el cual no podrá ser modificado dentro del proceso. En el evento que resultare adjudicatario, este será tenido en cuenta para la celebración del contrato y deberá corresponder con la identificación tributaria del proponente asociativo.
d) La regulación de su participación, con los requerimientos específicos de la ley.

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

e) El documento deberá ser suscrito en original por los representantes legales de los integrantes del proponente plural.
f) La designación del representante y el suplente de dicho consorcio o unión temporal. Deberán señalar expresamente su identificación, facultades, entre ellas, la de presentar la propuesta correspondiente al presente proceso de selección y las de celebrar, modificar, transigir, conciliar y liquidar el contrato en caso ser adjudicatario, así como la de suscribir todos los documentos contractuales y post- contractuales que sean necesarios, es decir que el representante legal tiene plenas facultades para representar a la forma asociativa y adoptar todas las decisiones. En el evento que el representante legal se encuentre limitado en sus facultades deberá adjuntarse el documento de autorización.
g) Los porcentajes de participación de sus integrantes.
h) Si se trata de Unión Temporal, sus miembros deberán señalar los términos y extensión (actividades) de su participación en la propuesta y en su ejecución, así como el porcentaje de participación de cada integrante de la estructura plural.
i) Indicar a nombre de quien se realizará la facturación de conformidad con lo establecido en el Decreto 3050 de 1997.
j) Señalar que la duración de la forma asociativa no deberá ser inferior a la del plazo de ejecución del contrato y su liquidación y un (1) año más

Condiciones de los integrantes del consorcio o unión temporal

Los proponentes que se presenten como consorcio o unión temporal deberán tener en cuenta lo siguiente:

a. En atención a lo dispuesto en el artículo 11 del Decreto 3050 de 1997, para el caso de los integrantes de un consorcio o unión temporal, para efectos de pago deberán manifestar con respecto a la facturación, dentro de su oferta, lo siguiente:

   I. Si la va a efectuar en representación del consorcio o la unión temporal uno de sus integrantes, caso en el cual debe informar el número de identificación tributaria - NIT de quien va a facturar.
   II. Si la facturación la van a presentar en forma separada cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberá informar su número de identificación tributaria - NIT y establecer la participación de cada uno dentro del valor del contrato.
   III. Si la facturación se va a realizar directamente por el consorcio o unión temporal, el consorcio o unión temporal debe allegar la fotocopia del Registro Único Tributario RUT del consorcio o unión temporal actualizado, dos (2) días después de la adjudicación

b. No podrá haber cesión entre quienes integran el consorcio o unión temporal, salvo que el SENA lo autorice en los casos que legalmente estén permitidos
c. Las condiciones que establezcan los integrantes con respecto a las actividades, porcentajes, términos y/o extensión de la participación, no podrán ser modificadas sin el consentimiento previo del SENA
d. En el evento de presentarse inhabilidades, incompatibilidades o conflictos de interés sobrevinientes para los miembros del consorcio o unión temporal, el representante tendrá la obligación de informarlo por escrito al SENA dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de los hechos que dieron lugar a ella.
e. Los integrantes del consorcio o unión temporal deberán cumplir, individualmente, con los requisitos establecidos como persona natural o jurídica según sea el caso

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

NOTA: Cuando los proponentes deseen participar en el proceso, a través de consorcio o unión temporal, deberán registrarse en la plataforma SECOP II, según lo indicado en el manual vigente de proveedores de Colombia Compra Eficiente, es decir, deberán crear un usuario para el consorcio o unión temporal y presentar su propuesta a través de este, so pena de rechazo de la oferta

Igualmente, deberá tener en cuenta la "Guía rápida para la creación de proponentes plurales en el SECOP II", expedida por ANCCE.

CERTIFICADO DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

El proponente deberá acreditar que se encuentra al día a la fecha de cierre de recepción de ofertas del proceso de selección, con el pago de los aportes parafiscales generados de sus nóminas de sus empleados con destino 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, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en la Ley 828 de 2003.

- En caso tal que NO se encuentre obligado a cancelar aportes parafiscales o cuota de aprendizaje DEBERÁ INDICAR DICHA CIRCUNSTANCIA, especificando la razón.

En las anteriores circunstancias, las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida y firmada por el revisor fiscal si lo tiene y/o Representante Legal (aportar fotocopia clara y legible de la cédula de ciudadanía o documento equivalente, tarjeta Profesional y Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores, vigente a la fecha de cierre del presente proceso, correspondiente al contador público o revisor fiscal que emite la certificación). (modelo suministrado por el SENA FORMATO No 4)

Si el proponente es una persona natural la acreditación de este pago se hará mediante declaración juramentada. (modelo suministrado por el SENA FORMATO No 4a), deberá acreditar la afiliación a los sistemas de seguridad social en salud y pensiones aportando los certificados de afiliación respectivos. El proponente podrá acreditar la afiliación entregando el certificado de pago de planilla. Los certificados de afiliación se presentan con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación

Ningún proponente que tenga resoluciones de cobro (actos administrativos en firme) por concepto de aportes parafiscales, incumplimiento de contrato de aprendizaje o multas impuestas por el Ministerio del Trabajo, podrá participar, salvo que exista acuerdo de pago suscrito y al día, previo al cierre del proceso

El oferente deberá garantizar que a la fecha de la presentación de la propuesta, se encuentre inscrito en la base de datos de la Oficina de Promoción y Relaciones Corporativas, ubicada en la carrera 13 No. 65-10, piso 3. Con el objeto de verificar si se encuentra a Paz y salvo con el SENA.

Si el proponente es un consorcio o una unión temporal, cada uno de sus integrantes deberá presentar esta certificación.

Nota: De conformidad con la Directriz emitida por la Procuraduría General de la Nación y a la Ley 1233 de 2008, no se permite que el contratista seleccionado realice la prestación de los servicios o trabajos contratados con SENA por medio de las denominadas Cooperativas de Trabajo Asociado.

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

VERIFICACIÓN INEXISTENCIA ANTECEDENTES FISCALES PENALES Y DISCIPLINARIOS

Ni el proponente ni ninguno de sus integrantes en caso de ser plural ni el representante legal, podrán estar reportados, en el boletín de responsables fiscales, antecedentes disciplinarios de la Procuraduría y/o Personería y antecedentes de policía nacional, el proponente podrá aportar los respectivos certificados con su oferta, con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario. No obstante, de no aportarlos, el comité evaluador verificará lo pertinente en las páginas web respectivas.

VERIFICACIÓN DEL PAGO DE MULTAS POR INFRACCIONES AL CÓDIGO NACIONAL DE POLICÍA Y CONVIVENCIA

Para el momento del cierre de recepción de ofertas del proceso y para la suscripción del contrato, el proponente y sus integrantes, en caso de ser proponente plural, deberán encontrarse al día en el pago de multas por infracciones al código nacional de policía y convivencia, en el Registro Nacional de Medidas Correctivas – RNMC de la Policía Nacional de Colombia. El proponente podrá aportar el respectivo certificado con su oferta, no obstante, el comité evaluador verificará lo pertinente en el portal de servicios de la Policía Nacional https://srvpsi.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx

PREVENCIÓN Y CONTROL DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIAMIENTO DEL TERRORISMO:

El proponente acreditará que cumple a cabalidad con las normas colombianas que le son aplicables. En virtud de lo anterior certificará (modelo suministrado por el SENA FORMATO No 5) que:

a. EL PROPONENTE da cumplimiento a las normas y regulaciones colombianas relacionadas con la prevención y control al lavado de activos y financiamiento del terrorismo que le son aplicables.
b. EL PROPONENTE cuenta con adecuadas políticas, manuales y procedimientos de prevención y control al lavado de activos y administración del terrorismo, que dan cabal cumplimiento a las regulaciones vigentes que le son aplicables.
c. EL PROPONENTE (y/o alguno de sus integrantes en caso de proponentes plurales) NO han sido sancionados por violación de las leyes relacionadas con el Lavado de Activos y Financiación de Terrorismo.

REGISTRO UNICO TRIBUTARIO (RUT) Y REGISTRO DE INFORMACION TRIBUTARIA (RIT).

Con el fin de conocer el régimen Tributario a que pertenece el proponente, deberá presentarse con la propuesta, fotocopia del Registro Único Tributario y fotocopia del Registro de Información Tributaria (si hay lugar a ello), actualizados y expedido por la Dirección General de Impuestos Nacionales y la Dirección Distrital de Impuestos, respectivamente donde aparezca claramente el NIT del proponente de conformidad con lo dispuesto en las Resoluciones 139 de 2012 y 154 de 2013.

Cuando la propuesta sea presentada, por consorcio o unión temporal, los documentos solicitados en el, deberán ser presentados por cada uno de los integrantes del oferente plural.

CERTIFICACION BANCARIA

El oferente deberá anexar certificación de la Entidad bancaria respectiva en la cual se indique nombre del titular, número de cuenta, identificación (NIT o Cédula), sucursal y tipo de cuenta (corriente o ahorro), con el fin de

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

estipularla dentro del contrato que se suscriba en desarrollo del presente proceso, para realizar allí las consignaciones resultantes de los pagos del contrato; la cuenta debe encontrarse en estado ACTIVA.

Para el caso de los Consorcios y Uniones Temporales, este documento debe ser aportado a una vez se le adjudique el contrato, dando aplicación a lo establecido por la Superintendencia Financiera en lo que respecta a la titularidad de cuentas bancarias para estas figuras asociativas. (Superfinanciera – Concepto 2015011812-002 del 25 de marzo de 2015)

AUTORIZACIÓN NOTIFICACION ELECTRONICA

De conformidad con lo previsto en TÍTULO III, CAPÍTULO IV, artículo 56 y siguientes de la Ley 1437 de 2011, modificados por la Ley 2080 de 2021, para llevar a cabo la notificación electrónica si el proveedor lo autoriza, debe diligenciar y firmar el FORMATO No 6, este SOLO debe ser diligenciado por la persona natural cuando actúa en nombre propio; por el representante legal de la persona jurídica o persona plural.

ACREDITACION DE SOCIOS

Con el ánimo de que la Entidad pueda verificar lo correspondiente a las formas de asociación y presentación de la oferta en el proceso, así mismo determinar si se encuentra en causal de rechazo y/o dar aplicación a las reglas de validación de la experiencia acreditada, El proponente debe diligenciar y firmar el FORMATO No 7.

19.1.2 REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

El proponente debe anexar a su propuesta también los siguientes aspectos técnicos:

1. El proponente deberá ofrecer y anexar a su propuesta treinta (30) opciones de menús cubriendo los dias del mes en que se suministrara el "apoyo nutricional", y los cuales deben venir debidamente avalados por un profesional en nutrición o ingeniero (a) de alimentos, y quien deberá de aportar copia de la cedula de ciudadanía, tarjeta y/o matricula profesional vigente, inscripción en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (RETHUS) y con la resolución de autorización del ejercicio profesional expedida por la Secretaría de Salud respectiva. El contratista ofertara sus menús bajo los parámetros establecidos por el Aporte Dietético Recomendado (RDA - Recommended Dietary, Allowance) y basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF segunda edición 2020, de conformidad con lo establecido en las especificaciones técnicas mínimas del presente documento.
2. 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
3. Anexar copia (legible) del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios y/o preparación de alimentos.
4. Anexar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
5. Anexar a su propuesta técnica Copia de registro de inscripción ante la SDA – (Secretaria Distrital de Ambiente) Certificados de aprovechamiento de aceite de cocina.
6. El oferente debe allegar certificado de que el transporte utilizado (mínimo 1) cumpla con la normatividad y los autorice para el transporte de alimentos, adjuntando Matrícula del vehículo, SOAT, Revisión Técnico-mecánica y Concepto Sanitario Favorable.

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

7 Allegar registro fotográfico de las instalaciones con las que cuenta y distribución de la planta de preparación de los alimentos, con la dirección y el teléfono del establecimiento cumpliendo todos los parámetros establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social, especialmente los descritos en los capítulos del Título II de la misma.
NOTA: Con el objetivo de verificar el cumplimiento de las condiciones necesarias para la correcta ejecución del contrato y dar aplicación a las normas de seguridad y salud ocupacional y las normas aplicables para la prestación del servicio emitidas por lo respectivos entes regulatorios, la persona que designe el ordenador del gasto, podrá visitar las instalaciones del contratista, con el fin de establecer el cumplimiento de estas normas juntos a los demás requerimientos establecidos en la invitación pública

8 El oferente debe anexar a su propuesta un listado del personal (mínimo 5 personas) que estará encargado de prestar el servicio de atención al público, preparación de los alimentos y transporte, adjuntando para cada uno copia de las afiliaciones al sistema de seguridad social integral (EPS, ARL, PENSION), certificado de aptitud medica laboral, carnet y certificación de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM Y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos expedida por la Secretaría de Salud u otra entidad competente o delegada.

9 El oferente dentro de su grupo de trabajo debe contar con un profesional en nutrición con tarjeta profesional, para lo cual deberá adjuntar su respectiva hoja de vida adjuntando Diploma y/o acta de grado, con experiencia en el manejo de servicios de alimentación de mínimo dos años, la cual debe ser debidamente acreditada.

10 Anexar a su propuesta técnica el manual del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo del proponente – Matriz de peligros debidamente suscrito por el profesional competente de salud y seguridad en el trabajo y por el representante legal de la empresa. (adjuntar con su oferta)

11 El oferente debe adjuntar el Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, (modelo suministrado por el SENA FORMATO No 8) y con los siguientes soportes:

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

12 El proponente debe aportar el protocolo de bioseguridad específico para la sede o lugar donde se prestará el servicio, relacionado con la mitigación del COVID-19, para la seguridad de operarios como de usuarios, en cumplimiento de la Resolución 692 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y/o la que la modifique o sustituya.

13 Experiencia, El oferente deberá acreditar experiencia así:

El proponente deberá presentar mínimo una (1) máximo tres (3) certificaciones de contratos con entidades públicas o privadas, relacionados directamente con el objeto de la presente contratación, ejecutados y terminados (directamente sin subcontratación), ya sea que los haya ejecutado individualmente, en Consorcio o Unión Temporal cuyo valor sumado sea igual o superior al 100% presupuesto oficial, expresado en SLMMV a la fecha de su ejecución. En el evento que se exceda este número de certificaciones exigidas, sólo se tendrán en cuenta para la verificación de experiencia, las primeras tres (3) certificaciones relacionadas.

En virtud del artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015, el proponente con calidad de **Mipyme** podrán acreditar experiencia en hasta máximo cuatro (4) certificaciones de contratos con entidades públicas o privadas, relacionados directamente con el objeto de la presente contratación, ejecutados y terminados (directamente sin subcontratación), ya sea que los haya ejecutado individualmente, en Consorcio o Unión Temporal cuyo valor

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

sumado sea igual o superior al 100% presupuesto oficial, expresado en SLMMV a la fecha de su ejecución. En el evento que se exceda este número de certificaciones exigidas, sólo se tendrán en cuenta para la verificación de experiencia, las primeras cuatro (4) certificaciones relacionadas.

Si los contratos fueron ejecutados bajo la modalidad de Unión Temporal o Consorcio, el SENA tomará para la habilitación el porcentaje de participación en la ejecución del contrato del OFERENTE que haga parte del consorcio o de la unión temporal. Para lo anterior el OFERENTE deberá presentar el documento que acreditó la conformación del consorcio o de la unión temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.

Tratándose de proponentes plurales se tendrá en cuenta lo siguiente: i) uno de los integrantes debe aportar como mínimo el cincuenta por ciento (50%) de la experiencia exigida; ii) los demás integrantes deben acreditar al menos el cinco por ciento (5%) de la experiencia requerida; y iii) sin perjuicio de lo anterior, solo uno de los integrantes, si así lo considera pertinente, podrá no acreditar experiencia. En este último caso, el porcentaje de participación del integrante que no aporta experiencia en la estructura plural no podrá superar el cinco por ciento (5%).

Las Certificación(es) expedida(s) por la Entidad contratante deberán reflejar como mínimo los siguientes requisitos:

- Nombre o razón social del Contratante con NIT, dirección, teléfono y nombre de la persona que expide la certificación.
- Nombre o razón social del Contratista y NIT
- Si se trata de un consorcio o de una unión temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
- Número del contrato (si tiene).
- Objeto del contrato, deberá permitir verificar el cumplimiento del objeto requerido para cada certificación.
- Actividades ejecutadas durante el desarrollo del contrato (en caso de que el objeto del contrato no presente relación con el objeto a contratar)
- Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (dia, mes y año). Estado (100%) ejecutado.
- Valor del contrato.
- La certificación debe venir debidamente suscrita por la persona facultada para expedirla y debe ser expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato.
- Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año).
- Nombre, cargo y firma de quien expide la certificación

La anterior información, podrá suplirse con el acta de liquidación, siempre que la misma contenga la información antes mencionada, caso contrario no será tomada en consideración.

El SENA no aceptará copia de los contratos por sí solos, ni relación de contratos, ni referencias comerciales, facturas, entre otros, que no se encuentren acompañadas de la respectiva certificación.

Las referencias comerciales, facturas, entre otros, se podrán aceptar como documentos aclaratorios de las certificaciones de experiencia, siempre y cuando cuente con la información pertinente para dicho fin.

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

Tampoco se aceptará como documento válido para la acreditación de la experiencia:
- Subcontratos
- Certificaciones expedidas por la supervisión del contrato o interventores externos a la entidad contratante
- Auto certificaciones
- Diseños propios

Para efectos de acreditación de experiencia entre particulares, el proponente deberá aportar adicionalmente alguno de los documentos que se describen a continuación:

a. Certificación de facturación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato emitida por el revisor fiscal o contador público del proponente que acredita la experiencia, según corresponda con la copia de la tarjeta profesional del contador público o revisor fiscal (según corresponda) y certificado de antecedentes disciplinarios vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, o los documentos equivalentes que hagan sus veces en el país donde se expide el documento del profesional.
b. Copia de la declaración del impuesto a las ventas (IVA) del proponente o alguno de sus integrantes, correspondiente al período de ejecución del contrato, si aplica

La entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes, si se evidencian discrepancias entre la información suministrada y lo establecido por la entidad, la propuesta será objeto de rechazo, sin perjuicio de las demás acciones a que hubiere lugar.

19.1.2.1 Fomento para las Mipymes

Como fue analizado en el documento denominado Estudio del Sector, y dando cumplimiento al fomento al acceso al sistema de compra público para las empresas categorizadas como Mipymes, y dando cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015, establece como criterio diferencial para esta clasificación empresarial el número de contratos para la acreditación de la experiencia, tal y como se desarrolla en el subtítulo EXPERIENCIA del numeral 19.1.2 de este documento.

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno (1) de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y que tenga una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Así mismo, es importante mencionar que las mipymes que quieran participar en este proceso de selección deberán cumplir con los criterios de clasificación empresarial de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015, o la norma que lo modifique, derogue o sustituya.

Para esto debe presentar: i) Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil. Ii) Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación

19.1.3 REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

En atención a lo consagrado en el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, que establece: "2. La Entidad Estatal puede exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. (...)" . Así mismo el Manual de la modalidad de selección de mínima cuantía de Colombia Compra Eficiente establece: "La Entidad Estatal puede (discrecionalmente) exigir una capacidad financiera mínima en los Procesos de Contratación de Mínima Cuantía cuando paga antes de la entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. (...)"

Atendiendo la cuantía, objeto y forma de pago establecidos para el presente proceso, la Entidad no considera necesario exigir requisitos de capacidad financiera a los oferentes.

19.1.4 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Atendiendo la cuantía, objeto y forma de pago establecidos para el presente proceso, la Entidad no considera necesario exigir requisitos de capacidad financiera a los oferentes.

19.2REQUISITOS PONDERABLES

REQUISITO	FORMA DE ACREDITACIÓN	PUNTAJE
N/A	N/A	N/A
TOTAL		

20. ANALISIS DE RIESGOS

El análisis de los riesgos se encuentra contenido en ANEXO 2. MATRIZ DE RIESGOS de acuerdo con el formato establecido por Colombia Compra Eficiente:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/matriz_riesgos.doc

21. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
	Seriedad de la oferta: por el (10%) (podrá ser mayor) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato (podrá ser mayor)
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y xx meses más. (hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen)
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y xx meses más. xx
X	**Cumplimiento**: por el veinte (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y cuatro (4) meses más.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales**: por el cinco (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el XXX (XX %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y XXX (XX) meses más.
X	**Calidad del servicio:** por el veinte (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y cuatro (4) meses más
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual**: por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

Nota. Si se requiere otro amparo que no esté incluido deberá agregarse.

22. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES:
De conformidad con lo establecido en el articulo 34 de la Ley 2069 de 2020, reglamentado por el Decreto 1860 de 2021 y en lo pertinente por el articulo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015, este proceso de Selección podra ser limitado a mipymes siempre y cuando se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) mipymes colombianas con minimo un (1) año de existencia, para limitar la convocatoria a estas, en el termino señalado en el cronograma de la invitacion. Para estos efectos debera ser acreditado por los interesados la siguiente documentacion y condiciones: 1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil. 2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación. El Centro de Gestión Administrativa tendrá en cuenta los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen. A eleccion del interesado, para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada. La entidad informara mediante aviso si el proceso se limita a Mipymes. En caso que los documentos aportados no cumplan con las condiicones acá establecidas, El Centro de Gestión Administrativa se abstendra de limitar este proceso a Mipymes. Este proceso no sera limitado a mipymes territoriales

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)	SI	X	NO		

23. ACUERDOS COMERCIALES:

Acuerdo Comercial		¿Vigente?	Entidad Estatal incluida	Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepción aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacifico	Chile	SI	SI	NO	NO	NO
	Perú					
	México			NO		
Canadá		SI	SI	NO	NO	NO
Chile		SI	SI	NO	NO	NO
Corea		SI	SI	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	SI	NO	NO	NO
Estados Unidos		SI	SI	NO	NO	NO
Estados AELC		SI	SI	NO	NO	NO
México		SI	NO	N/A	NO	NO
Triángulo Norte	SI	SI	NO	N/A	N/A	NO
	Guatemala					
	Honduras					
Unión Europea		SI	SI	NO	NO	NO
Israel		SI	SI	NO	SI	NO
Reino Unido e Irlanda del Norte		SI	SI	NO	NO	NO
Comunidad Andina		SI	SI	NO	NO	NO

24. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	**SI:**		**NO:**	X
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:				
MUESTRA	**SI:**		**NO:**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	**SI:**		**NO:**	X

25. IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS.

De conformidad con lo establecido en el articulo 87 de la Ley 1474 de 2011 y el manual de contratación de la entidad, se precisa que el objeto contractual es viable y que los estudios que aporta la Entidad permiten establecer el impacto social, económico y ambiental que pueda llegar a tener el mismo.

SOCIAL: Los servicios de suministro de apoyos nutricionales que se pretenden contratar, buscan dar cumplimiento frente a la normatividad interna del SENA y a la politica Nacional de Seguridad alimentaria y nutricional (PNSAN), contribuyendo a la prevención de la malnutrición y Enfermedades No Trasmisibles (ENT).

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

relacionadas con la alimentación. El servicio contratado minimiza el impacto social, toda vez que se busca que los aprendices es situaciones de vulnerabilidad tengan acceso y el consumo oportuno y permanente de alimentos en cantidad, variedad, calidad e inocuidad.

ECONOMICO: Al ser finalizado el suministro de apoyos nutricionales a los aprendices conforme al cumplimiento del objeto contractual, esto conllevaría a un mejoramiento en la calidad de vida de estos, toda vez que muchos de los aprendices beneficiados son de bajos recursos con necesidades económicas y de alimentación, estos en muchas ocasiones no cuentan con las mínimas posibilidades de cumplir con una adecuada alimentación

AMBIENTAL: El objeto del presente proceso contractual podría ocasionar eventuales impactos ambientales menores, por la forma en la que se producen los alimentos, como se elaboran y manipulan, lo que se consume y cuánto se pierde o se desperdicia influye fuertemente en la salud tanto de las personas como del planeta. La promoción del consumo responsable (dietas sostenibles y saludables, y reducción del desperdicio de alimentos) es una estrategia clave para lograr beneficios ambientales y una seguridad alimentaria sostenible.

Para reducir los impactos ambientales identificados es necesario que las empresas implementen programas ambientales y de seguridad, incluyendo actividades de capacitación. De igual forma para contrarrestar los posibles impactos, el contratista para la ejecución del objeto deberá tomar todas las medidas conducentes a evitar la contaminación ambiental al desarrollar actividades que eviten la perdida y desperdicio de los alimentos, realizar un manejo adecuado de los residuos que se puedan generar, disminuir la generación de residuos ordinarios, entre otras, cumpliendo con todas las leyes y/o normas ambientales, de higiene y seguridad industrial, y de salud ocupacional aplicables a este tipo de procesos, especialmente las obligaciones contenidas en la Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional), la Resolución 2674 de 2013 (Preparación, manipulación y expendio de alimentos), la Resolución 5109 de 2005 (Requisitos de rotulado o etiquetado), Decreto 1500 de 2007 (productos cárnicos, comestibles y Derivados) expedidas por el Ministerio de salud y protección social, Resolución 0312 de 2019 (Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo) expedida por el Ministerio de Trabajo, Decreto 1077 de 2015 (Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo), Decreto 1072 de 2015, Resolución 316 de 2018 (Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados) expedida por el Ministerio de Ambiente y desarrollo sostenible, Resolución 2505 de 2004 (condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles) expedida por el Ministerio de Transporte, Resolución 2115 de 2007 (características que tiene que tener el agua para consumo humano) expedida por Ministerio de la protección social, Ministerio de ambiente, vivienda y desarrollo territorial, la Ley 1990 de 2019 (Política para la prevención de pérdida de alimentos), la Resolución 692 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y demás normas nacionales o regionales que correspondan.

Dentro de las medidas de Manejo Ambiental y de seguridad y salud en el trabajo, el contratista deberá tener en cuenta, entre otras, las siguientes recomendaciones y obligaciones:

- Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente, cuando el supervisor así lo requiera.
- Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables)
- Entregar el aceite de cocina usado a un gestor autorizado y presentar los certificados de aprovechamiento del mismo, expedido por el gestor autorizado.
- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.

plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue

- Los vehiculos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.
- Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.
- Contar con el Certificado ARL de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
- El contratista deberá dotar al personal que prestará los servicios de mantenimientos en el SENA de sus elementos de dotación y elementos de protección personal y cualquier otro elemento necesario para el cumplimiento del servicio. Los elementos de protección deben estar en buen estado y los trabajadores deben portarlo durante todas las actividades de trabajado a desarrollar, dando cumplimiento a lo establecido en el Código Sustantivo del Trabajo (CST), del Artículo 230 al 235.Articulo 176 de la Resolución 2400 de 1979.
- El contratista debe contar con un protocolo aplicado tanto en su empresa como en los lugares donde prestará el servicio, relacionado con la mitigación del COVID-19, para la seguridad de operarios como de usuarios, en cumplimiento de la Resolución 692 de 2022 o la que la sustituya, expedida por el Ministerio de Salud

26. CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

No aplica

27. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

No aplica

28. ANEXOS

Anexo No 1 Análisis del sector
Anexo No 2 Matriz de Riesgos

WAINE ANTONY TRIANA ALBIS
SUBDIRECTOR CENTRO DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA

Reviso: Danilo Cantor Parraga – Coordinador Grupo de Apoyo Intercentros
Centro de Gestión Administrativa y Centro de Tecnologías para la Construcción y la Madera
Proyectó: Comité estructurador
Nury Patricia Maldonado Zarate – Coordinadora de Formación Profesional Integral, Gestión Educativa y Relaciones Corporativas
Centro de Gestión Administrativa
Juliana Herrera Poveda – (C) Líder Bienestar Integral al Aprendiz
Angelica María Sandoval Bohórquez (C) Líder subsistema de Seguridad y salud en el Trabajo CGA
Yoan Sebastián Martínez Chavarro - (C) líder subsistema de gestión Ambiental Centro de Gestión Administrativa
Johan Orvais Moreno Pachón – (C) Profesional Contabilidad Grupo de Apoyo Intercentros
Centro de Gestión Administrativa y Centro de Tecnologías para la Construcción y la Madera
Heidy López Rondón – (C) Abogado Centro de Gestión Administrativa

This document was created by an application that isn't licensed to use novaPDF.
Purchase a license to generate PDF files without this notice.